



ROTKÄPPCHEN-MUMM

It's all about...Sekt:

Silvia Wiesner (CEO Rotkäppchen-Mumm) & Déborah Ruffing Tabbone (La Chef de Cave Geldermann) im Kurzinterview

Nach vielen Jahren in verschiedenen Führungspositionen, unter anderem bei Unilever, führt Silvia Wiesner seit März 2025 als CEO die Geschäfte der Rotkäppchen-Mumm Gruppe. Déborah Ruffing Tabbone, staatlich geprüfte Önologin und Master Wine & Champagne, ist seit März 2024 bei Geldermann tätig und seit Januar 2025 als La Chef de Cave für die Kreation der Sekte des Hauses zuständig. Anlässlich des Deutschen Sekttags beantworten uns beide Fragen rund um das prickelnde Kultgetränk.

It's all about Sekt: Warum sollte der Sekttag gefeiert werden?

Silvia Wiesner: In Deutschland blicken wir auf eine beeindruckende Tradition der Sektherstellung – eine Handwerkskunst, die viele Jahrhunderte zurückreicht. Immer dem Zeitgeist entsprechend hat sich Sekt kontinuierlich gewandelt und ist mittlerweile weit mehr als der Klassiker für das Feiern besonderer Momente in Gemeinschaft. Sekt wird beispielsweise auch gerne als Spritz zum After-Work, beim Anstoßen bei einem festlichen Dinner oder als alkoholfreie Variante beim Picknicken mit Freunden genossen. Mit dem Deutschen Sekttag würdigen wir sowohl die Handwerkskunst und Innovationskraft, die hinter der Sektherstellung stehen, als auch die Vielfalt, in der wir heute Sekt genießen können.

Déborah Ruffing Tabbone: Da stimme ich voll und ganz zu. Der Sekttag lädt dazu ein, auch einmal hinter die Kulissen zu blicken und dabei mehr über die Tradition der Sektherstellung zu erfahren und zu entdecken. Ich freue mich sehr darüber, dass deutschlandweit viele Sekthäuser ihre Türen an dem Tag öffnen und damit die besondere Kunst der Sektherstellung vielen Interessierten noch näher bringen.

Was fasziniert dich an Sekt?

Déborah: Für mich ist Schaumwein Leidenschaft. Bei den Sekten von Geldermann faszinieren mich vor allem die Historie und die deutsch-französischen Wurzeln. Das kann man hier überall im Keller spüren: Die Tradition und das Handwerk, das den Schaumweinen zu Grunde liegt.

1/3

Pressekontakt Rotkäppchen-Mumm: Anne Schmidt, Leiterin Corporate Affairs & Communication

Telefon: +49 6123 606-283
anne.schmidt@rotkaeppchen-mumm.de
www.rotkaeppchen-mumm.de

Matheus-Müller-Platz 1
65343 Eltville am Rhein



ROTKÄPPCHEN - MUMM

Silvia: Sekt ist ein zeitloser Klassiker und verbindet Generationen, das schätze ich ganz besonders. Ob beim entspannten Zusammensein mit der Familie und mit Freunden oder bei formelleren Anlässen – das Anstoßen mit Sekt würdigt besondere Momente und lädt dazu ein, zwischendurch mal innezuhalten und gemeinsam den Augenblick zu genießen.

Was macht einen guten Sekt für dich aus?

Déborah: Es braucht Kreativität, Passion und Geduld, um guten Sekt herzustellen. Premium-Sekt muss elegant, komplex und anhaltend sein. Er muss Emotionen wecken.

Silvia: Da stimme ich dir zu, und ergänze gerne noch den Aspekt Qualität. Hier sind für mich starke Marken ein Anker für die Konsumenten, da sie eine gleichbleibende Qualität bieten und signalisieren. Viele Konsumenten verbinden das Anstoßen bei schönen Momenten, egal ob klein oder groß, mit ihrer jeweiligen Lovebrand.

Welche aktuellen Entwicklungen prägen die Sektherstellung? Wie beeinflusst das die Aromen zukünftiger Sekte?

Silvia: Im Sektmarkt sind starke Marken weiterhin sehr gefragt. Wesentliche Faktoren sind hier gute Markenkonzepte, ein authentischer Markenauftritt, eine gleichbleibend hohe Qualität und die souveräne Verbindung aus Tradition und Moderne. Die individuelle Zusammensetzung dieser Aspekte spricht am Ende verschiedene Zielgruppen an: Von Innovationen wie Rotkäppchen Secconade für die GenZ (18+) bis zu Traditionsmarken wie Geldermann für Sektliebhaber, die Wert auf Premium-Genuss und Exklusivität legen.

Déborah: Die Sektherstellung ist ein langwieriger Prozess. Der Sekt liegt, je nach Edition, bei Geldermann bis zu 5 Jahre auf der Hefe. Kurzfristige, geschmackliche „Trends“ sind so nur bedingt durch die Finalisierung des Sektes mit der Versanddosage abzubilden, und für uns ohnehin nicht die Norm. Wir möchten unsere Geldermann Sekte als zeitlose Kunst kreieren. Es ist uns wichtig, damit die Seele Geldermanns auszudrücken, trotz des langen Prozesses nah am Konsumenten zu sein und seinem Anspruch an die Marke gerecht zu werden.

Pur oder als Aperitif – wie genießt du Sekt am liebsten?

Silvia: Das ist situationsabhängig. Qualität darf und will pur getrunken werden – und gleichzeitig genieße ich die Möglichkeit, als Konsumentin selbst kreativ zu werden, wenn ich für andere einen Aperitif gestalte.

Welcher ist dein Lieblingssekt?

Déborah: Geldermann Jahrgangssekt Brut und Crémant Baden Brut.



ROTKÄPPCHEN-MUMM

Silvia: Da stimme ich dir zu, die sind auch unter meinen Favoriten. Mir fällt es schwer, aus unserem vielfältigen Sortiment einen Sekt auszusuchen. Zu Familienfeiern nehme ich beispielsweise gern unseren Rotkäppchen 1856 Weißburgunder mit. Im Sommer darf es aber auch ein Mumm Rosé Dry Alkoholfrei 0,0 oder Doppio Passo Alternativa Sparkling sein.

100 Jahre Markenheimat Breisach: Was beeindruckt dich besonders an der traditionsreichen Geschichte?

Déborah: Besonderes fasziniert mich die deutsch-französische Geschichte Geldermanns und die Verbindung von Tradition und Moderne. Für mich verkörpert es eine Lebensart, die stolz auf ihre Tradition und ihre französischen Wurzeln verweist, dabei aber gleichzeitig vorausschauend in die Zukunft blickt. Einer meiner Lieblingsorte ist die Schatzkammer von Geldermann, in der die beeindruckende Tradition und Geschichte greifbar werden – hier lagern alte Jahrgänge bis zurück ins Jahr 1979.

Was waren in deiner noch jungen Zeit bei Rotkäppchen-Mumm besondere Highlights für dich?

Déborah: Ein immer wieder besonderer Moment bei meiner Arbeit bei Geldermann ist für mich das Komponieren der Cuvées. Diese Aufgabe ist sehr aufregend und spannend. Ich liebe Perfektion, die Genauigkeit der Arbeit, das Suchen und Ausprobieren von Wegen, um eine optimale Qualität zu erreichen. Das macht mir sehr großen Spaß. Ein weiteres Highlight ist zu sehen, mit welcher Leidenschaft und welchem Stolz das ganze Team hinter dem Unternehmen und der Marke steht.

Silvia: Besondere Highlights gab es trotz der kurzen Zeit schon einige. Ein sehr entscheidender Moment war zu Beginn meiner Tätigkeit, als ich das erste Mal Frank Albers und Markus Jauch getroffen und schnell gemerkt habe, dass wir ein tolles Geschäftsführungsteam werden können. Ein wahres Highlight, das mir jeden Tag geschenkt wird, ist die menschliche und fachliche Güte, die mir an all unseren Standorten begegnet. Wir haben großartige Mitarbeitende – und das ist gleichermaßen überwältigend wie beeindruckend.