FRÜHLING . SOMMER 2011 | ANNO 3 - N. 6

IT
DE

DRINKIN

Experience the world of Martino Zanetti

APPUNTI DA BERE

TRIESTE 1892
HAUSBRANDT

THERESIANER
Antica Birreria
di Trieste 1766

TENUTA COL SANDAGO
Martino Zanetti

CASE BIANCHE

EDITORIALE
EDITORIAL

L'eccellenza è un termine che appartiene da sempre alla storia Hausbrandt. Una parola preziosa che è possibile esprimere in molteplici forme: un gusto, un aroma, un servizio, un'opportunità, un packaging curatissimo, un viaggio. Questo Drink In è l'occasione per presentarvi in anteprima le eccellenze inedite del mondo Hausbrandt. Ci sono nuovi, golosi prodotti: Theresianer Coffee Stout, il massimo connubio tra le due grandi aziende del nostro Gruppo; Hausbrandt Espresso, la migliore risposta per i nostri clienti che si trovano ad operare in un mercato sempre più competitivo; Gourmet Columbus, il gusto della tradizione, ancora più buono. Eccellenza significa anche nuove partnership internazionali: una su tutte è la collaborazione di Hausbrandt con il teatro La Fenice di Venezia, simbolo di italianità, di arte e di gusto in tutto il mondo. Ma eccellenza per noi di Hausbrandt è anche il piacere di festeggiare una ricorrenza importante, come i primi 40 anni del nostro stabilimento a Nervesa della Battaglia. Drink In vuole essere esattamente questo: il nostro modo per portare ancora una volta l'eccellenza Hausbrandt nei vostri locali, 20.000 in Italia e nel mondo, sfogliandola prima ancora di assaporarla.

Exklusivität ist ein Begriff, der untrennbar mit der Geschichte von Hausbrandt verbunden ist. Ein facettenreiches Wort, das sich verschiedenartig zum Ausdruck bringen lässt: im Geschmack, Aroma, Service, zu Anlässen, in einem eleganten Packaging oder auf einer Reise. Der vorliegende Drink In möchte Ihnen vorab die exklusiven Neuheiten aus der Welt von Hausbrandt präsentieren. Neue erlesene Produkte erwarten Sie: Der Theresianer Coffee Stout, die Topverbindung zwischen den zwei großen Unternehmen unserer Gruppe; Hausbrandt Espresso, die beste Antwort für unsere Kunden, die auf einem immer anspruchsvoller werdenden Markt tätig sind; Gourmet Columbus, genussvolle Tradition, noch besser. Exklusivität bedeutet aber auch neue internationale Partnerschaften: eine davon ist die Zusammenarbeit von Hausbrandt mit dem Theater La Fenice in Venedig, weltweites Symbol italienischer Lebensweise, der Kunst und des Geschmacks. Aber Exklusivität bedeutet für uns von Hausbrandt auch die Freude, wichtige Feste zu feiern, wie das 40-jährige Bestandsjubiläum unseres Werkes in Nervesa della Battaglia. Mit Drink In möchten wir – beim Durchblättern und noch vor dem Gustieren – die Exklusivität von Hausbrandt erneut in unsere 20.000 Lokale in Italien und weltweit bringen.

Martino Zanetti

Il presidente / Präsident
Martino Zanetti

GUSTARE & ASSAPORARE LE NOVITA'

7 Hausbrandt Espresso
9 Natale Hausbrandt
Natale Theresianer
10 Theresianer Coffee Stout
11 Gourmet Columbus

PRIMO PIANO

12 Martino Zanetti: "Siamo una grande famiglia
che festeggia insieme i 40 anni di Hausbrandt a Nervesa
14 L'amore per il teatro e per il buongusto italiano porta
Hausbrandt alla Fenice di Venezia
in qualità di sponsor ufficiale
16 Hausbrandt e Caffè Meletti
17 Coffee e Vinci: Il caffè è un viaggio indimenticabile
18 MaXXi, Museo Nazionale delle arti del XXI secolo:
Hausbrandt vi invita ad assaporare l'arte

RICORDANDO

19 Porte aperte alla Birreria Theresianer
20 Cooking for Art
21 Hausbrandt vi porta nel cuore di Vienna
22 Treviso Marathon 2011

23 DA NON PERDERE

HAUSBRANDT LAB

24 Bevi un buon caffè, è un gesto di salute:
Hausbrandt ti spiega perchè

DAL MONDO

26 Hausbrandt conquista la Grande Mela
27 Festeggiamo un servizio che è un gusto:
Hausbrandt naturalmente anche in Albania

NOI DI HAUSBRANDT

28 Bar Autorimessa
29 Pasticceria Bido
30 Pasticceria Basso - Belvedere

7

12

20

26

24

NEUES KOSTEN & GENIESSEN

7 Hausbrandt Espresso
9 Weihnachten bei Hausbrandt
Weihnachten mit Theresianer
10 Theresianer Coffee Stout
11 Gourmet Columbus

IM FOKUS

12 Martino Zanetti:
"Wir sind eine große Familie, die gemeinsam das 40jährige
Jubiläum von Hausbrandt in Nervesa feiert"
14 Die Liebe zum Theater und zum guten italienischen
Geschmack führt Hausbrandt als offiziellen Sponsor
ins La Fenice in Venedig
16 Hausbrandt und Caffè Meletti
17 Coffee & Vinci (Kaffee & Gewinne):
Der Kaffee ist eine unvergessliche Reise
18 MAXXi, nationales Kunstmuseum des 21. Jahrhunderts:
Hausbrandt lädt Sie zu Kunstgenüssen ein.

RÜCKBLENDE

19 Offene Türen in der Brauerei Theresianer:
20 Cooking for Art
21 Mit Hausbrandt in das Herz von Wien
22 Treviso Marathon 2011

23 EMPFEHLENSWERT

HAUSBRANDT LAB

24 Ein guter Kaffee im Zeichen der Gesundheit:
Hausbrandt erklärt das Warum.

AUS DER WELT

26 Hausbrandt erobert den Großen Apfel
27 Feiern wir einen genussvollen Service:
Hausbrandt jetzt auch in Albanien

WIR VON HAUSBRANDT

28 Bar Autorimessa
29 Pasticceria Bido
30 Pasticceria Basso - Belvedere

LA PASSIONE IN UNA TAZZINA.

TRIESTE 1892
HAUSBRANDT

MOLTI SI CHIEDONO SE ESISTE DAVVERO L'ESPRESSO PERFETTO. HAUSBRANDT VE LO FA ASSAGGIARE.

VIELE FRAGEN SICH, OB ES WIRKLICH DEN PERFEKTEN ESPRESSO GIBT. BEI HAUSBRANDT DÜRFEN SIE IHN KOSTEN.

Hausbrandt presenta un nuovo sistema completamente brevettato per l'estrazione perfetta del caffè espresso.

Hausbrandt präsentiert ein komplett patentiertes neues System für eine perfekte Extraktion des Espresso.

Abbiamo eliminato ogni punto di contatto fra la macchina e il caffè: abbiamo fatto in modo che l'espresso finisca direttamente nella tazzina. Abbiamo cercato la perfezione dell'espresso, oggi gli abbiamo dato un nome: è **Hausbrandt Espresso**, un sistema completamente brevettato per garantire, ad ogni tazzina, l'estrazione perfetta del caffè. Hausbrandt Espresso è la risposta per tutti i professionisti della degustazione - bar, caffetterie, pasticcerie, ristoranti... - che vogliono offrire un prodotto perfetto, anche quando il caffè è un rito che non si svolge molto frequentemente. Scegliete la vostra miscela preferita, tra le migliori disponibili: la "selezione caffetteria", composta da Gourmet, Espresso, Decaffeinato, Ginseng, Orzo e la "selezione monorigine" costituita da Tarrazu, Santos Fancy NY2, Sidamo, Genuine Antigua, AA. Ora, assaporate il piacere infinito della perfezione.

Wir haben jeden Kontaktpunkt zwischen der Maschine und dem Kaffee beseitigt: wir haben es so gemacht, dass der Espresso direkt in die Tasse kommt. Wir haben die Perfektion des Espresso gesucht, dem wir heute einen Namen gegeben haben: es ist der Hausbrandt Espresso, die modernste Entwicklung des Espresso-Systems: ein komplett patentiertes System, um bei jeder Tasse die perfekte Extraktion des Kaffees zu gewährleisten. Hausbrandt Espresso ist die Antwort für alle Degustationsexperten – Bars, Caffetterias, Konditoreien, Restaurants ... - die ein perfektes Produkt bieten wollen, auch wenn der Kaffee ein Ritual ist, das nicht sehr häufig vollzogen wird. Wählen Sie Ihre Lieblingsmischung unter den besten am Markt erhältlichen: die „Selektion Caffetteria", bestehend aus Gourmet, Espresso, Decaffeinato, Gingseng, Gerste und die Selektion Monorigine bestehend aus Tarrazu, Santos Fancy NY2, Sidamo, Genuine Antigua, AA. Nun probieren Sie den Endlosgenuss der Perfektion.

La perfezione è semplice.

Die Perfektion ist einfach.

LA NUOVA ESPRESSIONE DEL CAFFÈ.

Funziona così

La parte superiore in alluminio della capsula viene forata da un pressino. All'interno del gruppo erogatore, è già presente un punzone che punzona l'alluminio posto nella parte inferiore della capsula. La foratura superiore e quella inferiore della capsula permettono un passaggio omogeneo dell'acqua che, aggiunta alla perfetta calibrazione del caffè macinato e alla conservazione della stessa in atmosfera modificata, portano ad un'estrazione completa e fortemente aromatica del prodotto in tazza.

Risparmio, qualità, gusto espresso. Tutto in una soluzione Hausbrandt: pensata per te, per il tuo bar e per tutti i tuoi clienti.

Hausbrandt ha creato Hausbrandt Espresso proprio per te. Per darti il massimo risparmio in tutto: nei consumi, nella manutenzione, nel tempo di preparazione. Per agevolare ogni tuo gesto con il minor spazio richiesto dalla macchina, nel banco e nel retro banco. E naturalmente, garantendoti il risparmio di energia grazie al minor numero di macchine accese. Al risparmio, Hausbrandt ha aggiunto anche l'irrinunciabile qualità che già conosci e che oggi è ancora più elevata: nel prodotto sempre fresco e nell'estrazione sempre uguale a se stessa. Nella macinatura perfetta, nel preciso passaggio dell'acqua e nella pulizia, sempre più facile. Sentiti libero di lavorare e far degustare le migliori e le più originali tipologie di prodotto: dal caffè all'orzo, senza le difficoltà delle soluzioni solubili o in cialda e senza ulteriori attrezzature. Hausbrandt ha pensato proprio a tutto per dare al tuo bar l'eccellenza del caffè. E per questo ti offre anche la carta dei caffé: perchè tu possa lavorare dei monorigine particolari e perchè il tuo cliente possa degustare il caffé che preferisce.

Hai mai incontrato una soluzione così vantaggiosa, così conveniente, così buona e così perfetta?

Hausbrandt ti propone Hausbrandt Espresso: un'esclusiva da non perdere perchè il tuo bar sia sinonimo di eccellenza, nel gusto, nel servizio e nel risparmio.

Sie funktioniert so

Der obere Kapselteil aus Aluminium wird durch einen Tamper durchlöchert. Im Inneren der Brühgruppe ist bereits eine Punze vorhanden, die das Aluminium am Unterteil der Kapsel durchstanzt. Die obere und untere Lochung der Kapsel gestattet einen homogenen Durchlauf des Wassers, das, neben der perfekten Kalibrierung des gemahlenen Kaffees und seiner Aufbewahrung unter modifizierter Atmosphäre zu einer kompletten und stark aromatischen Extraktion des Produktes in der Tasse führen.

Ersparnis, Qualität, Espresso-Genuss. Alles in einer Lösung von Hausbrandt: entwickelt für Sie, Ihre Bar und Ihre Gäste.

Hausbrandt hat Hausbrandt Espresso eigens für Sie entwickelt. Um Ihnen maximale Ersparnis in allem zu ermöglichen: im Verbrauch, der Wartung, der Zubereitungszeit. Um jeden Ihrer Handgriffe bei minimaler Platzerfordernis der Maschine an der Theke und der rückwärtigen Theke zu erleichtern. Und natürlich unter Garantie der Energieersparnis, dank der geringen Anzahl an eingeschalteten Maschinen. Zur Ersparnis hat Hausbrandt auch die unverzichtbare Qualität hinzugefügt, die Sie bereits kennen und die sich heute noch verbessert hat: im immer frischen Produkt und der immer gleichen Extraktion derselben. In der perfekten Mahlung, im präzisen Durchlauf des Wassers und der Reinigung, die immer einfacher wird. Sie können ganz frei arbeiten und die besten und originellsten Produktarten verkosten lassen: vom Kaffee bis zur Gerste, ohne die Schwierigkeiten von Löslichkaffee oder Pads und ohne weitere Ausrüstungen. Hausbrandt hat an alles gedacht, damit Ihre Bar vorzüglichen Kaffee hervorbringt. Und aus diesem Grund wird Ihnen auch die Kaffeekarte angeboten: damit Sie mit den besonderen Monorigine arbeiten können und Ihr Gast seinen Lieblingskaffee degustieren kann.

Haben Sie jemals eine so vorteilhafte, so preisgünstige, so gute und so perfekte Lösung vorgefunden?

Hausbrandt bietet Ihnen Hausbrandt Espresso: eine Exklusivität, die man sich nicht entgehen lassen sollte, damit Ihre Bar Synonym für Qualität, Geschmack, Service und Ersparnis wird.

IL NATALE HAUSBRANDT

WEIHNACHTEN BEI HAUSBRANDT

Una soffice armonia di gusto e passione:
è il vostro Natale Hausbrandt. Assaporate senza fine.
Sanfte Harmonie zwischen Genuss und Leidenschaft:
das sind Ihre Weihnachten bei Hausbrandt. Genuss ohne Ende.

Lo sentite il gusto morbidissimo del Natale? E' il pandoro Hausbrandt a ricordarvelo: regalando al vostro palato la sua ricetta autentica dell'antica tradizione dolciaria, nata da esperti artigiani. Lo sentite l'abbraccio perfetto, soffice e fragrante tra il burro e lo zucchero? Solo una lievitazione lenta e naturale poteva trasformare il pandoro in un'esperienza così buona. Il profumo è quello inconfondibile dei dolci di una volta; gli ingredienti sono freschi, come accade nei dolci più buoni, quelli fatti in casa.Anche quest'anno Glassato D'Epoque: con Hausbrandt il gusto della tradizione fa epoca. La scatola di latta che accoglie il panettone Glassato D'Epoque ce lo ricorda così, vestendosi di una grafica che ha fatto la storia della comunicazione Hausbrandt. Ve lo ricordate quell'omino con il turbante arancio e una tazzina in mano che ci sorrideva dalla sua locandina e ci ricordava le tre parole del gusto italiano? Quelle parole erano: "Specialità Caffè Hausbrandt". Quest'anno è proprio lui il protagonista della scatola del Glassato D'Epoque. Un vero ritorno d'epoca ai primi slogan, alle prime pagine Hausbrandt: erano idee rivoluzionarie già allora, idee che sapevano parlarci del gusto di un grande marchio che non ha mai smesso di creare per il nostro palato autentiche specialità. Buone come il panettone Glassato D'Epoque, buone come una volta.

Spüren Sie den sanften Genuss von Weihnachten? Der Pandoro von Hausbrandt erinnert Sie daran: er vermittelt Ihrem Gaumen authentische Backtradition, die dank erfahrener Hände entstanden ist. Spüren Sie die perfekte, weiche und duftende Verbindung zwischen Butter und Zucker? Nur langsames, natürliches Aufgehen konnte den Pandoro in ein solch einzigartiges Produkt verwandeln. Der Duft erinnert unverwechselbar an die Bäckereien von anno dazumal. Die Zutaten sind frisch, so wie man sie beim Backen daheim zu verwenden pflegt. Auch in diesem Jahr Glassato D' Epoque: mit Hausbrandt schreibt der Genuss der Tradition Geschichte. Die Metalldose, in der der Panettone Glassato D'Epoque aufbewahrt wird, erinnert uns daran, verwandelt sich in eine Grafik, welche die Geschichte der Hausbrandt Kommunikation geschrieben hat. Erinnern Sie sich an den kleinen Mann mit dem orangefarbenen Turban, der eine Tasse in der Hand hält, uns vom Plakat herunter anlächelt und uns an die drei Worte des italienischen Genusses erinnert? Diese Worte lauteten: "Specialità Caffè Hausbrandt". In diesem Jahr ist er der Protagonist der Dose des Glassato D'Epoque. Eine echte Rückkehr in die Vergangenheit zu den ersten Slogans, den Anfängen von Hausbrandt: damals war es revolutionäres Gedankengut, Ideen, die es verstanden über den Genuss einer großen Marke zu sprechen, die niemals aufgehört hat, für unseren Gaumen authentische Spezialitäten zu kreieren. Gut wie der Panettone Glassato D'Epoque, gut wie früher einmal.

Continua la magia del Natale con Panettone Glassato e Panettone Delice...
Mit dem Panettone Glassato und dem Panettone Delice geht die Magie von Weihnachten weiter ...

IL NATALE THERESIANER

WEIHNACHTEN MIT THERESIANER

Degustate un inverno magico.
É Theresianer: La birra di sempre, oggi ancora più bella.
Genießen Sie einen magischen Winter.
Theresianer: Der Bierklassiker präsentiert sich heute noch schöner.

Quel suo profumo in cui si riconosce perfettamente la frutta secca; quel suo corpo rotondo che abbraccia il palato, avvolgendolo in un gusto leggermente speziato. La Birra d'Inverno Theresianer è già una birra speciale: non poteva diventare più buona di così. Per questo Theresianer ha voluto farla ancora più bella ai vostri occhi: raccontando, nella sua grafica, una storia bellissima di gusto, innovazione e tradizione. Ci sono le renne del Grande Nord, quel luogo di magia che ha visto nascere la tradizione centenaria delle birre d'inverno. C'è una grafica moderna che racconta la tradizione più antica. Immaginate di essere proprio là: in quel viaggio di gusto che dalle abbazie arrivava ai birrifici. Ora, assaporate la Birra d'Inverno Theresianer: ci sono storie buonissime che non smettono di sorprendere il vostro palato.

In seinem Aroma lässt sich Trockenobst ausgezeichnet wieder erkennen. Sein runder Körper, der den Gaumen umspielt und ihn mit einem leicht würzigen Geschmack umhüllt. Das Theresianer-Winterbier/Birra d'Inverno ist ein Spezialbier: besser konnte es nicht werden. Aus diesem Grund wollte es Theresianer optisch verschönern: die Grafik erzählt von einer wunderschönen Geschichte von Genuss, Innovation und Tradition. Die Rentiere des Hohen Nordens, jenem magischen Ort, an dem die hundertjährige Tradition des Winterbieres ihren Ausgang genommen hat. Die moderne Grafik erzählt von der ältesten Tradition. Stellen Sie sich vor, dort zu sein: auf jener Geschmacksreise, die von den Abteien bis in die Brauereien kam. Probieren Sie das Winterbier/Birra d'Inverno von Theresianer: köstliche Geschichten, die Ihren Gaumen immer wieder überraschen werden.

THERESIANER COFFEE STOUT

Lei è Theresianer e Hausbrandt insieme. Conoscete un incontro migliore di questo?

Theresianer und Hausbrandt in Einem. Kennen Sie eine bessere Verbindung als diese?

Nel suo nome c'è la presenza inconfondibile del migliore caffè Hausbrandt e la grande storia della birra Theresianer. Insieme, morbidamente intrecciati in una definizione perfetta di gusto che nasce da malti scuri attentamente selezionati. Il palato la riconosce come una delle migliori birre stout: anglosassone nel temperamento, decisa nel sapore, inconfondibile nella personalità. Naturalmente solo i mastri birrai potevano raggiungere una birra così: partendo da una delle più eccellenti miscele Hausbrandt e lavorandola secondo la migliore tradizione Theresianer. Creando una birra che si mostra ai nostri occhi nel suo tipico colore ebano intenso; che si avvicina al nostro "sentire" con il suo profumo di caffè tostato avvolto da sentori di cacao, nocciola, cappuccino e con le sue note piacevolmente speziate. Persiste, quando la si incontra, questa birra: con il suo aroma delicato, morbido e rotondo; con il suo gusto di caffè e con le sue citazioni dolci / amare, che si incontrano proprio per lei. Non ha fretta di maturare: il suo tempo è il tempo della perfezione. Fatela conoscere alle uova in frittate o alle crépe; ai crostini con formaggio fresco; alle focacce salate o quichè a base di patate; ai biscotti secchi o ai dolci a base di cioccolato. Lei è Theresianer e Hausbrandt insieme. Conoscete un incontro migliore di questo?

Bereits im Namen dieses Bieres sind die unvergleichbare Präsenz des besten Kaffees von Hausbrandt und die große Geschichte des Theresianer Bieres enthalten. Das weiche Zusammenspiel aus einer perfekten Definition von Genüssen entsteht aus dunklem Malz, der sorgsam selektiert wurde. Am Gaumen erkennt man das Theresianer als eines der besten Stout Biere: angelsächsisch im Temperament, entschlossen im Geschmack und unvergleichlich in der Persönlichkeit. Natürlich ist es den Braumeistern zu verdanken, dass ein solches Bier entstehen konnte: ausgehend von einer der erlesensten Mischungen von Hausbrandt und im Sinne der besten Theresianer Tradition. Es entsteht ein Bier, das sich uns optisch in seiner typischen, intensiv Ebenholzfarbe zeigt. Es nähert sich uns mit seinem Duft nach geröstetem Kaffee, der von Noten nach Kakao, Haselnuss, Cappuccino und angenehm würzigen Noten umhüllt ist. Dieses Bier ist anhaltend: mit seinem delikaten, weichen und runden Aroma; mit seinem Kaffeegeschmack und seinen süß/bitteren Nuancen, die sich eigens dafür begegnen. Es besteht bei der Reifung keine Eile: seine Zeit ist die Zeit der Perfektion. Das Bier ist ein idealer Begleiter für Omelettes oder Crêpes, Crostini mit frischem Käse: pikante Focaccia oder Quiche auf Kartoffelbasis; Teegebäck oder Schokodesserts. Theresianer und Hausbrandt in einem. Kennen Sie eine bessere Verbindung als diese?

GOURMET COLUMBUS
ROTONDO, AFFABILE, ARMONIOSO: IL GUSTO ASSOLUTO DI GOURMET COLUMBUS.

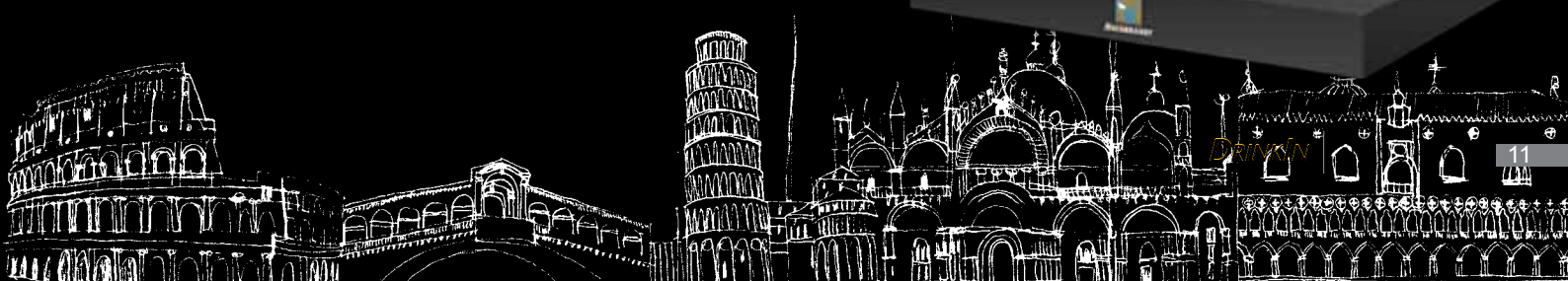
RUND, FREUNDLICH, HARMONISCH: DER ABSOLUTE GENUSS VON GOURMET COLUMBUS.

Si presenta al palato con le sue caratteristiche esclusive: una media dolcezza, una leggera acidità che si intreccia con le note di frutta matura e con sentori di cioccolato e spezie.
Präsentiert sich am Gaumen mit seinen exklusiven Eigenschaften: mittlere Milde, leichte Säure, die mit Noten nach reifem Obst und mit Schoko- und Gewürznuancen verschmilzt.

É una di quelle miscele che non si scordano mai.

Una miscela tra le top di Hausbrandt: caffè 100% Arabica, di provenienza principalmente Sud Americana. Si presenta al palato con le sue caratteristiche esclusive: una media dolcezza, una leggera acidità che si intreccia con le note di frutta matura e con sentori di cioccolato e spezie. Gourmet Columbus, con il gusto rotondo e avvolgente, parla al palato con il linguaggio sublime delle più eccellenti miscele Hausbrandt. Come tutti i grandi caffè, ha i suoi luoghi preferiti: le caffetterie di tendenza, i lounge bar, i locali versatili in cui si fa colazione, si pranza, ci si concede un aperitivo.
Lui si presenta con un packaging perfettamente allineato con la sua passione per la bellezza, per il gusto unico e con la sua dichiarata italianità: un fondo colore rigorosamente nero, come si addice ad un top di gamma, sorpreso dall'azzurro cenere che parla agli occhi della sua provenienza 100% Arabica. Potete assaporarlo nella versione Macinato Moka e in quella Grano da 1 kg. É l'unicità del gusto la sua nota dominante.

Das ist eine der Mischungen, die man nie vergisst. Eine Mischung unter den Spitzenprodukten von Hausbrandt: 100% Arabica Kaffee vorwiegend südamerikanischer Herkunft. Am Gaumen zeigt er sich mit seinen exklusiven Eigenschaften: mittlere Milde, leichte Säure, die mit Noten nach reifem Obst und Schoko- und Gewürznuancen verschmelzen. Gourmet Columbus präsentiert sich mit seinem runden, schmeichelnden Geschmack am Gaumen, mit der vortrefflichen Ausdruckskraft der besten Mischungen von Hausbrandt. Wie alle großen Kaffees hat er seine Lieblingsplätze: trendige Caffetterias, Lounge Bars, Mehrzweckräume, in denen man frühstückt, zu Mittag speist oder sich auf einen Aperitif trifft.
Er präsentiert sich mit einem Packaging, das perfekt auf seine Leidenschaft für Schönheit, einzigartigen Geschmack und seine erklärten italienischen Stil ausgerichtet ist: ein schwarzer Kaffeesatz Boden, wie man ihn einem Spitzensortiment zuschreibt, das von Aschblau überrascht wird, der sich optisch als 100% Arabica präsentiert. Erhältlich in der Version Macinato Moka und als Kaffeebohnen in 1kg-Packungen. Selbstverständlich präsentiert er sich nicht alleine: er zeigt sich allen auf seinem Plexiglass-Display und wird begleitet vom Aufkleber für die Dosiermühle und der Untertasse, die eigens für ihn kreiert wurden. Seine dominante Note ist die Einzigartigkeit des Geschmackes.



Quarant'anni di passione

MARTINO ZANETTI: "SIAMO UNA GRANDE FAMIGLIA CHE FESTEGGIA INSIEME I 40 ANNI DI HAUSBRANDT A NERVESA".

MARTINO ZANETTI: "WIR SIND EINE GROSSE FAMILIE, DIE GEMEINSAM DAS 40JÄHRIGE JUBILÄUM VON HAUSBRANDT IN NERVESA FEIERT."

Una data speciale, oltre 200 invitati, nomi illustri, un'atmosfera unica, un menù goloso: ecco gli ingredienti della grande festa Hausbrandt.

Ein ganz besonderer Tag mit über 200 geladenen Gästen, berühmten Namen, einer einzigartigen Atmosphäre und einem köstlichen Menü: dies sind die Ingredienzien für das große Fest von Hausbrandt.

Sono passati 40 anni da quando Hausbrandt ha preso sede qui, a Nervesa della Battaglia, un paese "speciale" in una terra "speciale", il trevigiano. Lo scorso 29 ottobre questa ricorrenza è diventata una grande festa che Martino Zanetti, Presidente dell'azienda, ha condiviso con tutti i suoi collaboratori, oltre 200, e molti invitati d'eccezione tra i quali Alessandro Scorsone, sommelier e docente per Associazione Italiana Sommelier di Roma, Luigi Cremona, noto giornalista enogastronomico e i vertici di Federalimentare ed Unindustria Treviso.

Es sind 40 Jahre vergangen, seit dem sich Hausbrandt hier in Nervesa della Battaglia niedergelassen hat, ein "besonderer" Ort in einer "besonderen" Region, jener von Treviso. Am 29. Oktober letzten Jahres wurde dieses Fest von Martino Zanetti, Präsident des Unternehmens, mit seinen über 200 Mitarbeitern und vielen Gästen von Rang und Namen, darunter Alessandro Scorsone, Sommelier und Dozent der italienischen Sommeliervereinigung in Rom, Luigi Cremona, bekannter önogastronomischer Journalist sowie den Spitzen der Federalimentare und Uniindustria Treviso groß gefeiert.

Fabrizio Zanetti e lo Chef Umberto Vezzoli
Fabrizio Zanetti und Chef Umberto Vezzoli

Nella suggestiva location, la grande sala accanto allo stabilimento allestita per l'occasione, gli invitati hanno potuto assaporare il raffinato menù, interpretato dallo chef Umberto Vezzoli, professionista di grande esperienza e creativo di fama internazionale, oggi executive chef del prestigioso ristorante "La Piazzetta" dell'InterContinental De La Ville di Roma. Un ventaglio unico di esperienze di gusto che hanno visto protagonista il caffè Hausbrandt, dall'aperitivo al dessert, e che si sono concluse con il dolce celebrativo, "Pronta Energia", creazione inedita del Maitre Pâtissier Iginio Massari, fondatore della prestigiosa Accademia dei Maestri Pasticceri Italiani e consigliere dell'associazione Relais Dessert. Una serata dominata dal profumo inconfondibile del caffè Hausbrandt, dalla storia di questa grande azienda, iniziata nel 1892 a Trieste, ma soprattutto dalla sua passione per il caffè di qualità: un obiettivo che da sempre unisce, in una grande famiglia, ogni persona che lavora in Hausbrandt.

In der charmanten Location konnten die Gäste im großen Saal, der eigens aus diesem Anlass neben dem Werk adaptiert wurde, das extravagante Menü, das von Küchenchef Umberto Vezzoli kreiert wurde, genießen. Dieser international bekannte Kreativ-Koch mit seiner großen Erfahrung ist heute Executive Chef des bekannten Restaurants "La Piazzetta" des InterContinental De La Ville in Rom. Einzigartige Geschmackserlebnisse, bei denen sich alles um den Kaffee von Hausbrandt dreht: vom Aperitif bis zum Dessert. Das Dessert „Pronta Energie" – eine Kreation von Maitre Pâtissier Iginio Massari, dem Gründer der bekannten Accademia dei Maestri Pasticceri Italiani und Mitglied des Verbandes Relais Dessert – bildet den krönenden Abschluss. Ein Abend, der ganz im Zeichen des unvergleichlichen Duftes des Kaffees Hausbrandt, der Geschichte dieses großen Unternehmens, das 1892 in Triest gegründet wurde, aber vor allem der Leidenschaft für Qualitätskaffee steht: ein Ziel, das seit jeher eine große Familie verbindet, jede einzelne Person, die bei Hausbrandt mit dem Engagement für Hausbrandt arbeitet.

L'AMORE PER IL TEATRO E PER IL BUONGUSTO ITALIANO PORTA HAUSBRANDT ALLA FENICE DI VENEZIA IN QUALITÀ DI SPONSOR UFFICIALE.

DIE LIEBE ZUM THEATER UND ZUM GUTEN ITALIENISCHEN GESCHMACK FÜHRT HAUSBRANDT ALS OFFIZIELLEN SPONSOR INS THEATER LA FENICE IN VENEDIG

Dopo il Museo Guggenheim a Venezia, il Museo MaXXi a Roma, la Galleria degli Uffizi a Firenze, Hausbrandt sigla un nuovo sodalizio artistico.
Nach dem Guggenheim Museum in Venedig, dem MaXXi Museum in Rom, den Uffizien in Florenz geht Hausbrandt ein neues Bündnis mit der Kunst ein.

Siamo nel foyeur della Fenice, il più importante teatro lirico di Venezia. Un teatro che ogni anno riceve gli sguardi di 140.000 visitatori e porta l'arte nei cuori di 130.000 spettatori. Fuori dalle sue porte c'è il sestiere di San Marco, precisamente Campo San Fantin. Proprio nel foyeur si trova la caffetteria Hausbrandt, inaugurata lo scorso 8 aprile con un concerto indimenticabile come il luogo in cui si è svolto: una sala apollinea del Teatro. Un'inaugurazione che ha visto la presenza di ospiti illustri e che è stata accompagnata dalla straordinaria intensità delle musiche dei più grandi: Mozart, Donizetti, Puccini, Verdi. Un'inaugurazione che abbiamo voluto proprio così: all'altezza di questa presenza Hausbrandt che si aggiunge al numero di sodalizi artistici tra l'azienda triestina e l'arte tout-court. Un modo per conoscere, attraverso Hausbrandt, l'arte del gusto italiano: dall'espresso alla birra Theresianer, dal buon calice di vino di Case Bianche a quello della Tenuta Col Sandago. La caffetteria sorge qui e si presenta agli occhi come un angolo di sapori e profumi, perfettamente integrato e profondamente rispettoso del prestigio architettonico ed estetico del teatro. Parlano sottovoce, come è giusto che sia, i materiali: delicati nei loro colori naturali del grigio tortora e del beige, che danno naturale risalto all'importante contesto del teatro, lasciando che sia lui a recitare il ruolo di indiscusso

Wir befinden uns im Foyer von La Fenice, dem bekanntesten Opernhaus von Venedig. Dieses Theater wird alljährlich von 140.000 Gästen besucht und bringt die Kunst in die Herzen von 130.000 Zuschauern. Das Theater liegt im Viertel San Marco, genauer gesagt am Campo San Fantin. Im Foyer des Opernhauses befindet sich die Caffetteria Hausbrandt, die am vergangenen 8. April mit einem Konzert, das genau so einmalig ist wie der Ort, an dem es ausgetragen wurde – der Sala Apollinea des Theaters – eröffnet wurde. Anwesend waren bei dieser Veranstaltung berühmte Gäste wie ----- , die von der außergewöhnlichen Musik großer Komponisten begleitet wurde: Mozart, Donizetti,

protagonista. É una partnership che ci rende orgogliosi: della nostra filosofia dell'eccellenza, del nostro fare arte attraverso il gusto, del nostro cercare la perfezione e l'emozione attraverso lo sguardo, l'olfatto, il palato. Fare arte significa raggiungere l'espressione più perfetta, quella che arriva al cuore: lo sa bene la Fenice, più che un teatro un luogo che sa parlare agli occhi. Simbolo del Made in Italy, indiscusso e indiscutibile. Siamo orgogliosi di essere nel teatro veneziano che ha conquistato il mondo. E parla al mondo dell'orgoglio di essere italiani.

Puccini, Verdi. Eine Eröffnung, die wir uns so und nicht anders gewünscht haben: vor dieser Kulisse geht Hausbrandt eine künstlerische Verbindung zwischen dem Triestiner Unternehmen und der Tout-Court Kunst ein. Auf diese Weise lernt man mit Hausbrandt die Kunst des italienischen Geschmacks kennen: vom Espresso zum Theresianer Bier, von einem Glas guten Weines der Case Bianche oder der Tenuta Col Sandago. Die Caffetteria präsentiert sich als Ecke der Genüsse und Aromen, die perfekt in die wunderbare Architektonik und Ästhetik des Theaters eingebunden ist. Die Materialien sprechen für sich: zart in ihren natürlichen Farben von Taubengrau und Beige, die die bekannte Theaterkulisse ganz natürlich betonen. Auf diese Partnerschaft blicken wir mit Stolz: sie vermittelt unsere Philosophie der Qualität, unsere Art Kunst durch Genuss zum Ausdruck zu bringen, unsere Suche nach Perfektion und Emotion durch Augen, Nase und Gaumen. Kunst zu machen bedeutet, den perfekten Ausdruck zu erzielen, jenen, der bis ins Herz gelangt: dessen ist sich La Fenice bewusst. Mehr als ein Theater ist es ein Ort, der es versteht, durch Blicke zu sprechen. Unbestreitbares Symbol des Made in Italy. Wir sind stolz, dass wir im venezianischen Theater sind, das die Welt erobert hat. Und es zeigt der Welt unseren Stolz als Italiener.

Da sinistra a destra:
Fabio Cerchiai (Presidente di Fest Servizi Teatrali)
Giorgio Brunetti (Vicepresidente Fondazione Teatro La Fenice)
Martino Zanetti e Cristiano Chiarot (Sovrintendente)
Von links:
Fabio Cerchiai (Präsident von Fest Theaterservice)
Giorgio Brunetti (Vizepräsident der Theaterstiftung La Fenice)
Martino Zanetti und Cristiano Chiarot (Superintendent).

PHOTO © MICHELE CROSERA

HAUSBRANDT E CAFFE' MELETTI: DUE GRANDI STORIE DIVENTANO UNA SOLA. A RACCONTARCELA È PROPRIO IL CAFFÈ CHE BEVIAMO.

HAUSBRANDT UND CAFFÈ MELETTI: ZWEI GROSSE GESCHICHTEN, DIE ZU EINER WERDEN. ES IST DER KAFFEE, DEN WIR TRINKEN, DER UNS DIESE GESCHICHTE ERZÄHLT.

Dopo il Gran Caffè Ristorante Quadri di Venezia e il Gran Caffè Giubbe Rosse di Firenze, Hausbrandt diventa partner di un altro caffè storico d'Italia: siamo ad Ascoli Piceno, assaporate.

Nach dem Gran Caffè Ristorante Quadri in Venedig und dem Gran Caffè Giubbe Rosse in Firenze wird Hausbrandt Partner eines anderen historischen Kaffeehauses in Italien: Wir befinden uns in Ascoli Piceno. Genießen Sie es.

Siamo ad Ascoli Piceno: in Piazza del Popolo, uno dei luoghi più suggestivi del suo centro storico.
Caffè Meletti respira da sempre il fascino di questa piazza: è parte della sua storia, della sua eleganza, del suo lusso sussurrato a chiunque abbia modo di passarci, almeno una volta. Caffè Meletti apre le sue porte nel lontano 1907, alle venti e trenta, "con un concorso straordinario di pubblico, che fino a tarda notte affollò lo splendido e ricco salone" ('L'Italia centrale' – 26 maggio 1907). Nel 1981 il Ministero dei beni culturali e ambientali lo dichiara "locale di interesse storico e artistico". Oggi Hausbrandt diventa "il caffè" del Caffè Meletti: Academia e Gourmet, le più pregiate miscele dell'azienda triestina, si intrecciano con gli affreschi, i tavolini, i banconi, il portico di questo antico locale; si assaporano lentamente, come il gusto eccellente di una grande storia.
Hausbrandt non si limita a portare nel Caffè Meletti le sue miscele: vuole sostenere la sua storia, sottolineare a tutti la sua unicità, riportare il suo nome allo splendore con cui è nato. É un progetto importante in cui Hausbrandt crede molto: perchè l'italianità, il gusto e la poesia di un caffè sono ancora oggi un valore senza tempo.

Wir sind in Ascoli Piceno, auf der Piazza del Popolo, einer der reizvollsten Plätze des historischen Zentrums. Das Caffè Meletti ist seit jeher schon von der Faszination dieser Piazza geprägt: es ist Teil ihrer Geschichte, ihrer Eleganz, ihres verborgenen Luxus für jene, die die Möglichkeit gehabt haben, ihn, auch wenn nur einmal, zu überqueren. Das Caffè Meletti öffnet seine Tore im Jahr 1907, um zwanzig Uhr dreißig,"mit einem außergewöhnlichen Wettbewerb für das Publikum, das bis spät in die Nacht den wunderschönen, reichen Salon stürmte" ('L'Italia centrale' – 26. Mai 1907). Im Jahr 1982 erklärt das Ministerium für Kultur- und Umweltgüter das Lokal als Ort von historischem und künstlerischem Interesse. Heute wird Hausbrandt zum „Kaffee" des Caffè Meletti: Academia und Gourmet, die erlesensten Mischungen des Triestiner Unternehmens, verschmelzen mit den Fresken, den Tischen, Theken, den Arkaden dieses antiken Lokals. Man genießt sie langsam, wie den exzellenten Genuss einer großen Geschichte. Hausbrandt beschränkt sich aber nicht nur darauf, in das Caffè Meletti seine Mischungen zu bringen: man will außerdem die Geschichte unterstützen, die Einzigartigkeit betonen, seinem Namen den Glanz verleihen, mit dem er entstanden ist. Die Kommunikation ist somit ein grundlegender Punkt: von der starken Brand Identity bis zur Eröffnung, die im Juni stattfindet, ohne auf die Werbung im Web und in den wichtigsten Medien zu verzichten. Dies ist ein wichtiges Projekt, an das Hausbrandt fest glaubt: weil der italienische Stil, der Genuss und die Poesie eines Kaffees heute noch von zeitlosem Wert sind.

COFFEE & *Vinci!* IL CAFFE' E' UN VIAGGIO INDIMENTICABILE

COFFEE & VINCI: DANK KAFFEE AUF EINER UNVERGESSLICHEN REISE

A Venezia, a bordo del gioiello della flotta MSC, Hausbrandt premia i 4 fortunati vincitori del concorso Coffee & Vinci.

In Venedig, an Bord des Juwels der MSC Flotte, prämiert Hausbrandt die 4 glücklichen Gewinner des Wettbewerbes Coffee&Vinci.

Per due fortunati baristi Hausbrandt e due loro clienti è stata davvero un'avventura magnifica: proprio come il nome della nave che li ha condotti in un indimenticabile viaggio tra i colori del Mediterraneo, il fascino dell'Antico Egitto e l'eleganza della civiltà greca. É stato infatti questo il premio promesso da Hausbrandt ai vincitori del concorso Coffee & Vinci: 4 bellissime crociere per 2 persone sul Mediterraneo a bordo della nave MSC Magnifica, vero gioiello di tecnologia e comfort. Indimenticabile il viaggio, emozionante la premiazione finale: un evento suggestivo che si è svolto lunedì 28 febbraio 2011 a Venezia, proprio a bordo della MSC Magnifica, in presenza dei vertici aziendali di Hausbrandt e MSC Crociere, due importanti realtà portavoce del "Made in Italy" in tutto il mondo. Con il concorso Coffee & Vinci, Hausbrandt ha trasformato il gusto del caffè in un viaggio da sogno: premiando così il barista e il suo lavoro quotidiano di passione, servizio e qualità; ma anche il cliente che, attraverso la Coffee Card Hausbrandt si è fidelizzato al piacere quotidiano di un espresso eccellente.

Für die beiden glücklichen Barista von Hausbrandt und ihren beiden Gästen war es ein wunderbares Abenteuer: so wie der Name des Schiffes, das sie auf einer unvergesslichen Reise zu den Farben des Mittelmeers, in das faszinierende Alte Ägypten und zur eleganten Kultur Griechenlands begleitet hat. Dies war der Preis, den Hausbrandt den Gewinnern des Wettbewerbes Coffee & Vinci zur Verfügung gestellt hat: 4 wunderschöne Kreuzfahrten für 2 Personen im Mittelmeer, an Bord des Schiffes MSC Magnifica, dem wahren Juwel an Technologie und Komfort. Unvergesslich die Reise, erhebend die Schlussprämierung; eine besondere Veranstaltung, die am Montag, dem 28. Februar 2011 in Venedig, an Bord der MSC Magnifica, im Beisein der Führungsspitzen von Hausbrandt und MSC Crociere, zwei wichtige Unternehmen, Sprecher des "Made in Italy" auf der ganzen Welt, stattfand. Mit dem Wettbewerb Coffee & Vinci hat Hausbrandt den Kaffeegenuss in eine Traumreise verwandelt: Prämiert wurde der Barista, der seine tägliche Arbeit mit Leidenschaft, Service und Qualität erledigt. Aber auch der Gast, der sich durch die Coffee Card Hausbrandt, dem täglichen Genuss eines ausgezeichneten Espresso verpflichtet hat.

"Assieme allo staff Hausbrandt ed MSC, i vincitori del concorso alla consegna del premio"
"Die Gewinner des Wettbewerbes bei der Preisübergabe gemeinsam mit dem Hausbrandt Team und MSC"

MAXXI, MUSEO NAZIONALE DELLE ARTI DEL XXI SECOLO: HAUSBRANDT VI INVITA AD ASSAPORARE L'ARTE.

MAXXI, NATIONALES KUNSTMUSEUM DES 21. JAHRHUNDERTS: HAUSBRANDT LÄDT SIE ZU KUNSTGENÜSSEN EIN.

L'arte è comunicazione, espressione, emozione, intensità, confronto. L'arte "è" la storia d'Italia. L'arte è il gusto di conoscerla. Proprio qui.

Kunst ist Kommunikation, Ausdruck, Emotion, Intensität, Konfrontation. Die Kunst ist die Geschichte Italiens. Die Kunst ist der Genuss, sie kennen zu lernen. Eben hier.

Siamo nel quartiere Flaminio di Roma. Siamo nella sede del MAXXI, il Museo nazionale delle arti del XXI secolo: una sede multifunzionale, progettata dall'architetto Zaha Hadid, che interpreta perfettamente la filosofia di questo luogo. Qui l'arte è veramente ciò che deve essere: un luogo libero ed emozionante che viaggia nei secoli, che unisce città e tempi, che fa incontrare artisti, che sovrappone linguaggi, che sperimenta, crea, comunica. Siamo a Roma, nella capitale d'Italia, il paese dell'arte per definizione. E proprio qui sorge il MAXXI con le sue due istituzioni: Il MAXXI arte e il MAXXI architettura, il primo museo d'architettura italiano. Non solo un luogo che accoglie le opere d'arte del passato, ma un luogo in cui l'arte è dialogo, sperimentazione artistica, legame fortissimo che si costruisce davanti ai nostri occhi e che unisce storia e futuro. Il MAXXI parla di noi, dell'italianità e ne parla al mondo intero. Attraverso nomi come Carlo Scarpa, Pier Luigi Nervi, Paolo Soleri, Alessandro Anselmi, Giancarlo De Carlo, Carlo Aymonino, Superstudio; attraverso fotografi come Olivo Barbieri, Gabriele Basilico, Letizia Battaglia, John Davies, Mimmo Jodice, Armin Linke, Guido Guidi, Walter Niedermayr, Massimo Vitali. Sono questi nomi a renderci orgogliosi di questo luogo di quell'italianità che è arte e che da sempre è uno dei valori fondamentali della filosofia Hausbrandt. Ogni giorno in Hausbrandt lavoriamo perchè il caffè sia il migliore caffè italiano; ogni giorno creiamo, ricerchiamo, sperimentiamo, forti di una storia che è tutta italiana e di un futuro che vogliamo sia sempre più espressione internazionale della perfezione del gusto. Questa italianità ci ha portati qui, proprio al MAXXI architettura, nell'unico bar presente al suo interno. In questo museo, archivio, biblioteca e mediateca; in questo spazio fisico che vuole accogliere, coinvolgere ed avvicinare persone di tutte le età all'architettura. Hausbrandt è la pausa italiana nel primo luogo che l'Italia dedica all'architettura. Non perdetevi il piacere di assaporare.

Wir sind im römischen Viertel Flaminio. Wir sind am Sitz des MAXXI, dem Nationalen Kunstmuseum des 21. Jahrhunderts: ein multifunktioneller Sitz, der vom Architekten Zaha Hadid geplant wurde, der die Philosophie dieses Ortes perfekt interpretiert. Hier ist die Kunst wirklich das, was sie sein muss: ein freier und emotionaler Ort, der sich auf die Reise durch die Jahrhunderte begibt, der Städte und Zeiten verbindet, der Künstler zusammenführt, der Ausdrucksformen überlagert, der experimentiert, kreiert und kommuniziert. Wir sind in Rom, der Hauptstadt Italiens, dem anerkannten Land der Kunst. Und gerade hier entsteht MAXXI mit den beiden Museen: MAXXI Kunst und MAXXI Architektur, das erste italienische Architekturmuseum. Es ist nicht nur ein Ort, an dem die Kunstwerke der Vergangenheit gesammelt werden, sondern auch ein Ort, an dem Kunst zum Dialog, zum künstlerischen Experimentieren, zur starken Verbindung wird, die vor unseren Augen entsteht und Geschichte und Zukunft miteinander verbindet. MAXXI spricht über uns, den italienischen Stil und spricht darüber zur ganzen Welt. Durch Namen wie Carlo Scarpa, Pier Luigi Nervi, Paolo Soleri, Alessandro Anselmi, Giancarlo De Carlo, Carlo Aymonino, Superstudio; durch Fotografen, wie Olivo Barbieri, Gabriele Basilico, Letizia Battaglia, John Davies, Mimmo Jodice, Armin Linke, Guido Guidi, Walter Niedermayr, Massimo Vitali. Dies sind die Namen, die uns stolz machen auf diesen Ort des italienischen Stils, der Kunst ist und der seit jeher einer der Grundwerte der Philosophie von Hausbrandt ist. Jeden Tag arbeiten wir bei Hausbrandt, damit der Kaffee der beste italienische Kaffee ist; jeden Tag kreieren wir, forschen wir, untersuchen wir, stark durch Geschichte, die ganz italienisch ist und eine Zukunft, von der wir uns wünschen, dass sie immer mehr internationaler Ausdruck der Perfektion des Genusses wird. Dieser italienische Stil hat uns hierher ins MAXXI Architektur geführt, in die einzige Bar, die es intern gibt. In dieses Museum, Archiv, Bibliothek und Mediathek; in diesen physikalischen Raum, der Personen jeden Alters empfängt, integriert und der Architektur nähern möchte. Hausbrandt ist die italienische Pause an dem ersten Ort, den Italien der Architektur widmet. Lassen Sie sich die Freude am Genuss nicht entgehen.

"PORTE APERTE" ALLA BIRRERIA THERESIANER: UNA QUINTA EDIZIONE SPUMEGGIANTE.

OFFENE TÜREN IN DER BRAUEREI THERESIANER: EINE FÜNFTE SCHÄUMENDE EDITION.

2500 appassionati hanno assaporato la quinta edizione di "Porte aperte" alla birreria Theresianer che si è svolta il 2 e 3 ottobre scorsi a Nervesa della Battaglia (TV).
Visite guidate e degustazioni, hanno permesso ai partecipanti di vivere una "full immersion" nell'affascinante mondo della birra Theresianer. Tra gli ospiti, nomi illustri quali il vicesindaco di Treviso,
avv. Giancarlo Gentilini, l'assessore alle Attività Produttive della Provincia di Treviso, dott. Stefano Bastianetto e i vertici di Assobirra guidati dal Presidente Ing. Piero Perron. Il ritmo giusto dello speciale sabato sera è stato creato dal gruppo musicale dei Red Cadillac mentre il Ristorante Le Castrette di Villorba di Ivano Cendron ha saputo gestire con grande esperienza la parte di degustazione abbinata alle birre e la cena con galletto.
Due giornate a tutta birra, vissute dentro, proprio dentro l'universo Theresianer: per conoscere da vicino la produzione, la lavorazione, l'organizzazione che sono il background di una birra di qualità superiore e di gusto unico.

2500 Begeisterte haben an der fünften Edition von „Offene Türen" in der Brauerei Theresianer, die vom 2.-3. Oktober letzten Jahres in Nervesa della Battaglia (TV) stattfand, genussvoll teilgenommen. Führungen und Degustationen unter der Leitung des Experten Tullio Zangrando haben es den Teilnehmern ermöglicht, eine Full Immersion in der faszinierenden Welt des Theresianer Biers zu erleben. Unter den Gästen berühmte Namen, wie der Vizebürgermeister von Treviso, Avv. Giancarlo Gentilini, der Assessor für Produktionstätigkeiten der Provinz Treviso, Dott. Stefano Bastianetto und Spitzen von Assobirra unter der Führung des Präsidenten Ing. Piero Perron. Der richtige Rhythmus dieser besonderen Samstagabends wurde von der Musikgruppe Red Cadillac vorgegeben, während das Restaurant Le Castrette di Villorba von Ivano Cendron es verstanden hat, mit großer Erfahrung die Degustation in Kombination mit Bieren und dem Abendessen mit Hähnchen zu organisieren. Zwei Tage ganz im Zeichen von Bier, im Inneren, im Universum der Theresianer Brauerei erlebt: um aus der Nähe Produktion, Verarbeitung, Organisation kennen zu lernen, die den Background eines Bieres von gehobener Qualität – und eines einzigartigen Geschmacks – bilden.

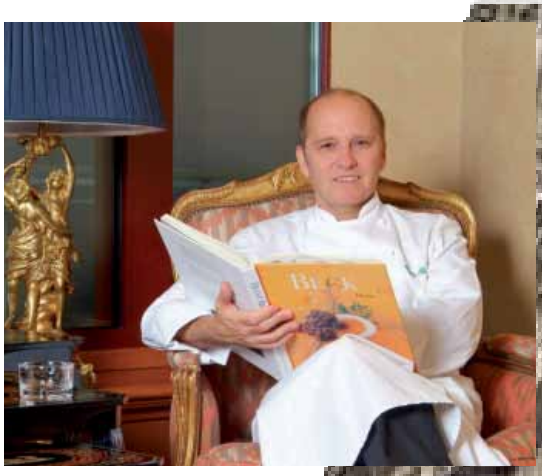
6° Edizione "Birreria porte aperte" 17-18 Settembre 2011
6. Edition Tag der Offenen Brauerei: 17 – 18. September 2011

COOKING FOR ART: HAUSBRANDT VI INVITA AD ASSAPORARE LA ROMA RINASCIMENTALE.

COOKING FOR ART: HAUSBRANDT LÄDT SIE IN DAS ROM DER RENAISSANCE EIN.

Un'occasione unica per gustare l'arte, in tutte le sue forme: negli oggetti antichi, nelle opere fatte a mano, nelle ricette e nei vini d'autore. É avvenuto a Roma dal 16 al 24 ottobre e Hausbrandt non poteva non esserci come esempio di "eccellenza" in fatto di gusto e di qualità.
Siamo nello splendido spazio del Complesso Monumentale Santo Spirito in Sassia: qui si è svolta la quinta edizione della manifestazione Antiquari nella Roma Rinascimentale. Proprio nel chiostro adiacente e collegato al percorso espositivo degli Antiquari, avveniva in contemporanea un importante evento enogastronomico: Cooking for Art. Organizzato da Witaly, ideato da Lorenza Vitali e condotto da Luigi Cremona, noto giornalista responsabile delle guide del Touring Editore di Alberghi, Ristoranti, Vini, Cooking for Art ha proposto due importanti momenti di Alta Gastronomia: il Premio al Miglior Chef Emergente del Centro Italia e Mete Divine, tre giorni in cui le migliori strutture d'Italia hanno offerto al pubblico un assaggio della loro ricercata cucina. A rendere ancora più prestigioso l'appuntamento con l'arte del palato è stata la presenza di due personalità d'eccezione: Heinz Beck, grande chef di uno dei ristoranti migliori d'Italia, La Pergola del "Rome Cavalieri Hilton", e Antonello Colonna, che a breve aprirà anche un Gourmet Resort nei pressi di Roma.

Eine einmalige Gelegenheit, um die Kunst in all ihren Facetten zu genießen: bei antiken Objekten, handgefertigten Arbeiten, Rezepten und Autorenweinen. Vom 16. bis 24. Oktober 2010 in Rom war es für Hausbrandt ein Muss, als Beispiel für Exzellenz in puncto Genuss und Qualität präsent zu sein.
Wir befinden uns in der wunderschönen monumentalen Anlage Santo Spirito in Sassia: hier fand die fünfte Edition der Veranstaltung Antiquari im Rom der Renaissance statt. Im angrenzenden Kreuzgang, der mit dem Ausstellungsparcour der Antiquari verbunden ist, erfolgte gleichzeitig ein wichtiges önogastronomisches Event: Cooking for Art. Organisiert von Witaly, kreiert von Lorenza Vitali und unter der Leitung von Luigi Cremona, dem bekannten Journalisten, der für die Führer des Touring Editore für Hotels, Restaurants, Weine verantwortlich zeichnet, hatte Cooking for Art zwei Höhepunkte der gehobenen Gastronomie zu bieten: den Preis für den besten Küchenchef in Mittelitalien und Göttliche Ziele (Miglior Chef Emergente del Centro Italia e Mete Divine), drei Tage, an denen die besten Betriebe Italiens dem Publikum Kostproben ihrer exklusiven Kochkunst geboten haben. Vollendet wurde dieses kulinarische Highlight durch die Anwesenheit von zwei außergewöhnlichen Persönlichkeiten: Heinz Beck, großartiger Küchenchef des La Pergola von „Rome Cavalieri Hilton", eines der besten Restaurants Italiens, und Antonello Colonna, der in Kürze auch ein Gourmet Resort in der Nähe von Rom eröffnen wird.



Lo Chef Heinz Beck
Chef Heinz Beck

HAUSBRANDT VI PORTA NEL CUORE DI VIENNA: ENTRATE NEL NUOVO LOCALE WEIN & CO.

MIT HAUSBRANDT IN DAS HERZ VON WIEN: TRETEN SIE EIN IN DAS NEUE LOKAL WEIN & CO.

Siamo nella Mariahilferstrasse, la via dello shopping nel centro di Vienna. Qui sono presenti tutti i marchi di abbigliamento a livello internazionale: Geox, Zara, H&M, Benetton. Qui, lo scorso novembre, l'importante catena di ristoranti Wein & Co. ha inaugurato un nuovo locale con la collaborazione di Hausbrandt che ha portato nella capitale austriaca la qualità italianissima dei suoi prodotti. Proprietaria di 19 punti vendita nelle principali città austriache (Vienna, Salisburgo, Innsbruck), Wein & Co. ha sempre concentrato la sua attività sulla somministrazione e vendita di vini provenienti da tutto il mondo attraverso un'area retail davvero fornitissima.

Wir sind in der Mariahilfer Straße, der Shoppingmeile im Zentrum von Wien. Hier zu finden sind sämtliche internationale Bekleidungsmarken: Geox, Zara, H&M, Benetton. Hier hat im vergangenen November die bekannte Restaurantkette Wein & Co., in Zusammenarbeit mit Hausbrandt, ein neues Lokal eröffnet. Hausbrandt hat in die österreichische Hauptstadt die italienische Qualität seiner Produkte gebracht. Wein & Co. ist Inhaber von 19 Shops in den größten österreichischen Städten (Wien, Salzburg, Innsbruck). Man hat sich seit jeher auf den Ausschank und den Verkauf von Weinen aus aller Welt mittels eines bestens sortierten Kleinhandels konzentriert.

SPORT, CAFFÈ E BIRRA: CON HAUSBRANDT E THERESIANER IL GUSTO CORRE LA TREVISO MARATHON.

SPORT, KAFFEE UND BIER: MIT HAUSBRANDT UND THERESIANER LÄUFT DER GENUSS DEN TREVISO MARATHON.

Alex Zanardi

27 marzo 2011. Si corre a Treviso, si corre per l'ottava edizione della Treviso Marathon: un tracciato di 42 km che attraversa le più belle zone della Marca Trevigiana. Ci sono tutte le "eccellenze" di questo nostro territorio unico. E c'è l'eccellenza del gusto, rappresentato da due grandi nomi, Hausbrandt e Theresianer, presenti alla maratona proprio a fianco dei corridori per dare più gusto alla loro gara e per dare il perfetto sapore nostrano a questa importante manifestazione sportiva. Qualche numero che è bello ricordare: Treviso Marathon conta 100 mila spettatori; è la 42 km più veloce d' Italia, la quinta per numero di partecipanti e la prima tra le maratone di provincia; gli iscritti all'ultima edizione erano ben 3400. É lo sport a trionfare: lo sostengono Hausbrandt e Theresianer che con il loro caffè e la loro birra hanno accompagnato gli atleti lungo il percorso, deliziando il loro arrivo alla fine della gara e assegnando uno speciale premio Hausbrandt: un premio che quest'anno è andato a tutti i vincitori delle categorie uomini e donne; ad Alex Zanardi, campione nelle handbike e a Stefano Baldini, figura importante nel mondo dello sport. Tanti premiati, il 27 marzo 2011, e nessun sconfitto: ha vinto la terra di Treviso, ha vinto lo sport autentico, ha vinto il gusto genuino. Siete pronti alla nona edizione della Treviso Marathon? Noi sì.

27. März 2011. Man läuft in Treviso, so, man läuft die achte Edition des Treviso Marathon: eine 42 km lange Strecke, die durch die schönsten Gebiete der Treviser Mark führt. Hier gibt es alle Köstlichkeiten dieses einzigartigen Gebietes. Und es gibt zwei große Namen, die den Genuss verkörpern: Hausbrandt und Theresianer, die beim Marathon neben den Korridoren vertreten sind, um dem Wettkampf mehr Genuss zu schenken und dieser wichtigen Sportveranstaltung den perfekten lokaltypischen Geschmack zu geben. Hier einige nennenswerte Zahlen: der Treviso Marathon zählt 100.000 Zuschauer. Er ist mit 42 km der schnellste in Italien, der fünftgrößte bezogen auf die Teilnehmerzahl und der erste unter den Marathonläufen der Provinz. Bei der letzten Edition gab es rund 3400 Anmeldungen. Es ist der Sport, der siegt: er wird von Hausbrandt und Theresianer unterstützt, die mit ihrem Kaffee und ihrem Bier die Athleten entlang der Strecke begleitet haben und sie bei ihrer Ankunft am Ende des Wettkampfes verwöhnen und ihnen einen Sonderpreis von Hausbrandt übergeben: ein Preis, der in diesem Jahr an alle Gewinner der Kategorien Männer und Frauen verliehen wurde. An Alex Zanardi, Champion im Handbike und an Stefano Baldini, wichtige Persönlichkeit in der Sportwelt. Viele Prämierte am 27. März 2011 und kein Besiegter: gewonnen hat die Trevisaner Mark, gewonnen hat der authentische Sport, gewonnen hat der unverfälschte Geschmack. Sind Sie bereit für die neunte Edition des Treviso Marathon? Wir schon.

Stefano Baldini

2011

29/05 02/10

VENEDIG / VENETIEN / ITALIEN
Leana Sonnabend. Ein italienisches Portrait
Peggy Guggenheim Collection
www.guggenheim-venice.it

10-12/07

WASHINGTON D.C. / U.S.A.
Fancy Food

30/07 7/08

SENIGALLIA / MARKEN / ITALIEN
Summer Jamboree
BIER & MUSIK
The Hottest Rockin' Holiday on Earth

27/08

VENEDIG / VENETIEN / ITALIEN
"La Traviata"
von Giuseppe Verdi
Theater La Fenice www.teatrolafenice.it

17-18/09

NERVESA DELLA BATTAGLIA / VENETIEN / ITALIEN
Firmensitz
Offene Brauereitüren

23-25/09

SEATTLE / U.S.A.
Coffee Fest

21-25/10

MAILAND / LOMBARDEI / ITALIEN
HOST - SIC
Internationaler Kaffeesalon
International Coffee Fair

12/10 11/03 2012

ROM / LATIUM / ITALIEN
Otolith Group.thoughtform
MUSEO MAXXI
www.fondazionemaxxi.it

With Theresianer · With Hausbrandt · With Case Bianche · With Col Sandago

HAUSBRANDT LAB

BEVI UN BUON CAFFÈ, E' UN GESTO DI SALUTE: HAUSBRANDT TI SPIEGA PERCHÈ.

EIN GUTER KAFFEE IM ZEICHEN DER GESUNDHEIT: HAUSBRANDT ERKLÄRT DAS WARUM.

L'Istituto nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione di Roma ci svela il ruolo del caffè: un potente antiossidante perfetto per la nostra dieta.
Das Nationale Forschungsinstitut für Lebensmittel und Ernährung in Rom informiert uns über die Bedeutung von Kaffee: ein starkes Antioxidationsmittel, das sich perfekt für unsere Ernährung eignet.

C'è un dato che fa sicuramente stupire e che non tutti gli appassionati della tazzina sanno. Il dato è questo: secondo uno studio condotto in America, **il caffè è uno è tra i 50 prodotti con più contenuto in antiossidanti**. In un lavoro analogo condotto in Italia, nel quale è stata misurata la capacità antiossidante di 34 vegetali, 30 tipi di frutta, 34 tipi di bevande e 6 di olio, il caffè risulta l'alimento con il più alto contenuto in antiossidanti. Un altro recentissimo studio, nel quale sono stati misurati i consumi alimentari di 285 persone, ha messo in evidenza che il gruppo di alimenti "caffè" e "tè" contribuiva per il 32% alla capacità antiossidante della dieta. **Non ce l'aspettavamo che il piacere italianissimo della tazzina fosse anche un gesto di salute**. Ma per capire il significato di questi dati, dobbiamo fare un passo indietro e ricordare cosa accade nel nostro corpo quando avviene un **processo di ossidazione**.

Ogni cellula infatti produce l'energia che le serve per svolgere le sue funzioni attraverso reazioni di ossidazione: si tratta di un percorso che non sempre è perfetto e può portare alla produzione di radicali liberi. Quando la produzione di radicali liberi è tale da soverchiare il nostro sistema antiossidante si viene a creare una condizione di stress ossidativo che è considerata un evento chiave del processo di invecchiamento e di molte malattie cronico-degenerative come ipertensione, diabete, parkinson, alzheimer, sclerosi multipla, cancro. Poiché gli antiossidanti sono in grado di contrastare gli effetti dei radicali liberi e combattere lo stress ossidativo, si ritiene che il loro consumo possa contribuire a ridurre il rischio di queste patologie.

Eine Zahl, die sicher nicht alle Kaffeeliebhaber kennen, überrascht uns ganz gewiss. Laut einer in Amerika durchgeführten Studie gehört Kaffee zu den 50 Produkten, die die meisten Antioxidantien enthalten. Aus einer analogen, in Italien durchgeführten Arbeit, in der die antioxidative Kapazität von 34 Gemüsearten, 30 Obstsorten, 34 Getränken und 6 Ölen analysiert wurde, geht hervor, dass Kaffee den größten Gehalt an Antioxidantien aufweist. Eine weitere vor kurzem durchgeführten Studie, in der der Lebensmittelverbrauch von 285 Personen ermittelt wurde, hat gezeigt, dass die Nahrungsmittelgruppe „Kaffee" und „Tee" zu 32% an der antioxidativen Kapazität der Ernährung beteiligt war. Wir erwarteten uns nicht, dass der italienische Kaffeegenuss auch für die Gesundheit spricht. Um die Bedeutung dieser Ergebnisse zu verstehen, müssen wir einen Rückblick darauf werfen, was während des Oxidationsprozesses in unserem Körper vorgeht. Jede Zelle produziert die Energie, die sie benötigt, um ihre Funktionen durch Oxidationsreaktionen durchzuführen: es handelt sich um einen Weg, der nicht immer perfekt ist und der zum Entstehen freier Radikale führen kann. Wenn das Entstehen von freien Radikalen so ist, dass sie unser Antioxidationssystem überlagert, entsteht eine oxidative Stressbedingung, die als Schlüsselereignis im Alterungsprozess und vieler chronisch degenerativer Alterungsprozesse (Bluthochdruck, Diabetes, Parkinson, Alzheimer, multiples Sklerose, Krebs) gilt.

É dunque un ruolo importantissimo il loro, un ruolo che il corpo umano riconosce e in modo intelligente utilizza per difendersi da questa forma di stress. Molte sostanze presenti negli alimenti, specie di origine vegetale, hanno la capacità di reagire con i radicali liberi. Queste sostanze disattivano i radicali ed interrompono le reazioni a catena che portano alla formazione di nuovi radicali ossidandosi al posto delle macromolecole biologiche. Il processo dell'ossidazione di queste reazioni può venire rigenerato dal sistema di difesa antiossidante dell'organismo che si avvale degli antiossidanti endogeni e di quelli esogeni. Tra i più importanti antiossidanti di origine esogena troviamo alcune vitamine (C ed E) e due gruppi di composti di origine vegetale (carotenoidi e composti fenolici). Ed eccoci di nuovo alla nostra amata tazzina di caffè: gli antiossidanti di origine vegetale provengono prevalentemente dalla frutta e dalla verdura e dalle bevande di origine vegetale come vino, tè, succhi di frutta e appunto il nostro caffè. In particolare, il caffè è tra le maggiori fonti alimentari di composti fenolici, un'importante classe di composti idrosolubili che costituiscono dal 6 al 10% del peso secco della sua polvere. Tuttavia, va anche detto che non tutte le miscele hanno lo stesso potere antiossidante. Un confronto tra le diverse miscele ha evidenziato che la varietà robusta ha una capacità antiossidante maggiore di quella arabica, 3 volte superiore a quella del vino e 5 volte a quella del tè. Un motivo in più per vivere con gusto e piacere l'irrinunciabile rito di noi italiani, un rito che tutto il mondo ci invidia.

Fonte: "Antiossidanti e caffè", scritto redatto dall'Istituto nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione di Roma.

Da die Antioxidantien die Wirkung der freien Radikalen und den Oxidationsstress bekämpfen können, glaubt man, dass ihr Konsum dazu beitragen kann, das Risiko für diese Krankheiten zu reduzieren. Sie haben somit eine sehr wichtige Rolle, eine Funktion, die der menschliche Körper erkennt und intelligent umsetzt, um sich vor dieser Form von Stress zu schützen. Viele in den Nahrungsmitteln enthaltene Stoffe, besonders pflanzlichen Ursprungs, haben die Fähigkeit, mit den freien Radikalen eine Reaktion einzugehen. Diese Stoffe deaktivieren die Radikale und unterbrechen die Kettenreaktionen, die zur Bildung neuer Radikale führen, indem sie anstelle der biologischen Makromoleküle oxidieren. Der Oxidationsprozess dieser Reaktionen kann durch das antioxidative Schutzsystem des Organismus regeneriert werden, das sich der endogenen und exogenen Antioxidantien bedient. Zu den wichtigsten Antioxidantien exogenen Ursprungs gehören einige Vitamine (C und E) und zwei Verbindungsgruppen pflanzlichen Ursprungs (Karotinoide und Phenolverbindungen). Und somit wären wir wieder bei unserer geliebten Tasse Kaffee: die Antioxidantien pflanzlichen Ursprungs stammen vorwiegend von Obst und Gemüse und von Getränken pflanzlichen Ursprungs, wie Wein, Tee, Fruchtsaft und, wie gesagt, von unserem Kaffee. Insbesondere gehört der Kaffee zu den größten Nahrungsmittelquellen mit Phenolverbindungen, eine wichtige Klasse wasserlöslicher Verbindungen, die 6 – 10% des Trockengewichtes des Pulvers bilden. Dennoch muss auch gesagt werden, dass nicht alle Mischungen dieselbe antioxidative Kapazität haben. Ein Vergleich zwischen den verschiedenen Mischungen hat gezeigt, dass die Sorte Robusta eine größere antioxidative Kapazität hat als der Arabica, und zwar 3 Mal mehr als Wein und 5 Mal mehr als Tee. Ein Grund mehr, um mit Genuss und Freunde das unverzichtbare Ritual von uns Italienern zu leben, ein Ritual, um das uns die ganze Welt beneidet.

Quelle: „Antioxidantien und Kaffee" Veröffentlichung des nationalen Forschungsinstitutes für Lebensmittel und Ernährung in Rom.

NEW YORK

HAUSBRANDT CONQUISTA LA GRANDE MELA

HAUSBRANDT EROBERT DEN GROSSEN APFEL

Il più antico marchio italiano di caffè arriva in America: troverete la vostra tazzina preferita anche nei locali più "cool" di New York.

Era un giorno del 2009, in una fredda New York riscaldata da un buon espresso Hausbrandt. Si parlava di caffè italiano, di America e della sua voglia di gusto, di piacere espresso e dell'impegno Hausbrandt di portare l'eccellenza in ogni tazzina. Eravamo al Fancy Food e Mr. Vincent di Carlo, fondatore e presidente della "Di Carlo distributor, inc." nonché grande estimatore di caffè, assaporava con noi la possibilità di portare Hausbrandt alla conquista degli USA. Ci accomunava un sogno: riportare il più antico marchio italiano di caffè nella Grande Mela e da lì farlo approdare nella costa ovest, passando per gli stati centrali. Un grande viaggio perchè il gusto del caffè italiano diventasse anche americano. Nel 2010 questo sogno diventa un ambizioso, ma preciso progetto: è il momento di grande svolta per lo sviluppo del marchio Hausbrandt negli USA. L'azienda triestina sigla l'accordo con la "Di Carlo distributor, inc.", iniziando insieme a lei il suo grande successo USA. Le premesse ci sono tutte e sono nei valori che Hausbrandt condivide e riconosce nella Di Carlo: distribuzione capillare, altissima affidabilità, ottima reputazione, numeri da grande dealer. Il 2010 ha confermato queste premesse: la condivisione dei rispettivi obiettivi ha infatti portato alla definizione di una strategia comune per la distribuzione dei prodotti aziendali, con particolare riguardo alle miscele top in grani. L'impegno si è concentrato sul mercato professionale, core business di entrambi i partners: dalle principali città della costa est - in particolare Philadelphia (storica estimatrice del nome Hausbrandt) e New York – fino a tutti gli Stati Uniti attraverso un network di operatori specializzati. Il prossimo appuntamento americano con Hausbrandt e "Di Carlo distributor, inc." è il 12 aprile a New York e poi al Fancy Food 2011. Nel frattempo, se siete a New York, non perdetevi il piacere di assaporare un espresso Hausbrandt in uno dei locali più cool della Grande Mela: vi aspettano la Salumeria Rosi e Di Palo's fine foods. Il gusto è tutto italiano.

Die älteste italienische Kaffeesorte erreicht Amerika: Sie werden Ihren Lieblingskaffee auch in den coolsten Lokalen von New York finden.

Es war ein Tag im Jahr 2009, im kalten New York, das von einem guten Hausbrandt Espresso erwärmt wurde. Man sprach über italienischen Kaffee, Amerika und seiner Lust auf den Genuss eines Espressos und über das Engagement von Hausbrandt, Qualität in jede Tasse zu bringen. Wir waren im Fancy Food und Mr. Vincent di Carlo, Gründer und Präsident der "Di Carlo distributor, inc." sowie großer Kaffeeliebhaber dachte mit uns über die Möglichkeit nach, Hausbrandt nach America zu bringen. Wir hatten einen gemeinsamen Traum: die älteste italienische Kaffeemarke in den Big Apple zu bringen und sie von dort aus über die Bundesstaaten nach Westen auszubreiten. Eine große Reise, damit der italienische Kaffeegenuss auch amerikanisch wird. Im Jahr 2010 wird dieser Traum zu einem ehrgeizigen, aber konkreten Projekt: es ist der Augenblick der großen Wende in der Entwicklung der Marke Hausbrandt in den USA. Das Triestiner Unternehmen unterzeichnet die Vereinbarung mit "Di Carlo distributor, inc." und so begann man gemeinsam den großen Erfolg in den USA. Die Voraussetzungen dafür sind gegeben und in den Werten, die Hausbrandt mit Di Carlo teilt, enthalten: engmaschiger Vertrieb, hohe Zuverlässigkeit, ausgezeichneter Ruf, umsatzstarker Händler. Das Jahr 2010 hat diese Prämissen bestätigt: das Teilen der jeweiligen Ziele hat zur Definition einer gemeinsamen Strategie für den Vertrieb von Firmenprodukten geführt, unter besonderer Bezugnahme auf die Topbohnenmischungen. Der Einsatz hat sich auf den professionellen Markt, das Core Business beider Partner konzentriert: durch ein Netzwerk von Spezialisten von den wichtigsten Städten an der Ostküste – insbesondere Philadelphia (traditionelle Liebhaberin von Hausbrandt) und New York – bis zu allen Vereinigten Staaten. Das nächste amerikanische Treffen mit Hausbrandt und "Di Carlo distributor, inc." findet am 12. April in New York und dann im Fancy Food 2011 statt. Sollten Sie in der Zwischenzeit in New York sein, lassen Sie sich das Genusserlebnis eines Hausbrandt-Espresso in einem der coolsten Lokale des Big Apple nicht entgehen: es erwarten Sie die Salumeria Rosi und Di Palo's fine foods. Genuss im italienischen Stil.

FESTEGGIAMO UN SERVIZIO CHE È UN GUSTO: HAUSBRANDT NATURALMENTE, ANCHE IN ALBANIA.

RUND, FREUNDLICH, HARMONISCH: DER ABSOLUTE GENUSS VON GOURMET COLUMBUS.

Ottobre 2010, Hausbrandt e Gourmet&Co. celebrano i loro tre anni di "eccellenza insieme".
Präsentiert sich am Gaumen mit seinen exklusiven Eigenschaften: mittlere Milde, leichte Säure, die mit Noten nach reifem Obst und mit Schoko- und Gewürznuancen verschmilzt.

Per un'azienda nata a Trieste la presenza capillare del vicino mercato dei Balcani è una naturale vocazione. Condividere con questa cultura il gusto, la professionalità, la passione; trasformare questi valori in un piacere da assaporare.
Hausbrandt arriva in Albania così, tre anni fa: iniziando la sua collaborazione con Gourmet&Co e condividendo con questo importante distributore il suo impegno nel fornire un servizio eccellente esattamente come il gusto del suo caffè. L'Albania ama la cultura del caffè italiano: Gourmet&Co ha saputo rispondere a questo crescente interesse con un servizio sempre più capillare, mirato a portare il piacere dell'espresso presso i migliori professionisti Ho.Re.Ca.; dialogando con loro e fornendo loro una consulenza esperta, capace di diffondere la conoscenza delle miscele di migliore qualità. Oggi Hausbrandt è presente in Albania nel segmento più qualificato ed esclusivo del mercato professionale: risultato della qualità del suo espresso, ma anche di una distribuzione puntuale ed efficiente che Gourmet&Co ha saputo garantire grazie alla sua logistica nelle principali città dell'Albania (prime fra tutte la capitale Tirana e la storica città di Durazzo). Un concetto di eccellenza che interessa la distribuzione, così come la formazione: lo staff di Gourmet&Co ha infatti seguito attentamente la formazione predisposta dal training Hausbrandt "Accademia Veneziana del Caffè", riconoscendo in questa formazione il valore aggiunto, la possibilità di garantire a tutti i suoi clienti una certificata ed elevatissima competenza di prodotto. Per Hausbrandt e Gourmet&Co tre anni di collaborazione sono stati un traguardo importante, fatto di successi importanti. Da questa data, da questo ottobre 2010, si guarda ancora una volta avanti, verso un nuovo importante obiettivo: coinvolgere professionisti e appassionati in un percorso di cultura del gusto, che inizia dalla materia e arriva a costruire la migliore esperienza sensoriale che si possa vivere assaporando, in un bar dell'Albania, un caffè Hausbrandt.

Das ist eine der Mischungen, die man nie vergisst. Eine Mischung unter den Spitzenprodukten von Hausbrandt: 100% Arabica Kaffee vorwiegend südamerikanischer Herkunft. Am Gaumen zeigt er sich mit seinen exklusiven Eigenschaften: mittlere Milde, leichte Säure, die mit Noten nach reifem Obst und Schoko- und Gewürznuancen verschmelzen. Gourmet Columbus präsentiert sich mit seinem runden, schmeichelnden Geschmack am Gaumen, mit der vortrefflichen Ausdruckskraft der besten Mischungen von Hausbrandt. Wie alle großen Kaffees hat er seine Lieblingsplätze: trendige Caffetterias, Lounge Bars, Mehrzweckräume, in denen man frühstückt, zu Mittag speist oder sich auf einen Aperitif trifft.
Er präsentiert sich mit einem Packaging, das perfekt auf seine Leidenschaft für Schönheit, einzigartigen Geschmack und seine erklärten italienischen Stil ausgerichtet ist: ein schwarzer Kaffeesatz Boden, wie man ihn einem Spitzensortiment zuschreibt, das von Aschblau überrascht wird, der sich optisch als 100% Arabica präsentiert. Erhältlich in der Version Macinato Moka und als Kaffeebohnen in 1kg-Packungen. Selbstverständlich präsentiert er sich nicht alleine: er zeigt sich allen auf seinem Plexiglass-Display und wird begleitet vom Aufkleber für die Dosiermühle und der Untertasse, die eigens für ihn kreiert wurden. Seine dominante Note ist die Einzigartigkeit des Geschmackes.

BAR AUTORIMESSA

VENEZIA

STRAßE	Santa Croce, 497
STADT	Venezia
PROVINZ	Venezia
TEL.	0039 041 523 5470
WEB SEITE	www.ristoranteautorimessavenezia.blogspot.com

Ci si siede qui, d'estate. A Venezia, la bellissima Venezia, sul patio esterno di questo originale bar che dà su Piazzale Roma. Si assapora la pasticceria veneziana, ci si rinfresca con un gelato, si interrompe l'itinerario tra le calli con un gustoso snack. Si beve un vino pregiato, scelto dalla cantina di 200 etichette. E naturalmente ci si concede il piacere di un caffè italianissimo firmato Hausbrandt. Pensate che questo locale risale al 1930 e prende il suo nome dal garage autorimessa comunale posto proprio di fianco. Il signor Edo Gastaldi ha iniziato qui, da giovane, la sua carriera di barista. E proprio qui è tornato nel 2000: questa volta come proprietario del locale. Ci è tornato con una scommessa: farlo diventare un punto di riferimento per i moltissimi turisti che si trovano a passare per piazzale Roma e per tutti i veneziani. La famiglia di Edo, originaria di Camponogara (Venezia) ma molto conosciuta a Venezia, porta avanti la scommessa con lui: la moglie, Carla Morandin, e anche Devis e Fabio, i figli. Due anni dopo, quando il locale viene completamente restaurato, Hausbrandt diventa il gustoso complice di questa vittoria: nel Bar Autorimessa si beve solo il caffè dell'azienda triestina che conquista Venezia con la sua passione per l'eccellenza condivisa con Edo e i suoi familiari. É un'eccellenza che si vede nel servizio, nel gesto gentile, nell'ordine che piacevolmente caratterizza questo locale; si vede nello staff, composto da 25 persone, assolutamente formate, specialmente su caffè e vino. E si vede nelle originali iniziative, come quella di offrire, fin dai primi giorni di aprile, serate di degustazioni vino organizzate con le cantine e dedicate agli amanti del buon bere.La scommessa di Edo e dei suoi familiari è vinta. Con Hausbrandt.

Hier verweilt man gerne im Sommer. In Venedig, im wunderschönen Venedig, auf der Außenterrasse dieser originellen Bar mit Blick auf den Piazzale Roma. Hier kann man die venezianische Konditorkunst genießen, sich bei einem Eis erfrischen, eine Pause mit einem schmackhaften Imbiss nach einem Rundgang durch die Gassen einlegen. Man trinkt einen köstlichen Wein aus dem Weinkeller mit 200 Etiketten. Und natürlich darf man sich einen genussvollen italienischen Kaffee aus dem Hause Hausbrandt nicht entgehen lassen. Das Lokal, dessen Ursprünge auf das Jahr 1930 zurückgehen, hat seinen Namen von der Gemeindegarage nebenan. Signor Edo Gastaldi hat hier als Junge seine Karriere als Barista begonnen. Und hierher ist er auch im Jahr 2000 zurückgekehrt: diesmal als Eigentümer des Lokals. Seine Idee ist, das Lokal zu einem Treff für die zahlreichen Touristen auf der Piazzale Roma sowie für alle Venezianer zu machen. Die Familie von Edo, die ursprünglich aus Camponogara (Venedig) stammt, in Venedig aber sehr bekannt ist, verfolgt, mit Frau Carla Morandin und den Kinder Devis und Fabio, weiterhin dieses Ziel. Nach der kompletten Restaurierung zwei Jahre später wird Hausbrandt zum Verbündeten dieses Siegeszuges der Genüsse: in der Bar Autorimesssa wird ausschließlich der Kaffee des Triestiner Unternehmens serviert, das Venedig mit seiner Leidenschaft für erstklassige Qualität, die von Edo und seiner Familie getragen wird, erobert. Qualität, die sich auch im Service zeigt, in jeder freundlichen Geste, in der Ordnung, die dieses Lokal so angenehmen erscheinen lässt. Qualität zeigt sich auch im geschulten 25köpfigen Team, das in erster Linie auf Kaffee und Wein spezialisiert ist. Und Qualität zeigt sich in den originellen Initiativen, wie den Weindegustationsabenden an den ersten Apriltagen, die in den Weinkellern organisiert werden und den Liebhabern eines guten Tropfens gewidmet sind. Das Unterfangen von Edo und seiner Familie ist – mit Hausbrandt – geglückt.

PASTICCERIA BIDO

VENEZIA

STRAßE	Piazza Ferretto, 3
STADT	Mestre
PROVINZ	Venezia
TEL.	0039 041 961841
E-MAIL	info@bidovenezia.com
WEB SEITE	www.bidovenezia.com

La famiglia Bido è una famiglia di gelatieri, di quelle che con la loro storia hanno scritto anche un pezzo di storia del gelato. Undici anni fa, in Germania, i tre fratelli Alvaro, Sandro e Diego iniziano la loro attività, proprio come gelatieri. Passano solo tre anni e decidono di tornare nello loro Italia, con l'obiettivo di trovare una gelateria nella zona di Abano. E' il destino invece a guidarli fino a Mestre, dove vedono e si innamorano della pasticceria più antica della città: proprio in piazza Ferretto, la piazza storica. Il papà, bancario, suggerisce loro di prenderla in gestione, ma ad una condizione: "la prendiamo solo se uno di voi diventa pasticcere". A soli 24 anni, Alvaro inizia così la sua attività di pasticciere. Ben presto diventa lui il pasticciere ufficiale della pasticceria che ha preso il nome della sua famiglia: Pasticceria Bido. Certo, qui il gelato è il pezzo forte, ma, grazie ad Alvaro e alla sua visione moderna dell'arte pasticciera, anche questa specialità diventa qualcosa di unico: fondata sulla catena del freddo, la sua pasticceria è sottoposta a tecniche e sistemi di stoccaggio così raffinati che permettono di conservarla per giorni e giorni freschissima. Dalla pasticceria secca e fresca alle torte e dolci nuziali; dalla cioccolateria alle colombe e uova pasquali fino alle marmellate di nicchia, prodotte soprattutto durante le festività. Poi c'è il capolavoro, quello che li ha resi famosi, quello a cui nessuno, proprio nessuno saprebbe resistere: è la bavarese a 2 cioccolati. Una vera opera d'arte del gusto. Con il loro staff di 15 persone, la famiglia Bido è oggi fornitore ufficiale di Orient Express e Molino Stucky a Venezia. C'è un'altra data storica, che amano ricordare: è l'anno 2008, quando la famiglia Bido ha ricevuto la visita del Presidente della Repubblica che, nel suo programma di visita a Venezia e dintorni, aveva previsto anche un "caffè presso Pasticceria Bido". Ma c'è un sogno nel cassetto? "vincere i mondiali di pasticceria che si tengono nel 2013 a Lione". E stando a quello che abbiamo assaporato, non lo consideriamo un sogno così lontano da questa storica pasticceria di Mestre.

Die Familie Bido ist eine Familie jener Speiseeishersteller, die mit ihrer Geschichte auch ein Stück Eisgeschichte geschrieben haben. Vor elf Jahren beginnen die Brüder Alvaro, Sandro und Diego als Eismacher in Deutschland. Bereits drei Jahre später kehren sie mit der Absicht in ihre Heimat Italien zurück, eine Eisdiele im Raum Abano zu betreiben. Das Schicksal hingegen führt sie jedoch nach Mestre, wo sie die älteste Konditorei der Stadt auf der historischen Piazza Ferretto sehen und sich sofort in sie verlieben. Ihr Vater, Banker, empfiehlt ihnen, sie zu pachten, allerdings unter einer Bedingung: „wir nehmen sie nur, wenn einer von euch Konditor wird". Bereits mit 24 Jahren fängt Alvaro als Konditor an. Bald wird er der offizielle Konditor der Konditorei, die nach seiner Familie benannt wurde: Pasticceria Bido. Eis ist hier natürlich das Aushängeschild, aber dank Alvaro und seiner modernen Vision der Konditorkunst, wird diese Spezialität zu etwas Einzigartigem: begründet auf der Kältekette bedient sich seine Konditorei so ausgeklügelten Techniken und Lagersystemen, dass das Eis tagelang ganz frisch bleibt. Von Keksen, frischem Gebäck über Torten bis hin zu Hochzeitsdesserts; von der Schokoladenkunst über die Ostertauben und Ostereier bis hin zu exklusiven Konfitüren, die vor allem während den Festtagen produziert werden. Zudem noch das Meisterwerk, durch das die Konditorei berühmt geworden ist und dem niemand widerstehen kann: die Bayerische Creme mit 2 Schokoladen. Ein wahres Kunstwerk des Genusses. Mit ihrem 15köpfigen Team ist die Familie Bido heute offizieller Lieferant von Orient Express und Molino Stucky in Venedig. Es gibt ein weiteres historisches Datum, an das man sich gerne erinnert: es ist das Jahr 2008, als die Familie Bido vom Staatspräsidenten besucht wurde, der in seinem Programm Venedig und das Umland zu besuchen, auch einen Kaffee in der Pasticceria Bido eingeplant hat. Aber gibt es noch einen unerfüllten Traum? Ja, die Weltmeisterschaft der Konditoren in Lyon im Jahr 2013 zu gewinnen. Und nachdem was wir gekostet haben, scheint dieser Traum von dieser Traditionskonditorei in Mestre nicht so weit vom Ziel entfernt zu sein.

PASTICCERIA BASSO E BELVEDERE

VENEZIA

STRAßE	Via Varotara, 41 / A
STADT	Zianigo di Mirano
PROVINZ	Venezia
TEL.	0039 041 5700680
E-MAIL	info@dolcitradizionibasso.com
WEB SEITE	www.dolcitradizionibasso.com

Oggi Zianigo è baciata dal sole di primavera. Zianigo è una piccola frazione immersa nel verde di Mirano, in provincia di Venezia: la "terra del Tiepolo", la chiamano tutti. Qui Andrea Basso ci accoglie nella sua pasticceria. È proprio qui, nel panificio di suo padre pasticcere, Andrea impara fin da piccolo l'arte della pasticceria. La pasticceria Basso di Zianigo è sua, oggi. La sua nascita risale al 2002, proprio sotto il periodo pasquale. Fu all'inizio che una preziosa collaboratrice di Andrea trovò per caso degli angioletti, impressi in una carta intestata, proprio lì, in quel negozio. Quegli angioletti diventano il simbolo della pasticceria e sono ritratti sul soffitto del locale, arredato in stile liberty. Andrea Basso è un uomo simpatico, pacato e molto sorridente: un personaggio intenso, che crede nei valori di una volta e che vuole ritrovarli nel gusto della sua mitica crema. "Faccio fatica ad adeguarmi ai surrogati e ai semi lavorati che ormai si trovano ovunque – racconta Andrea - Sai, la mia crema è fatta con uova e latte fresco e il miele delle mie focaccie è biologico e lo compro proprio qui a Zianigo". Andrea ama parlare delle sue scelte e della sua specialità: la pasticceria veneziana, soprattutto i lievitati come la focaccia e la colomba che produce con ingredienti selezionatissimi e impasta ancora a mano come le pasticcerie di una volta. Ogni giorno, nella sua pasticceria, Andrea produce circa 3500 paste. Ci lavorano 20 persone e con Andrea collabora il fratello minore, Stefano: tutti uniti dalla stessa passione per il gusto di una volta, per le mani che impastano con amore, per la loro irresistibile colomba che si assapora appena sfornata, quando si scioglie in bocca e il palato non le resiste più. Ma non c'è solo la pasticceria Basso, nella vita e nel cuore di Andrea. E c'è la pasticceria caffetteria Belvedere che, grazie anche alla collaborazione con i soci Andrea e Vania, è un punto di riferimento nella bellissima piazza di Mirano. Anche qui, lo stile è liberty, con divani e sedie in rosso veneziano; il pavimento è quello originale di 100 anni fa, antico come la bellissima colonna e il bancone di marmo rosso. Si entra ogni giorno, fino alle 24: per un prodotto della qualità Basso, per un aperitivo, per uno stuzzichino, per un caffè Hausbrandt. Buonissimo, lo dice Andrea.

Heute wird Zianigo von der Sonne geküsst. Zianigo ist eine kleine Ortschaft inmitten der grünen Mirano, in der venezianischen Provinz: das „Land des Tiepolo", wie es von allen genannt wird. Hier empfängt uns Andrea Basso in seiner Konditorei. Hier in der Bäckerei seines Vaters, der Konditor war, lernt Andrea von Kindesbeinen an die Konditorkunst. Heute gehört ihm die Konditorei in Basso di Zianigo. Gegründet wurde der Betrieb im Jahr 2002 in der Osterzeit. Es war in den Anfängen, als eine wertvolle Mitarbeiterin von Andrea zufällig in dem Geschäft auf Engelchen stieß, die auf Geschäftspapier eingeprägt waren. Diese Engelchen, die an der Decke des im Jugendstil gehaltenen Lokals zu sehen sind, werden zum Symbol der Konditorei. Andrea Basso ist ein sympathischer, ruhiger Mensch, der immer guter Laune ist: eine tiefsinnige Persönlichkeit, die an die Werte von damals glaubt und der sie im Geschmack seiner legendäre Creme zu finden versucht. Andrea erzählt, dass es ihm schwer falle, Ersatzstoffe und Halbfertigprodukte zu verwenden, die es heute überall gibt. Seine Creme sei aus Ei und frischer Milch gemacht, für seine Focaccia verwende er nur biologischen Honig, den er hier in Zianigo kauft. Andrea spricht gerne über seine Entscheidungen und seine Spezialität: die venezianische Konditorkunst, vor allem die Germteige, wie Focaccia und Colomba (Ostertaube), die er aus ausgewählten Zutaten händisch erzeugt, so wie es in den Bäckereien früher üblich war. Tagtäglich produziert Andrea in seiner Konditorei rund 3500 Törtchen. Zwanzig Personen sind hier beschäftigt, mit ihnen Andrea und sein jüngerer Bruder Stefano: gemeinsam ist ihnen die Leidenschaft für traditionelle Geschmäcker, von Hand die Teige für die unwiderstehliche Colomba zu kneten, die ofenfrisch auf der Zunge zergeht und für den Gaumen unwiderstehlich bleibt. Aber im Leben und im Herzen von Andrea ist nicht nur für die Konditorei Basso Platz. Die Pasticceriea-Caffetteria Belvedere ist nicht zuletzt dank der Mitarbeit von Andrea und Vania zu einem beliebten Treff auf dem wunderschönen Platz von Mirano geworden. Auch hier ist der Jugendstil präsent, mit Couchen und Stühlen in venezianischem Rot. Der Fußboden ist originalgetreu, wie vor 100 Jahren, ebenso wie die wunderschöne Säule und die Theke aus rotem Marmor. Täglich geöffnet bis 24.00: auf ein Qualitätserzeugnis von Basso, einen Aperitif, ein Häppchen oder einen Hausbrandt Kaffee. Einfach köstlich, meint Andrea.

Hausbrandt Trieste 1892 SpA
Via Foscarini, 52
31040 Nervesa della Battaglia - Treviso - Italia
T. 0422 8891 - F. 0422 889260

www.hausbrandt.com

www.theresianer.com

www.colsandago.com

www.casebianche.it

THERESIANER

Antica Birreria di Trieste 1766

PREMIO ALLA BUONA TRADIZIONE ITALIANA

AWARD IN GOLD DLG 2011

AWARD IN SILVER DLG 2011

Wit e Bock vincono al DLG di Francoforte.

UNA MEDAGLIA D'ORO E UNA MEDAGLIA D'ARGENTO:
DUE PRESTIGIOSI RICONOSCIMENTI CHE PREMIANO ANCORA UNA VOLTA L'AMORE PER LA QUALITÀ E LA PASSIONE PER LA TRADIZIONE DELLE BIRRE ARTIGIANALI THERESIANER.

www.theresianer.com