

TRADITION



experience the world of Martino Zanetti

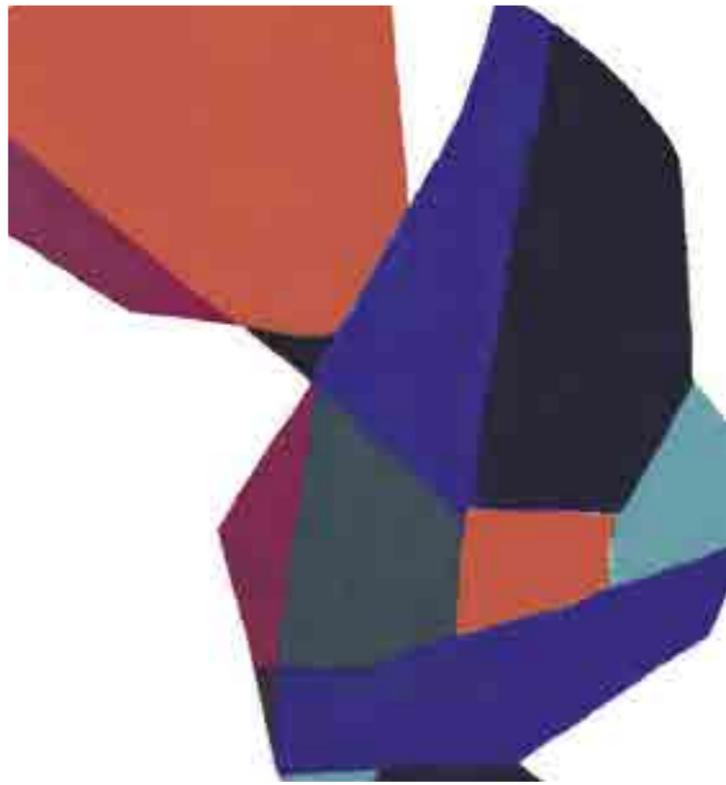
Ein Kaffee mit ...

**Das neue Bild von
Col Sandago**

**Theresianer
gluten-frei: das
sensible Bier**

**So gut schmeckt
uns Panettone!**

**Hausbrandt und
die Umwelt, ein
Engagement
für das
Wohlbefinden**



“Figura 1”

Martino Zanetti

Juni 2010

Acrylfarben auf Sackgewebe aus
Jute, auf Holz montiert

cm 95x120



Sehr geehrte Damen und
Herren

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

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

Weiterführung der
Tätigkeit.

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

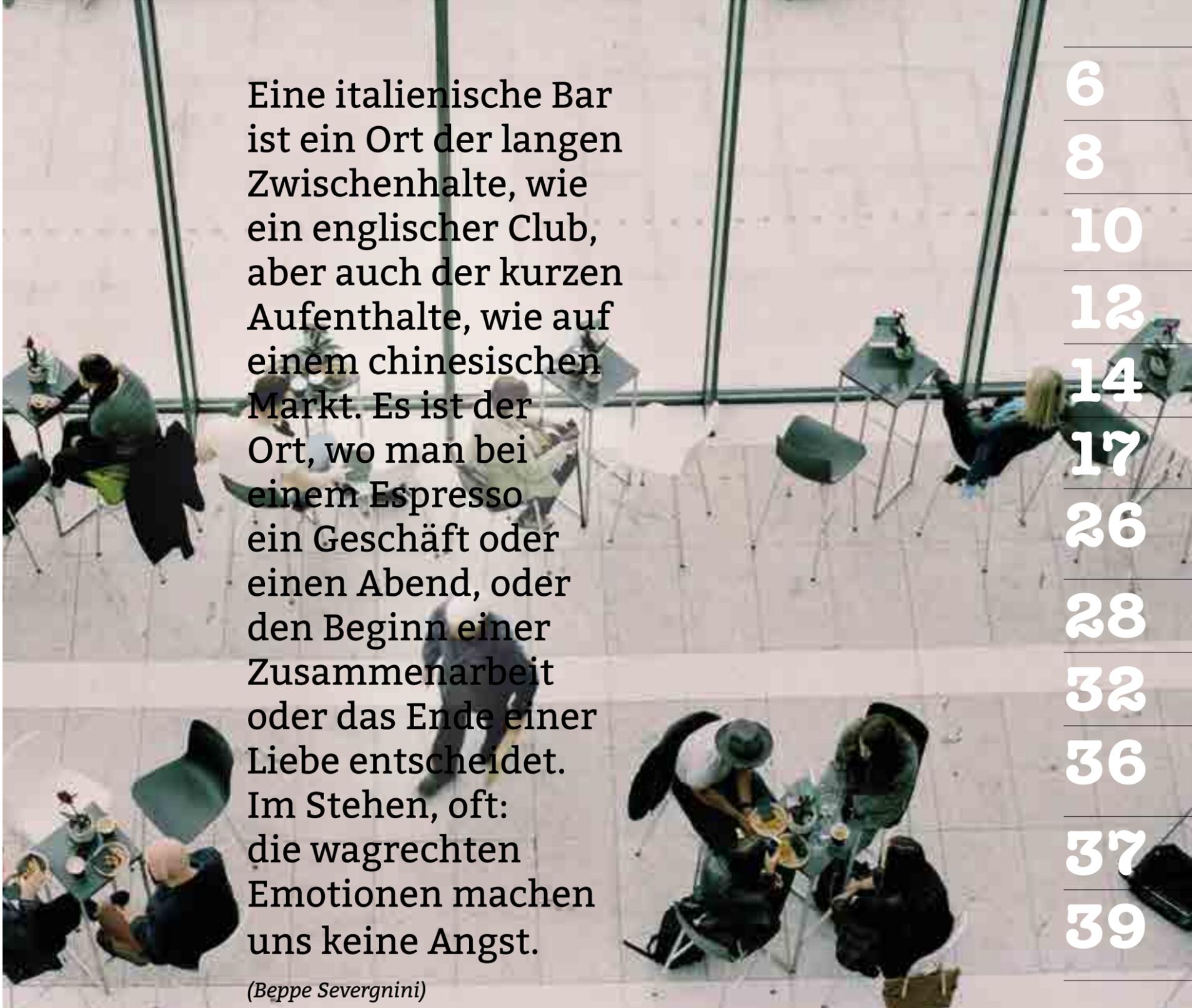
Mit Dankbarkeit,



COL SANDAGO

TRADITION

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



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

(Beppe Severgnini)

6

Ein Kaffee mit ...

8

Kunsttassen mit Hausbrandt Coffee Art by Martino Zanetti - FIGURA 1

10

Das faszinierende Zusammentreffen zwischen Wasser und Kaffee

12

Das neue Bild von Col Sandago

14

Theresianer gluten-frei: das sensible Bier

17

Weihnachten

26

Beer Attraction die Rückkehr im grossen Stil von Theresianer

28

A #Venezia75 für eine Kaffeepause unter den Stars

32

Das Aroma Hausbrandt "Official Coffee" am Tiramisù World Cup

36

TEDx nährt den Geist in Treviso mit der Unterstützung von Hausbrandt

37

So gut schmeckt uns Panettone!

39

Hausbrandt und die Umwelt, ein Engagement für das Wohlbefinden

EIN KAFFEE mit...

“Mein Name ist

MARTINO ZANETTI

Normalerweise bekannt als Unternehmer
und Kunstmaler”

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

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

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

Die nächsten Hauptakteure der Videoportrait, welche durch Illuminafilm realisiert wurden, sind der Meister Konditor Iginio Massari, der Bartender und Flair Weltmeister Bruno Vanzan, der Direktor der kulturellen Projekten von Zuecca

Projects Alessandro Possati. Die Interviews werden durch den Kanal Youtube verbreitet und stehen auf der Homepage in der Sektion “Ein Kaffee mit...” zur Verfügung.

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



KUNSTTASSEN MIT HAUSBRANDT COFFEE ART BY MARTINO ZANETTI - FIGURA 1

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

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

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



“Figura 1”

Juni 2010

Acrylfarben auf
Sackgewebe aus Jute, auf
Holz montiert

cm 95x120



■ DIE ARTIKEL DER
PRODUKTLINIE
WERDEN AUS FEINEM
WEISSEM PORZELLAN
HERGESTELLT UND
MIT UNTERGLASUR
BEMALUNGEN
VERFEINERT .

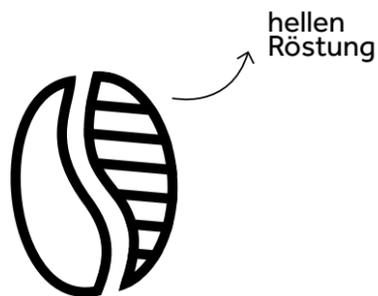
Für die Kaffeetasse wurden eine konisch zulaufende Form und eine mittlere Höhe gewählt, die es ermöglichen alle Duftnoten des Espresso zu erfassen, welche die Sinneswahrnehmung sanft begleiten.

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

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

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

DAS FASZINIERENDE ZUSAMMENTREFFEN



grosskörnigen Mahlverfahren



ZWISCHEN WASSER UND KAFFEE:

kalte Wasser



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

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

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

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



DER BARTENDER UND FLAIR WELTMEISTER WAR DER HAUPTAKTEUR IM RAHMEN DES EREIGNISSES "COLD BREW MIXOLOGY"

, das im Monat Juni in Venedig in der historischen Gelateria Al Todaro organisiert wurde, um Cold Brew Coffee zu präsentieren, dabei wurde das Getränk unverdünnt oder als Zutat eines alkoholhaltigen Cocktails (Brew Julep) serviert, das von Bruno Vanzan mit Flair Bartending Techniken live realisiert wurde. Das Rendezvous hat auf Einladung Kunden und Kaffeeliebhaber begrüsst, welche sich auf die Entdeckung des Kaffees in der Cold Brew Version begleiten liessen im Rahmen einer emotionslastigen Degustation dies auch dank der Professionalität von Vanzan und den Eigenschaften eines Getränkes, das aus dem Zusammentreffen von Wasser und Kaffee entstanden ist.

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



BREW JULEP

Alc. 24% Vol.

ZUTATEN

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

GLAS

- 400ml (14 oz) Julep cup

TECHNIK

Bild

VORBEREITUNG

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

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

Versez le Bourbon Whisky et enfin ajoutez de la glace.

Mélangez.

Garnissez d'une branche de menthe.



ENTDECKEN SIE ALLE WEITEREN REZEPTE AUF DEM COLD BREW REZEPTEBUCH!

code 936CB2

DAS NEUE BILD VON COL SANDAGO



Col Sandago ändert sein Bild im Zeichen der **Faren** und **Kreativität** von Martino Zanetti,

unternehmer und Kunstmaler, der mit der Zeit Col Sandago zu einem vorzüglichen Produkt machte, welches es heute ist, aus erster Hand, Interpret des minutiösen Restyling der Weinkellereiproduktionen: dabei betrachtete er sie als Kunstwerke und gestaltete dessen Profil neu in jedem Detail, damit sie ihre einzigartige Identität zum Ausdruck bringen können.

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

vervollständigt wird.

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

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

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



Theresianer gluten- frei: das sensible Bier

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

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

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

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

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

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

GLUTEN
FREI



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



Weihnachten



Die Familie
Die Freunden
Die heiteren Abende
Das Cheminee
...



Und die
fantastischen
Hausbrandt
Theresianer
Col Sandago
produkte



Eine Neuheit des Jahres war der **Adventskalender Theresianer**.
Aber auch die Theresianer Panettoni gezeichnet Iginio Massari und das klassische Winter Beer Theresianer

Die faszinierende Süße einer zeitlosen Geschichte

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



shooting



NEUHEITEN UND TRADITION IM RAHMEN DER WEIHNACHTLICHEN HARMONIE

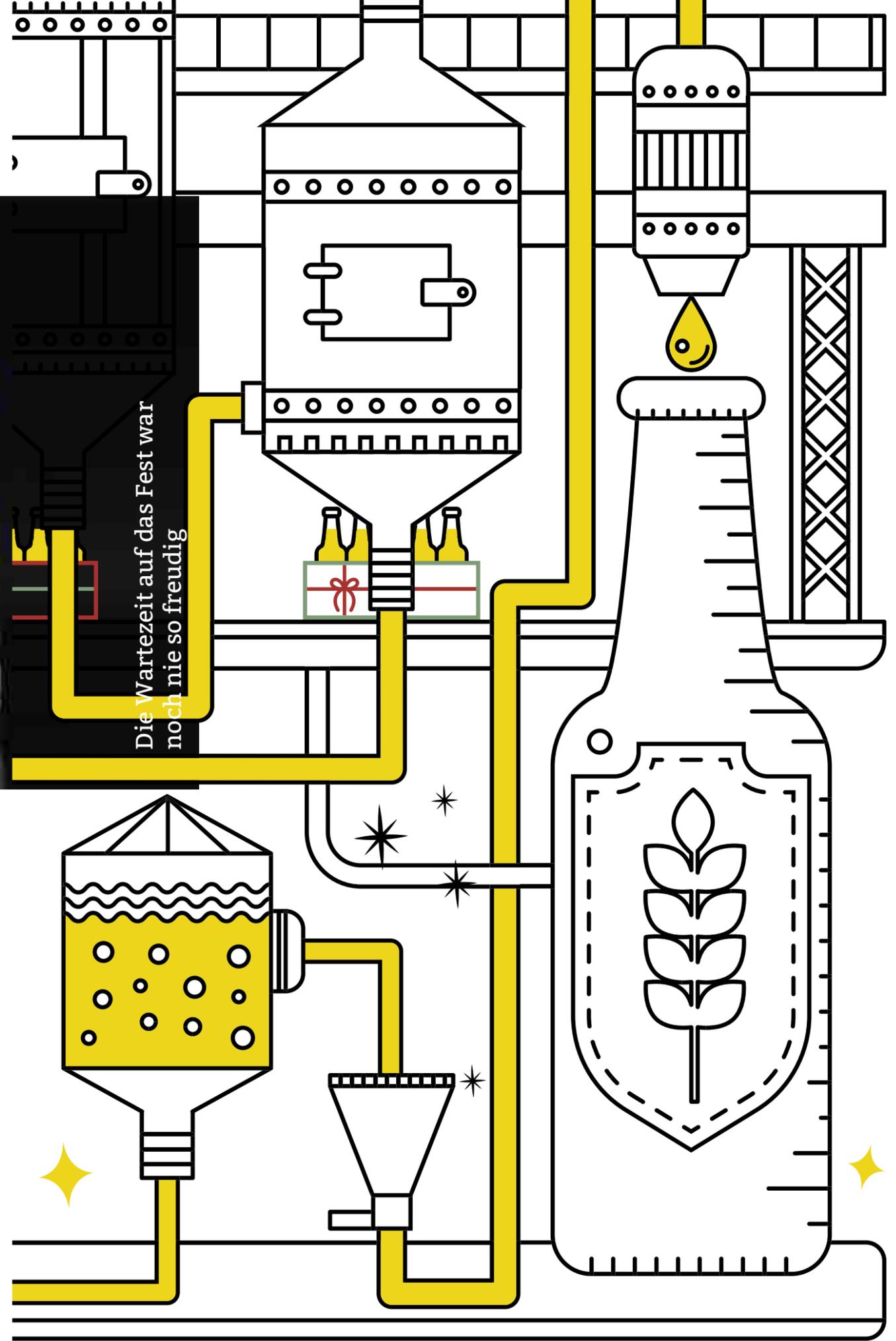
Die Neuheit des Jahres war der **Adventskalender Theresianer**

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

Die Neuheit des Jahres war der Adventskalender Theresianer, der Alle mit seiner Einzigartigkeit überrascht hat: während die Konfektion die Bierindustrie erzählte dank

einer phantasiereichen Reproduktion, starteten die Fenster mit den Daten Tag für Tag den Countdown bis zu Heiligabend. Dieses an Emotionen und Erwartungen reiche Spiel, stellte die Gelegenheit dar, um das gesamte Biersortiment von Theresianer in Format 0,33 L zu degustieren und die kuriosen Gadgets zu entdecken, und somit in voller Freude die Ankunft der Weihnachtszeit zu genießen.

Die Wartezeit auf das Fest war
noch nie so freudig



LIMITED EDITION



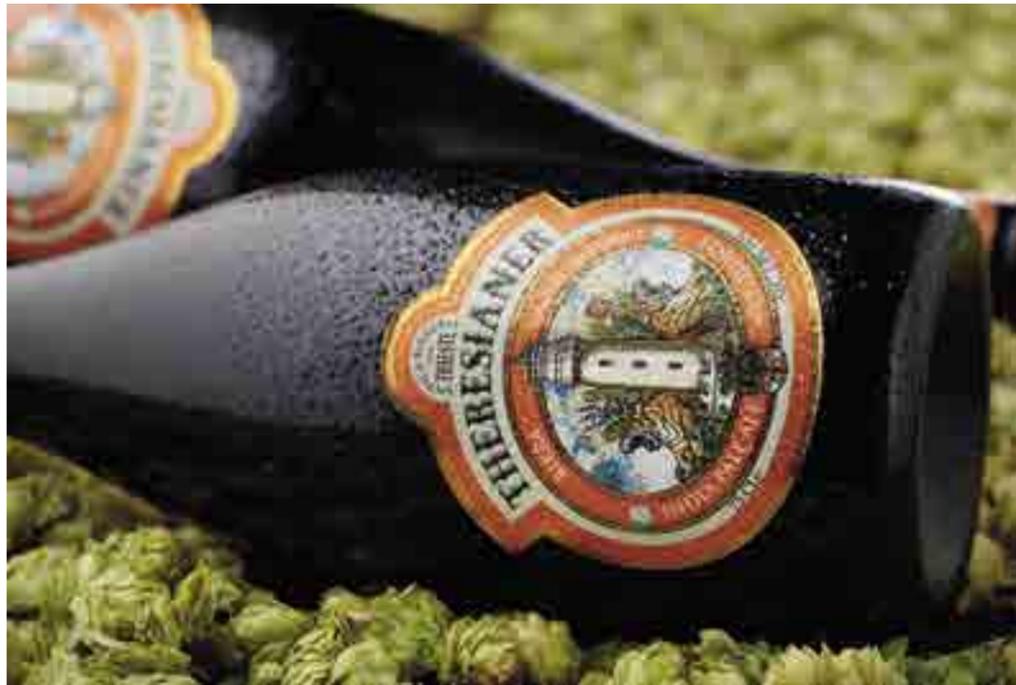
Im Mondschein tritt endlich das kurvenreiche Profil der Winterlandschaft auf...



Mit der Ankunft der Kälte, die ermöglicht die intensiven Aromen zu schätzen, wurde der Blick auch auf die Angebote für die Bierliebhaber geworfen, dabei wurde die Aufmerksamkeit auf die intensiven und heftigen Aromen der Winter Beer gerichtet, das Saisonbier Theresianer in limitierter Ausgabe, das bei den Bierliebhaber auf eine so starke Nachfrage gestossen ist.

Obergäriges Doppelmalzbier der Saison. Ungefiltert.

ALKOHOLGEHALT: 9%
GRAD PLATO: 18,5
HEFEART: Hefe Saccharomyces Cerevisiae Stamm
ART DER FERMENTATION: „Obergärig“
HERKUNFT DER GERSTE: Bayern
BITTERSUBSTANZEN IM BIER MG/L: 26
REIFUNG: > 3 Monate
FARBE: Intensiv bernsteinfarben mit rötlichen Reflexen
GERUCH: Nuanciert
GESCHMACK: Voll und schmeichelnd, erinnert an Lakritze, Trockenfrüchte und Kakaonoten
SERVIERTEMPERATUR: 10-12° C



17. / 20.
FEBRUAR
2018



die Rückkehr im grossen Stil von Theresianer

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

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

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

Während diesen vier Tagen, war Theresianer Hauptdarsteller und Sponsor der "Campionati di Cucina Italiana", welche in Zusammenarbeit mit der Federazione Italiana Cuochi beim Restaurant Italian Taste stattgefunden haben. Im Rahmen dieses Wettbewerbs haben die teilnehmenden Mannschaften versucht ein dreigängiges Menü ergänzen durch drei verschiedene Theresianer Bier vorzubereiten: eine wertvolle Erfahrung, welche eine Anregung darstellt, wie man die Theresianer Spezialitäten in perfekter Harmonie mit den Speisen, die ihren Wert am meisten zum Ausdruck bringen, kostet.

Auch bei Food Attraction Lab, die den neuen Ideen für den Horeca Sektor gewidmet ist, haben die Chef von Cast Alimenti neue Kombinationen für die Theresianer Bier ausprobiert, angefangen von denen mit dem Käse.

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



29.
AUGUST
- 8.
SEPTEMBER
2018



A #Venezia75 für eine Kaffeepause unter den Stars



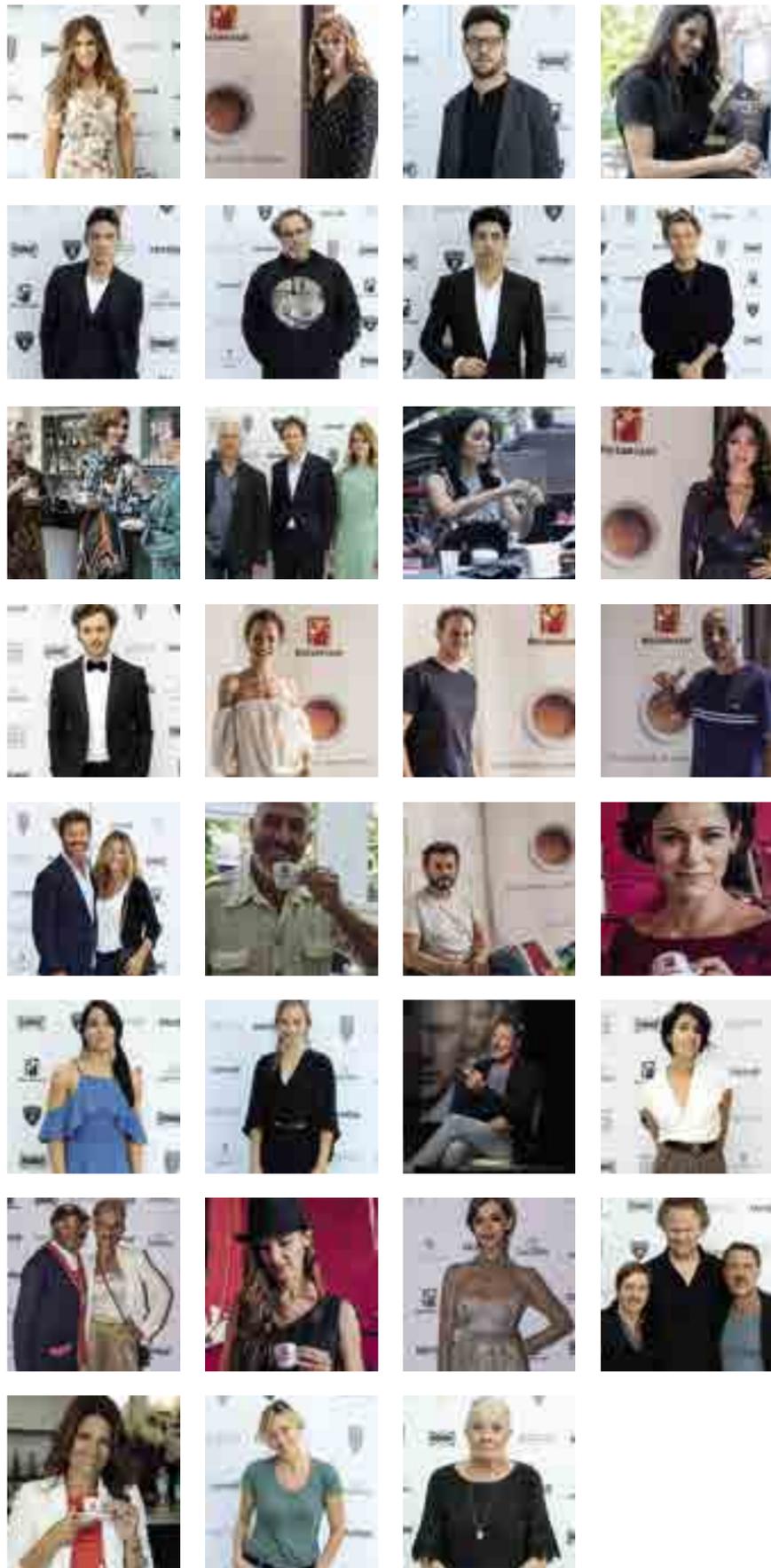
Die 75. Ausgabe der Internationalen Filmfestspiele von Venedig, die vom 29. August bis 8. September stattgefunden haben, hat beim Lido ein zahlreiches Publikum von Künstlern, Celebrities, Filmkritikern und Filmbegeisterte angezogen, und diese in den zeitlosen Charme der Venetianischen Lagune eingetaucht.

Wie jedes Jahr, waren die Filmfestspiele ein grosser Anziehungspunkt, um die besten und interessantesten Kinoproduktionen vorzustellen und zu entdecken und in diesem aussergewöhnlichen Rahmen konnten 2018

zahlreiche Stars eine kleine Erfrischung geniessen mit einer genussvollen Tasse Kaffee cold brew und andere von Hausbrandt angebotenen Spitzenprodukte.

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

Zwischen einem Interview, einem Treffen und die Klicks der Kameras, verwandelte sich jede Ruhepause in einer Möglichkeit zur Degustation



und Entdeckung, von denen die zahlreichen Schauspieler und Regisseure profitieren konnten.

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

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

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



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

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



1. / 4.
NOVEMBER
2018

Das Aroma Hausbrandt "Official Coffee" am Tiramisù World Cup



*Es kann kein Tiramisù
geben ohne Kaffee*

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

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

Die über tausend Besucher haben sich dieser Herausforderung gestellt, um den besten Tiramisù nach dem durch die Accademia Italiana di Cucina zertifiziertem oder nach einem eigenen persönlichen Rezept herzustellen, dabei haben sie sich



dem Urteil einer Jurie unterzogen, die aus Experten der Patisseriekunst, Foodblogger und Giudici Buongustai, als Vertreter des Publikums, zusammengesetzt ist.

Zwischen Kreativität und Tradition, stand anlässlich des Tiramisù World Cup als Zutat die Mischung 100% Arabica Hausbrandt auf der Bühne, zusammen mit dem Mascarpone, dem Zucker und den Biscuit, war der gemahlene Mokkaffee der Hautdarsteller, gekennzeichnet durch die "Official Coffee" Vignette. Mit seinem leichten Körper ist es ihm gelungen den im Rennen stehenden Desserts sein süßes und allumfassendes Aroma zu verleihen.

Tiramisù



Schwierigkeitsgrad
niedrig



Vorbereitungszeit
40 min



Dosierung
8 Personen

ZUTATEN

Savoirdi Kekse 300 g
Zucker 100 g
Eier 3
Kaffee Hausbrandt für Moka 250 ml
Mascarpone 500 g
Bitterer Kakao in Pulver q.b.

VERFAHREN

Den Kaffee vorbereiten. Wenn er fertig ist, einen Löffel Zucker dazugeben und ihn in einer Tasse kühl werden lassen.

Das Eigelb vom Eiweiss trennen und es mit drei Löffel Zucker gut verrühren. Das Eiweiss auf die Seite legen.

Den Mascarpone dazugeben, von unten nach oben gut vermischen, um den Kompost nicht zu brechen. Bitte benutzen sie den Mascarpone und die Eier bei Zimmertemperatur.

Das Eiweiss schaumig rühren und sie der Mascarponecreme dazugeben, dabei immer von unten nach oben sanft mischen. Dem Eiweiss eine Prise Salz dazugeben, um die Operation zu vereinfachen.

Den Tiramisù in die feuerfeste Form oder in ein Becher geben, dabei wechseln sie eine Schicht Mascarponecreme und eine Schicht in Kaffee durchgetränkte Savoirdi oder Pavesini Kekse ab.

Die feuerfeste Form mit einer Alufolie zudecken und sie für einige Stunden im Kühlschrank ruhen lassen, bevor Sie den Tiramisù servieren.

Bevor Sie den Tiramisù servieren, bestreuen Sie ihn mit bitteren durchsiebten Kakaopulver.

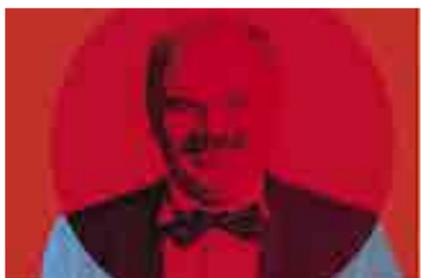
10.
NOVEMBER
2018

TEDx

nährt den Geist in Treviso mit der Unterstützung von Hausbrandt



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



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

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

TEDx Treviso hat beim Auditorium

Hausbrandt hat an TEDx Treviso mit grossem Enthusiasmus teilgenommen, auch im Rahmen von drei Nebeneignissen, bei denen die Spitzenprodukte des Unternehmens Hauptakteure

waren. Beim Galaabend am Freitagabend, beim Hotel "Alberini" di Lancenigo von Villorba, war das Theresianer Bier die perfekte Beilage für ein Abendessen mit dem Thema Street food. Am folgenden Tag, Samstag, waren die Pausen zwischen einem Vortrag und dem anderen durch Hausbrandt Kaffeedegustationen in epica Kapseln gekennzeichnet.

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

SO GUT SCHMECKT UNS PANETTONE!

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





7. OKTOBER 2018

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

24. UND 25. NOVEMBER 2018

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

8.9. DEZEMBER 2018

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

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



Hausbrandt und die Umwelt, ein Engagement für das Wohlbefinden



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



Um mehr darüber zu erfahren, besuchen Sie unsere Webseite

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

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

Hauptakteure des neuen Logistikzentrums von Nervesa della Battaglia sind die grünen Flächen, welche 20% der gesamten Fläche decken, auf der Liegenschaft bestehen 90 hochstämmige

Pflanzen, weitere 80 werden noch gepflanzt.

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

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

Die grünen Flächen decken 20% ab, d.h. ein fünftel des Grundstückes.



