

TRADITION

experience the world of Martino Zanetti

Un caffè con ...

Il ritratto intimamente
pubblico di Martino
Zanetti

La nuova immagine Col Sandago

Nel segno dei colori e
della creatività

Theresianer Senza Glutine

La birra sensibile

Quanto ci piace il Panettone!

Per Hausbrandt è pura
passione

Hausbrandt e ambiente

Un impegno per il
benessere



Copertina

“Figura 1”

Martino Zanetti
Giugno 2010

Acrilico su tela di sacco di juta
montata su legno
cm 95x120



COL SANDAGO

TRADITION

è il nostro nuovo house organ.
Racconta le cose che facciamo...
rivelà ciò che siamo.

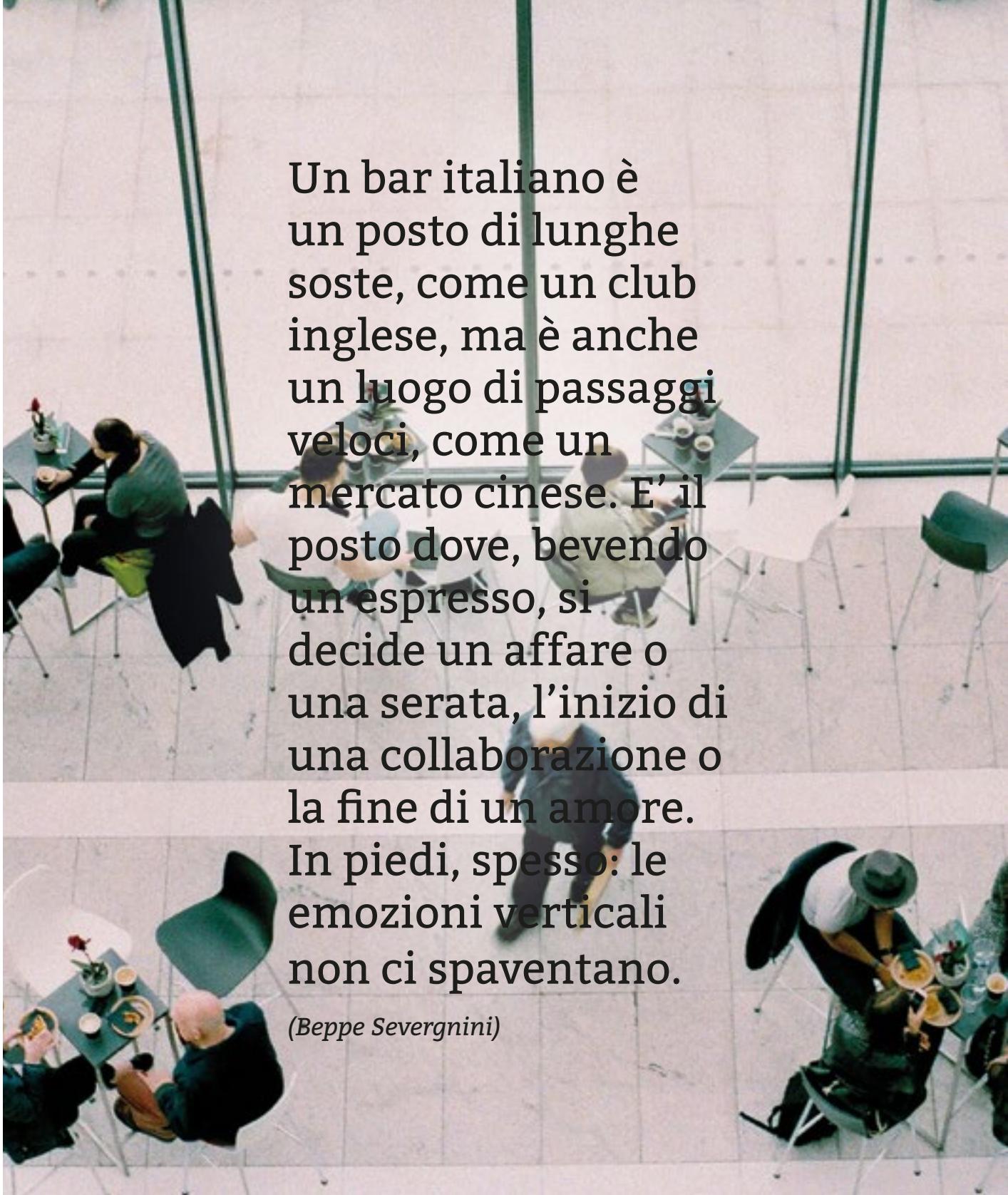


Gentili Signore e Signori,
come a teatro recito
insieme a voi una piacevole
commedia di successo, una
commedia che si chiama
Hausbrandt e che hai il
suo lontano inizio nel
1892 nell'allora Impero
D'Austria.

Azienda di riferimento del
settore, tra le prime in
Italia per immagine, qualità
e successo, è ora nelle mani
della nuova generazione
che vede con mio figlio
Fabrizio tutti insieme
in una continuazione
estremamente positiva.

Nel mio cammino insieme
a voi vorrei coinvolgervi
nella mia attività di sempre
collaterale, la pittura,
cercando di trasmettervi la
gioiosa soddisfazione della
creatività. Come sempre
ringrazio per l'apertura con
la quale mi avete capito e
seguito. Certissimamente
questo ci ha portati al
successo.

Con gratitudine,



Un bar italiano è un posto di lunghe soste, come un club inglese, ma è anche un luogo di passaggi veloci, come un mercato cinese. È il posto dove, bevendo un espresso, si decide un affare o una serata, l'inizio di una collaborazione o la fine di un amore. In piedi, spesso: le emozioni verticali non ci spaventano.

(Beppe Severgnini)



6

Un caffè con...

Il ritratto intimamente pubblico di Martino Zanetti

8

Tazzine d'arte

Hausbrandt Coffee Art by Martino Zanetti - 2019

10

Cold Brew Coffee

Il suggestivo incontro a freddo tra acqua e caffè

12

La nuova immagine di Col Sandago

Nel segno dei colori e della creatività

14

Theresianer senza Glutine

La birra sensibile

17

Il Natale

Il dolce fascino di una storia senza tempo

26

Beer Attraction

Il ritorno in grande stile di Theresianer

28

#Venezia75

Per una pausa caffè tra le star

32

Tiramisù World Cup

L'aroma Hausbrandt "official coffee"

36

TEDx Treviso

Nutre la mente con il sostegno di Hausbrandt

37

Quanto ci piace il panettone!

Per Hausbrandt è pura passione

39

Hausbrandt e l'ambiente

Un impegno per il benessere

41

EN / DE / FR



UN CAFFÈ *con...*

“Il mio nome è

MARTINO ZANETTI

normalmente conosciuto come imprenditore,
e anche pittore”

Inizia con un ritratto intimamente pubblico di Martino Zanetti il primo capitolo del progetto video “Un caffè con...”, che intende raccontare, attraverso brevi monografie video, la vita, il lavoro e il luogo di elezione di importanti figure indissolubilmente legate al mondo di Hausbrandt.



A presentare Martino Zanetti è l'affascinante richiamo del panorama del colle di San Dagoberto, nella Marca trevigiana, dove ha meditato le sue esperienze come imprenditore e come pittore. Dalle arti che lo ispirano, la pittura nonché la musica, Martino Zanetti si addentra nel racconto della sua creatività e della passione infusa da sempre nelle sue attività, la sua *joie de vivre*.

Assoluto protagonista della scena è l'uomo e il personaggio, con i suoi valori e la sua indole, che solo alla fine della sua testimonianza si riflette esplicitamente nella tazzina simbolo di Hausbrandt, facendo intuire la forte corrispondenza tra le qualità dell'imprenditore e artista e quelle dell'azienda.

I prossimi protagonisti dei videoritratti realizzati da Illuminafilm saranno il Maestro dei Maestri Pasticceri Ignio Massari, il bartender e campione del mondo di flair Bruno Vanzan, il direttore dei

progetti culturali di Zuecca Projects Alessandro Possati. Le interviste saranno diffuse attraverso il canale Youtube e saranno disponibili sul sito nella sezione “Un caffè con....”

Queste straordinarie storie di lavoro, dedizione, ricerca continua del miglioramento, passione per la cultura, trasmettono la perenne attenzione a una proposta di alta qualità che ha portato all'incontro e alla collaborazione con Hausbrandt, a partire da Martino Zanetti che ha rappresentato questi valori fin dalla fondazione dell'azienda.



TAZZINE D'ARTE CON HAUSBRANDT COFFEE ART BY MARTINO ZANETTI - FIGURA 1

La passione per l'arte avvolge il piacere dell'espresso: a dare forma a questa raffinata intesa è Hausbrandt Coffee Art by Martino Zanetti, la nuova linea di tazzine creata per impreziosire il rituale della pausa caffè con un inedito e vivace tocco di creatività.

Il motivo geometrico della collezione riprende l'omonimo dipinto, con il quale Martino Zanetti conferma l'appassionata ricerca tra le sfumature diventata uno dei suoi tratti d'artista. Opera nata nel giugno 2010 come acrilico su tela di sacco di juta, montata su legno e di dimensioni 95x120 cm, con i suoi colori intensi è lo spunto perfetto per vestire con forte personalità tutti gli elementi della linea.

Hausbrandt Coffee Art by Martino Zanetti sarà al debutto negli spazi espositivi di Sigep 2019 e disponibile dopo la fiera, attraverso la rete vendita per i professionisti della caffetteria e tramite lo shop on-line per appassionati e collezionisti, che potranno così assicurarsi questa prima edizione di una serie di porcellane che, prossimamente, saranno realizzate a ogni inizio anno in concomitanza con Sigep.

Vieni a scoprirla!

Sigep BOOTH 157
HALL D3

19-23 gennaio 2019

Fiera di Rimini, Expo Centre
Via Emilia 155, 47921 Rimini



“Figura 1”

Giugno 2010

Acrilico su tela di sacco di
juta montata su legno

cm 95x120



9

I

GLI ARTICOLI
DELLA LINEA
SONO REALIZZATI
IN RAFFINATA
PORCELLANA BIANCA
E RIFINITI CON
DECORAZIONI
OTTENUTE IN COTTURA
SOTTOSMALTO.

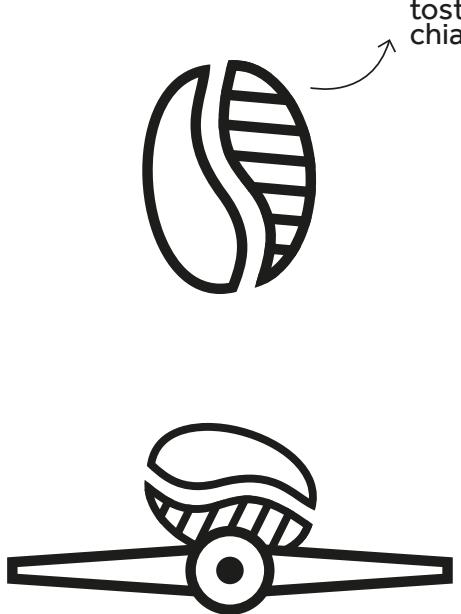
Per la tazzina sono state predilette una forma leggermente affusolata e un'altezza media, che permettono di cogliere tutte le note olfattive dell'espresso che accompagnano dolcemente la percezione sensoriale.

Per rendere particolarmente piacevole il contatto con la tazzina lo spessore del bordo è stato fissato in circa 3 mm.

Le tazzine sono studiate per presentare un espresso perfetto (25-30 ml) grazie alla loro capienza e specifica forma, esaltando la crema che raggiunge un'altezza corretta rispetto al bordo.

La tazza da cappuccino, con una capienza di 180ml, ha un fondo ellittico che favorisce la corretta miscelazione tra latte ed espresso, mentre il bordo risulta leggermente sottile per rendere piacevole il contatto.

macinatura grossolana



IL SUGGESTIVO INCONTRO A FREDDO

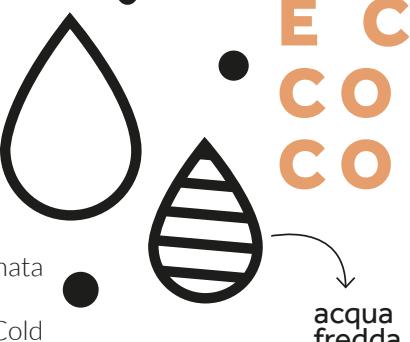
Una squisita opportunità per degustare il caffè in modo inedito, confermata anche dalle attuali tendenze internazionali, è data dai ready to drink a base di caffè.

Forte di questa convinzione, nell'ultimo anno Hausbrandt ha dedicato una profonda e appassionata ricerca ai metodi di estrazione a freddo, che oggi sono alla base di Cold Brew Coffee.

La bevanda fredda, prodotta dalla rinomata monorigine 100% arabica Ethiopia Sidamo, ha debuttato in estate e nei prossimi anni continuerà a rappresentare una piacevole presenza, nei mesi più caldi ma non solo, grazie alla sua freschezza e al suo equilibrio, che le consentono di diventare il principale componente nella creazione di nuovi cocktail alcolici e analcolici.

Bevanda al caffè, ma soprattutto proposta di alta qualità, Cold Brew Coffee ha incontrato da subito lo stile e la simpatia di Bruno Vanzan, che da tempo ha stretto un sodalizio con Hausbrandt.

tostatura chiara



TRA ACQUA E CAFFÈ: COLD BREW COFFEE

acqua fredda





PROPRIO IL BARTENDER E CAMPIONE DEL MONDO DI FLAIR È STATO PROTAGONISTA NELL'EVENTO "COLD BREW MIXOLOGY", organizzato

nel mese di giugno a Venezia nello storico Bar Gelateria Al Todaro per presentare Cold Brew Coffee, nell'occasione servito liscio o come ingrediente di un **cocktail alcolico (Brew Julep)** realizzato dal vivo da Bruno Vanzan con tecniche di flair bartending.

L'appuntamento ha accolto, su invito, clienti e appassionati che si sono lasciate accompagnare alla scoperta del caffè in versione Cold Brew, in una degustazione ricca di suggestioni grazie alla professionalità di Vanzan e alle caratteristiche di una bevanda che nasce dall'incontro a freddo tra l'acqua e il caffè.

Tostato, preparato e imbottigliato in Italia, anche in questo evento Cold Brew Coffee si è confermato una straordinaria novità destinata a creare ulteriori momenti per appassionarsi agli aromi di un prodotto senza tempo e senza stagione come il caffè.



BREW JULEP

Alc. 24% Vol.

INGREDIENTI

1 cucchiaino di zucchero di canna semolato
20ml (3/4 oz) di Cold brew
60ml (2 oz) Bourbon Whisky
Menta

BICCHIERE

400ml (14 oz)
Julep cup

TECNICA

Bild

PREPARAZIONE

Versare il cold brew Hausbrandt in un sifone e caricarlo con 2 bombolette di gas.

Versare il cold brew Hausbrandt e lo zucchero all'interno della julep cup; mescolare e assicurarsi di sciogliere lo zucchero.

Versare il Bourbon Whisky e infine aggiungere ghiaccio.

Mescolare. Guarnire con un ramoscello di menta.



SCOPRI TUTTE
LE ALTRE
RICETTE SUL
RICETTARIO
COLD BREW!

code 936CB1

LA NUOVA IMMAGINE DI COLSANDAGO

12





Il lancio a
Vinitaly 2018

Col Sandago cambia immagine e lo fa nel segno dei **colori** e della **creatività** di Martino Zanetti,

imprenditore e pittore che nel tempo ha reso Col Sandago un'eccellenza e che oggi è, in prima persona, interprete del minuzioso restyling delle produzioni della cantina: contemplandole come delle opere d'arte, ne ha ridisegnato il profilo, in ogni dettaglio, perché potessero esprimere la loro identità unica.

“Prospettiva 1” è l'opera da cui prende ispirazione la nuova bottiglia. Creata nel 1996, di dimensioni cm 125x100, affascina con la geometria delle forme e la visione dei colori, fino a rivelare il senso della prospettiva. Questi motivi del dipinto tracciano il decor in rilievo

della nuova bottiglia, completata dal tocco esclusivo donato dalla firma incisa sulla parte frontale bassa.

Il risultato di questa preziosa rilettura dello stile di Col Sandago è una nuova prospettiva per l'azienda e per i diversi vini che nascono dai vigneti che la circondano, nel cuore della D.O.C.G. del Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene: un rinnovamento che è cominciato proprio dalle bottiglie legate alle differenti interpretazioni del vitigno più rappresentativo della zona, il Glera, ovvero dagli spumanti D.O.C.G.

In contemporanea alla nuova immagine, un ulteriore elemento ha impreziosito la proposta di Col Sandago: una inedita bottiglia-gioiello è entrata a far parte della collezione della cantina, avvolgendo il giallo brillante dello spumante Extra Dry Cuvée con l'eleganza trasparente di uno Swarovski.

Nel 2019 un momento essenziale per incontrare Col Sandago sarà l'appuntamento con Vinitaly a Verona dal 7 al 10 aprile, palcoscenico internazionale ideale per i winelover che vogliono scoprire di persona la nuova visione della cantina.

14

T

GIUTEN
FREE





Theresianer Senza Glutine: la birra sensibile

Una birra specificatamente formulata per celiaci: a Sol&Agrifood 2018, la vetrina internazionale veronese riservata alle eccellenze agroalimentari che si svolge parallelamente a Vinitaly, ha debuttato la nuova Theresianer dedicata ai consumatori intolleranti o allergici al glutine.

Premium Lager non filtrata e gluten free si presenta in formato 0.33 l, rendendo omaggio all'equilibrata piacevolezza e alla morbidezza della Lager classica.

Grazie alla sapienza dei mastri birrai Theresianer, nel processo di produzione viene abbattuto il contenuto della proteina glutine mantenendo al contempo tutta l'intensità e la freschezza del luppolo: il risultato è una birra leggera, profumata, nella quale risultano impalpabili le note dei lieviti necessari per una perfetta fermentazione.

A vestire la nuova birra senza glutine sono l'etichetta senza bordatura interna, che fa risaltare l'illustrazione frontale, e il tradizionale collarino Theresianer con un'immagine più essenziale rispetto al resto della gamma, il tutto con l'uso di una carta naturale per un effetto ottico piacevolmente genuino.

Theresianer senza glutine va così incontro a un mercato, come quello gluten free, in costante crescita assieme alle esigenze di un pubblico che spazia dai celiaci a chi soffre di forme varie di intolleranza al glutine, oltre a tutti coloro che con approccio salutistico guardano con interesse al comparto.

Oggi la nuova Lager non filtrata e senza glutine è pronta a farsi gustare senza limiti da intenditori e appassionati.



SOL&AGRIFOOD
TASTE OF BUSINESS



A Sol&Agrifood 2018, la vetrina internazionale veronese riservata alle eccellenze agroalimentari che si svolge parallelamente a Vinitaly, ha debuttato la nuova Theresianer dedicata ai consumatori intolleranti o allergici al glutine.



il Natale



*la famiglia
gli amici
le serate allegre
il caminetto*

...

e i fantastici
prodotti
Hausbrandt
Theresianer
Col Sandago



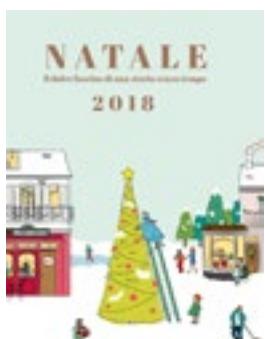
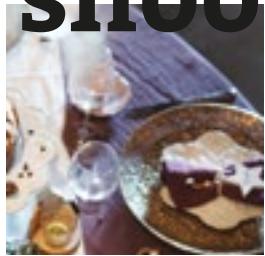
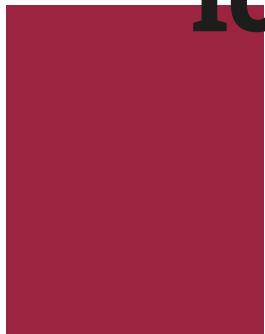
La novità dell'anno
è stato il **Calendario
dell'Avvento**
Theresianer
Ma si sono fatti
ricordare anche i
panettoni Hausbrandt
firmati Iginio Massari e
la classica Winter Beer
Theresianer

Il dolce fascino di una storia senza tempo

Un Natale capace di conciliare armoniosamente tradizione e originalità: quella appena trascorsa è stata una festività ricca di sfumature per l'intero mondo Hausbrandt.



lo shooting



NOVITÀ E TRADIZIONE NELL'ARMONIA DEL NATALE

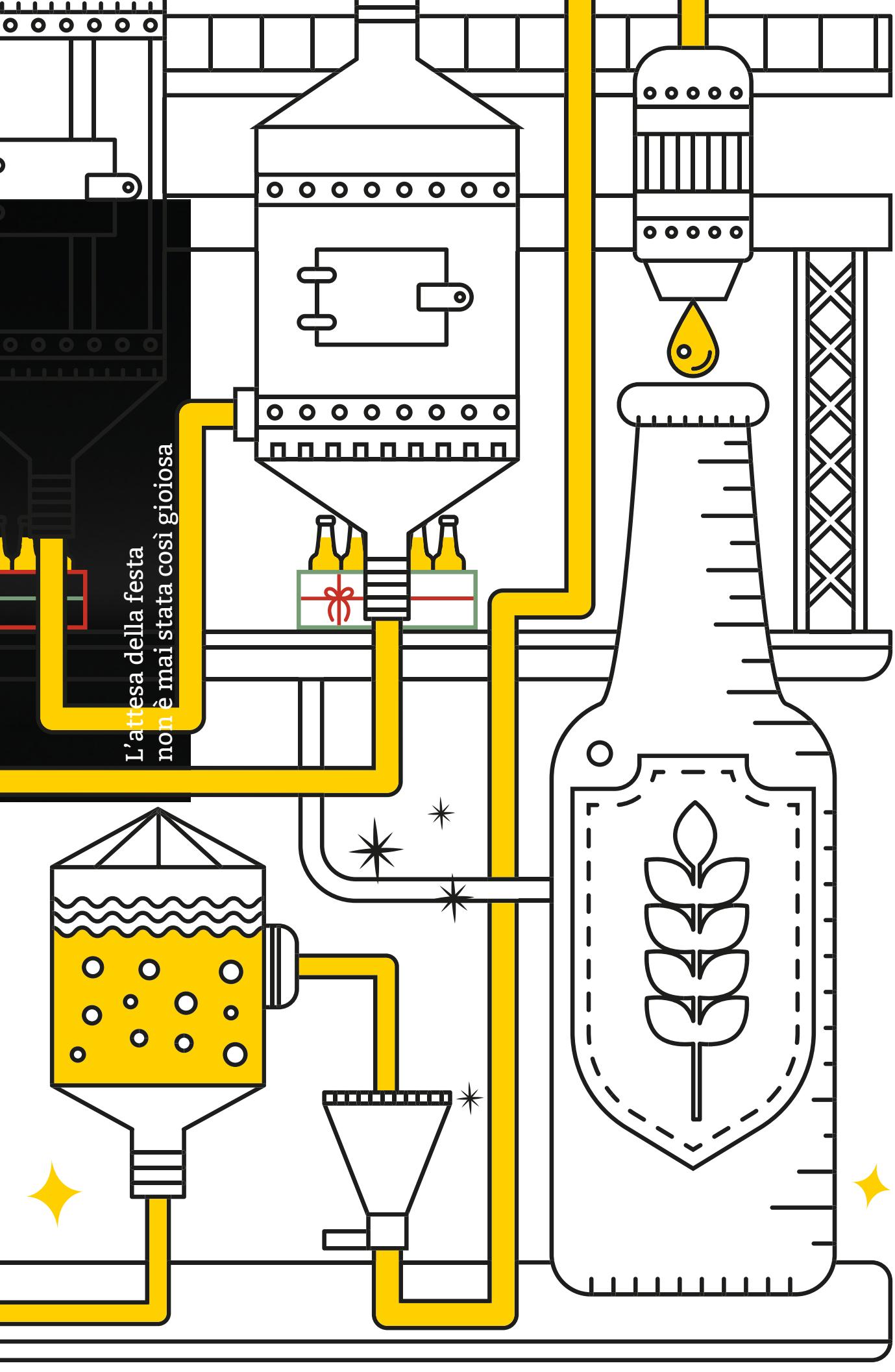


La novità dell'anno è stato il **Calendario dell'Avvento Theresianer**

Un Natale capace di conciliare armoniosamente tradizione e originalità: quella appena trascorsa è stata una festività ricca di sfumature per l'intero mondo Hausbrandt.

La novità dell'anno è stato il Calendario dell'Avvento Theresianer, che ha sorpreso tutti per la sua singolarità: mentre la confezione attraverso una fantasiosa riproduzione raccontava l'industria della

birra, giorno per giorno le caselle con le date scandivano il conto alla rovescia fino alla notte del 24 dicembre. Questo gioco ricco di emozione e attesa è stato l'opportunità per degustare l'assortimento di tutte le birre Theresianer in formato 0.33 l e per scoprire i curiosi gadget che le accompagnavano, per assaporare l'arrivo del Natale in totale piacevolezza e allegria.





Natale 2018

la mood board
del Natale
Hausbrandt.
Gusto, tradizione
ma anche design.

Natale



**Per la festa
per eccellenza
nel 2018 si
è rinnovato
l'appuntamento
con le preziose
ricette dei
dolci natalizi,
affidate alla
collaborazione
con il Maestro dei
**Maestri Pasticceri
Iginio Massari:****

Iginio Massari
protagonista su Sky con
The Sweetman Celebrities,
Sky Uno (2018)



Panettone al cioccolato
bianco e caffè



Panettone Glassato



Panettone Specialità Delice



Pandoro Classico

il Panettone al cioccolato bianco e caffè, il Panettone Glassato e il Panettone Specialità Delice, insieme al Pandoro Classico. Quest'anno, ad accompagnare queste delizie e a legarle a doppio filo alle aspettative e alle suggestioni della ricorrenza, è stata una storia di allegria e di attesa, il racconto illustrato dell'ultimo giorno prima di Natale in un paesaggio armonioso, con le sorprese, i valori, le tradizioni e l'atmosfera unica che avvolgono questa festa.

2018

LIMITED EDITION





Al chiaro di luna
finalmente compare
il sinuoso profilo del
paesaggio d'inverno...



In occasione dell'arrivo del freddo, che consente di apprezzare i sapori intensi, uno sguardo è stato rivolto anche alle proposte per gli amanti della birra, riportando l'attenzione agli intensi e coinvolgenti aromi della Winter Beer, la birra stagionale Theresianer in edizione limitata tanto ricercata da tutti gli appassionati.

Birra stagionale doppio malto ad alta fermentazione.

Non filtrata.

Gradazione alcolica: 9%

Grado Plato: 18,5

Tipo di lievito: Lievito Saccharomyces Cerevisiae

Tipo di fermentazione: "alta"

Provenienza orzo: baviera

Sostanze amare birra MG/L: 26

Maturazione: 3 mesi

Colore: ambrato carico con riflessi fulvi

Profumo: complesso

Gusto: che ricorda la liquirizia e la frutta secca

Temperatura di servizio: 10-12° C

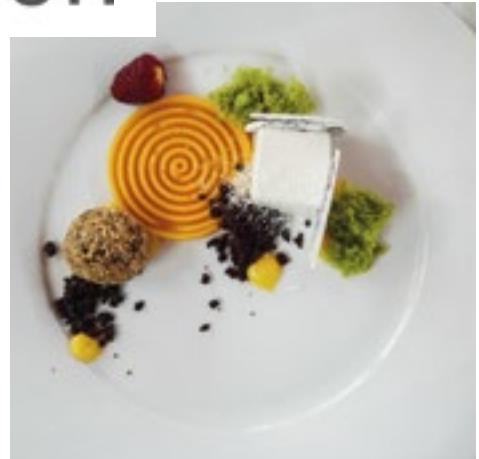
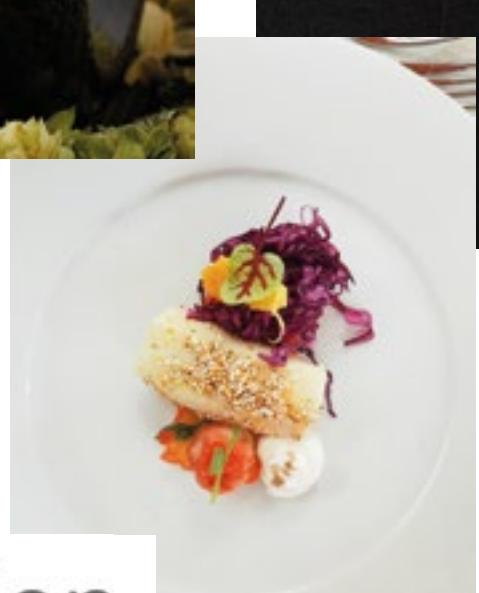


26
1
**17 / 20
FEBBRAIO
2018**



BeerAttraction

**il ritorno in
grande stile di
Theresianer**





Uno stand autorevole, valorizzato dalla fierezza e forza comunicativa della tigre stilizzata simbolo di India Pale Ale, la gamma completa delle birre Theresianer, accostamenti esclusivi tra birra e pietanze ai "Campionati di Cucina Italiana" curati dalla Federazione Italiana Cuochi e la collaborazione con Castalimenti al **Food Attraction Lab: dal 17 al 20 febbraio 2018**, dopo alcuni anni di assenza dall'evento, Theresianer è tornata alla Fiera di Rimini per Beer Attraction come una delle protagoniste del principale appuntamento italiano per professionisti ed estimatori delle specialità birrarie.

Per la presenza alla kermesse Theresianer ha puntato da subito su una prestigiosa area di esposizione dove buyer e visitatori sono stati accolti dalla nuova cromia arancione di IPA: un vero e proprio invito ad assaporare questa birra decisa, nata nel XVII secolo a bordo delle navi in rotta verso l'India e oggi ottenuta da una luppolazione intensa e da una lunga maturazione, grazie alle quali dall'equilibrata amarezza di Ipa sprigionano sentori di agrumi e fiori.

India Pale Ale, Premium Pils, Premium Lager, Bock e Strong Ale alla spina, insieme alle collezioni bottiglia complete da 0.75 (non-filtrate) e 0.33, sono state le proposte che i visitatori hanno potuto degustare in stand, per approfondire in tutte le sue sfumature l'universo di qualità che nasce dalla sapienza dei competenti mastri birrai Theresianer.

Durante la quattro giorni la gamma Theresianer è stata protagonista e sponsor dei "Campionati di Cucina Italiana", svolti in collaborazione con la Federazione Italiana Cuochi presso il ristorante temporaneo Italian Taste. In questa competizione le squadre in gara si sono impegnate a realizzare un menù di tre portate abbinate a tre diverse birre Theresianer: un'esperienza preziosa che ha permesso di suggerire come degustare le specialità Theresianer in perfetta armonia con i cibi che più le valorizzano.

Anche presso Food Attraction Lab, l'area dedicata alle nuove idee per il settore Horeca, gli chef di Cast Alimenti hanno sperimentato accostamenti inediti per le birre Theresianer, a partire da quelli con il formaggio.

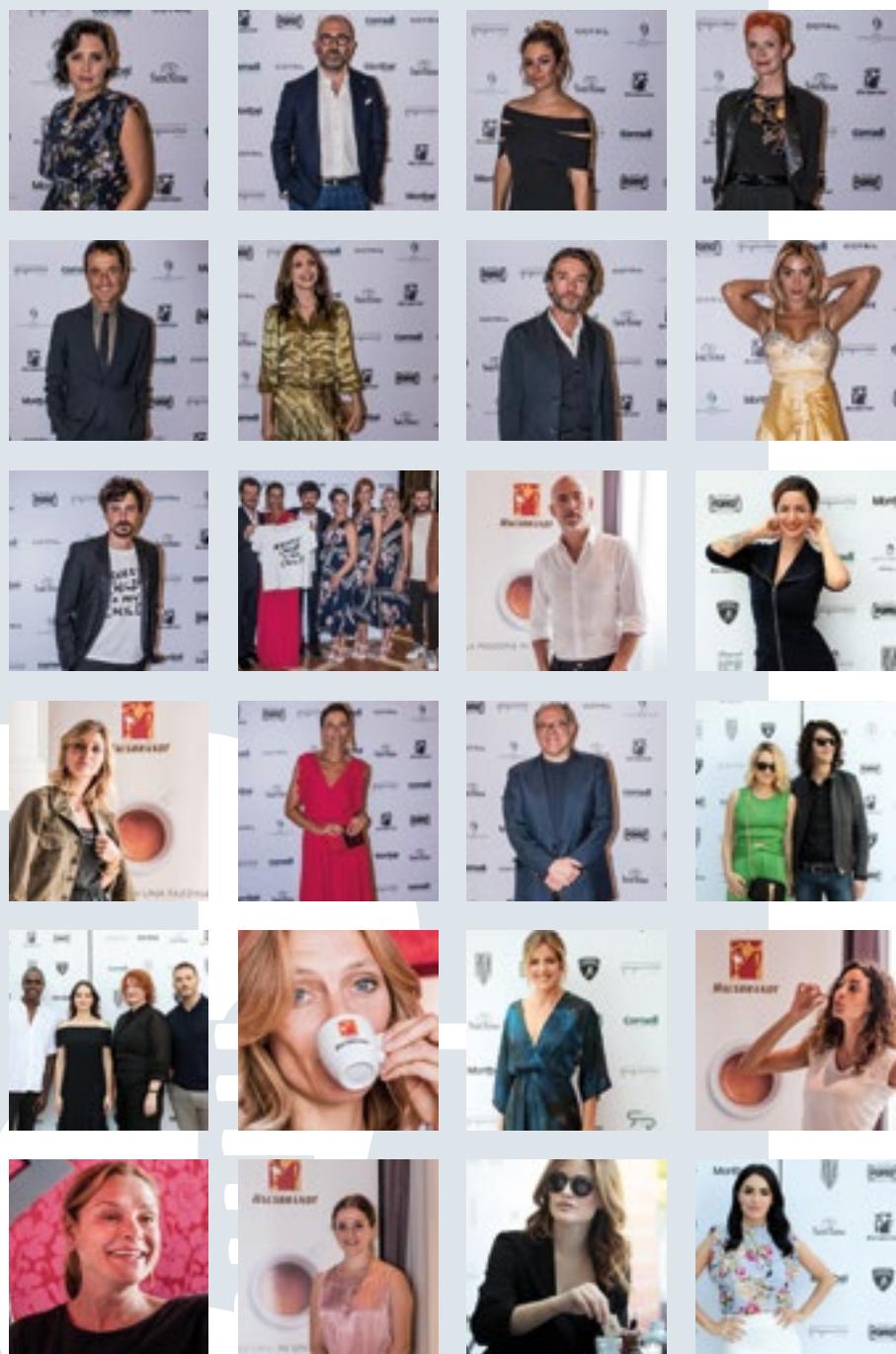
A Beer Attraction un'importante presenza è stata inoltre quella del caffè Hausbrandt che, ambasciatore di qualità e caffè ufficiale, ha deliziato i visitatori all'interno dell'area lounge dello spazio Federazione Italiana Cuochi.



29
AGOSTO
8
SETTEMBRE
2018



A #Venezia75
per una pausa
caffè tra le star



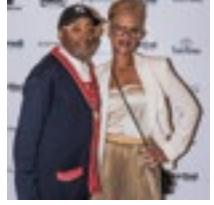
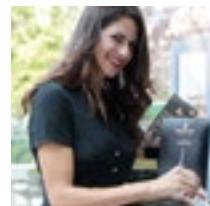
La 75a edizione della Mostra Internazionale d'Arte Cinematografica di Venezia dal 29 agosto al 8 settembre ha portato al Lido un folto pubblico di artisti, celebrità, critici e appassionati, facendoli immergere nel fascino senza tempo della laguna veneta.

Come ogni anno, la Mostra del Cinema è risultata un evento di grande richiamo per presentare e scoprire le migliori e più interessanti produzioni del grande schermo e, in questa cornice straordinaria, nel 2018 numerose star hanno potuto trovare un momento di ristoro

con una piacevole pausa caffè, cold brew e altre eccellenze offerte da Hausbrandt.

A ospitare attori e attrici, registi e giornalisti è stata la location d'eccezione di "Cinema Lounge", all'interno del Grande Albergo Ausonia & Hungaria.

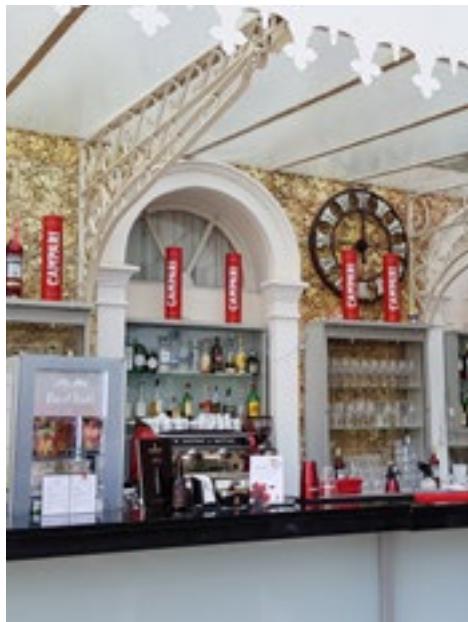
Tra interviste, incontri, scatti fotografici, ogni intervallo di riposo durante il festival si è trasformato in un'opportunità di degustazione e scoperta, del quale hanno voluto approfittare numerosi attori e registi.



In un'esclusiva passerella lo spazio Hausbrandt, ha accolto fra gli altri, giorno dopo giorno, l'attrice **Vanessa Redgrave**, il regista **Spike Lee**, il regista **Carlo Verdone**, l'attore **Willem Defoe** vincitore della coppa Volpi come miglior attore, l'attore **Gianmarco Tognazzi**, il regista **Matteo Garrone** e il regista **Mario Martone**.

Per Hausbrandt la Mostra del Cinema di Venezia è stata un appuntamento importante anche per rinnovare il proprio sostegno alle eccellenze cinematografiche del nostro Paese, promuovendo in qualità di sponsor il cortometraggio "La Valigetta" di **Luca Cesa**, giovanissimo attore italiano già tra gli interpreti del film "Una questione privata" diretto dai F.Illi Taviani.

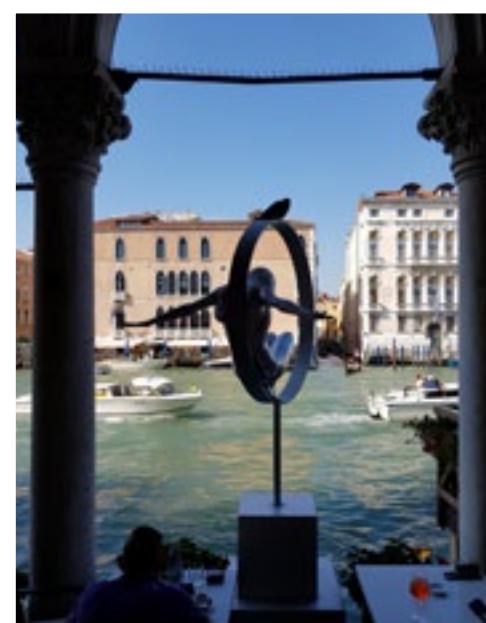
Con questa presenza l'azienda della famiglia Zanetti ha confermato la propria vicinanza alle attività culturali e intellettuali che per Hausbrandt rappresentano parte integrante della vocazione imprenditoriale.





A ospitare attori e attrici, registi e giornalisti è stata la location d'eccezione di "Cinema Lounge", all'interno del Grande Albergo Ausonia & Hungaria.

Tra interviste, incontri, scatti fotografici, ogni intervallo di riposo durante il festival si è trasformato in un'opportunità di degustazione e scoperta, del quale hanno voluto approfittare numerosi attori e registi.



1 / 4
NOVEMBRE
2018

L'aroma Hausbrandt “Official Coffee” alla Tiramisù World Cup



*non ci può essere
Tiramisù senza caffè*

Quattro giorni dedicati a uno dei dolci più amati: la Tiramisù World Cup ha visto quest'anno la presenza di Hausbrandt come caffè ufficiale, per un evento che ha richiamato l'attenzione dei tanti appassionati, con un vasto pubblico proveniente da tutta Italia e non solo.

Dal 1 al 4 novembre scorsi la città di Treviso ed i luoghi più suggestivi della provincia hanno ospitato la competizione internazionale dedicata al dessert più famoso al mondo, indissolubilmente legato al mondo del caffè.

Gli oltre mille partecipanti si sono messi alla prova per preparare il migliore tiramisù secondo la ricetta certificata dall'Accademia Italiana di Cucina o secondo una propria ricetta personale, sottponendosi poi al giudizio della giuria composta da professionisti dell'arte pasticciera, foodblogger e Giudici Buongustai, in rappresentanza del pubblico.

Tra creatività e tradizione, la Tiramisù World Cup ha visto in scena come ingrediente la miscela 100% Arabica Hausbrandt, perché non ci può essere tiramisù senza caffè: insieme a mascarpone, zucchero e biscotti a essere protagonista della manifestazione è stato il caffè macinato Moka in barattolo, contrassegnato dal bollino "Official Coffee", che con il suo corpo leggero ha saputo infondere ai dessert in gara il suo aroma dolce e avvolgente.

ricette dolci e dessert

Tiramisù





Difficoltà
bassa



Preparazione
40 min



Dosi
8 persone

INGREDIENTI

Savoiardi 300 g

Zucchero 100 g

Uova 3

Caffè Hausbrandt 250 ml

Mascarpone 500 g

Cacao amaro in polvere q.b.

PROCEDIMENTO

Preparate il caffè. Una volta pronto, aggiungete un cucchiaio di zucchero e fatelo raffreddare in una ciotolina.

Separate gli albumi dai tuorli e montate bene questi ultimi con 3 cucchiai di zucchero, tenendo da parte gli albumi.

Aggiungete il mascarpone alla montata di uova, amalgamando dal basso verso l'alto per non far smontare il composto. Fate attenzione ad utilizzare uova e mascarpone a temperatura ambiente.

A questo punto, montate a neve ferma gli albumi e aggiungeteli alla crema di mascarpone appena preparata sempre mescolando delicatamente dal basso verso l'alto. Aggiungete un pizzico di sale agli albumi per facilitare l'operazione.

Componete il tiramisù nella pirofila o nel bicchiere alternando strati di crema al mascarpone a strati di pavesini o savoiardi imbevuti nel caffè.

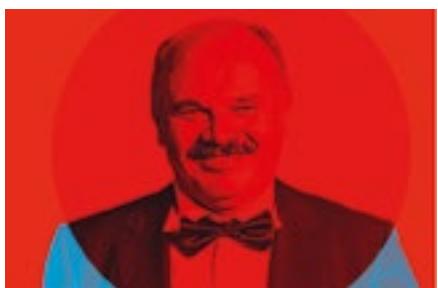
Coprite la pirofila con un foglio di carta argentata e fatelo riposare qualche ora in frigorifero prima di servire.

Prima di servirlo, spolverate il tiramisù con cacao amaro setacciato.

10
NOVEMBRE
2018



nutre la mente a Treviso con il sostegno di Hausbrandt



Evento dedicato alla divulgazione delle idee di valore, TEDx è stato accolto a Treviso sabato 10 novembre per la sua seconda edizione cittadina, a cui Hausbrandt ha voluto assicurare il proprio supporto come partner.

TEDx Treviso ha portato presso l'auditorium della Fondazione Cassamarca in Area Appiani un programma di tredici interventi di spessore che, come prevede il format originale nato nel 1984 nella Silicon Valley, hanno rispettato una durata limitata e si sono ispirati al tema scelto per la conferenza, Psiche&Techne.

Relatori provenienti da ambiti ed esperienze diverse, dal presidente di Eataly Oscar Farinetti all'ex pallavolista Chiara Biasi, si sono alternati con speech che hanno affrontato aspetti come la rivoluzione web, l'intelligenza artificiale, la ricerca in campo medico e l'urgenza di trovare un equilibrio fra progresso e sostenibilità.

Hausbrandt ha partecipato con grande entusiasmo a TEDx Treviso anche in tre momenti collaterali che hanno visto protagonisti le eccellenze dell'azienda. Nella serata di gala del venerdì sera,

all'istituto alberghiero "Alberini" di Lancenigo di Villorba, la birra per caduta Theresianer ha ricoperto l'abbbinamento perfetto per una cena a tema street food. Il giorno seguente, il sabato, le pause tra gli interventi sono state scandite da degustazioni di caffè Hausbrandt in capsula epica.

Ancora birre Theresianer e bollicine Col Sandago per il brindisi finale a conclusione di un evento che ha saputo "nutrire" la mente, legandosi a valori come la qualità e la bellezza.

QUANTO CI PIACE IL PANETTONE!

Hausbrandt e il panettone, una passione reciproca! Questo incontro, capace ogni volta di dare vita a momenti suggestivi, si è rinnovato in tre eventi straordinari che in autunno hanno toccato le città di Brescia e Milano.

37

I





**7
OTTOBRE
2018**

**24 / 25
NOVEMBRE
2018**

**8 / 9
DICEMBRE
2018**

38 A Villa Fenaroli (Brescia) il 7 ottobre si sono riunite le eccellenze della pasticceria italiana per la terza edizione de "Il Panettone secondo Caracciolo", appuntamento che celebra questo dolce della tradizione italiana. La degustazione, aperta a 400 ospiti, ha visto protagoniste due categorie, il Panettone tradizionale e il Panettone al cioccolato, sottoposte al giudizio della giuria di qualità capitanata da Iginio Massari, il Maestro dei Maestri Pasticceri. Ad accompagnare la competizione sono state le pregiate miscele Hausbrandt, servite durante i coffee break e la cena di gala finale.



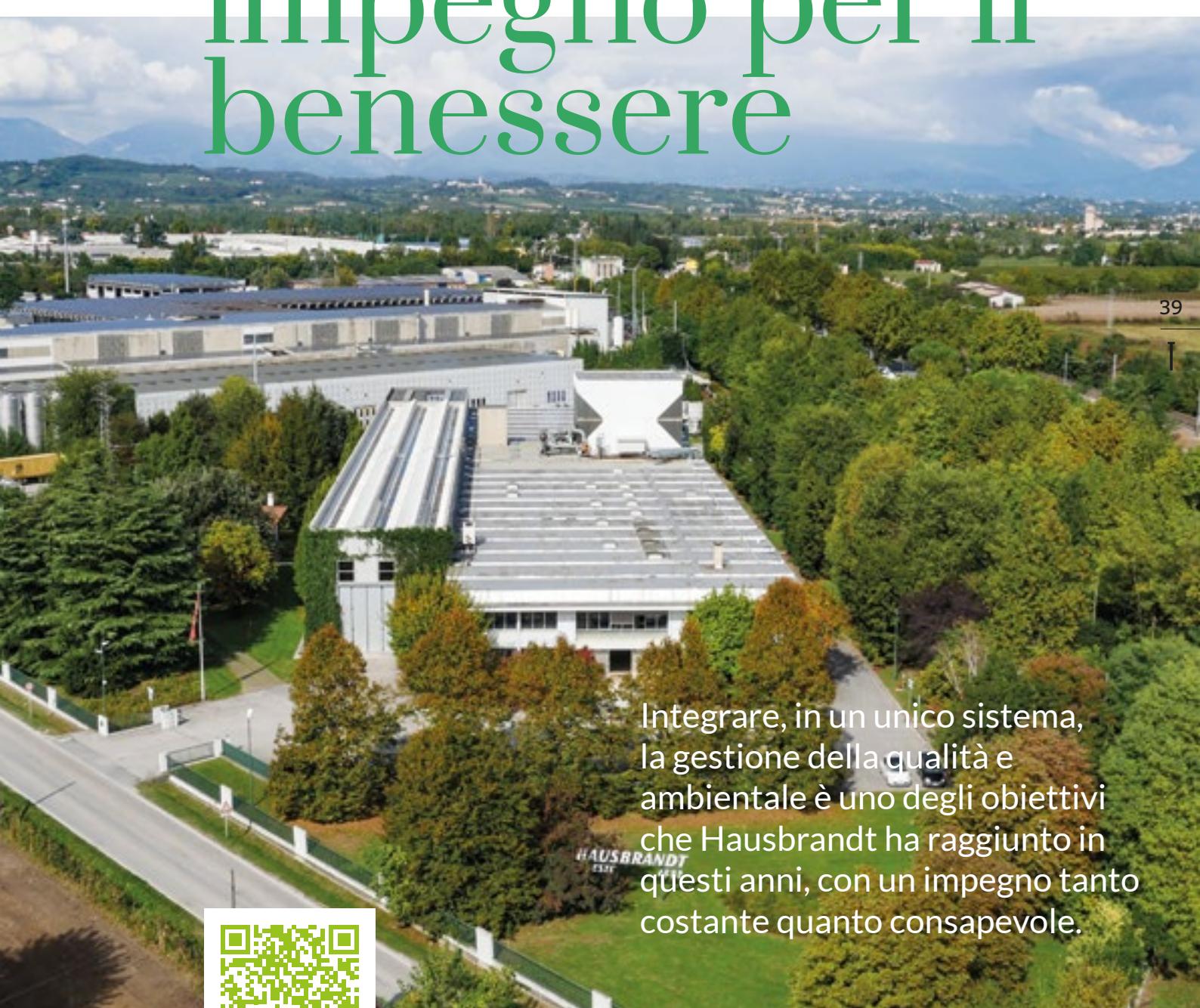
La grande arte pasticcera italiana del panettone artigianale è stata in seguito celebrata il 24 e 25 novembre con l'evento "I Maestri del Panettone". Sullo sfondo delle Cavallerizze, presso il Museo della Scienza e della Tecnica di Milano, incontri, degustazioni, master class e laboratori didattici rivolti ai bambini si sono susseguiti per due giorni con la partecipazione dei 26 pasticceri italiani che, da nord a sud, si sono dimostrati i migliori Maestri nella preparazione del dolce natalizio per eccellenza, con oltre 100 ricette stellate che nascono in laboratori artigianali con l'uso di lievito madre. Caffè ufficiale dell'evento, sponsorizzato da Hausbrandt, è stata l'esclusiva miscela Gourmet Columbus, prezioso perfezionamento per questo straordinario momento dedicato ai capolavori della pasticceria italiana.



Sempre a Milano, l'8 e 9 dicembre, in pieno centro, Palazzo dei Giureconsulti è stata la cornice de "Gli Artisti del Panettone", kermesse che ha designato il vincitore del concorso "Il Miglior Panettone d'Italia", scelto dalla giuria presieduta da Iginio Massari. La due giorni, arricchita da tavole rotonde, degustazioni, masterclass, talk e live cooking incentrati sul dolce della tradizione milanese, ha visto presenti i più significativi rappresentanti della pasticceria italiana di massimo livello. Partner dell'evento, Hausbrandt ha affiancato i diversi momenti con la presenza della miscela Gourmet 100% Arabica, protagonista della degustazione del Panettone Sottobosco di Salvatore de Riso, dell'appuntamento con Cast Alimenti e il panettone tradizionale, nonché nella Vip lounge, spazio dedicato al relax e ideale per assaporare un espresso "d'artista" nel corso di tutta la manifestazione.

Questi appuntamenti hanno mostrato l'armonia perfetta che esiste tra Hausbrandt e il panettone, un sodalizio che conduce fino al cuore dell'arte pasticcera italiana.

Hausbrandt e l'ambiente, un impegno per il benessere



39

Integrare, in un unico sistema,
la gestione della qualità e
ambientale è uno degli obiettivi
che Hausbrandt ha raggiunto in
questi anni, con un impegno tanto
costante quanto consapevole.



Per saperne di più
visita il nostro sito



Il primo passo è stato quello di dotarsi di infrastrutture, impianti e attrezzature in grado di favorire condizioni di sicurezza e salubrità per tutte le persone che interagiscono con Hausbrandt: collaboratori, clienti e collettività.

Sotto questo profilo, un ruolo fondamentale è stato da subito affidato al nuovo polo logistico, progettato in modo da rendere realtà questi principi. L'aspetto più evidente di ciò è la dotazione di 634 pannelli fotovoltaici che ricoprono interamente il tetto: posizionati su oltre 1000mq di superficie, i pannelli hanno una capacità di produzione di 199 KW, in grado di soddisfare il fabbisogno energetico del nuovo complesso, mentre impianti ad alto rendimento e una rete di illuminazione a led con dimmeraggio automatico consentono di ottimizzare i consumi.

A essere interpreti del nuovo polo logistico di Nervesa della Battaglia sono inoltre le aree verdi, che occupano il 20% della superficie totale: nella proprietà spiccano ben 90 essenze ad alto fusto, mentre altre 80 sono in corso di piantumazione.

A queste attenzioni rivolte all'ambiente di lavoro e alla sua sostenibilità, si aggiunge una voce di rilievo che riguarda il ciclo di lavorazione: grazie a una attenta gestione degli scarti, oggi Hausbrandt produce rifiuti che sono al 99% riciclabili, ovvero eliminabili in modo sicuro. Altri progetti per migliorare questo risultato sono inoltre allo studio, come il recupero delle silver skins come sottoprodotto e il compattamento degli imballi misti.

Con queste premesse Hausbrandt ha implementato il proprio Sistema Integrato di Gestione della Qualità e Ambientale, cui sarà dedicato un costante miglioramento per sostenere lo sviluppo e il benessere degli individui e dell'ambiente.



Le aree verdi occupano un quinto della superficie totale.





TRADITION

experience the world of Martino Zanetti

En

Tradition is our new house organ.
Narrating what we do ...revealing
what we are.

De

Tradition ist unsere neue
Hauszeitschrift.
Sie erzählt das was wir tun...sie
offenbart das was wir sind.

Fr

Tradition, notre nouvel organe
d'information intérieure.
Il raconte ce que nous faisons... il
révèle ce que nous sommes.

En

Like an English club, an Italian bar is a place of long lingers, yet it's also a place for swift passings-through, like a market in China. It's a place where you can clinch a deal, sort out an evening, start a new working relationship, or end an affair over an espresso. Standing at the bar, usually. Vertical emotions hold no fears for Italians.

(*Beppe Severgnini*)

3

Dear Ladies and Gentlemen,

as if at the theater, I'm playing with you in an enjoyable, successful comedy, a comedy called Hausbrandt, whose origins date back to 1892 in the then Austrian Empire.

A reference company in the sector, among the first in Italy in terms of image, quality and success, Hausbrandt is now in the hands of the new generation, all together with my son Fabrizio in an extremely positive continuation.

In my journey with you I would like to share my long-time side activity, painting, trying to convey the joyous satisfaction of creativity. As always, thank you for the openness with which you have understood and followed me. This, I'm sure, has certainly led us to success.

With gratitude,
Martino Zanetti

6

A coffee with...

My name is Martino Zanetti commonly known as entrepreneur, and painter

The first chapter of the video project "A coffee with..." starts with an intimately public portrait of Martino Zanetti. The aim of the initiative is to narrate important figures inextricably linked to Hausbrandt's world through short video monographs focusing on their life and work and featuring a place specifically chosen by them.

Martino Zanetti is introduced by the fascinating call of the landscape of San Dagoberto's hill, in the Treviso province, where he ponders over his experience as entrepreneur and painter. Starting from the arts that inspire him, painting and music, Martino Zanetti tells the tale of his creativity and of the passion he has always infused in his activities, his joie de vivre.

The protagonist is the man and the persona, with his values and his disposition, and at the end of the video his image is explicitly reflected in the cup which symbolizes Hausbrandt, suggesting the strong correspondence between the qualities of the entrepreneur and artist and those of the company.

The next protagonists of the video-portraits made by Illuminafilm will be the Master of Master Pastry Chefs Iginio Massari, the bartender and flair world champion Bruno Vanzan, and the Director of Zuecca Projects' cultural initiatives, Alessandro Possati. Interviews will be made public through the YouTube channel and will be available on the website in the section "A coffee with...."

These extraordinary tales of work, dedication, continuous search for improvement and passion for culture convey the constant focus on a high-quality offer which has brought forth the meeting and the collaboration with Hausbrandt, starting from Martino Zanetti who has been representing these values since the foundation of the company.

8

Art cups with Hausbrandt Coffee Art by Martino Zanetti – FIGURA 1

The passion for art envelops the pleasure of espresso: Hausbrandt Coffee Art by Martino Zanetti gives shape to this refined understanding: a new range of cups created to enrich the coffee break ritual with an original, vibrant touch of creativity.

The geometric pattern of the collection recalls the homonymous painting, where Martino Zanetti confirms the passionate search into nuances which has become one of his artistic signatures. The artwork was created in June 2010 as acrylic paint on jute bag canvas, mounted on wood and measuring 95x120 cm. With its intense colors, it is the perfect inspiration to decorate with personality all the articles of the line.

Hausbrandt Coffee Art by Martino Zanetti will debut in the Sige 2019 exhibition space and will be available after the trade show, through the sales network for coffeehouse professionals, and through the online shop for enthusiasts and collectors. This is the first edition of a series of porcelains which will be produced at the beginning of each year, in time for Sige.

These products are manufactured in sophisticated white porcelain with fired underglaze decorations.

The espresso cup has a slightly tapered shape and is of medium height to collect all the olfactory notes which gently accompany the sensory perception.

Its edge is 3 mm thick to make the contact particularly pleasant.

The cups are designed to serve a perfect espresso (25-30 ml) thanks to their capacity and unique shape, enhancing the crema which is at the correct height from the edge of the cup.

The cappuccino cup, with a capacity of 180 ml, has an elliptic bottom which ensures a proper mixing of milk and espresso, while the edge is slightly thin, for a pleasant contact.

10

The evocative cold meeting between water and coffee: Cold Brew Coffee

An exquisite opportunity to taste coffee in a new way, confirmed also by current international trends, is offered by coffee-based ready-to-drink beverages.

In the last year, it is with this strong conviction that Hausbrandt has carried out an in-depth, passionate research on cold extraction methods which today constitute the basis of Cold Brew Coffee.

This cold drink, born from the renowned 100% arabica Ethiopia Sidamo single-origin, debuted this summer and will continue to offer its freshness and balance in the next years as well, during the hottest months and beyond, becoming the main component in the creation of new alcoholic and non-alcoholic cocktails.

A coffee-based drink, but more importantly

a high-quality product, Cold Brew Coffee immediately met the style and likeability of Bruno Vanzan, who has long been collaborating with Hausbrandt.

The bartender and flair world champion was the protagonist of the "Cold Brew Mixology" event, organized in the month of June in Venice, at the historical Bar Gelateria Al Todaro, to introduce Cold Brew Coffee, which was served pure or as an ingredient of an alcoholic cocktail (Brew Julep) made on the spot by Bruno Vanzan using flair bartending techniques.

The event welcomed invited guests: customers and coffee enthusiasts were accompanied in the discovery of Cold Brew coffee through a tasting full of suggestions, thanks to Vanzan's expertise and the characteristics of a drink born from the cold meeting between water and coffee.

Roasted, made and bottled in Italy, Cold Brew Coffee consolidated its position as an amazing novelty destined to create other moments to become passionate about the aromas of a timeless and seasonless products such as coffee.

BREW JULEP

Ingredients

1 tea spoon granulated cane sugar
20ml (3/4 oz) Cold Brew
60ml (2 oz) Bourbon Whiskey
Mint

Glass

400ml (14 oz)
Julep cup

Method

Bild

How to prepare

Pour the cold brew Hausbrandt into a siphon and charge it with two gas cartridges. Pour the cold brew Hausbrandt and the sugar into the julep cup; stir until the sugar dissolves. Pour the Bourbon Whisky and then add ice. Stir. Garnish with a sprig of mint and serve.

Discover all the other recipes on the cold brew recipe book!

12

Col Sandago's new image

Col Sandago changes its image and does so under the banner of Martino Zanetti's colors and creativity. Entrepreneur and painter, over time he has made Col Sandago an excellence. Today, he is responsible for the thorough restyling of the wines of the winery. Contemplating them as artworks, he redesigned their profile, down to every detail, allowing them to express their unique identity.

The new bottle draws its inspiration from "Prospettiva 1" ("Perspective 1"). Created in 1996 and measuring 125x100 cm, this work charms the viewer with the geometry of its shapes and the vision of its colors, until revealing the sense of perspective. These patterns in the painting trace the relief design of the new bottle, complemented by the exclusive touch offered by the signature engraved on the lower front part.

The result of this precious reinterpretation of Col Sandago's style is a new perspective for the company and for the different wines born from the vineyards surrounding it, in the heart of the D.O.C.G. of the Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene. A renewal starting from the bottles of the different interpretations of the most representative wine variety of the area, the Glera, that is, from the D.O.C.G. sparkling wines.

Together with the new image, another element enriches Col Sandago's proposal: a new studded bottle has become part of the collection of the winery, enveloping the bright yellow of the Extra Dry Cuvée sparkling wine with the transparent elegance of a Swarovski.

In 2019, Col Sandago will be at Vinitaly, in Verona, from 7th to 10th April, an international showcase ideal for the wine lovers who want to discover in person the new vision of the winery.

14

Theresianer Senza Glutine: the sensitive beer

A beer specifically formulated for celiacs: at Sol&Agrifood 2018 in Verona, the international showcase of agri-food excellence which takes place at the same time as Vinitaly, Theresianer debuted its new beer dedicated to consumers who are intolerant or allergic to gluten.

The unfiltered, gluten-free Premium Lager is available in the 0.33 l version, paying homage to the balanced pleasantness and roundness of the classic Lager.

Thanks to the skills of Theresianer's brew masters, its production process reduces the content of the gluten protein without sacrificing the intensity and freshness of hops: the result is a light, perfumed beer, where the notes of the yeasts that are necessary for a perfect fermentation are imperceptible.

The new gluten-free beer dons a label without internal border, highlighting the front drawing, and the traditional Theresianer collar with a more essential image than the rest of the range, all of this in a natural paper for a pleasantly genuine visual effect.

Theresianer senza glutine meets the needs of an ever-growing market, the gluten-free one, as well as those of an audience spanning from celiacs to people with different forms of gluten intolerance, in addition to all those who have a health-conscious approach and are therefore interested in these products.

Today, the new unfiltered, gluten-free Lager is ready to be enjoyed by connoisseurs and enthusiasts.

17

Christmas

family, friends, cheerful nights, the fireplace... and the fantastic Hausbrandt, Theresianer, and Col Sandago products

New this year is the Theresianer Advent Calendar.

But the Hausbrandt panettoni by Iginio Massari and the traditional Theresianer Winter Beer also left their mark.

Tradition and originality were harmoniously balanced this Christmas – a festivity rich of nuances for the entire Hausbrandt world.

Innovation and tradition in Christmas harmony

Waiting for Christmas has never been so joyful

A Christmas which was able to harmoniously combine tradition and originality: a holiday rich of nuances for the entire Hausbrandt world.

New this year was Theresianer's Advent Calendar, whose uniqueness surprised everybody. Its packaging, through an imaginative artwork, narrated the beer industry, while day after day the windows with the dates made the countdown to the night of the 24th December. This game, full of emotion and anticipation, was an opportunity to taste the entire Theresianer beer range in the 0.33 l size and to discover the curious gadgets which accompanied it, to pleasantly and cheerfully savor the coming of Christmas.

Christmas 2018

the Hausbrandt Christmas mood board. Taste, tradition, but also design.

In 2018, for the feast of the feasts, we renewed our collaboration with Iginio Massari, Master

of Master Pastry Chefs, for the precious recipes of the Christmas cakes: Panettone al cioccolato bianco e caffè, Panettone Glassato and Panettone Specialità Delice, together with Pandoro Classico. This year, these delicacies were accompanied and inextricably bound to the expectations and the suggestions of this festivity by a tale of cheerfulness and anticipation: the illustrated story of the last day before Christmas, in a harmonious landscape, with the surprises, the values, the traditions and the unique atmosphere surrounding this holiday.

Under the moonlight, the sinuous profile of the winter landscape finally appears...

With the coming of the cold season, which allows to appreciate intense flavors, we also thought of beer lovers, taking back the focus to the intense, enveloping aromas of Winter Beer, Theresianer's limited edition seasonal beer, much sought after by all beer enthusiasts.

26

17 / 20 February 2018

Beer Attraction, Theresianer's comeback in grand style

An authoritative exhibition stand, enhanced by the fierceness and the communicative strength of the stylized tiger which symbolizes India Pale Ale. Theresianer's full beer range. Exclusive pairings between beers and food at the "Italian Cuisine Championships" organized by the Italian Federation of Chefs. The collaboration with Castalimenti at Food Attraction Lab. From 17th to 20th February 2018, after some years of absence from the event, Theresianer returned to the Rimini Exhibition Center for Beer Attraction as one of the stars of the main Italian trade show for beer professionals and enthusiasts.

For this festival, Theresianer opted for a prestigious exhibition area where buyers and visitors were welcomed by IPA's new orange palette. A true invitation to savor this strong beer, born in the 17th century on the ships traveling towards India and obtained today thanks to intense hops and a lengthy aging, which allow its balanced bitterness to release citrusy and floral aromas.

India Pale Ale, Premium Pils, Premium Lager, Bock and Strong Ale in draught form, together with the full collections of bottles, in the 0.75 (unfiltered) and 0.33 versions. These were the products available for tasting in our stand, allowing visitors to get to know all the facets of this universe of quality, born from the skill of the best Theresianer brew masters.

During these four days, the Theresianer line was the star and sponsor of the "Italian Cuisine Championships", in collaboration with the Italian Federation of Chefs, which took place at the Italian Taste temporary restaurant. The competing teams created a menu composed of three courses paired with three different Theresianer beers: a precious experience allowing to suggest how to taste Theresianer specialties with the foods that enhance them the most.

At Food Attraction Lab, an area dedicated to new ideas for the Horeca sector, the Cast Alimenti chefs experimented original pairings with Theresianer beers, starting from the ones with cheese.

Another important brand was also present at Beer Attraction: Hausbrandt, ambassador of quality and official coffee, delighted visitors in the lounge area of the space of the Italian Federation of Chefs.

28

29 August - 8 September 2018

At #Venezia75 for a coffee

break among the stars

From 29th August to 8th September, the 75th edition of the Venice International Film Festival attracted to the Lido a wide audience of artists, celebrities, film critics and cinema enthusiasts, immersing them in the timeless charm of the Venetian lagoon.

As every year, the Film Festival was a high-visibility event which allowed to introduce and discover the best and most interesting silver screen productions. This year, in this stunning setting, many stars were able to find a moment of rest with a pleasant coffee break, enjoying cold brew and other excellent products offered by Hausbrandt.

Actors and actresses, directors and journalists were hosted in the exceptional "Cinema Lounge", in the Grande Albergo Ausonia & Hungaria.

Between interviews, meetings, and photoshoots, every break during the festival became an opportunity for tasting and discovery, which many actors and directors took advantage of.

Day after day, the Hausbrandt space greeted, among others, actress Vanessa Redgrave, actors Gianmarco Tognazzi and Willem Dafoe, winner of the Coppa Volpi for Best Actor, and directors Spike Lee, Carlo Verdone, Matteo Garrone and Mario Martone.

For Hausbrandt, the Venice Film Festival was also an important opportunity to renew its support to Italian cinema excellences by sponsoring "La Valigetta", a short film by Luca Cesa, a young Italian actor who has starred in Taviani brothers' "Rainbow: A Private Affair".

With its presence in Venice, the company belonging to the Zanetti family confirmed its support to cultural and intellectual activities, which Hausbrandt sees as an integral part of the entrepreneurial activity.

32

1 / 4 November 2018

The Hausbrandt aroma was "Official Coffee" at the Tiramisù World Cup

There cannot be any tiramisu without coffee

Four days dedicated to one of the most beloved desserts: this year Hausbrandt was official coffee at the Tiramisù World Cup, an event which attracted the attention of the many enthusiasts, with a wide audience coming from all over Italy and beyond.

From 1st to 4th November this year, the city of Treviso and the most suggestive places in its province hosted this international competition dedicated to the most famous dessert in the world, inextricably linked to the world of coffee.

The over one thousand participants put themselves to the test to make the best tiramisu, following the recipe certified by the Italian Cuisine Academy or their own personal one. The desserts were then assessed by a jury composed of pastry art professionals, food bloggers and Gourmet Judges, representing the audience.

Between creativity and tradition, the Tiramisù World Cup featured the Hausbrandt 100% Arabica blend as one of the ingredients, because there cannot be any tiramisù without coffee.

Together with mascarpone cheese, sugar and ladyfingers, the protagonist of the event was the can of Moka pot ground coffee, marked by the "Official Coffee" sticker. With its light body, Hausbrandt coffee was able to offer its sweet and enveloping aroma to the competing desserts.

RECIPES

Difficulty: low

Preparation time: 40 min.

Servings: 8

Ingredients

300 g ladyfingers, 100 g sugar, 4 eggs, 300 g Hausbrandt coffee for moka pot, 500 g mascarpone cheese, unsweetened cocoa powder, to taste

How to make

Make the coffee. Once ready, add a tablespoon of sugar and let cool in a small bowl. Separate egg whites from yolks and beat the latter well together with 3 tablespoons of sugar, putting aside the egg whites. Add the mascarpone to the beaten egg yolks, mixing from the bottom up to prevent deflating. Take care to use eggs and mascarpone at room temperature. Now, beat the egg whites until stiff and add them to the mascarpone cream you have just prepared, always gently stirring from the bottom up. To make it easier, add a pinch of salt to the egg whites. Make the tiramisu in a baking dish or in a glass, alternating layers of mascarpone cream and coffee soaked Pavesini or Ladyfingers. Cover the baking dish with aluminum foil and let rest in the fridge for some hours before serving. Before serving, dust the tiramisu with sifted unsweetened cocoa powder.

36

10 November 2018

TEDx feeds the mind in Treviso with Hausbrandt's support

An event dedicated to the spreading of valuable ideas, TEDx was welcomed in Treviso for its second edition in town on Saturday 10th November, and Hausbrandt made sure to support it as a partner.

TEDx Treviso brought to the Cassamarca Foundation auditorium, in the Appiani Area, a program of thirteen significant talks. Following the original format conceived in 1984 in the Silicon Valley, the contributions had a limited time allotted and were inspired by the theme chosen for the conference, Psyche&Techne.

Speakers coming from different fields and experiences, from Eataly's President Oscar Farinetti to the former volleyball player Chiara Biasi, gave talks focusing on the web revolution, artificial intelligence, medical research and the urgent need to find a balance between progress and sustainability.

Hausbrandt took part in TEDx Treviso with great enthusiasm, including in three side events where the company's high-quality products were on center stage. On Friday night, during the gala evening at the "Alberini" Hotel School in Lancenigo di Villorba, Theresianer's cask ale was the perfect pairing for a street food-themed dinner. On the following day, Saturday, the breaks between talks were marked by Hausbrandt epica capsule coffee tastings. For the final toast, other Theresianer beers and Col Sandago sparkling wines, to wrap up an event that "fed" the mind, together with values such as quality and beauty.

37

We love panettone!

Hausbrandt and panettone, a reciprocated passion! This encounter, always giving life to amazing moments, marked three extraordinary events which touched the cities of Brescia and Milan this fall.

On 7th October, the best Italian pastry-makers met at Villa Fenaroli (Brescia) for the third edition of "Panettone according to Caracciolo", an event celebrating this traditional Italian cake. Open to 400 guests, the tasting was structured around two categories, Traditional Panettone and Chocolate Panettone, assessed by an expert jury led by Iginio Massari, the Master of Master Pastry Chefs. The competition was accompanied

by the fine Hausbrandt blends, served during coffee breaks and at the final gala dinner.

The great Italian pastry art of handmade panettone was then celebrated on 24th and 25th November with "The Panettone Masters", set against the backdrop of the Cavallerizze building, at the Museum of Science and Technology in Milan. Two days of meetings, tastings, masterclasses and educational workshops for children, with the participation of the 26 Italian pastry chefs from all over the country who have proven themselves to be the best in the making of the Christmas cake par excellence, with over 100 starred recipes created in artisanal pastry-making laboratories using sourdough. The official coffee of the event, which was sponsored by Hausbrandt, was the exclusive Gourmet Columbus blend, the cherry on top of this extraordinary moment dedicated to the masterpieces of Italian pastry-making.

On 8th and 9th December, at the heart of Milan, Palazzo dei Giureconsulti hosted "The Panettone Artists", a challenge crowning the winner of the competition "The Best Panettone in Italy", chosen by the jury led by Iginio Massari. The two-day event, enriched by round tables, tastings, masterclasses, talks and live cooking focused on the traditional cake of the city, featured the most important figures of high-quality Italian pastry-making. Partner of the event, Hausbrandt accompanied the different moments with the Gourmet 100% Arabica blend, which was the star of the tasting of Salvatore de Riso's Panettone Sottobosco, as well as the protagonist of the rendezvous with Cast Alimenti and the traditional panettone. During the whole two-day event, the blend was also available in the VIP lounge, a space dedicated to relax, where guests could enjoy an "artist's" espresso.

These events showed the perfect harmony between Hausbrandt and panettone, a partnership leading to the heart of Italian pastry art.

39

Hausbrandt and the environment, a commitment to wellbeing

To integrate in a single system quality and environmental management is one of the goals achieved by Hausbrandt over the years, through constant and conscious commitment.

The first step was to acquire infrastructures, systems and equipment which promote the health and safety of all the people interacting with Hausbrandt: collaborators, customers and the community.

In this respect, our new logistic hub, designed in such a way as to turn these principles into reality, plays an essential role. Its rooftop is completely covered by 634 photovoltaic panels: placed on a surface of over 1,000 sqm, these panels have a production capacity of 199 KW and are able to fulfill the energy needs of the new complex, while high-efficiency plants and a LED lighting network with automatic dimming allow us to optimize energy consumption.

Our new logistic hub in Nervesa della Battaglia can also count on the green areas covering 20% of its total surface: the property already boasts 90 tall trees, and another 80 are being planted.

Attention to the working environment and its sustainability also involves the processing cycle: thanks to careful waste management, today Hausbrandt produces waste that is 99% recyclable, or safely disposable. Other projects to improve this result are being studied, such as the recovery of silver skins as a byproduct and the compaction of mixed packaging.

Through all the above measures, Hausbrandt

has implemented its own Integrated Quality and Environmental Management System, which will be constantly improved to support the development and the wellbeing of individuals and the environment.

To learn more visit our website

D e

Eine italienische Bar ist ein Ort der langen Zwischenhalte, wie ein englischer Club, aber auch der kurzen Aufenthalte, wie auf einem chinesischen Markt. Es ist der Ort, wo man bei einem Espresso ein Geschäft oder einen Abend, oder den Beginn einer Zusammenarbeit oder das Ende einer Liebe entscheidet. Im Stehen, oft: die wagrechten Emotionen machen uns keine Angst.

(**Beppe Severgnini**)

3

Sehr geehrte Damen und Herren

Wie im Theater spiele ich zusammen mit euch eine schöne erfolgreiche Komödie, eine Komödie Namens Hausbrandt, deren Beginn auf 1892 weit zurückgeht, im damaligen Österreichischen Reich.

Ein Referenzbetrieb, unter den ersten in Italien wegen dessen Image, Qualität und Erfolg, ist er nun in den Händen der neuen Generation, die mit meinem Sohn Fabrizio alle zusammen sieht in einer extrem positiven Weiterführung der Tätigkeit.

In meinem Weg zusammen mit euch möchte ich euch in meiner Nebentätigkeit miteinbeziehen, die Malerei, dabei werde ich versuchen euch die freudige Genugtuung der Kreativität zu vermitteln. Wie immer danke ich euch für eure Offenheit mit welcher ihr mich verstanden habt und gefolgt seid. Dies hat uns ganz sicher zum Erfolg geführt.

Mit Dankbarkeit,

Martino Zanetti

6

Ein Kaffee mit... Mein Name ist Martino Zanetti Normalerweise bekannt als Unternehmer und Kunstmaler

Das erste Kapitel des Videoprojekts "Ein Kaffee mit..." beginnt mit einem öffentlichen Portrait von Martino Zanetti, welcher durch kurze Videomonografien, das Leben, die Arbeit und den Wahlort von wichtigen Figuren, die mit der Welt von Hausbrandt unzertrennlich verbunden sind, erzählen wird.

Martino Zanetti wird durch das faszinierende Panorama des Hügels von San Dagoberto, in der Marca trevigiana, präsentiert, wo er seine Erfahrungen als Unternehmer und Kunstmaler meditiert hat. Von den Künsten die ihn inspirieren, die Malerei und die Musik, beginnt Martino Zanetti die Erzählung seiner Kreativität und seiner Leidenschaft die seit je Teil seiner Tätigkeit bilden, seine joie de vivre.

Hauptdarsteller ist der Mensch und die

Persönlichkeit, mit seinen Werten und seinem Charakter, die nur am Ende seiner Erzählung ausdrücklich in der Kaffeetasse, Symbol von Hausbrandt, wiedergegeben sind, dabei kann man die starke Verbindung zwischen den Qualitäten als Unternehmer und Künstler und diejenigen des Unternehmens erahnen.

Die nächsten Hauptakteuren der Videoportrait, welche durch Illuminafilm realisiert wurden, sind der Meister Konditor Iginio Massari, der Bartender und Flair Weltmeister Bruno Vanzen, der Direktor der kulturellen Projekte von Zuecca Projects Alessandro Possati. Die Interviews werden durch den Kanal Youtube verbreitet und stehen auf der Homepage in der Sektion "Ein Kaffee mit..." zur Verfügung.

Diese wundervollen Geschichten von Arbeit, Hingabe, dauerne Suche nach Verbesserung, Leidenschaft für die Kultur, vermitteln die dauernde Aufmerksamkeit für ein Angebot von hoher Qualität, welche zum Zusammentreffen und zur Zusammenarbeit mit Hausbrndt geführt hat, angefangen mit Martino Zanetti, der seit der Gründung des Unternehmens, diese Werte verkörpert hat.

8

Kunsttassen mit Hausbrandt Coffee Art by Martino Zanetti – FIGURA 1

Die Leidenschaft für die Kunst umhüllt den Genuss des Espresso: diese raffinierte Einigung erhält eine Form dank Hausbrandt Coffee Art by Martino Zanetti, die neue Kaffeetassenreihe, die dazu geschaffen wurde, um das Ritual der Kaffeepause mit einem neuen und lebhaften Hauch von Kreativität zu bereichern.

Das geometrische Motiv der Kollektion wiedergibt das homonyme Gemälde mit welchem Martino Zanetti die leidenschaftliche Suche zwischen den Farbnuancen, die zu einem seiner künstlerischen Eigenschaften wurde, bestätigt. Das Gemälde, entstanden im Juni 2010 als Acryl auf einer Juteleinwand auf Holz montiert, dessen Grösse 95x120 cm erreicht, stellt mit seinen intensiven Farben den perfekten Anlass dar, um alle Elemente der Linie mit einer starken Persönlichkeit zu versehen.

Hausbrandt Coffee Art by Martino Zanetti feiert sein Debüt im Rahmen der Ausstellungsräumlichkeiten von Sigep 2019 und steht nach der Messe dank einem Verkaufsnetz für die Profi der Kafeteria und Sammler zur Verfügung, die sich somit diese erste Ausgabe einer Porzellanreihe, welche demnächst jeweils zu Beginn des Jahres gleichzeitig zu Sigep produziert wird, sichern können.

Die Artikel der Produktlinie werden aus feinem weissem Porzellan hergestellt und mit unterglasur Bemalungen verfeinert.

Für die Kaffeetasse wurden eine konisch zulaufende Form und eine mittlere Höhe gewählt, die es ermöglichen alle Duftnoten des Espresso zu erfassen, welche die Sinneswahrnehmung sanft begleiten.

Um die Berührung mit der Kaffeetasse besonders angenehm zu gestalten, wurde einen Rand von ca. 3 mm bestimmt.

Die Kaffeetassen wurden entwickelt, um einen perfekten Espresso zu präsentieren (25-30 ml), dank seiner Füllung und besonderen Form, dabei wird die Creme hervorgehoben, die eine richtige Höhe im Verhältnis zum Rand erreicht.

Die Cappuccino Tasse mit einem Fassungsvermögen von 180 ml, hat einen elliptischen Boden, der die korrekte Vermischung von Milch und Espresso ermöglicht, der Rand hingegen ist leicht schmal für eine angenehme Berührung.

10

Das faszinierende Zusammentreffen zwischen Wasser und Kaffee:

Eine köstliche Gelegenheit um den Kaffee neu zu geniessen und die auch von den aktuellen internationalen Tendenzen bestätigt wird, sind die sog. Ready to drink mit Kaffee.

Dank dieser Überzeugung, hat Hausbrandt im vergangenen Jahr eine vertiefte und mit Leidenschaft geführte Recherche den Kaltextraktionsmethoden gewidmet, welche heute die Grundlage von Cold Brew Coffee bilden.

Das kalte Getränk, hergestellt aus der berühmten monorigine 100% arabica Ethiopia Sidamo hat im Sommer sein Debut gefeiert und wird in den nächsten Jahren weiterhin eine angenehme Präsenz darstellen, in den wärmsten Monaten, aber nicht nur, dank seiner Frische und Ausgewogenheit, die ihm ermöglichen die Hauptkomponente in der Kreation von neuen alkoholhaltigen und alkoholfreien Cocktails zu werden.

Ein Kaffegetränk, aber vor allem ein Vorschlag von hoher Qualität, ist Cold Brew Coffee seit Beginn an auf die Sympathie und den Stil von Bruno Vanzen gestossen, der seit geräumiger Zeit mit Hausbrandt eine Partnerschaft geschlossen hat.

Der Bartender und Flair Weltmeister war der Hauptakteur im Rahmen des Ereignisses "Cold Brew Mixology", das im Monat Juni in Venedig in der historischen Gelateria Al Todaro organisiert wurde, um Cold Brew Coffee zu präsentieren, dabei wurde das Getränk unverdünnt oder als Zutat eines alkoholhaltigen Cocktails (Brew Julep) serviert, das von Bruno Vanzen mit Flair Bartending Techniken live realisiert wurde.

Das Rendevouz hat auf Einladung Kunden und Kaffeeliebhaber begrüßt, welche sich auf die Entdeckung des Kaffees in der Cold Brew Version begleiten liessen im Rahmen einer emotionslastigen Degustation dies auch dank der Professionalität von Vanzen und den Eigenschaften eines Getränktes, das aus dem Zusammentreffen von Wasser und Kaffee entstanden ist.

In Italien geröstet, vorbereitet und in Flaschen gefüllt, war Cold Brew Coffee auch bei diesem Evenement eine aussergewöhnliche Neuigkeit, die dazu bestimmt ist weitere Gelegenheiten zu schaffen, um sich für die Aromen eines zeitlosen und nicht den Jahreszeiten unterlegenen Produktes wie der Kaffee zu begeistern.

BREW JULEP

ZUTATEN

1 tea spoon Feingekörntner Rohrzucker
20ml (3/4 oz) Cold brew
60ml (2 oz) Bourbon Whisky
Pfefferminze

Glas

400ml (14 oz)
Julep cup

Technik

Bild

VORBEREITUNG

Den cold brew Hausbrandt in ein Siphon geben und mit zwei Gasflächchen laden

Den cold brew Hausbrandt und den Zucker in die julep cup geben; mischen bis der Zucker aufgelöst ist.

Versez le Bourbon Whisky et enfin ajoutez de la glace.

Mélangez.

Garnissez d'une branche de menthe.

Entdecken Sie alle weiteren Rezepte auf dem cold brew Rezeptbuch!

12

Das neue Bild von Col Sandago

Col Sandago ändert sein Bild im Zeichen der Faren und Kreativität von Martino Zanetti, Unternehmer und Kunstmaler, der mit der Zeit Col Sandago zu einem vorzüglichen Produkt machte, welches es heute ist, aus erster Hand, Interpret des minutösen Restyling der Weinkellereiproduktionen: dabei betrachtete er sie als Kunstwerke und gestaltete dessen Profil neu in jedem Detail, damit sie ihre einzigartige Identität zum Ausdruck bringen können.

"Prospettiva 1" ist das Kunstwerk an dem sich die neue Weinflasche inspiriert. Hergestellt 1996, von cm 125x100 Grösse, fasziniert es durch die Geometrie der Formen und die Vision der Farben, bis zur Enthüllung des Sinns für Perspektive. Diese Motive des Gemäldes bestimmen das hervorgehobene Decor der neuen Weinflasche, das durch die exklusive Note der auf der unteren Vorderseite angebrachten Unterschrift vervollständigt wird.

Das Ergebnis dieser wertvollen Interpretation des Col Sandago Stils stellt eine neue Sicht für das Unternehmen dar und für die verschiedenen Weine die aus den Rebländern entstehen, im Herzen des D.O.C.G. des Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene: eine Erneuerung, die durch die Weinflaschen des Spumante D.O.C.G. entstanden ist, welche mit den verschiedenen Interpretationen des für die Region am meisten repräsentativen Weinges, verbunden sind.

Zusammen mit dem neuen Bild, wurde der Vorschlag von Col Sandago durch ein neues Element ergänzt: eine bis anhin unveröffentlichte Juwelflasche wurde Teil der Weinkellereikollektion, dabei wird das leuchtende Gelb des Spumante Extra Dry Cuvée durch die Eleganz eines Swarovskis umhüllt.

2019 bildet das Rendezvous mit Vinitaly, in Verona vom 7. bis 10. April, die Gelegenheit um Col Sandago zu treffen, im Rahmen einer internationalen Bühne, die für die winelover ein idealer Zeitpunkt ist, um aus erster Hand die neue Vision der Weinkellerei zu entdecken.

14

Theresianer glutenfrei: das sensible Bier

Ein Bier, das speziell für Personen formuliert wurde, die an einer Glutenunverträglichkeit leiden: an Sol&Agrifood 2018, das internationale Schaufenster von Verona, die der Agrar- und Nahrungsmittelspitzenproduktion gewidmet ist, die parallel zu Vinitaly stattfindet, hat das neue Theresianer Bier, welches den Konsumenten gewidmet ist, die an einer Glutenunverträglichkeit leiden, sein Debüt gefeiert.

Premium Lager nicht filtriert und gluten free präsentiert sich im Format ,033 L, und würdigt die ausgewogene Frische und Geschmeidigkeit der Lager Klassik.

Dank dem Wissen der Biermeister Theresianer, wird im Herstellungsprozess den Inhalt des Eiweiß Gluten abgebaut, dabei wird die ganze Intensität und Frische des Hopfens beibehalten: das Ergebnis ist ein leichtes, duftendes Bier, in welchem die unfassbaren Noten der für eine perfekte Gärung erforderlichen Hefe spürbar sind.

Das neue glutenfreie Bier kommt mit einer Etikette ohne internem Rand daher, welche die vorderseitige Abbildung hervorhebt und dem traditionellen Theresianer Flaschenhalsband mit einer auf das Wesentliche reduzierten Abbildung im Verhältnis zu der restlichen Reihe von Produkten, um das ganze abzurunden wurde ein natürliches Papier benutzt, um eine angenehm-wahrhafte optische Wirkung zu

erzeugen.

Theresianer glutenfrei trifft somit auf einem Markt, wie der der glutenfreien Produkten, der ein konstantes Wachstum registriert zusammen mit den Bedürfnissen der Kundschaft, unter denen Personen zu finden sind, die an einer Zöliakie leiden bis zu den Personen die an unterschiedlichen Formen von Glutenunverträglichkeit leiden, neben all denen die dank ihren Gesundheitsprinzipien, diesem Sektor mit Sympathie entgegentreten.

Heute ist die neue nicht filtrierte und glutenfreie Lager bereit, um durch die Bierkenner und begeisterten Bierkonsumenten genossen zu werden.

17

Weihnachten

Die Familie, Die Freunden, Die heiteren Abende, Das Chemine... Und die fantastischen Hausbrandt, Theresianer, Col Sandago Produkte

Eine Neuheit des Jahres war der Adventskalender Theresianer.

Aber auch die Theresianer Panettone gezeichnet Iginio Massari und das klassische Winter Beer Theresianer.

Ein Weihnachtsfest, das in der Lage ist, Tradition und Originalität auf harmonischer Weise zu verbinden; das vergangene Fest war reich an Nuancen für die gesamte Hausbrandt Welt.

Neuheiten und Tradition im Rahmen der weihnachtlichen Harmonie

Die Wartezeit auf das Fest war noch nie so freudig

Ein Weihnachtsfest, das auf harmonischer Weise Tradition und Originalität verbinden kann: die vor kurzem stattgefundene Weihnachten war für die gesamte Hausbrandt Welt ein faszinierender Festtag.

Die Neuheit des Jahres war der Adventskalender Theresianer, der Alle mit seiner Einzigartigkeit überrascht hat: während die Konfektion die Bierindustrie erzählte dank einer phantasiereichen Reproduktion, starteten die Fenster mit den Daten Tag für Tag den Countdown bis zu Heiligabend. Dieses an Emotionen und Erwartungen reiche Spiel, stellte die Gelegenheit dar, um das gesamte Biersortiment von Theresianer in Format 0,33 L zu degustieren und die kuriosen Gadgets zu entdecken, und somit in voller Freude die Ankunft der Weihnachtszeit zu genießen.

Weihnachten 2018

Die mood board der Hausbrandt Weihnachten. Geschmack, Tradition, aber auch Design.

Für das Fest der Feste wurde 2018 das Rendezvous mit den kostbaren Rezepte der Weihnachtsgebäcke erneuert, welche der Zusammenarbeit mit dem Meister der Konditoren Iginio Massari anvertraut wurden: der Panettone mit weißer Schokolade und Kaffee, der glasierte Panettone und der Panettone Specialità Delice, zusammen mit dem klassischen Panettone.

Im Mondschein tritt endlich das kurvenreiche Profil der Winterlandschaft auf....

Es war eine Geschichte der Freude und der Erwartung, welche dieses Jahr diese Köstlichkeiten begleitete und sie an den Erwartungen und Suggestionen der Feier eng verbindet, die Erzählung mit Abbildungen des letzten Tages vor Weihnachten in einer harmonischen Landschaft, mit den Überraschungen, den Werten, die Traditionen und die einzigartige Atmosphäre, welche dieses Fest verhüllen. Mit der Ankunft der Kälte, die ermöglicht die intensiven Aromen zu schätzen, wurde der Blick auch auf die Angebote für die Bierliebhaber geworfen, dabei wurde

die Aufmerksamkeit auf die intensiven und heftigen Aromen der Winter Beer gerichtet, das Saisonbier Theresianer in limitierter Ausgabe, das bei den Bierliebhaber auf eine so starke Nachfrage gestossen ist.

26

17. / 20. Februar 2018

Beer Attraction, die Rückkehr im grossen Stil von Theresianer

An authoritative exhibition stand, Ein anerkannter Stand, der aufgewertet wird durch den Stolz und die kommunikative Stärke des stilisierten Tigers, Symbol von India Pale Ale, die vollständige Reihe der Theresianer Bier, exklusive Kombinationen von Bier und Gerichte an den "Campionati di Cucina Italiana", die durch die Federazione Italiana Cuochi und die Zusammenarbeit von Castalimenti organisiert wurden, am Food Attraction Lab: vom 17. bis 20. Februar 2018, nach einigen Jahren Abwesenheit, ist Theresianer an der Messe von Rimini für Beer Attraction zurück, als einer der Hauptdarsteller des wichtigsten italienischen Treffpunktes für Experten und Liebhaber der Bierspezialitäten.

Für die Anwesenheit an der Kermesse, hat Theresianer eine angesehene Ausstellungfläche gewählt, wo Buyer und Besucher von dem neuen orangen Farbton von IPA begrüßt werden: eine echte Einladung dieses ausgeprägte Bier zu kosten, welches im XVII: Jahrhundert an Bord der Schiffe nach Indien entstanden ist, und das heute durch eine intensive Hopfengabe und einen langen Reifeprozess entsteht, dank denen aus der ausgewogene Bitterkeit von Ipa Noten von Blumen und Zitrusfrüchten freigesetzt werden.

India Pale Ale, Premium Pils, Premium Lager, Bock und Strong Ale vom Zapfhahn zusammen mit den vollständigen Flaschenkollektionen von 0,75 (nicht filtriert) und 0,33, waren die Vorschläge, welche die Besucher am Stand degustieren konnten, um in allen seinen Fassetten das Qualitätsuniversum zu vertiefen, das von der Weisheit der erfahrenen Biermeister Theresianer entsteht.

Während diesen vier Tagen, war Theresianer Hauptdarsteller und Sponsor der "Campionati di Cucina Italiana", welche in Zusammenarbeit mit der Federazione Italiana Cuochi beim Restaurant Italian Taste stattgefunden haben. Im Rahmen dieses Wettbewerbs haben die teilnehmenden Mannschaften versucht ein dreigängiges Menü ergänzt durch drei verschiedene Theresianer Bier vorzubereiten: eine wertvolle Erfahrung, welche eine Anregung darstellt, wie man die Theresianer Spezialitäten in perfekter Harmonie mit den Speisen, die ihren Wert am meisten zum Ausdruck bringen, kostet Auch bei Food Attraction Lab, die den neuen Ideen für den Horeca Sektor gewidmet ist, haben die Chef von Cast Alimenti neue Kombinationen für die Theresianer Bier ausprobiert, angefangen von denen mit dem Käse.

Anlässlich von Beer Attraction, war eine wichtige Präsenz, diejenige des Kaffee Hausbrandt, offizieller Qualitäts- und Kaffeebotschafter, welcher die Besucher innerhalb der Lounge des Bereiches von Federazione Italiana Cuochi, entzückt hat.

28

29. August – 8. September 2018

An #Venezia75 für eine Kaffeepause unter den Stars

Die 75. Ausgabe der Internationalen Filmfestspielen von Venedig, die vom 29. August bis 8. September stattgefunden haben, hat beim

Lido ein zahlreiches Publikum von Künstlern, Celebrities, Filmkritikern und Filmbegeisterte angezogen, und diese in den zeitlosen Charme der Venetianischen Lagune eingetaucht. Wie jedes Jahr, waren die Filmfestspiele ein grosser Anziehungspunkt, um die besten und interessantesten Kinoproduktionen vorzustellen und zu entdecken und in diesem aussergewöhnlichen Rahmen konnten 2018 zahlreiche Stars eine kleine Erfrischung geniessen mit einer genussvollen Tasse Kaffee cold brew und andere von Hausbrandt angebotenen Spitzenprodukte.

Die Schauspieler und Schauspielerinnen, Regisseuren und Journalisten wurden im Rahmen der exklusiven Location von "Cinema Lounge", innerhalb des Grande Albergo Ausonia & Hungaria beherbergt.

Zwischen einem Interview, einem Treffen und die Klick der Kameras, verwandelte sich jede Ruhepause in einer Möglichkeit zur Degustation und Entdeckung, von denen die zahlreichen Schauspieler und Regisseuren profitieren konnten.

Im Rahmen einer exklusiven Schaubühne hat die Hausbrandt Fläche unter anderem Tag für Tag die Schauspielerin Vanessa Redgrave, der Regisseur Spike Lee, der Regisseur Carlo Verdone, der Schauspieler Willem Defoe, welcher mit der Coppa Volpi ausgezeichnet wurde als bester Schauspieler, der Schauspieler Gianmarco Tognazzi, der Regisseur Matteo Garrone und der Regisseur Mario Martone begrüßt.

Für Hausbrandt waren die Filmfestspiele von Venedig ein wichtiges Ereignis, auch um seine Unterstützung an den Spitzenakteuer der italienischen Filmbranche zu erneuern und dabei als Sponsor den Kurfilm "La Valigetta" von Luca Cesa, ein junger Schauspieler, der schon unter den Interpreten des Films "Una Questione privata" unter der Regie der Brüder Taviani zu finden ist, zu promoten.

Dank dieser Anwesenheit, hat der Betrieb der Familie Zanetti seine Nähe zu den kulturellen und intellektuellen Tätigkeiten, welche für Hausbrandt zu einem integrierenden Bestandteil seiner unternehmerischen Talente geworden sind, noch einmal bestätigt.

32

1. / 4. November 2018

Das Aroma Hausbrandt "Official Coffee" am Tiramisù World Cup

Vier Tage, die einer der beliebtesten Nachtische gewidmet sind: beim Tiramisù World Cup ist dieses Jahr Hausbrandt als offizieller Kaffee anwesend, anlässlich eines Ereignisses, das die Aufmerksamkeit von zahlreichen Liebhaber auf sich gezogen hat, mit einem breiten Publikum aus ganz Italien und nicht nur.

Vom 1. bis 4. November haben die Stadt Treviso und die faszinierendsten Ortschaften der Provinz den internationalen Wettbewerb beherberg, der dem weltberühmtesten Nachtisch, welcher untrennbar mit der Welt des Kaffees verknüpft ist, gewidmet ist.

Die über tausend Besucher haben sich dieser Herausforderung gestellt, um den besten Tiramisù nach dem durch die Accademia Italiana di Cucina zertifiziertem oder nach einem eigenen persönlichen Rezept herzustellen, dabei haben sie sich dem Urteil einer Jurie unterzogen, die aus Experten der Patisseriekunst, Foodblogger und Giudici Buongustai, als Vertreter des Publikums, zusammengesetzt ist.

Zwischen Kreativität und Tradition, stand anlässlich des Tiramisù World Cup als Zutat die Mischung 100% Arabica Hausbrandt auf der

Bühne, zusammen mit dem Mascarpone, dem Zucker und den Biscuit, war der gemahlene Mokkaffee der Hautdarsteller, gekennzeichnet durch die "Official Coffee" Vignette Mit seinem leichten Körper ist es ihm gelungen den im Rennen stehenden Desserts sein süßes und allumfassendes Aroma zu verleihen.

REZEPTE

Schwierigkeitsgrad: niedrig
Vorbereitungszeit: 40 Min
Dosierung: 8 Personen

Zutaten

Savoardi Kekse 300 g, Zucker 100 g, Eier 4, Kaffee Hausbrandt für Moka 300 g, Mascarpone 500 g, Bitterer Kakao in Pulver s.g.

Verfahren

Den Kaffee vorbereiten. Wenn er fertig ist, einen Löffel Zucker dazugeben und ihn in einer Tasse kühl werden lassen. Das Eigelb vom Eiweiß trennen und es mit drei Löffel Zucker gut verrören. Das Eiweiß auf die Seite legen. Den Mascarpone dazugeben, von unten nach oben gut vermischen, um den Kompost nicht zu brechen. Bitte benutzen sie den Mascarpone und die Eier bei Zimmertemperatur. Das Eiweiß schaumig rühren und sie der Mascarponecreme dazugeben, dabei immer von unten nach oben sanft mischen. Dem Eiweiß eine Prise Salz dazugeben, um die Operation zu vereinfachen. Den Tiramisù in die feuerfeste Form oder in ein Becher geben, dabei wechseln sie eine Schicht Mascarponecreme und eine Schicht in Kaffee durchgebrückte Savoardi oder Pavesini Kekse ab. Die feuerfeste Form mit einer Alufolie zudecken und sie für einige Stunden im Kühlschrank ruhen lassen, bevor Sie den Tiramisù servieren. Bevor Sie den Tiramisù servieren, bestreuen Sie ihn mit bitteren durchsiebten Kakaopulver.

36

10. November 2018

TEDx nährt den Geist in Treviso mit der Unterstützung von Hausbrandt

Als ein Ereignis, das der Verbreitung der Wertideen gewidmet ist, wurde TEDx, Samstag, den 10. November, in Treviso aufgenommen für seine zweite Stadtausgabe, der Hausbrandt seine Unterstützung als Partner zusichern wollte.

TEDx Treviso hat beim Auditorium der Stiftung Cassamarca in Area Appiani ein Programm mit 13 Vorträgen, die, so wie das Originalformat aus dem Jahr 1984 in Silicon Valley es vorsieht, eine beschränkte Zeitdauer eingehalten haben und sich vom für die Konferenz ausgewählten Thema Psiche&Techne inspirieren lassen haben.

Referenten aus verschiedenen Bereichen und mit unterschiedlichen Erfahrungen, vom Präsident von Eataly Oscar Farinetti bis zur ehemaligen Volleyballspielerin Chiara Biasi, haben sich abgewechselt mit Speech, die Themen beinhalteten, wie die Web Revolution, die künstliche Intelligenz, die Forschung im Bereich Medizin, und das dringende Bedürfnis ein Gleichgewicht zwischen Fortschritt und Nachhaltigkeit zu finden.

Hausbrandt hat an TEDx Treviso mit grossem Enthusiasmus teilgenommen, auch im Rahmen von drei Nebeneignissen, bei denen die Spitzenprodukte des Unternehmens Hauptakteure waren. Beim Galaabend am Freitagabend, beim Hotel "Alberini" di Lancenigo von Villorba, war das Theresianer Bier die perfekte Beilage für ein Abendessen mit dem Thema Street food. Am folgenden Tag, Samstag, waren die Pausen zwischen einem Vortrag und dem anderen durch Hausbrandt Kaffe degustationen in epica Kapseln gekennzeichnet. Noch einmal das Theresianer

Bier und den Col Sandago Sekt zum Anstoßen am Ende eines Events, das den Geist genährt hat und dabei an Werte wie Schönheit und Qualität angeknüpft hat.

37

So gut schmeckt uns Panettone!

Hausbrandt und der Panettone, eine gegenseitige Leidenschaft! Dieses Zusammentreffen, das in der Lage ist anschauliche Momente ins Leben zu rufen, wurde im Rahmen von drei außerordentlichen Ereignissen erneuert, die im Herbst bei den Städten von Brescia und Mailand stattgefunden haben.

Bei der Villa Fenaroli (Brescia), den 7. Oktober, haben sich die Spitzenprodukte der italienischen Konditorei zusammengefunden für die dritte Ausgabe des "Il Panettone secondo Caracciolo", ein Rendezvous, das dieses Gebäck der italienischen Tradition feiert. Bei der Degustation, welche für 400 Gäste die Türen geöffnet hat, waren zwei Kategorien die Hauptakteure: der traditionelle Panettone und der schokolade Panettone, die dem Urteil der Qualitätsjury unter der Leitung von Iginio Massari, der Meister der Konditorei, unterzogen wurden. Als Begleitlement des Wettbewerbs wurden während den Coffee Breaks und dem Galaabend dessen die vorzüglichen Hausbrandtmischungen serviert.

Die grosse italienische Konditoreikunst, des handgemachten Panettone wurde danach, am 24. und am 25. November mit dem Event "I Maestri del Panettone" gefeiert. Vor dem Hintergrund der "Cavallerizze", beim Wissenschaftlichen und Technischen Museum von Mailand, fanden während zwei Tagen Treffen, Degustationen, Master Class und für die Kinder bestimmte didaktische Laboratorien statt, mit der Teilnahme von 26 italienischen Konditoren, die von Norden bis Süden sich als die besten Konditoren erwiesen haben bei der Vorbereitung des Weihnachtsgebäcks par Excellence, mit über 100 Rezepten, welche in kleinen Manufakturen dank der Nutzung der Mutterhefe entstehen. Offizieller Kaffee des Ereignisses, durch Hausbrandt gesponsert, war die exklusive Mischung Gourmet Columbus, wertvolle Perfektionierung für diesen aussergewöhnlichen Zeitpunkt, welcher der Meisterwerke der italienischen Konditorei gewidmet ist.

Immer in Mailand, den 8. und den 9. Dezember, mitten im Standzentrum, war der Palazzo dei Giureconsulti der Rahmen der "Gli Artisti del Panettone", eine Kermesse, bei welcher der Gewinner des Wettbewerbs "Il Miglior Panettone d'Italia" bekannt gegeben wurde, ausgewählt durch die von Iginio Massari geleiteten Jury. Im Rahmen dieser beiden Tagen, angereichert mit Runden Tischen, Degustationen, Masterclass, Talk und Live cooking, die auf das Gebäck der mailändischen Tradition ausgerichtet waren, waren die wichtigsten Repräsentanten der italienischen Konditorei von höchstem Niveau anwesend. Als Partner des Events, hat Hausbrandt die verschiedenen Momente mit der Anwesenheit der Mischung Gourmet 100% Arabica begleitet, Hauptakteur bei der Degustation des Panettone Sottobosco von Salvatore de Riso, des Rendezvous mit Cast Alimenti und dem panettone tradizionale, sowie in der Vip lounge, welche dem Relax gewidmet war und idealer Raum war, um im Laufe der Veranstaltung einen "Künstler" Espresso zu geniessen.

Diese Zusammentreffen haben die perfekte Harmonie gezeigt, welche zwischen Hausbrandt und dem Panettone besteht, eine fruchtbare Partnerschaft, die bis ins Herz der italienischen Konditoreikunst führt.

39

Hausbrandt und die Umwelt, ein Engagement für das Wohlbefinden

Das Qualitäts- und Umweltmanagement in ein einziges System integrieren ist eine der Ziele, welche Hausbrandt in den letzten Jahren erreicht hat, mit einem dauernden und bewussten Engagement.

Der erste Schritt bestand darin sich mit den Infrastrukturen, Anlagen und Werkzeugen auszustatten, welche in der Lage sind Sicherheit und Gesundheit für alle Personen, welche mit Hausbrandt interagieren, zu gewährleisten: Mitarbeiter, Kunden und Allgemeinheit.

Unter diesem Gesichtspunkt, wurde eine wichtige Rolle von Anfang an dem neuen Logistikzentrum anvertraut, der so entworfen wurde, um diese Grundsätze in die Realität umzusetzen. Der eindeutigste Aspekt war die Ausstattung mit über 634 Solarpaneelen, die das gesamte Dach decken; ausgetragen auf eine Fläche von über 1000 qm, haben die Paneele eine Herstellungskapazität von über 199 KW, und sind in der Lage den Energiebedarf des neuen Komplex zu erfüllen. Hochleistungsanlagen und ein Beleuchtungsnetz mit Led mit automatischem Dimmer ermöglichen eine Optimisierung der Konsume.

Hauptakteure des neuen Logistikzentrums von Nervesa della Battaglia sind die grünen Flächen, welche 20% der gesamten Fläche decken, auf der Liegenschaft bestehen 90 hochstämmige Pflanzen, weitere 80 werden noch gepflanzt.

Zu diesen Aufmerksamkeiten gegenüber der Arbeitsumgebung und ihrer Nachhaltigkeit kommt noch ein weiterer Punkt hinzu, der den Verarbeitungszzyklus betrifft: dank einer aufmerksamen Bewirtschaftung von Industrieabfällen, produziert Hausbrandt heute Abfälle, die zu 99% wiederverwertbar sind und sicher entsorgt werden können. Weitere Projekte zur Verbesserung dieses Resultats sind noch Gegenstand von Studien, wie die Verwertung von Silver skins als Unterprodukt und die Verdichtung von gemischten Verpackungen.

Mit diesen Voraussetzungen hat Hausbrandt das eigene integrierte System des Qualitäts- und Umweltmanagements implementiert, der Gegenstand einer dauernden Verbesserung sein wird zur Unterstützung der Entwicklung und des Wohlbefindens der Menschen und der Umwelt.

Um mehr darüber zu erfahren, besuchen Sie unsere Webseite



Un bar italien, c'est un endroit de longues haltes, comme un club anglais, mais c'est également un lieu de passages rapides, comme un marché chinois. C'est l'endroit où, devant un expresso, on scelle un accord, on organise une soirée, on commence une relation professionnelle ou on termine une liaison amoureuse. Souvent, debout : les émotions verticales ne font pas peur aux italiens.

(Beppe Severgnini)

Mesdames et Messieurs,

comme au théâtre, je récite avec vous une plaisante comédie à succès, une comédie qui s'appelle Hausbrandt et dont les débuts remontent à 1892, au sein de ce qui était alors l'Empire d'Autriche.

Entreprise de référence du secteur, parmi les premières en Italie en termes d'image, de qualité et de succès, elle est désormais entre les mains de la nouvelle génération qui voit tout un chacun entreprendre une continuation extrêmement positive avec mon fils Fabrizio.

Dans le cadre de mon cheminement avec vous, je voudrais vous impliquer dans mon activité collatérale de toujours, la peinture, en cherchant à vous transmettre la joyeuse satisfaction de la créativité. Comme toujours, je vous remercie pour l'ouverture avec laquelle vous m'avez compris et suivi. Très certainement, ceci nous a porté au succès.

Avec l'expression de ma profonde gratitude,
Martino Zanetti

Un café avec... Je m'appelle Martino Zanetti normalement connu comme entrepreneur, je suis également peintre

C'est par un portrait intimement public de Martino Zanetti que débute le premier chapitre du projet vidéo « Un café avec... », qui entend raconter, au travers de brèves monographies vidéo, la vie, le travail et le lieu d'élection d'importantes figures indissolublement liées au monde d'Hausbrandt.

Martino Zanetti est présenté par le rappel fascinant du panorama de la colline Saint Dagobert, dans la marche de Trévise, où il a médité ses expériences en tant qu'entrepreneur et en tant que peintre. Partant des arts qui l'inspirent, la peinture et la musique, Martino Zanetti livre le récit de la créativité et de la passion qu'il a toujours mis dans ses activités, les arrosant depuis de sa joie de vivre.

Le protagoniste absolu de la scène est l'homme et le personnage, avec ses valeurs et son caractère, qui, seulement à la fin de son témoignage, se reflète explicitement dans la tasse symbole d'Hausbrandt, faisant clairement comprendre la forte correspondance entre les qualité de l'entrepreneur et de l'artiste et celles de l'entreprise.

Les prochains protagonistes des portraits vidéos réalisés par Illuminafilm seront le Maître des Maîtres Pâtissiers, Iginio Massari, le gérant de bar et champion du monde de flair Bruno Vanzan, et le Directeur des projets culturels de Zuecca Projects, Alessandro Possati. Les entretiens seront diffusés au travers de la chaîne Youtube et seront disponibles sur le site à la section « Un café avec... ».

Ces histoires de extraordinaires de travail, de dévouement, de recherche continue d'amélioration, de passion pour la culture, transmettent l'attention perenne vis-à-vis d'une proposition de haute qualité qui a porté à la rencontre et à la collaboration avec Hausbrandt, à commencer par Martino Zanetti qui a représenté ces valeurs depuis la fondation de l'entreprise.

Tasses d'art avec Hausbrandt Coffee Art de Martino Zanetti – FIGURA 1

La passion pour l'art enveloppe le plaisir de

l'express : Hausbrandt Coffee Art de Martino Zanetti, nouvelle ligne de tasses créée pour embellir le rituel de la pause café à travers une touche de créativité inédite et vivace, donne une forme à cette entente raffinée.

Le motif géométrique de la collection reprend la peinture homonyme au travers de laquelle Martino Zanetti confirme sa recherche passionnée entre les nuances devenue l'une de ces caractéristiques d'artiste. Cette œuvre, née en juin 2010 comme acrylique sur toile de sac de jute, montée sur bois et de dimensions 95x120 cm, avec ses couleurs intenses constitue l'idée parfaite pour revêtir avec beaucoup de personnalité tous les éléments de la ligne.

Hausbrandt Coffee Art de Martino Zanetti se trouvera pour la première fois dans les espaces d'exposition de SIGEP 2019 et sera disponible après cette foire par l'intermédiaire du réseau de vente destiné aux professionnels de la cafétéria ainsi que sur l'espace de vente en ligne pour les passionnés et les collectionneurs, lesquels pourront ainsi s'assurer cette première édition d'une série de porcelaines qui, prochainement, seront réalisées à chaque début d'année en concomitance avec SIGEP.

Les articles de la ligne sont réalisés en porcelaine fine blanche et décorés en cuisson sous émail.

Pour la tasse, sont préférées une forme légèrement fuselée et une hauteur moyenne, qui permettent de cueillir toutes les notes olfactives de l'express qui accompagnent doucement la perception sensorielle.

Pour rendre particulièrement plaisant le contact avec la tasse, l'épaisseur du bord a été fixée à 3 mm environ.

Les tasses sont étudiées afin de présenter un express parfait (25-30 ml) grâce à leur contenance et forme spécifiques, exaltant la crème qui atteint une hauteur correcte par rapport au bord.

La tasse à cappuccino, d'une contenance de 180ml, a un fond elliptique qui favorise le mélange correct entre le lait et l'express, alors que le bord est légèrement fin pour rendre le contact plaisant.

10

La rencontre suggestive à froid entre l'eau et le café : le Cold Brew Coffee

Une opportunité exquise pour déguster le café d'une manière inédite, confirmée également par les tendances internationales actuelles, est fournie par les boissons prêtes à boire à base de café.

Fort de cette conviction, au cours de cette dernière année, Hausbrandt a dédié une recherche approfondie et passionnée aux méthodes d'extraction à froid, qui sont aujourd'hui à la base du Cold Brew Coffee.

La boisson froide, produite sur la base du mélange renommé mono origine 100% arabica Ethiopia Sidamo, a fait ses débuts en été et continuera, au cours de ces prochaines années, à représenter une présence plaisante au cours des mois les plus chauds de l'année, mais pas seulement, grâce à sa fraîcheur et à son équilibre, qui lui permettent de devenir le principal ingrédient de nouveaux cocktails, avec et sans alcool.

Boisson au café mais surtout proposition de haute qualité, le Cold Brew Coffee a immédiatement rencontré le style et la sympathie de Bruno Vanzan, qui, depuis longtemps, a établi une amitié avec Hausbrandt.

Le gestionnaire de bar et champion du monde de flair a été protagoniste de l'événement

intitulé Cold Brew Mixology organisé au mois de juin à Venise dans le désormais historique Bar glacerie Al Todaro, afin de présenter le Cold Brew Coffee, servi pour l'occasion pur ou en tant qu'ingrédient d'un cocktail alcoolisé, le Brew Julep, réalisé en direct par Bruno Vanzan à l'aide de techniques de flair bartending.

Le rendez-vous a accueilli, sur invitation, des clients et des passionnés qui se sont laissés accompagner à la découverte du café en version Cold Brew, dans le cadre d'une dégustation riche en suggestions grâce au professionnalisme de Bruno Vanzan et aux caractéristiques d'une boisson qui naît de la rencontre à froid entre l'eau et le café.

Torrifié, préparé et mis en bouteille en Italie, Cold Brew Coffee s'est confirmé, y compris dans le cadre de cet événement, une nouveauté extraordinaire destinée à créer des moments ultérieurs pour se laisser prendre par les arômes d'un produit hors du temps et des saisons comme le café.

BREW JULEP

Ingredients

1 cuillère à thé sucre de canne semoule
20ml (3/4 oz) Café froid
60ml (2 oz) Bourbon
Menthe

Verre

400ml (14 oz)
Julep cup

Technique

Bild

Preparation

Verser le café froid Hausbrandt dans un syphon et le charger avec deux cartouches de gaz. Verser le café froid Hausbrandt et le sucre à l'intérieur de la julep cup; mélanger et s'assurer que le sucre ait fondu. Den Bourbon Whisky und dann das eis dazugeben. Umrühren. Mit einem Minzezweig garnieren.

découvrez toutes les autres recettes sur le livre de recettes cold brew !

12

La nouvelle image de Col Sandago

Col Sandago change d'image et le fait sous le signe des couleurs et de la créativité de Martino Zanetti, entrepreneur et peintre qui, au cours du temps, a fait de Col Sandago, une excellence et se fait aujourd'hui directement l'interprète d'un minutieux renouvellement du style des productions de la cave, en les complétant comme des œuvres d'art, en redessinant le profil dans tous ses détails afin qu'ils puissent exprimer leur identité unique.

« Prospettiva 1 » est l'œuvre à laquelle est inspirée la nouvelle bouteille. Crée en 1996, d'une dimension de 125x100 cm, elle fascine par la géométrie des formes et la vision des couleurs jusqu'à révéler le sens de la perspective. Les motifs de la peinture tracent le décor en relief de la nouvelle bouteille, complétée par une touche exclusive donnée par la signature gravée sur la partie frontale basse.

Le résultat de cette précieuse relecture du style de Col Sandago est une nouvelle perspective pour l'entreprise et pour les différents vins qui naissent des vignobles qui l'entourent, au cœur de la D.O.C.G. du Prosecco supérieur Conegliano Valdobbiadene : un renouvellement qui a commencé justement en partant des bouteilles liées aux différentes interprétations du cépage le plus représentatif de la zone, le Glera, à savoir à partir des mousseux D.O.C.G..

En parallèle à la nouvelle image, un autre élément est venu embellir la proposition de

Col Sandago : une bouteille joyau inédite qui est entrée dans la collection de la cantine, enveloppant le jaune brillant du mousseux Extra Dry Cuvée dans l'élégance transparente d'un cristal Swarovski.

En 2019, un moment essentiel pour rencontrer Col Sandago sera représenté par Vinitaly, qui se tiendra à Vérone du 7 au 10 avril, scène internationale idéale pour les amateurs de vin désireux de découvrir personnellement la nouvelle vision de la cave.

14

Theresianer sans gluten, la bière sensible

Une bière spécifiquement pensée pour les coeliaques : à Sol&Agrifood 2018, la vitrine internationale de Vérone réservée aux excellences de l'agroalimentaire se déroulant en parallèle avec Vinitaly, a fait ses débuts la nouvelle bière Theresianer dédiée aux consommateurs intolérants ou allergiques au gluten.

Premium Lager non filtrée et sans gluten, elle se présente en format 0,33 l, rendant hommage à son équilibre et à sa douceur de Lager classique.

Grâce aux savants Maîtres brasseurs Theresianer, le contenu de la protéine gluten est abattu au cours du processus de production tout en conservant dans le même temps toute l'intensité et la fraîcheur du houblon. Le résultat est une bière légère, parfumée, dans laquelle flottent des notes impalpables de levains, nécessaires à une fermentation parfaite.

La nouvelle bière sans gluten est revêtue d'une étiquette sans bord interne qui fait ressortir l'illustration frontale et le traditionnel collet Theresianer avec une image plus essentielle par rapport au reste de la gamme, le tout comprenant l'usage d'un papier naturel donnant un effet optique plaisamment authentique.

Theresianer sans gluten se présente ainsi sur un marché, celui des produits sans gluten, en croissance constante tout comme les besoins d'un public qui va des coeliaques à ceux qui souffrent de diverses formes d'intolérance au gluten, outre tous ceux qui, dans une optique d'attention à la santé, considèrent avec intérêt ce genre de produits.

Aujourd'hui, la nouvelle bière Lager non filtrée et sans gluten est prête à se faire déguster sans limites par les connaisseurs et les passionnés.

17

Noël

la famille, les amis, les soirées gaies, la cheminée... et les fabuleux produits de Hausbrandt, Theresianer et Col Sandago

La nouveauté de l'année est le Calendrier de l'Avent Theresianer.

Mais les panettoni Hausbrandt signés par Iginio Massari et la traditionnelle Winter Beer Theresianer aussi ont laissé leur empreinte.

Un Noël capable de concilier en toute harmonie la tradition et l'originalité : une festivité riche en nuances pour tout l'univers Hausbrandt.

Nouveautés et tradition dans l'harmonie de Noël

L'attente de la fête n'a jamais été si joyeuse

Un Noël capable de concilier harmonieusement la tradition et l'originalité : celle qui vient de passer a été une festivité riche en nuances pour l'ensemble du monde Hausbrandt.

La nouveauté de l'année a été constituée par le Calendrier de l'Avent Theresianer, qui a surpris tout un chacun par son caractère singulier. Alors que la confection, au travers d'une reproduction pleine de fantaisie, racontait l'industrie de la

bière, jour après jour, les petites cases avec les dates égrainent le compte à rebours jusqu'à la nuit du 24 décembre. Ce jeu, riche en émotions et en attente, a constitué une opportunité pour déguster l'assortiment de toutes les bières Theresianer en format 0,33 l et pour découvrir les curieux gadgets qui les accompagnaient, en savourant l'arrivée de Noël dans le plaisir et la joie.

Noël 2018

le moodboard de Noël Hausbrandt. Goût, tradition, mais design aussi.

En 2018, pour la fête par excellence, a été renouvelé le rendez-vous avec les précieuses recettes des gâteaux de Noël, confiées à la collaboration du Maître des Maîtres Pâtissiers, Iginio Massari : le Panettone au chocolat blanc et café, le Panettone glacé et le Panettone spécialité délice, accompagnés du Pandoro classique. Cette année, ces délices ont été accompagnées et associées fortement aux attentes et aux suggestions de l'événement par une histoire de joie et d'attente, à savoir le récit illustré du dernier jour avant Noël, dans un paysage harmonieux comprenant les surprises, les valeurs, les traditions et l'atmosphère unique qui enveloppent cette fête.

Au clair de lune apparaît finalement le profil sinueux du paysage hivernal...

A l'occasion de l'arrivée du froid, qui permet d'apprécier les saveurs intenses, un regard a été également tourné vers des propositions destinées aux passionnés de bière, en attirant une nouvelle fois l'attention au travers des arômes intenses et prenantes de la Winter Beer, bière de saison signée Theresianer, produite en édition limitée et fort recherchée par tous les passionnés.

26

17 / 20 février 2018

Beer Attraction, le retour tambour battant de Theresianer

Un stand important, valorisé par la fierté et la force communicative du tigre stylisé, symbole de l'India Pale Ale, la gamme complète des bières Theresianer, des associations exclusives entre bière et plats dans le cadre des Championnats de Cuisine italienne organisés par la Fédération italienne des Cuisiniers en collaboration avec Castalimenti au Food Attraction Lab : du 17 au 20 février 2018, après quelques années d'absence à cet événement, Theresianer est revenue à la Foire de Rimini pour Beer Attraction, comme l'une des principales protagonistes du rendez-vous italien destiné aux professionnels et aux passionnés des spécialités brassicoles.

En vue de sa présence à ce rendez-vous, Theresianer a immédiatement misé sur une zone d'exposition prestigieuse où les acheteurs et les visiteurs ont été accueillis par la nouvelle tonalité orange de l'IPA : une véritable invitation à savourer cette bière décidée, née au XVII^e siècle à bord des navires en route vers l'Inde et aujourd'hui obtenue par un houblonnage intense et un long mûrissement, grâce auxquels de l'amertume équilibrée de l'IPA, se dégagent des senteurs d'agrumes et de fleurs.

India Pale Ale, Premium Pils, Premium Lager, Bock et Strong Ale en pression, ainsi que les collections de bouteilles complètes de 0,75 l – non filtrées – et de 0,33 l ont constitué les propositions que les visiteurs ont pu déguster sur le stand, pour approfondir dans toutes ses nuances l'univers de qualité qui naît de la sagesse des maîtres brasseurs compétents de Theresianer.

Au cours de cet événement de quatre jours, la gamme Theresianer a été protagoniste et sponsor des Championnats de Cuisine italienne, organisés en collaboration avec la Fédération italienne des Cuisiniers près le Restaurant

temporaire Italian Taste. Dans le cadre de cette compétition, les équipes se sont efforcées de réaliser un menu de trois plats associés à trois bières Theresianer différentes : une précieuse expérience qui a permis de suggérer comme déguster les spécialités Theresianer en parfaite harmonie avec les plats qui les valorisent au mieux.

Près le Food Attraction Lab également, zone dédiée aux nouvelles idées pour le secteur Horeca, les chefs de Cast Alimenti ont fait l'expérience d'associations inédites pour les bières Theresianer, à commencer par celles relatives au fromage.

Au Beer Attraction, une présence importante a notamment été représentée par celle du café Hausbrandt qui, en tant qu'Ambassadeur de qualité et café officiel, a charmé les visiteurs à l'intérieur de la zone salon de l'espace Fédération italienne des Cuisiniers.

28

29 août - 8 septembre 2018

A #Venezia75 pour une pause café parmi les étoiles

La 75ème édition du Festival international d'art cinématographique de Venise a porté, du 29 août au 8 septembre, au Lido un public nombreux d'artistes, de célébrités et de passionnés, les faisant s'immerger dans le charme hors du temps de la lagune vénitienne.

Comme chaque année, le Festival du Cinéma a constitué un événement de grande importance pour présenter et découvrir les meilleures et les plus intéressantes productions du grand écran et, dans ce cadre extraordinaire, en cette année 2018, de nombreuses étoiles du cinéma ont pu trouver un moment de repos grâce à une pause café plaisante, entre cold brew et autres excellences proposées par Hausbrandt.

Les acteurs, actrices, metteurs en scène et journalistes ont pu être accueillis dans un cadre d'exception, celui du Hall du Cinéma, à l'intérieur du Grand Hôtel Ausonia & Hungaria.

Entre entretiens, rencontres, services photographiques, chaque intervalle de repos au cours du festival s'est transformé en une opportunité de dégustation et de découverte de ce dont nous avons voulu faire profiter de nombreux acteurs et metteurs en scène.

Dans un cadre exclusif, l'espace Hausbrandt a accueilli notamment, jour après jour, l'actrice Vanessa Redgrave, le metteur en scène Spike Lee, son collègue Carlo Verdone, l'acteur Willem Defoe, lauréat de la coupe Volpi en tant que meilleur acteur, l'acteur Giannarco Tognazzi et les metteurs en scène Matteo Garrone et Mario Martone.

Pour Hausbrandt, le Festival du Cinéma de Venise a représenté un rendez-vous important également pour renouveler son soutien aux excellences cinématographiques de notre Pays, en promouvant, en tant que sponsor, le court-métrage « La valisette » de Luca Cesa, tout jeune acteur italien déjà au nombre des interprètes du film « Une question privée » dirigé par les frères Taviani.

Au travers de cette présence, l'entreprise de la famille Zanetti a confirmé sa proximité à l'encontre des activités culturelles et intellectuelles qui représentent pour Hausbrandt une partie intégrante de sa vocation entrepreneuriale.

32

1/4 novembre 2018

L'arôme Hausbrandt, « Café officiel » de la Coupe du Monde de Tiramisu

Quatre jours dédiés à l'un des desserts les plus aimés : la Coupe du Monde de Tiramisu a vu cette année la présence de Hausbrandt en qualité de Café officiel pour un événement qui a attiré l'attention de nombreux passionnés et d'un vaste public provenant de toute l'Italie et d'ailleurs.

Du 1er au 4 novembre derniers, la ville de Trévise et les lieux les plus suggestifs de la province ont accueilli la compétition internationale dédiée au dessert le plus célèbre du monde, inséparablement lié au monde du café.

Plus de mille participants se sont mis à l'épreuve pour préparer le meilleur tiramisu selon la recette certifiée par l'Académie italienne de Cuisinier ou selon leur propre recette personne, se soumettant ensuite à l'avis d'un jury composé de professionnels de l'art pâtissier, de rédacteurs de blogs sur la nourriture et de Juges gourmets représentant le public.

Entre créativité et tradition, la Coupe du Monde de Tiramisu a vu la présence sur scène comme ingrédient celle du mélange 100% Arabica Hausbrandt, dans la mesure où il n'est de tiramisu sans café. Avec le mascarpone, le sucre et les biscuits, protagoniste de la manifestation a été le café moulu Moka en boîte portant la marque « Café officiel » qui, avec son corps léger, a su procurer aux desserts participant à la compétition son arôme doux et enveloppant.

RECETTES

Difficulté : facile

Temps de préparation : 40 min

Nombre de personnes : 8

Ingrédients

300 g de boudoirs, 100 g de sucre, 4 œufs, 300 g de café Hausbrandt pour moka, 500 g de mascarpone, q.s. de cacao amer en poudre

Préparation

Préparez le café. Une fois prêt, ajoutez une cuillère de sucre et faites refroidir dans un petit bol.

Séparez les blancs des jaunes et montez bien ces derniers avec 3 cuillères de sucre, en gardant les blancs. Ajoutez le mascarpone aux jaunes d'œufs montés, en mélangeant du bas vers le haut pour ne pas faire retomber le tout. Faites attention à utiliser les œufs et le mascarpone à température ambiante. À ce point, montez les blancs en neige ferme et ajoutez-les à la crème de mascarpone que vous venez de préparer, en mélangeant toujours délicatement du bas vers le haut. Ajoutez une pincée de sel aux blancs pour faciliter cette opération. Composez le tiramisu dans un plat de cuisson ou dans un verre, en alternant des couches de crème au mascarpone à des couches de Pavesini ou de boudoirs imbibés de café. Couvrez le plat de cuisson avec du papier aluminium et laissez reposer dans le frigo pendant quelques heures avant de servir.

Avant de servir, saupoudrez le tiramisu avec du cacao amer tamisé.

36

10 novembre 2018

TEDx nourrit l'esprit à Trévise avec le soutien d'Hausbrandt

Événement dédié à la divulgation des idées de valeur, TEDx a été accueilli à Trévise le 10 novembre pour la II^e édition réalisée dans cette ville, édition à laquelle Hausbrandt a voulu assurer son soutien en tant que partenaire.

TEDx de Trévise a porté dans l'auditorium de la Fondation Cassamarca, dans la zone Appiani, un programme fait de 13 interventions importantes qui, comme le prévoit le programme original remontant à 1984 et réalisé alors au sein de la Silicon Valley, ont respecté une durée limitée et se sont inspirés au thème choisi pour la conférence, à savoir Psiche&Techne.

Des intervenants provenant de milieux et d'expériences différentes, du Président d'Eataly, Oscar Farinetti, à l'ancienne joueuse de volley, Chiara Biasi, se sont alternés sur le podium pour des discours dans lesquels ont été affrontés des thèmes tels que la révolution Internet, l'intelligence artificielle, la recherche dans le domaine médical et l'urgence de trouver un équilibre entre progrès et durabilité.

Hausbrandt a participé avec grand enthousiasme au TEDx de Trévise notamment dans le cadre de trois moments collatéraux qui ont vu être protagonistes les excellences de l'entreprise. Au cours de la soirée de gala de vendredi soir, au lycée hôtelier Alberini de Lancenigo di Villorba, la bière pression Theresianer a représenté le parfait mariage pour un dîner à thème « street food ». Le lendemain, samedi, les pauses entre les différentes interventions ont été scandées par des dégustations de café Hausbrandt en capsule épique. Les bières Theresianer et les bulles légères du Col Sandago ont finalement servi au toast final au terme d'un événement qui a su « nourrir » l'esprit, en se liant à des valeurs telles que la qualité et la beauté.

37

Combien nous plaît le panettone !

Hausbrandt et le panettone, une passion réciproque ! Cette rencontre, capable à chaque fois de donner vie à des moments suggestifs, s'est renouvelée au travers de trois événements extraordinaires qui ont concerné cet automne, les villes de Brescia et de Milan.

Le 7 octobre, à Villa Fenaroli (Brescia), se sont réunies les excellences de la pâtisserie italienne en vue de la III^e édition de la manifestation « Le Panettone selon Caracciolo », rendez-vous qui célèbre ce gâteau de la tradition italienne. La dégustation, ouverte à 400 invités, a eu pour protagonistes deux catégories, à savoir celles du Panettone traditionnel et du Panettone au chocolat, soumises au jugement d'un jury de qualité présidé par Iginio Massari, le Maître des Maîtres Pâtissiers. La compétition a été accompagnée par les précieux mélanges Hausbrandt, servis durant la pause café et au terme du dîner de gala final.

Le grand art pâtissier italien du panettone artisanal a été ensuite célébré les 24 et 25 novembre au travers de l'événement « Les Maîtres du Panettone ». Avec comme toile de fonds les manèges du Musée de la Science et de la Technique de Milan, rencontres, dégustations et cours de haute spécialisation ainsi que laboratoires didactiques réservés aux enfants se sont enchaînés durant deux jours avec la participation des 26 pâtissiers italiens qui, du nord au sud, se sont démontrés être les meilleurs Maîtres de la préparation du gâteau de Noël par excellence, avec plus de 100 recettes nées dans des laboratoires artisanaux comprenant l'usage de levain. Le café officiel de l'événement sponsorisé par Hausbrandt a été le mélange exclusif Gourmet Columbus, perfectionnement précieux pour ce moment extraordinaire dédié aux chefs-d'œuvre de la pâtisserie italienne.

Toujours à Milan, les 8 et 9 décembre, en plein centre, le Palais des Jurisconsultes a servi de cadre à l'événement intitulé « Les Artistes du Panettone », kermesse qui a désigné le vainqueur du concours « Le Meilleur Panettone d'Italie », choisi par le jury présidé par Iginio Massari. Ces deux journées, enrichies de tables rondes, de dégustations, de cours de haute spécialisation, de débats et de démonstrations centrés sur le gâteau de la tradition milanaise, ont vu la présence des plus significatifs représentants de la pâtisserie italienne du plus haut niveau. Hausbrandt, partenaire de l'événement, a associé aux différents moments de l'événement,

la présence de son mélange Gourmet 100% Arabica, protagoniste de la dégustation du Panettone sous-bois de Salvatore de Riso, du rendez-vous avec Cast Alimenti et le panettone traditionnel ainsi que du Hall VIP, espace dédié au relax et idéal pour savourer un express d'artiste au cours de l'ensemble de la manifestation.

Ces rendez-vous ont démontré la parfaite harmonie existant entre Hausbrandt et le panettone, une association qui conduit jusqu'au cœur de l'art pâtissier italien.

39

Hausbrandt et l'environnement, un engagement en faveur du bien-être

Intégrer dans un système unique la gestion de la qualité et de l'environnement est l'un des objectifs que Hausbrandt a atteint ces dernières années au travers d'un engagement aussi constant que conscient.

La première étape a consisté à se doter d'infrastructures, d'installations et d'appareillages en mesure de favoriser des conditions de sécurité et de salubrité pour toutes les personnes qui interagissent avec Hausbrandt : collaborateurs, clients et collectivité.

Sous cet aspect, un rôle fondamental a immédiatement été confié au nouveau pole logistique, conçu de manière à traduire ces principes en réalité concrète. L'aspect le plus évident de ce choix est la dotation de 634 panneaux solaires qui recouvrent entièrement le toit. Placés sur plus de 1.000 m² de superficies, les panneaux ont une capacité de production de 199 kW, en mesure de satisfaire les besoins énergétiques du nouveau complexe alors que des installations à haut rendement et un réseau d'illumination à leds à atténuation automatique permettent d'optimiser les consommations.

Interprétés du nouveau pole logistique de Nervesa della Battaglia sont en outre les espaces verts qui occupent 20% de la superficie totale du site. Dans la propriété sont présentes 90 essences de haut fut alors que 80 autres sont encore en cours de plantation.

A ces attentions réservées au milieu de travail et à sa durabilité, vient s'ajouter l'importance reconnue au cycle d'usinage : grâce à une gestion attentive des déchets, Hausbrandt produit des détritus qui sont recyclables à 99%, c'est-à-dire qui peuvent être éliminés de manière sûre. D'autres projets visant à améliorer ce résultat sont en outre à l'étude, comme la récupération des « peaux d'argent » en tant que sous-produit et le compactage des emballages mixtes.

Sur cette base, Hausbrandt a mis en place son propre Système intégré de gestion de la qualité et de l'environnement, auquel sera dédié un processus tendant à l'amélioration croissante pour soutenir le développement et le bien-être des personnes et de l'environnement.

Pour en savoir plus, visitez notre site Web

www.hausbrandt.it
www.theresianer.it
www.colsandago.it





COL SANDAGO