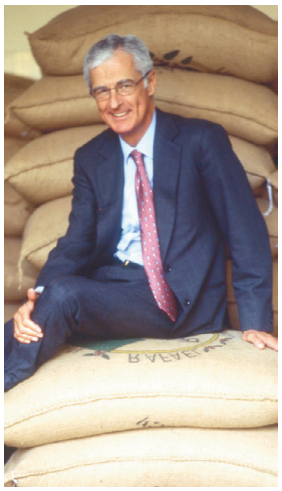
anno 1 - Spring | Summer 2009 - n. 1

DrinkIn

experience the world of Martino Zanetti

appunti da bere



Hausbrandt **Trieste 1892 S.p.A.** presenta il nuovo Drink In, nuovo nei contenuti, nella grafica e nello stile.
Drink In è il nostro modo di offrire informazione ed approfondimento, un progetto editoriale che si propone di avvicinarci ancora di più ai nostri collaboratori e al mondo che ci sta vicino, instaurando con tutti un canale di dialogo diretto, aperto quindi alle osservazioni e alle iniziative.
In Hausbrandt vogliamo interpretare il mercato e le sue evoluzioni con uno spirito dinamico e attento, per avanzare da protagonisti lungo lo stesso percorso di crescita culturale che tutti noi siamo chiamati ad affrontare in un mondo sempre più competitivo.
Crescita culturale significa vivere le evoluzioni ed i cambiamenti, sapendone cogliere sempre gli slanci per progredire. Tanto più in momenti storici non facili come quelli che stiamo vivendo, ci proponiamo di rispondere alle indicazioni del mercato, anticipandone le tendenze e i desideri.
All'interno di Drink In avrete modo si scoprire tutte le novità del mondo Hausbrandt e di confrontarvi con esso dando il Vostro contributo.
C'è spazio per tutto, per esprimersi e confrontarsi, per fare di ogni numero un compagno piacevole, ricco di contenuti e di informazioni pratiche.
Buona lettura!

---

*Die Hausbrandt **Trieste 1892 S.p.A.** stellt den hinsichtlich Inhalt, Graphik und Stil neuen Drink In vor.*
*Drink In ist unsere Weise, Information und Vertiefung **zu bieten,** also ein Verlagsprojekt, das sich das Ziel setzt, uns unseren Mitarbeitern und der uns umgebenden Welt noch näher zu bringen sowie zu allen einen Kanal des direkten Dialogs aufzubauen, der somit den Beobachtungen und Initiativen offen steht.*
*Wir bei Hausbrandt möchten den Markt und seine Entwicklung in einer dynamischen und aufmerksamen Weise auslegen, um als Protagonisten den gleichen Weg eines kulturellen Wachstums weiter zu beschreiten, dem wir uns alle in einer immer stärker auf den Wettbewerb orientierten **Welt** stellen müssen.*
Kulturelles Wachstum bedeutet, die Entwicklung und die Veränderung zu erleben sowie diesen Anregungen für das weitere Vorgehen zu entnehmen. Umso mehr streben wir zu historischen Zeitpunkten, die wie die derzeitigen nicht einfach sind, danach, den Hinweisen des Marktes gerecht zu werden und seinen Tendenzen und Wünschen vorzugreifen.
Innerhalb von Drink In haben Sie Gelegenheit, alle Neuheiten aus der Welt von Hausbrandt zu entdecken, sowie sich damit auseinanderzusetzen und damit Ihren Beitrag zu leisten.
Es ist Raum für alles vorhanden, um sich zu äußern und zu vergleichen, damit aus jeder Ausgabe ein angenehmer Begleiter wird, der reich an Inhalten und praktischen Informationen ist.
Viel Freude beim Lesen!

Il Presidente
Der Präsident
Martino Zanetti

Inviate le Vostre notizie a
Senden Sie Ihre Mitteilungen bitte an
news@hausbrandt.com

In copertina
la nuova Creatività di Hausbrandt
servizio a pagina 8

Auf dem Deckblatt
Die neue Kreativität von Hausbrandt
Beitrag auf Seite 8

2 Editoriale | *Leitartikel*

4 Novità | *Neuheiten*

La Colomba Delice | *Colomba Delice*
La Nuova Caffee Card | *Neue Coffee Card*
Il Nuovo sito | *Neue web site*

8 Parliamo di... | *Sprechen wir über…*

La nuova immagine Hausbrandt
Das neue Image von Hausbrandt

9 Hausbrandt Lab | *Hausbrandt Lab*

La filiera produttiva del caffè
Die Produktionskette des Kaffee

12 Dal mondo Hausbrandt | *Aus der Welt von Hausbrandt*

Tradizione e Qualità in trasferta a Mosca
Italienische Tradition und Qualität im fernen Moskau
Al Museo Guggenheim | *Guggenheim Museum*

15 Dall' estero | *Aus dem Ausland*

Parliamo di Sam Moka
Sprechen wir über Sam Moka

Informativa ai sensi dell'art.13 del D.lgs. 196/2003 sul trattamento dei dati personali
HAUSBRANDT TRIESTE 1892 SPA. – Titolare del trattamento – ha estratto i Suoi dati personali dal proprio archivio clienti. I dati, di cui non è prevista la diffusione, sono trattati con procedure automatizzate e manuali solo dai dipendenti designati incaricati del trattamento, per fini promozionali e commerciali.
Potrà rivolgersi a HAUSBRANDT TRIESTE 1892 SPA via Foscarini, 52 NERVESA DELLA BATTAGLIA (TV) per avere piena informazione di quanto dichiarato, per esercitare i diritti previsti dall'art.7 del D.lgs. 196/2003, e perciò consultare, modificare e cancellare i dati od opporsi al loro utilizzo nonché per conoscere l'elenco dei Responsabili del trattamento.

Informationsschrift gemäß Art.13 des Gesetzeserlasses 196/2003 zur Verarbeitung der persönlichen Daten
Die Firma HAUSBRANDT TRIESTE 1892 SPA. – Inhaber der Datenverarbeitung – hat Ihre persönlichen Daten aus ihrem Kundenarchiv entnommen. Diese Daten, deren Verbreitung nicht vorgesehen ist, werden mit automatischen und manuellen Verfahren nur durch die für die Verarbeitung zuständigen Beschäftigten zu Werbe- und geschäftlichen Zwecken verarbeitet.
Sie können sich an die Firma HAUSBRANDT TRIESTE 1892 SPA via Foscarini, 52 NERVESA DELLA BATTAGLIA (TV) wenden, um alle Informationen zu den Daten zu erhalten, um die durch Art.7 des Gesetzeserlasses 196/2003 vorgesehenen Rechte auszuüben, sowie um deshalb die Daten einzusehen, zu ändern und zu löschen bzw. sich ihrer Verwendung zu widersetzen oder die Liste der Verantwortlichen der Datenverarbeitung zu erhalten.

La Colomba Delice

Con l'avvicinarsi della Pasqua, una nuova delizia in casa Hausbrandt contribuirà ad addolcire la festività: la Colomba Delice, un prodotto artigianale che interpreta al meglio l'eccellente tradizione dolciaria Italiana.
La tradizionale festività della Pasqua si esalta così con i nuovi colori e i delicati profumi di questo tipico dolce primaverile.
Gli ingredienti impiegati sono tutti naturali e semplici, tali da formare un impasto soffice e fragrante impreziosito da un gustoso aroma di arancio e vaniglia. E per finire un'invitante glassa di nocciole, arricchita da croccanti mandorle tostate, che ricopre il dolce e aggiunge un tocco di golosità ai momenti di festa a cui questo dolce tradizionalmente si lega. Aromi freschi e delicati, profumi e colori che sanno di gioia, di giorni festivi, di primavera...
La Colomba Delice è racchiusa in un'elegante confezione da pasticceria, nei toni raffinati del bianco e del lilla che si intervallano tra spensierate linee e pois, ricordando le prime confezioni pasticcere. Veri e propri cofanetti dai colori delicati e romantici che, un tempo, custodivano torte con glasse colorate e deliziose praline.
Colomba Delice è un'eccellente idea per un regalo da fare a parenti ed amici! Inoltre la scatola potrà essere utilizzata come contenitore milleusi da tenere in casa, tra gli scaffali dei ricordi…
Un pensiero Hausbrandt per dei momenti felici!

Colomba Delice

Mit dem Herannahen des Osterfestes trägt eine neue Delikatesse im Hause Hausbrandt dazu bei, die Feiertage zu versüßen: die Colomba Delice, ein vollkommen handwerklich hergestelltes Produkt, das die hervorragende Süßwarentradition in Italien am Besten zum Ausdruck bringt.
Das traditionelle Osterfest wird so durch die neuen Farben und den zarten Duft dieses typischen Gebäcks des Frühlings umrahmt.
Die verwendeten Zutaten sind vollkommen natürlich und einfach, so dass ein weicher und duftender Teig entsteht, der durch ein geschmackvolles Aroma von Orange und Vanille bereichert wird. Schließlich verleiht der einladende Überzug aus Nüssen und krokant gerösteten Mandeln, von dem das Gebäck bedeckt ist, diesen Feiertagen eine Spur von einem Leckerbissen, mit denen dieses Gebäck traditionell verbunden ist.
Eine Mischung aus frischen und zarten Aromen, aus Düften und Farben, die von Freude, Feiertagen und Frühling zeugen ...
Die Colomba Delice ist in einer eleganten Verpackung für Gebäck in den raffinierten Farbtönen weiß und violett umschlossen, die sich zwischen lustigen und unbeschwerten Linien und Pois abwechseln. Sie erinnern an die ersten Verpackungen für Gebäck, richtigen Koffern in zarten und romantischen Farben, in denen einst Torten mit farbigem Zuckerguss und schmackhafte Pralinen verwahrt wurden.
Colomba Delice ist eine ausgezeichnete Geschenkidee, die man Verwandten und Freunden gönnen sollte! Außerdem kann der Karton zu vielen Zwecken wieder verwendet werden, in den Regalen der Erinnerungen …
Eine Idee von Hausbrandt, um glückliche Momente zu umrahmen!

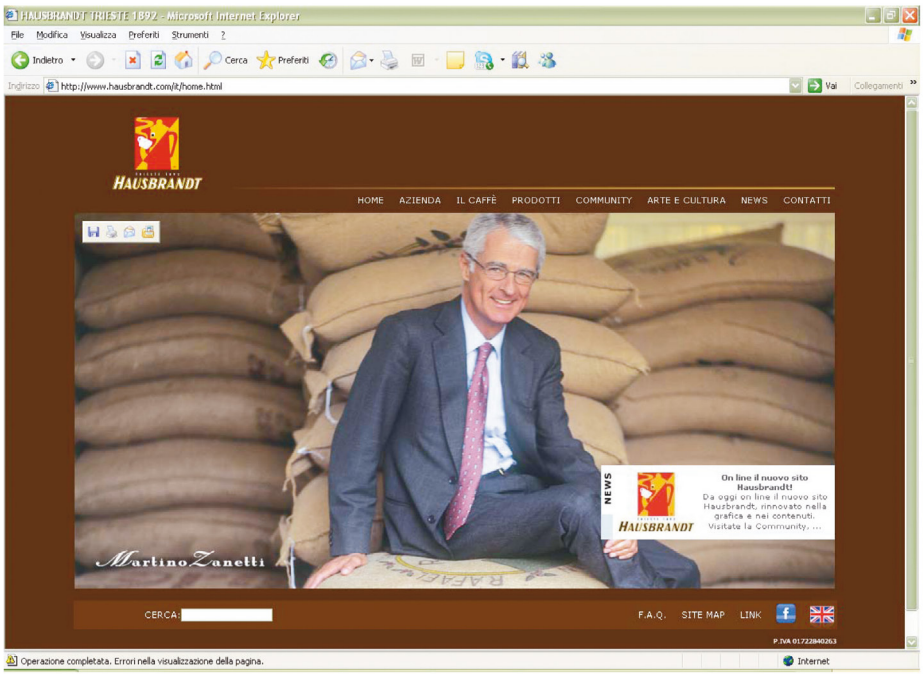
Hausbrandt Coffee Card

Coffee Card è la proposta di Hausbrandt per aiutare il barista a fidelizzare, incuriosire e "coccolare" i suoi clienti.
Uno strumento pratico e versatile, valido per 10 o 20 caffè, per consolidare l'abitudine del cliente a concedersi ogni giorno il piacere di un espresso perfetto, con in più un utile omaggio:
un undicesimo caffè, con l'acquisto della Card 10, un barattolo da 250 gr di caffè macinato, con la Card 20.
Per il lancio dell'iniziativa, è prevista una promozione, valida fino al 31/10/2009, che prevede ogni 2 kg di caffè in barattolo, Moka, Espresso o Decaffeinato, 1 kg in omaggio e il regalo di un'elegante espositore da banco dedicato alla Coffee Card!

Hausbrandt Coffee Card

Coffee Card ist das Angebot von Hausbrandt, um dem Barmann zu helfen, seine Kunden treu und neugierig zu machen, sowie zu "verwöhnen".
Es handelt sich um ein praktisches und vielseitiges Instrument, das für 10 oder 20 Kaffees Gültigkeit hat, um die Gewohnheit des Kunden zu festigen, sich jeden Tag einen perfekten Espresso zusätzlich mit einem nützlichen Geschenk zu gönnen:
Einem elften Kaffee bei Erwerb der Card 10.
Einer Büchse zu 250 g gemahlenem Kaffee, mit der Card 20.
Zur Einführung der Initiative ist die Werbung mit Gültigkeit bis zum 31/10/2009 vorgesehen, die aller 2 kg Kaffee in der Büchse, Mokka, Espresso oder Koffeinfrei, 1 kg kostenlos und als Geschenk einen eleganten Aussteller für die Coffee Card auf dem Ladentisch beinhaltet!

Il nuovo sito Hausbrandt



"You have to run faster to stay in the same place" questo è il pensiero di Philip Kotler, ed è proprio lo spirito di Hausbrandt per continuare a esplorare un mondo che è in continua evoluzione e che non si ferma mai…il web!

E', infatti, on-line il nuovo sito di Hausbrandt! Con una nuova veste grafica e arricchito con nuove informazioni, il sito supera il concetto della semplice vetrina di prodotti e diventa interprete del Web 2.0, creando una sinergia diretta ed immediata con i net surfers, sempre più protagonisti nei processi di comunicazione.

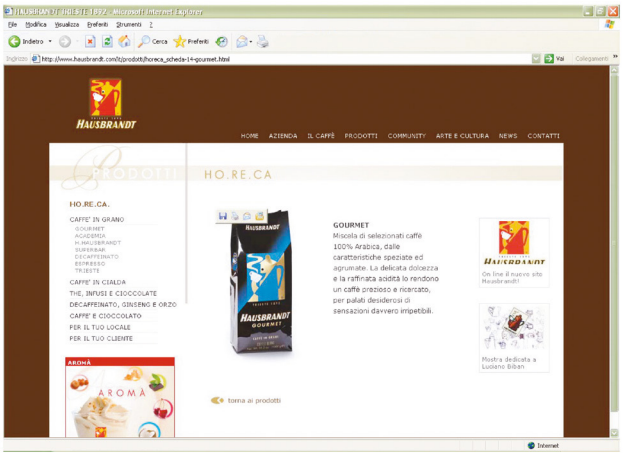
Nell'aprire una finestra all'interno di **Facebook**, il social network per antonomasia, il nuovo sito si fa scenario di un mondo condivisibile e palcoscenico per una platea di spettatori ed interpreti.
Condivide filmati, racconti ed esperienze, dialoga con il tempo e abbraccia gli sguardi dei navigatori; questo rende il sito adatto sia ad un pubblico adulto che più giovane, che utilizza in maniera sempre maggiore la rete per navigare.

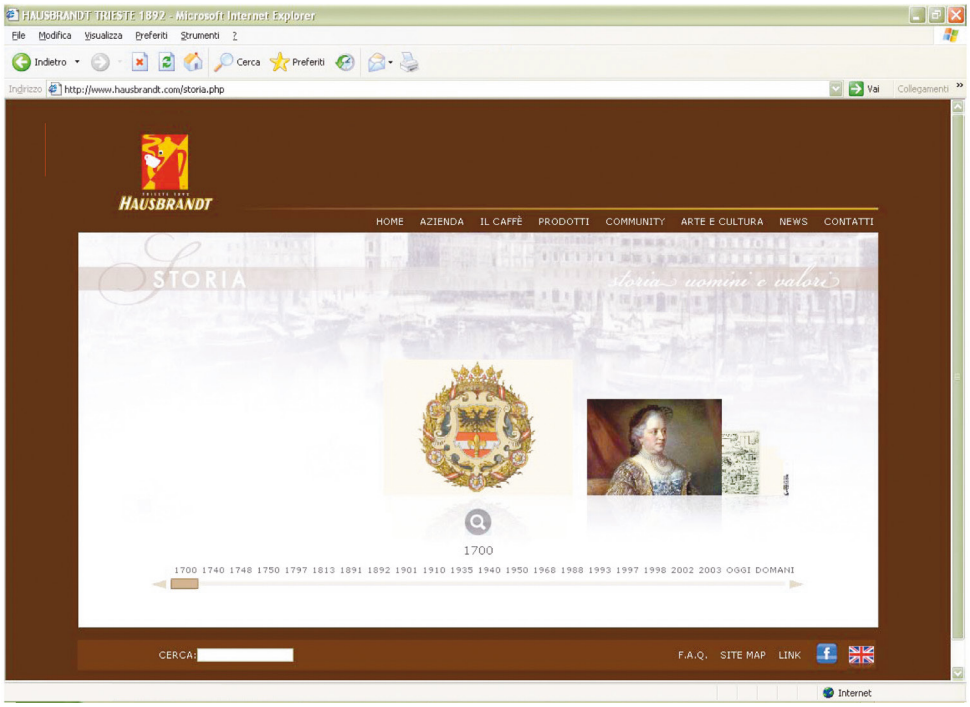
Nella sezione "**Community**", infatti, gli utenti hanno la possibilità di inviare i propri racconti sul caffè e vederli pubblicati, ma anche di condividere foto e filmati grazie al collegamento con YouTube, il sito più popolare della rete. Una sezione viva, animata e aperta a chiunque, costruita con l'apporto di tutti coloro che vorranno parteciparvi ed arricchirla con la propria creatività.

Il nuovo sito non è solo uno spazio virtuale, ma uno strumento pratico per accedere a tutte le novità dal mondo Hausbrandt e per interagire direttamente con l'azienda. Ampie sezioni con contenuti sempre aggiornati, notizie, eventi, curiosità, consigli e ricette completano le tradizionali sezioni dedicate alla storia e alle novità di prodotto.

La sezione **prodotti**, sempre ricca ed aggiornata, contiene schede tecniche ed approfondimenti utili per gli operatori del settore e gli appassionati del buon caffè. La sezione **news** permette di essere sempre informati sulle iniziative e gli appuntamenti da non perdere. Inoltre è possibile ripercorrere la storia dell'azienda, resa vivace ed interessante con l'introduzione di immagini storiche, pubblicità e manifesti, che mostrano l'evoluzione di questo marchio storico e ricco di tradizioni da conservare, ma sempre proiettato verso il futuro.
Un punto di riferimento indispensabile non solo per i clienti, baristi e ristoratori, ma per tutti coloro che amano bere un espresso italiano di qualità.

Con **www.hausbrandt.com** il mondo del caffè è alla portata di un semplice click.





*Im Bereich "**Community**" haben die Benutzer so die Möglichkeit, ihre Erzählungen zum Kaffee einzusenden und diese veröffentlicht zu sehen, aber auch Fotos und Filme dank der Verbindung zu YouTube gemeinsam zu nutzen, der populärsten Internetseite des Web. Ein lebendiger, animierter und jedem offen stehender Bereich, der mit dem Beitrag aller derjenigen gestaltet wurde, die daran teilhaben und ihn durch ihre Kreativität bereichern möchten.*

Neue Internetseite von Hausbrandt

"You have to run faster to stay in the same place" ist ein Gedanke von Philip Kotler und entspricht genau dem Geist von Hausbrandt, um eine Welt weiter zu erforschen, die sich in ständiger Entwicklung befindet und niemals zum Stillstand kommt … das Web!

So ist die neue Internetseite von Hausbrandt on-line! Mit einer neuen graphischen Gestaltung und durch neue Informationen bereichert geht die Internetseite über das Konzept eines einfachen Schaufensters der Produkte hinaus und wird zu einem Interpreten des Web 2.0, indem sie eine direkte und unmittelbare Synergie zu den Net Surfers schafft, die immer mehr Protagonisten bei den Kommunikationsprozessen sind.

*Durch die Öffnung eines Fensters innerhalb von **Facebook**, dem Social Network für Antonomasie, wird die neue Internetseite zum Szenarium einer gemeinsam nutzbaren Welt und einer Bühne für eine breite Plattform von Zuschauern und Interpreten.*
Sie nutzt gemeinsam Filme, Erzählungen und Erfahrungen, dialogiert mit der Zeit und umarmt die Blicke der Navigierenden. Dadurch wird die Internetseite sowohl für ein erwachsenes als auch für ein jüngeres Publikum geeignet, das das Web immer stärker zum Navigieren benutzt.

Die neue Internetseite ist nicht nur ein virtueller Bereich, sondern ein praktisches Instrument, um Zugang zu allen Neuheiten aus der Welt von Hausbrandt zu erhalten und direkt mit dem Unternehmen in Wechselwirkung zu treten. Umfassende Bereiche mit immer aktuellen Inhalten, Nachrichten, Ereignisse, Besonderheiten, Empfehlungen und Rezepten ergänzen die herkömmlichen Seiten, die der Geschichte und den Produktneuheiten gewidmet sind.

*Der Bereich **Produkte,** der immer umfangreich und hoch aktuell ist, enthält die technischen Datenblätter und nützliche Vertiefungen für die in diesem Fachbereich tätigen Personen und die Liebhaber eines guten Kaffees. Der Bereich News ermöglicht es, sich immer über die Initiativen und Termine informiert zu halten, die man nicht verpassen sollte. Außerdem ist es möglich, die Geschichte des Unternehmens zu verfolgen, die durch die Aufnahme historischer Bilder, Werbung und Plakate lebendig und interessant gemacht wurde, die die Entwicklung dieser historischen Marke mit einer reichen Tradition verdeutlichen, die erhalten wird aber zugleich immer auf die Zukunft gerichtet ist.*
Ein nicht allein für die Kunden, Barmänner und Restaurantbesitzer wichtiger Bezugspunkt, sondern für alle diejenigen, die gern einen italienischen Espresso von Qualität trinken.

*Mit **www.hausbrandt.com** ist die Welt des Kaffees in Reichweite eines einfachen Click.*

La nuova immagine Hausbrandt

Nuova immagine ed uno stile più moderno ed avvincente per le tre miscele Top Hausbrandt. Assieme ad una concezione più elegante del colore: il blu per Gourmet, il rosso per Academia, il Giallo per H. Hausbrandt, si rafforza l'identità delle tre linee con uno stile personale e riconoscibile.
Un nuovo mondo fatto di sensazioni e di emozioni; di eleganza, evocata dal Blu, di passione dal Rosso, di storia, come solo il Giallo oro può sottolineare.
Il tutto racchiuso dalla simbologia della Rosa, un mix di romanticismo e di passione, come quella che ogni giorno Hausbrandt mette nella cura per proporre una tazzina di espresso al Top.
Atmosfere forti, esperienze sensoriali che "avvolgono" aroma e corpo. Un ritorno alla semplicità delle cose naturali, all'intensità di un attimo prezioso, come il piacere di una tazzina di caffè.

Das neue Image von Hausbrandt

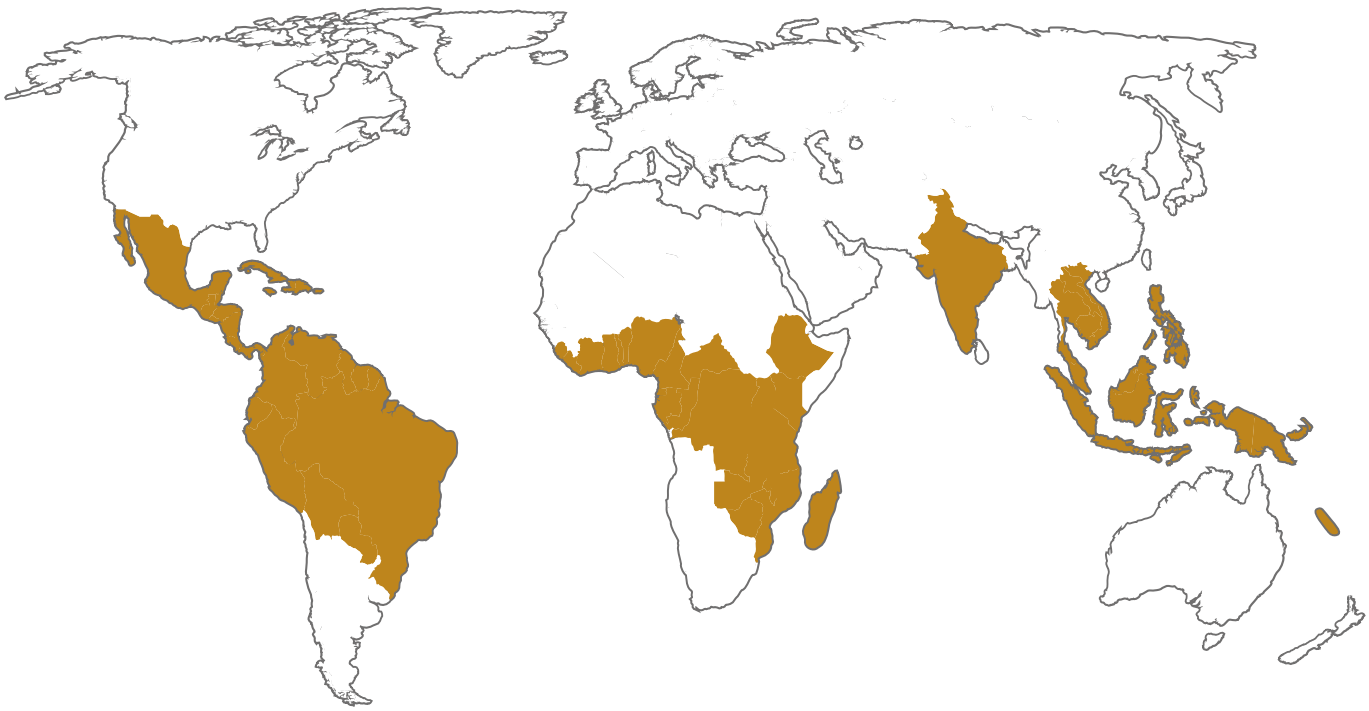
Ein neues Image und ein modernerer und überzeugenderer Stil für die drei Top-Mischungen von Hausbrandt. Zusammen mit einer trendy Gestaltung der Farbe: Blau für Gourmet, Rot für Academia, Gelb für H. Hausbrandt verstärkt die Identität der drei Linien mit einem persönlichen und wieder erkennbaren Stil.
Eine neue Welt aus Eindrücken und Emotionen: die durch das Blau verkörperte Eleganz, das Rot der Leidenschaft und das Gelb, das nur die Geschichte unterstreichen kann.
Alles wird von der Symbolkraft des Rosa umrandet, einer Mischung aus Romantik und Begeisterung, wie der, mit der sich Hausbrandt jeden Tag einsetzt, um eine Tasse Espresso der Spitzenklasse anzubieten.
Kräftige Atmosphäre, sinnliche Erlebnisse, die Aroma und Körper "einhüllen". Eine Rückkehr zur Einfachheit der natürlichen Dinge, zur Intensität eines wertvollen Moments, wie dem Vergnügen einer Tasse Kaffee.

La filiera produttiva del Caffè Hausbrandt

La coltivazione
Il caffè cresce nelle zone tropicali dove la temperatura media è tra i 18 e i 24°C
Grazie a questo clima costante, le fioriture avvengono a più riprese nell'arco dell'anno ma le piante diventano produttive dopo solo 4/5 anni e lo saranno per altri venti.
Da ogni fioritura alla piena maturazione del frutto passano circa sette mesi dopo i quali si passa alla raccolta. Esistono due sistemi di raccolta del caffè: il picking e lo stripping.
Il picking è un sistema manuale mentre lo stripping avviene tramite macchinari. E' da preferire il primo che, anche se molto più lungo e costoso, assicura un caffè di miglior qualità.

I Paesi produttori
I principali Paesi produttori di caffè possono essere raggruppati in quattro zone geografiche: America Centrale e Caraibica, Sud America, Africa e Asia, con una produzione mondiale media di 91 milioni di sacchi l'anno (il peso medio di ogni sacco è di 60 kg).

La selezionatura
Una sempre maggiore produzione di caffè porta ad un'inevitabile abbassamento degli standard qualitativi. Nonostante il caffè sia uno dei prodotti più controllati è quasi impossibile eliminare alla fonte una certa quantità di chicchi difettosi in ogni partita. Gran parte delle aziende di torrefazione non dispone di strumenti idonei per valutare correttamente la qualità del caffè importato e accetta quindi a scatola chiusa.
Non è il caso di Hausbrandt, azienda torrefattrice evoluta e all'avanguardia che ha adottato sistemi di verifica, di controllo e cura della qualità.
Ancora prima di introdurre i chicchi nei silos si procede alla rimozione dei corpi estranei al caffè per ottenere un prodotto pulito ed omogeneo, si procede poi analizzando i chicchi con delle fotocellule che eliminano con un getto d'aria i chicchi immaturi, legnosi e fermentati che rovinano la miscela; a seguire infine il lavaggio e la spazzolatura dei Robusta che garantiscono una maggior pulizia in tazza.



La miscela

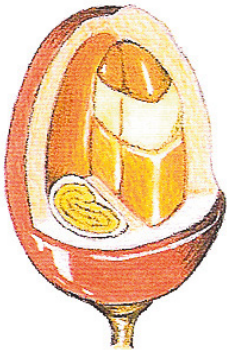
Oltre cento anni di storia danno ad un'azienda come Hausbrandt la certezza di essere detentrice di una profonda cultura del buon caffè. Il segreto di chi fa questo lavoro da generazioni sta nella capacità di rispettare un concetto guida semplice ed immutabile: vendere sempre una tazzina di espresso perfetta.
Questo è costantemente un risultato ed un obiettivo.
La pienezza del gusto, la fragranza dell'aroma, la rotondità del corpo si ottengono soltanto dall'equilibrata miscela di tipi diversi di caffè e dalla sapiente dosatura di differenti qualità di arabica che sono sempre e comunque in quantità predominante, con la giusta quantità dei migliori robusta.

La tostatura
Il caffè verde per diventare commestibile deve essere torrefatto. L'operazione consiste nell'introdurre i chicchi in una macchina composta da un cilindro rotante , riscaldato da una fonte di calore. Sono 15 minuti di fondamentale importanza che daranno al caffè sostanza ed aroma ottimali.
In questa fase il chicco perde il 20% di peso ed acquista il 60% di volume. La quantità di caffeina rimane invece praticamente invariata.
La fase più delicata della tostatura è quella del raffreddamento; è necessaria infatti una rapida interruzione del calore (oltre 240°C) per evitare che i chicchi si carbonizzino.
Per questa operazione Hausbrandt utilizza moderne tecnologie computerizzate anche se il ruolo dell'uomo è assolutamente insostituibile perché solo l'esperienza può controllare che il livello di cottura e colore dei chicchi siano perfetti.
A questo punto la miscela è pronta per essere avviata prima ai silos dove il caffè deve riposare per almeno 6 ore e successivamente al confezionamento.

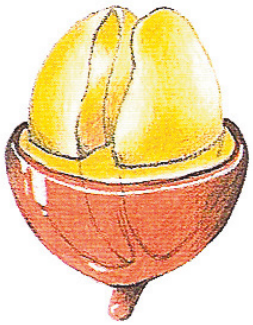
Adesso il compito di offrire una tazzina di espresso perfetta è affidato alla perizia del barista!

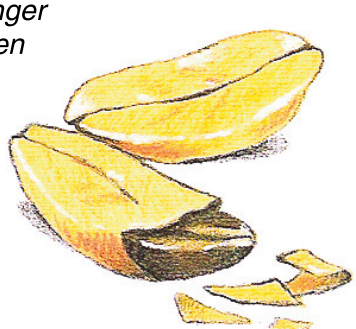
Die Produktionskette des Kaffee von Hausbrandt

Der Anbau
Der Kaffee wächst in den Tropen heran, wo die Temperatur durchschnittlich zwischen 18 und 24°C liegt.
Auf Grund dieses konstanten Klimas kommt es im Laufe des Jahres zu mehreren Blütezeiten, jedoch werden die Pflanzen erst nach 4/5 Jahren produktiv und bleiben dies für weitere zwanzig.



Von jeder Blüte bis zur vollen Reife der Früchte vergehen etwa sieben Monate nach denen die Ernte erfolgt. Es gibt zwei Methoden zur Kaffeeernte: das Picking und das Stripping. Das Picking ist ein manuelles System, während das Stripping mit Maschinen erfolgt. Vorzuziehen ist das zweite, das obwohl es länger dauert und teurer ist, einen Kaffee von höherer Qualität gewährleistet.





Die Erzeugerländer

Die wichtigsten Erzeugerländer des Kaffee lassen sich in vier geographische Bereiche zusammenfassen: Mittelamerika und Karibik, Südamerika, Afrika und Asien, mit einer weltweiten Durchschnittsproduktion von 91 Millionen Säcken pro Jahr (das durchschnittliche Gewicht jedes Sackes beträgt 60 kg).

Die Auslese

Eine immer größere Kaffeeproduktion führt unvermeidlich zu einem Sinken der Qualitätsstandards. Obwohl es sich beim Kaffee um eines der am stärksten kontrollierten Produkte handelt, ist es fast unmöglich, an der Quelle eine gewisse Menge mangelhafter Beeren bei jeder Charge zu vermeiden. Ein Großteil der Kaffeehersteller verfügt nicht über geeignete Instrumente, um die Qualität des importierten Kaffees richtig zu bewerten und nimmt ihn somit ungeprüft ab.

Bei Hausbrandt ist dies nicht der Fall, da es sich um einen hochentwickelten und fortschrittlichen Kaffeehersteller handelt, der Systeme zur Prüfung, Kontrolle und Gewährleistung der Qualität einsetzt.

Noch vor dem Einfüllen der Beeren in die Silos werden Fremdkörper im Kaffee entfernt, um ein sauberes und gleichförmiges Produkt zu erzielen. Dann werden die Beeren mit Fotozellen analysiert, die mit einem Luftstrahl die unreifen, verholzten und gegärten Beeren entfernen, durch die die Mischung geschädigt wird. Schließlich folgen das Waschen und Bürsten der Robusta, die eine bessere Reinheit in der Tasse garantiert.

Die Mischung

Eine über einhundert jährige Geschichte gibt einem Unternehmen, wie Hausbrandt, die Gewissheit, über eine tiefgründige Kultur des guten Kaffee zu verfügen. Das Geheimnis derer, die seit Generationen diese Arbeit ausführen, besteht darin, ein einfaches und unveränderliches Leitkonzept einzuhalten: immer eine einwandfreie Tasse Espresso zu verkaufen.

Dies ist das ständige Ergebnis und Zielt.

Der volle Geschmack, der Duft des Aromas und der abgerundete Körper lassen sich nur durch die ausgewogene Mischung verschiedener Kaffeesorten und die geschickte Dosierung verschiedener Qualitäten des Arabica erzielen, die immer und in überwiegender Menge mit der richtigen Menge der besten Robusta vorhanden sind.

Das Rösten

Der grüne Kaffee muss, damit er genießbar wird, geröstet werden. Dieser Vorgang besteht darin, die Beeren in eine Maschine zu füllen, die aus einem sich drehenden Zylinder besteht, der von einer Wärmequelle erhitzt wird. Es handelt sich um 15 Minuten, die von grundlegender Bedeutung sind und dem Kaffee Substanz und ein hervorragendes Aroma verleihen.

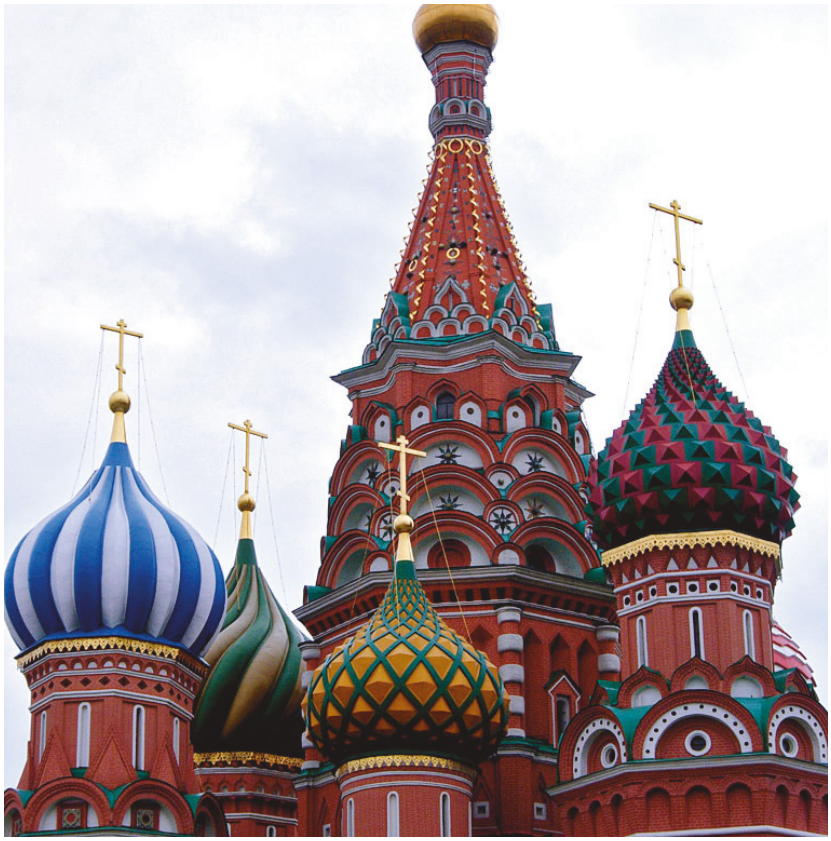
In dieser Phase verliert die Beere 20% ihres Gewichts und gewinnt 60% an Volumen. Die Koffein-Menge bleibt stattdessen praktisch unverändert.

Die empfindlichste Phase des Röstens ist die Abkühlung. So ist eine schnelle Unterbrechung der Hitze (über 240°C) notwendig, um zu vermeiden, dass die Beeren verkohlen.

Für diesen Vorgang verwendet Hausbrandt moderne computergestützte Technologien, obwohl der Mensch vollkommen unerlässlich ist, da nur die Erfahrung dafür sorgt, dass die Röstung und Farbe der Beeren einwandfrei sind.

Jetzt kann die Mischung zuerst zu den Silos befördert werden, wo der Kaffee mindestens 6 Stunden ruhen muss, und dann zur Verpackung.

Tradizione e qualità in trasferta a Mosca



Cremlino | *Kreml*

I luoghi più rappresentativi di Mosca, i **magazzini GUM,** centro dello shopping di alta qualità, il **Teatro Bolshoj** simbolo della danza nel mondo e il **Cremlino** hanno un'esclusiva in comune: il caffè Hausbrandt.

I **magazzini GUM**, simbolo del boom economico della nuova Russia, sono oggi il luogo d'incontro più frequentato dai moscoviti e dai turisti dove i prodotti Hausbrandt fanno parte della la miglior selezione del Made in Italy, all'interno della più grande e specializzata gastronomia di Mosca. Hausbrandt sa trasmettere passione e competenza, anche sulla scena internazionale, raggiungendo sempre più ambiziosi traguardi dal Baltico al Mar Caspio, da Mosca al mar del Giappone.
In una vetrina personalizzata, le specialità Hausbrandt dal caffè in barattolo a quello in cialda, dai panettoni alle confezioni regalo per finire con thè e cioccolate stimolano l'interesse e la golosità di un pubblico sempre più raffinato.

Lo stesso pubblico che nelle serate mondane e culturali si trasferisce al **Teatro Bolshoj**, per godere e apprezzare la bravura del corpo di ballo e delle sue ètoile, massima espressione della danza classica da Giselle al Don Chisciotte.
Così come può apprezzare, durante l'intervallo, una buona tazzina di caffè Hausbrandt!
La soddisfazione per il successo ottenuto in questo grande paese ha spinto la proprietà e il management aziendale, verso la fine di gennaio, a trascorrere tre interessanti giornate a Mosca con una visita privata al **Cremlino**, per vedere le sale degli incontri ufficiali, dei pranzi e delle cerimonie del Presidente, dove ogni giorno viene servito il caffè Hausbrandt.
Oggi la partnership commerciale con **Alef Coffee&Tea**, il distributore russo che, nel tempo e con grande professionalità, ha saputo introdurre il Hausbrandt e portarlo in una posizione di leadership nel settore Ho.Re.Ca, si pone un importante obiettivo: maggiore visibilità e migliore percezione del marchio in tutto il paese, grazie alla professionalità e alla passione di chi giorno per giorno cerca di rendere ogni tazza di caffè Hausbrandt un momento di piacere unico e irripetibile.

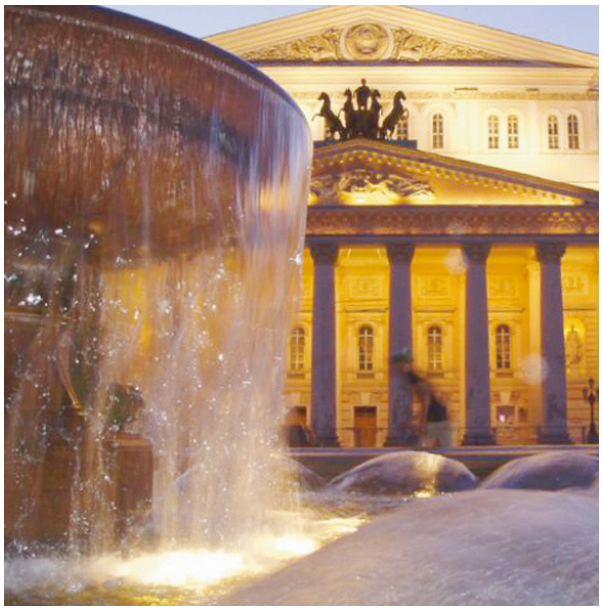
Mosca, gennaio 2009. Da sin. | *Moskau, Januar 2009. Vom links* Fabrizio Zanetti (Hausbrandt), Olga (Retail Manager Alef), Elena Terzariol (Hausbrandt), Alberto Maguolo (Hausbrandt), Anna (Personal Assistant of President Alef)

Magazzini GUM | *Kaufhäuser GUM*

Italienische Tradition und Qualität im fernen Moskau

Die rappräsentativsten und neuralgischsten Orte Moskaus, d.h. die ***Kaufhäuser GUM*** *als Einkaufszentrum von hoher Qualität, das* ***Bolschoi-Theater*** *als Symbol für das Ballet weltweit und der* ***Kreml*** *haben eine gemeinsame Besonderheit, den Kaffee von Hausbrandt.*

Die Kaufhäuser GUM, als Symbol des wirtschaftlichen Booms des neuen Russland, sind heute die am stärksten besuchte Begegnungsstätte der Einwohner Moskaus und der Touristen. Somit ist es eine Befriedigung, dass die Produkte von Hausbrandt zur besten Auswahl des Made in Italy innerhalb der größten und spezialisiertesten Gastronomie von Moskau gehören. Die Marke aus Triest hat es verstanden, auch in internationalem Rahmen Begeisterung und Kompetenz zu vermitteln, und hat immer ehrgeizigere Ziele vom Baltikum bis zum Kaspischen Meer, sowie von Moskau bis zum Meer Japans erreicht.
In einem besonderen Schaufenster regen die Spezialitäten von Hausbrandt beginnend vom Kaffee in Büchsen bis zu dem in Schalen, von den italienischen Weihnachtskuchen Panettone bis zu den Geschenkverpackungen, und schließlich bis hin zum Tee und zur Schokolade das Interesse und die Esslust eines immer raffinierteren Publikums an.
Das gleiche Publikum begibt sich an mondänen und kulturellen Abenden in das Bolschoi-Theater, um die Klasse des Baletts und seiner Etoile zu genießen und zu schätzen, die der höchste Ausdruck des klassischen Balletts von Giselle bis Don Quichotte sind.
Genauso kann man während der Pause eine gute Tasse Kaffee von Hausbrandt genießen!
Die Zufriedenheit über den in diesem großen Land erzielten Erfolg hat die Eigentümer und das Management des Unternehmens veranlasst, gegen Ende Januar drei interessante Tage in Moskau zu verbringen, wozu auch ein privater Besuch im Kreml gehörte, um die Räume der offiziellen Zusammenkünfte, der Essen und Zeremonien des Präsidenten zu sehen, wo jeden Tag Kaffee von Hausbrandt serviert wird.
Heute setzt sich die geschäftliche Partnership mit der Firma Alef Coffee&Tea, dem russischen Vertriebshändler, der es im Laufe der Zeit und mit großer Professionalität verstanden hat, die Marke aus Triest einzuführen und ihr zu einer führenden Position im Fachbereich des ho.re.ca zu verhelfen, ein wichtiges Ziel: eine stärkere Visibilität und Wahrnehmung der Marke im ganzen Land durch die Professionalität und Begeisterung derjenigen, die Tag für Tag versuchen, jede Tasse Kaffee von Hausbrandt zu einem Moment eines einzigartigen und einmaligen Vergnügens zu machen.



Teatro Bolshoi | *Bolschoi-Theater*

Al Museo Guggenheim

Ph: Andrea Sarti/CAST1466

La partnership con il Guggenheim Intrapresae segna un ulteriore legame tra Martino Zanetti e il mondo dell'immagine e dell'arte.
Da anni HTS 1892 S.p.A. è vicina alle iniziative Peggy Guggenheim Collection, una partnership senz'altro in sintonia con la tradizione dell'azienda, legata alla cultura della qualità e alle sue più significative manifestazioni - e con la sua filosofia, tesa a promuovere, accanto alla cultura, anche l'arte dell'accoglienza e il buon gusto dell'ospitalità e della convivialità.
Due le proposte da non perdere:

TEMI & VARIAZIONI
DALLA GRAFIA ALL'AZZERAMENTO
21 marzo – 17 maggio 2009
L'esposizione abbraccia un arco temporale che dall'inizio del XX secolo accompagna attraverso le avanguardie del secondo dopo guerra fino ad arrivare alla contemporaneità. La mostra esplora le variazioni del segno come codice, riferimento, alfabeto ed espressione, approdando all'azzeramento: il monocromo, l'apparente vuoto. Ad interpretare questo grado zero della pittura è stato invitato l'artista britannico Jason Martin.

ROBERT RAUSCHENBERG: GLUTS
30 maggio – 20 settembre 2009
Presentazione di circa 40 sculture provenienti da istituzioni e collezioni private americane e non solo. Rauschemberg concentra il proprio interesse artistico sull'esplorazione delle proprietà visive del metallo. Assemblando oggetti vari, soprattutto materiali di scarto, l'artista texano crea altorilievi e sculture che ricordano i suoi primi Combines. Nasce così la serie di Gluts, lavori scultorei che vanno dal 1986 al 1995.
www.guggenheim-venice.it

Die Partnership mit Guggenheim Intrapresae verkörpert eine weitere Bindung zwischen Martino Zanetti und der Welt des Bildes und der Kunst.
Seit Jahren steht die HTS 1892 SpA den Initiativen der Peggy Guggenheim Collection nahe, wobei es sich um eine Partnership handelt, die ohne Zweifel der Tradition des Unternehmens entspricht, die der Kultur der Qualität und ihren wichtigsten Erscheinungsbildern verbunden ist – und mit ihrer Philosophie, ihrem Streben, neben der Kultur auch der Kunst der Gastfreundlichkeit und den guten Geschmack der Gastlichkeit und des Zusammenlebens zu fördern.

THEMEN & VERÄNDERUNGEN
VON DER SCHRIFT BIS ZUR AUFHEBUNG
21. März – 17. Mai 2009
Die Ausstellung umfasst einen Zeitraum, der ab dem Beginn des 20. Jahrhunderts über die Avantgarde nach dem Zweiten Weltkrieg bis zur zeitgenössischen Malerei reicht. Die Ausstellung untersucht die Varianten des Zeichens als Code, Bezug, Alphabet und Ausdruck. Dabei gelangt sie bis zur Aufhebung: das Einfarbige, die anscheinende Leere. Diesen Grad Null der Malerei zu interpretieren wurde der britische Künstler Jason Martin aufgefordert.

ROBERT RAUSCHENBERG: GLUTS
30. Mai – 20. September 2009
Präsentation von etwa 40 Skulpturen aus Einrichtungen und privaten Sammlungen in Amerika und nicht allein. Rauschemberg konzentriert sein künstlerisches Interesse auf die Erforschung der visuellen Eigenschaften des Metalls. Durch Zusammenstellung verschiedener Objekte, d.h. vor allem Abfallmaterialien erstellt der texanische Künstler Reliefs und Skulpturen, die an seine ersten Combines erinnern. So entsteht die Serie von Gluts, bildhauerischen Arbeiten, die von 1986 bis 1995 reichen.
www.guggenheim-venice.it

SAM MOKA

Quindici anni di successi in Costa Azzurra (Anniversary 1994 - 2009)

Durante il mese di Gennaio del prossimo anno l'azienda festeggerà un importante anniversario. Era il 1994 quando Martino Zanetti decise di far meglio conoscere i prodotti di Hausbrandt Trieste 1892 S.p.A. al di fuori dei confini del Bel Paese. Mercati di riferimento erano già quelli dell'Est Europa, dove l'azienda esporta fin dagli esordi. Bisognava perciò allargare la visibilità del brand verso ovest. Soluzione naturale al problema è stata l'acquisizione della prima sede operativa estera, nel cuore del Principato di Monaco, adatta a diffondere la cultura ed il consumo del miglior Caffè Espresso Italiano in tutta la Costa Azzurra. In breve tempo i più prestigiosi hotel, ristoranti e club tra Cannes e Saint Tropez sono diventati clienti dell'azienda di Martino Zanetti, trasformandosi in un portentoso veicolo per tutto il territorio Francese, e non solo.
Oggi l'azienda opera in un elegante e funzionale edificio in Place D'Armes, disponendo di tre piani tra uffici e magazzini, per un totale di 450 mq. Da questa sede sono state coordinate le attività commerciali che, a distanza di quindici anni, garantiscono la presenza del brand "Caffè Hausbrandt" in tutta la Francia, e che hanno visto l'azienda protagonista come partner ufficiale nel Campionato Mondiale Offshore ed in altri grandi eventi internazionali.

Fünfzehn erfolgreiche Jahre Côte d'Azur (Jahrestag 1994 - 2009)

Im Monat Januar des kommenden Jahres feiert das Unternehmen einen wichtigen Jahrestag. Es war 1994 als Martino Zanetti beschloss, den Produkten der Hausbrandt Trieste 1892 S.p.A. außerhalb der Grenzen Italiens zu mehr Bekanntheit zu verhelfen.
Bezugsmärkte waren bereits die von Osteuropas, in die das Unternehmen seit seinen Anfängen exportiert. Jedoch war es nötig, die Visibilität der Marke nach Westen auszudehnen. Eine natürliche Lösung für dieses Problem war die Eröffnung der ersten ausländischen Betriebsniederlassung im Fürstentum Monaco, das sich zur Verbreitung der Kultur und des Verbrauchs des besten italienischen Espresso-Kaffees in der ganzen Côte d'Azur eignete. In kurzer Zeit wurden die prestigereichsten Hotels, Restaurants und Club zwischen Cannes und Saint Tropez Kunden des Unternehmens von Martino Zanetti, was sich zu einem außergewöhnlichen Propagandamittel nicht nur für das Territorium Frankreichs erwies.
Heute ist das Unternehmen in einem eleganten und funktionellen Gebäude in Place D'Armes tätig, wo es über drei Etagen mit Büros und Lagern auf einer Gesamtfläche von 450 m2 verfügt. Von diesem Sitz aus wurde die Geschäftstätigkeit koordiniert, die im Abstand von fünfzehn Jahren das Fortbestehen der Marke "Caffè Hausbrandt" in ganz Frankreich gewährleistet und das Unternehmen zu einem offiziellen Partner bei der Offshore-Weltmeisterschaft sowie anderen großen internationalen Veranstaltungen gemacht haben.

Dal 1892 siamo al servizio della Qualità per offrirvi il piacere dell'Espresso perfetto.

www.hausbrandt.com · Tel. 0422 8891 · Caffè Hausbrandt è un marchio **Martino Zanetti – Hausbrandt Trieste 1892 S.p.A.**

TRIESTE 1892
HAUSBRANDT