

# TRADITION



experience the world of Martino Zanetti

## Midsummer Night Colours

in Verona, eine Ausstellung als Event und Lobpreis der Farben

## Neues Firmenimage von Hausbrandt

zwischen Tradition und Aktualität

## Nachhaltigkeit

Eine neue Art Geschäfte zu machen

## Nature Col Sandago

ein Sekt zum Siegen

## Zwanzig Jahre Theresianer



## C o w e r

### **"Splash 3"**

Martino Zanetti

Juni 2010

Acrylfarben auf Sackgewebe aus  
Jute, auf Holz montiert

cm 85x85



Die Kraft des Bildes, die sich aus Zeichen und Farben ergibt, hat auf mich immer eine geradezu magnetische Anziehungskraft ausgeübt. Das Bildnerische hat auch Schritt für Schritt die Entwicklung der Firmengruppe und mein Leben begleitet.

Dieses Jahr war es besonders die Veränderung des Firmenimages, welche für unsere Betriebe eine an Veranstaltungen und Großevents reiche Saison einleitete: Erinnert sei an die Teilnahme bei der Design Week in Mailand, die Zusammenarbeit mit den kulinarischen Meistern Iginio Massari und Alessandro Borghese, die Anwesenheit bei der Mostra del Cinema di Venezia sowie Treffen mit Kunden und Interessenten bei Branchenmessen.

Unser neues Image, das Tradition und Zeitgenössisches, Vergangenheit und Zukunft in einer klaren, charakteristischen Form verbindet, basiert hauptsächlich auf der Nutzung von Farbe. Sie ist das zentrale, wesentliche Element, zum Leben erweckte Materie, fassbar in der Wahrnehmung – und verbindet sich gut mit unseren Produkten.

Die Farbe ist schon seit jeher meine Leidenschaft und der Schwerpunkt meiner Interessen, sie wurde zum Mittelpunkt meines künstlerischen Schaffens. Dieses erfuhr mit der Ausstellung im Palazzo della Gran Guardia in Verona einen Höhepunkt: eine Präsentation von Malerei in einem herrlichen künstlerischen und historischen Kontext, der meine Arbeiten noch

hervorhob und mich auch selbst sehr froh machte.

Das Wachstum der Gruppe brachte uns dazu, weiter in Ideen, Werte und ehrgeizige Ziele zu investieren; wie den Sitz in Mailand, welcher vorrangig der Bildung und der Verbreitung des Wissens über Kaffee dienen soll oder das für die Theresianer-Biere erhaltene Slow Brewing-Zertifikat.

2019 war ein ereignisreiches Jahr, das keine Stagnation, sondern wunderbare, Postkarten ähnliche Bilder erreichter Erfolge brachte. Dies war möglich dank der umsichtigen Leitung meines Sohnes Fabrizio, mein großes Glück – der aufgrund der geschätzten Zusammenarbeit mit Fr. Patrizia Biasotto und einer herausragenden Teamarbeit die Firma verbessert und nach vorn führt.

Persönlich danke ich der Auslandsgruppe, vertreten durch Alberto Maguolo, sowie den Herstellungsbereichen. Außerdem möchte ich Herrn Pierangelo Ranieri danken, welcher zusammen mit der Marketingabteilung zur Erneuerung der Corporate Identity beigetragen hat, was uns eine führende Position bei der jährlich stattfindenden HOST sicherte.

Mein Wunsch für uns alle, der sich mit Sicherheit erfüllen wird, ist ein an Erlebnissen wie Vorhaben reiches Jahr 2020. Oder mit anderen Worten ausgedrückt: Neue Bilder zu zeichnen.

*Andrea Zucchi*

## Die *Bar* \_\_\_\_\_

Ausnahme für einige, Zweitwohnung für andere.

Ein Ort, an dem sich Menschen treffen, arbeiten, denken, umdenken, sich verabschieden oder wieder zusammenkommen.

Was all diese Menschen und ihre Geschichten verbindet, ist der universelle Wunsch nach einer perfekten Tasse Kaffee, der vom Barista mit Sorgfalt zubereitet wird - der Inbegriff der italienischen Handwerkstradition.

Er weiß, was gut ist, und er wählt das Beste aus. Deshalb vertrauen die Leute dem Barkeeper.

Als Kaffeeexperte, der seine Kunden immer zufrieden stellen will, vertraut er unserer Marke.

Denn Kaffee ist für uns mehr als ein Getränk.

Es ist ein Lebensstil, den man genießen kann, eine Kultur, die inspiriert, eine echte Quelle purer Emotionen.

Und wir sind die Experten, wenn es darum geht, Emotionen hervorzurufen. Deshalb produzieren wir den besten italienischen Kaffee seit Beginn unserer Reise, die 1892 begann.

So werden die Menschen eines Tages nicht nur "einen Kaffee" an ihrer Bar bestellen, sondern "einen Hausbrandt".

Wir sind stolz darauf, wer wir sind, woher wir kommen und was wir tun. Deshalb wollen wir Kaffee Liebhaber auf der ganzen Welt davon überzeugen, die Wahl derjenigen zu teilen, die Experten auf diesem Gebiet sind.

An der Bar und zu Hause.

**The *Choice*  
of those  
who know.**





**6**

**Midsummer Night Colours  
in Verona, eine Ausstellung  
als Event und Lobpreis der  
Farben**

**10**

**Neues Firmenimage von  
Hausbrandt: zwischen  
Tradition und Aktualität**

**14**

**Nachhaltigkeit. Eine neue  
Art Geschäfte zu machen.**

**16**

**Nervesa della Battaglia  
Hausbrandt headquarter**

**18**

**HostMilano 2019, auf der  
Bühne die Kultur des Guten  
und Schönen**

**20**

**Alessandro Borghese  
und Hausbrandt,  
Zusammenarbeit unter dem  
Vorzeichen der Kreativität**

**22**

**Hausbrandt bei der Design  
Week in Mailand**

**28**

**Nachtisch und Kaffee,  
perfektes Paar auch im  
Fernsehen**

**30**

**Herausragendes beim 76.  
Filmfestival in Venedig**

**33**

**Medaillen und  
Auszeichnungen im  
Bierolymp**

**34**

**Hausbrandt in Mailand – in  
einem vielseitig, auch zur  
(Fort-)Bildung geeigneten  
Ambiente**

**38**

**Weihnachtsgeschenke:  
geschmackvoll und kreativ**

**42**

**Zwanzig Jahre Theresianer**

**44**

**Langsam gebraut...  
Theresianer  
Die hauseigene Qualität  
durch Slow Brewing**

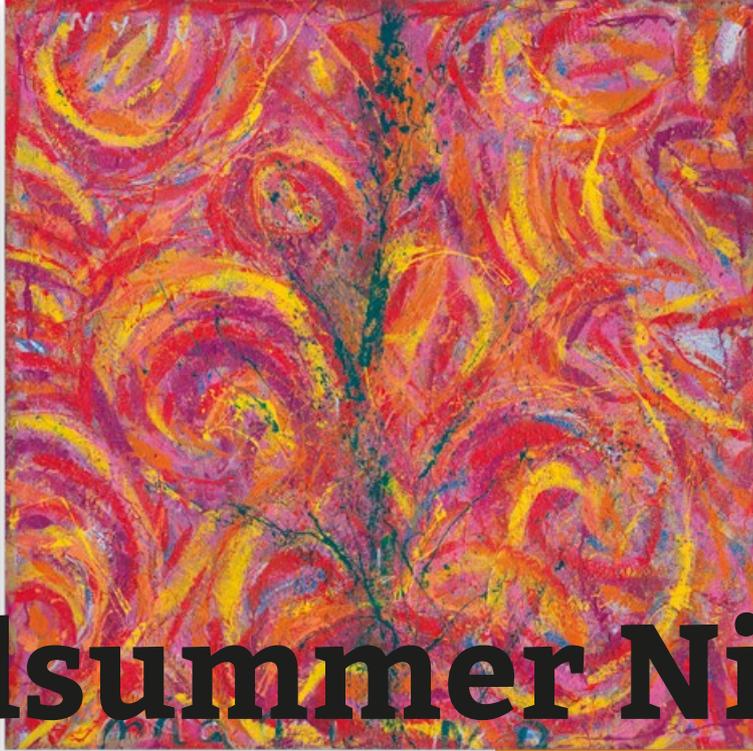
**46**

**Nature Col Sandago, ein  
Sekt zum Siegen**

**47**

**SQNPI, Nationales  
Integriertes  
Produktionsqualitätssystem**

29 JUNI  
1 SEPTEMBER 2019



# Midsummer Night Colours in Verona, eine Ausstellung als Event und Lobpreis der Farben

*„Des Menschen Auge hat's nicht gehört, des Menschen Ohr hats nicht gesehen, des Menschen Hand kann's nicht schmecken, seine Zunge kanns nicht begreifen und sein Herz nicht wieder sagen, was mein Traum war.“*

Zettel, IV. Aufzug, I.Szene, Sommernachtstraum

# EIN GEMÄLDE GEBOREN AUS DEM LICHT VON VENEZIANISCHER HIMMEL

Die Ausstellung MIDSUMMER NIGHT COLOURS von Martino Zanetti fand im Palazzo della Gran Guardia in Verona vom 29. Juni bis zum 1. September 2019 statt. Die dort präsentierten Werke ähneln einer Traumreise in eine Farbwelt, vermitteln visuelle Eindrücke und materielle Empfindungen.

Das von Kunstkritikern und vor allem den vielen Besuchern als weitgefächert und hervorragend beurteilte Ereignis war

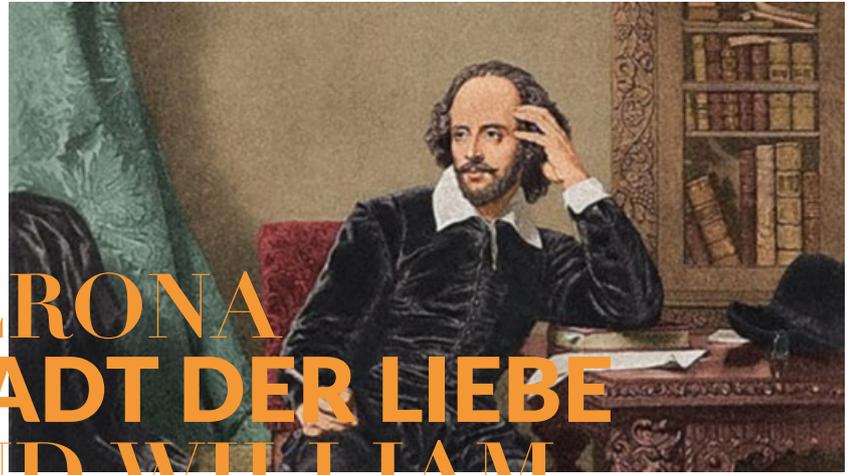
ein Lob auf Farben mit allen ihren Nuancen: der des Wahrnehmens, der emotionalen, der anregenden und der ikonischen. Die Schau glich einer Reise, inspiriert von der Komödie Shakespeares. Die Intensität und Stärke der Bilder verdankt sich den Landschaften sowie dem Himmel in Venetien, welche dem Künstler Martino Zanetti persönlich sehr wichtig sind. Sie berichten gleichsam von Lebensläufen und Wegen, die sich in einem Zusammenspiel

von Erfahrungen und Empfindungen kreuzen.

Unter den bedeutenden Namen der Vergangenheit, denen er eine Hommage erweist und die sein Gesamtwerk beeinflusst haben, finden sich: Matisse mit seinen energischen Farben, Giorgione und Tiepolo mit der Beziehung zur Natur und dem Ton in Ton abgestimmten Farbeinsatz, Tizian aufgrund seiner Lebhaftigkeit und den verdichtet wirkenden Bildern, Veronese wegen

dem gleichsam musisch anmutenden Stilelement. Außerdem ist es neben dem englischen Theater auch die Musik, welche seine Zeichensprache bereichert; die Kompositionen Vivaldis und Monteverdis schienen ergänzend auf dem Klavier in den Sälen des Palazzo della Gran Guardia zu erklingen. Der sich ergebende Eindruck: eine Ode auf das Aufheben der Grenzen zwischen den Künsten, die Verbindung von Farbtönen, Klängen, Gefühlen, mit einem einzigen Ziel – die Sinne anzusprechen, emotional anzuregen, mitzureißen. All' jene, die bei dieser erfolgreichen Präsentation anwesend sein durften.





# VERONA STADT DER LIEBE UND WILLIAM SHAKESPEARE

Das Werk Shakespeares war für den Künstler nicht nur wegweisend und inspirierend, sondern auch das Thema von ergänzend zur Ausstellung stattfindenden, hochrangig besetzten Veranstaltungen. Diese stießen ebenfalls auf ein großes Besucherinteresse. Am Donnerstag, dem 4. Juli, fand ein Runder Tisch zu "Frauen, die Shakespeare schrieben: die Beziehung zu Italien" statt, bei dem John Yeomans von der Universität Toronto und Ann Yeomans von der Mary Sidney Society in Santa Fe das Wort ergriffen. Beide widmen sich der Erforschung des literarischen Erbes von Mary Sidney und versuchen die wahre Urheberschaft der Bücher zu ermitteln, die dem Dichter zugeschrieben werden. Zanetti war ebenfalls anwesend und schlug eine neue ‚Autorschaft‘ der Texte des umstrittenen Engländers vor; er verwies auf Almorò Barbaro, der einer einflussreichen venezianischen Familie angehörte und (eventuell) als geheime Quelle für die die Region Venetien betreffenden Themen in den Komödien des Dichters gelten kann. Diese These wurde schon von vor et-wa 100 Jahren von dem Historiker Bernard Berenson aufgestellt, aber von der Wissenschaft vernachlässigt. Zanetti weist ebenso auf das Vorhandensein ganzer Szenen von Shakespeare auf den Wänden der Villa Barbaro in Maser hin, die mit großer Könnerschaft von Veronese ausgeführt wurden.

Die Ausstellung endete mit der Finissage am 30. August; der Künstler zeigte sich sehr zufrieden mit dem Ambiente sowie dem Feedback vonseiten der Besucher. Diese Veranstaltung war auch ein Gruß an die Stadt Verona, sie ist der der Kuratorin Bertelli zu verdanken und der Ort bemerkenswert, denn in den Räumen wurde das Ausdrucksvermögen der Malerei noch stärker spürbar: "Der Palazzo della Gran Guardia ist erstrangig, mehr kann man sich kaum wünschen.", äußerte sich Zanetti berührt.

# Neues Firmenimage von Hausbrandt: zwischen Tradition und Aktualität



**Ein ganz neuer Look,  
für die Liebhaber  
des *Guten Geschmacks*  
auf der Suche nach  
einem Augenblick von  
perfekter Harmonie.**



Das Betonen des Wesentlichen, der kräftigen Farbe und des ansprechenden, plastisch wirkenden ersten Eindrucks – das waren Anforderungen, welche die Erneuerung unserer Außendarstellung begleitet haben. Dieser Weg der Veränderung und Neudefinition wurde gemeinsam mit der Agentur Demner, Merlicek & Bergmann aus Wien beschritten. Das Resultat konnte bei einer Vorschau auf der Messe Sigep präsentiert und offiziell bei Host 2019 vorgestellt werden.

Nach mehr als 20 Jahren legten wir Wert darauf, unserem Markenzeichen einen frischen Touch zu verleihen: Einige wesentliche Elemente wie die Espressokanne und die schräg ausgerichtete



Moka Icon

HAUSBRANDT

Hausbrandt Lettering

Heritage

TRIESTE 1892

Beschriftung wurden beibehalten, aber in eine minimalistische und einheitliche Bildgestaltung eingepasst, die dem Zeitgeist in Mitteleuropa entspricht. Mit Strahlkraft und Eleganz unterstreichen die für die einzelnen Kaffeesorten gewählten Farbtöne deren besondere Merkmale. Der Einsatz von Golddetails und einer einfachen Linienführung verweist auf die Hochwertigkeit und maximale Qualität der Produkte.

Das Restyling des Images blieb nicht auf die Angebotspalette begrenzt, sondern bezog nahezu alles unserer Präsentation ein: beginnend bei Merchandising-Artikeln bis zu Einrichtungsge-

genständen in Lokalen, die sich für Hausbrandt entscheiden. Besondere Aufmerksamkeit galt dabei internen Präferenzen zur Ausstattung der Kunden-Cafeterien, wobei das Hervorheben der mehr als 100-jährigen Geschichte der Firma im Vordergrund stand. So haben wir entschieden, die **Firmendarstellung mit Blick auf die Vergangenheit zu gestalten, Fotos aus anderen Epochen einzubeziehen**, ikonenhaftere Werbebilder zu nutzen und **auf packende Weise über das Hergestellte zu berichten**. Dies zeigt sich nun an Full Color-Packungen und den interessanten Farbfotografien vom Kaffee vor der Ernte auf den Pflanzungen.

Primary colours



Product colours

GOURMET

GOURMET COLUMBUS



Poetic text

Eine raffinierte Mischung aus 100% Arabica langsame Röstung Mit süßen Zitrusfruchtigen Noten, angenehme Säure und das Echo einer weiten Melodie.

Eine wertvolle Mischung aus Kaffee 100% Arabica Mit Noten aus Bitteren Kakao, Lakritze und die umhüllenden Wellen der Adria.



**The *Choice***  
**of those**  
**who know.**

Das Gesamtergebnis der langen und herausfordernden Arbeit ist eine **vielschichtige Außendarstellung**, welche erstens eindeutig und schnell die Werte der Marke vermittelt und zweitens Tradition und Trend verbindet. D.h. ein Image, das für ein herzliches Willkommen steht sowie von kleinen Momenten erzählt: wie denen für einen Kaffee, die aber eine große Bedeutung für Kunden haben, zuhause wie unterwegs.

## ACADEMIA



Eine intensive Mischung aus Kaffee mit langsamer Röstung. *Fruchtige Noten* bitterer Kakao und die Erinnerung an einen nie erteilten Kuss.

## H. HAUSBRANDT DECAFFEINATO



Eine Mischung aus gerade Geröstetem Kaffee mit *Kakao Noten*, Haselnuss und eines unerwarteten Sommerregens.



Eine sanfte und leichte Kaffeemischung mit leichter Röstung mit *Schokoladen Noten*, getrockneten Früchten und ein Lächeln, der den Schlaf ankündigt.

# Nachhaltigkeit. Eine neue Art Geschäfte zu machen.



Die ethische und nachhaltige Ausübung der eigenen Geschäftstätigkeit und der Versuch, die Auswirkungen auf die Umwelt zu minimieren, ist heute weit mehr als eine Entscheidung: Sie ist eine Notwendigkeit und eine wahre Mission.

Seit Jahren versucht unsere Gruppe auch, ihre Produktion auf umweltfreundliche Weise zu gestalten, um ihren Kunden das Beste zu bieten. Das bedeutet, dass wir versuchen, schwer recycelbare Abfälle zu reduzieren und tagtäglich an der Verbesserung unserer Produktionsmethoden zu arbeiten.

Ein kleiner und doch großer Schritt, auf den wir stolz sind, ist der fortschrittliche Ersatz von Vermarktungs-, - und Verbrauchsmaterialien durch TÜV-zertifizierte kompostierbare Produkte, die leicht recycelbar sind und sehr gering auf der Umwelt auswirken. Unsere Kaffeelöffel sind kompostierbar und zertifiziert, nur mit recycelbarem

Papier verpackt. Die Plastikbecher wurden durch kompostierbare Becher ersetzt und die Mitnahmebecher, die derzeit aus recycelbarem Papier hergestellt sind, werden bald wie die Plastikdeckel kompostierbar sein. Schließlich werden die Papiertablets in Kürze mit recycelbarem Karton ausgetauscht.

Aber das ist noch nicht alles. Unsere Verpflichtung, die Umwelt zu respektieren und unsere Auswirkungen auf das Geringste zu reduzieren, wird durch ständige Analysen und Maßnahmen zur Verbesserung unseres Produktionssystems fortgesetzt. Neben der Zertifizierung nach ISO 14001, die die Nachhaltigkeit und Ordnungsmäßigkeit des

Umweltmanagements garantiert, haben wir uns für das wichtigste Unternehmen im Bereich der Katalysatorproduktion, die deutsche Gruppe ReiCat, entschieden. Dank der hochmodernen KatOx- und VitarNOx®-Technologie hat das Unternehmen in den Röstkaminen von Hausbrandt Katalysatoren installiert, die Rauch und Gerüche vollständig beseitigen, keine Formaldehyd- und NOx-Emissionen verursachen und die CO- und COT-Produktion deutlich reduzieren. Dies ermöglicht es uns, für unsere Kunden qualitativ hochwertige und sichere Produkte herzustellen, aber auch bewusst zu produzieren und dabei das Gebiet, in dem wir uns befinden, und die Umwelt zu respektieren.



**kompatibel**  
mit der *Erde*



NERVESA DELLA  
BATTAGLIA

# Hausbrandt headquarter

16

|

<b>30.000</b> <sup>m<sup>2</sup></sup>	Gesamtfläche
<b>4.400</b> <sup>m<sup>2</sup></sup>	Lager
<b>19.910</b> <sup>m<sup>2</sup></sup>	Gesamter grüner Park
<b>140</b>	Hochstammbäume



**Auf der dauernden Suche  
nach der Exzellenz,  
unter Beachtung der  
Grundsätze der Sicherheit  
und der Gesundheit,  
um das historische und  
Umwelterbe zu schützen  
und zu erhalten.**



**634**

Kollektoren

**199 kw**

Hergestellte Energie

**DANK DEM  
PHOTOVOLTAIK  
HABEN WIR  
GESPART**

**126,24 t**

Tonnen von CO<sup>2</sup>

**213,56 kg**

Stickoxid

**169,64 kg**

Schwefeldioxid

Gleich aus elektrischer Produktion



Herstellungskapazität von über 90.000 jährliche Doppelzentner. Integriertes System der Qualitäts- und Umweltkontrolle, Zertifikate ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000



**Kompakte Ausstattungen mit Regalen**

Regale auf Schienen zur Optimierung des Platzes optimization



**Kursräume**

von 24 und von 16 Teilnehmer mit working station



**Neuer Dienstplan**



**Rohkaffee Silos**

18\_22  
OKTOBER 2019



# HostMilano 2019, auf der Bühne die Kultur des Guten und Schönen

Sehen Sie sich das Video auf YouTube an





Unsere Messepräsenz vom 18. bis 22. Oktober in Mailand war das Siegel eines Jahres voller Zufriedenheit, eine Gelegenheit zu zeigen, was es für uns bedeutet, ausgezeichnete Produkte zu entwickeln, die den Kunden willkommen heißen und ihm ein gutes Gefühl geben.

Wir haben mit dem Konzept der Gastfreundschaft bei der Vorstellung unseres Ausstellungsraums mit den kreativen Architekten Pio & Tito Toso begonnen. Der 144 Quadratmeter große Stand war als offene Fläche konzipiert, minimalistisch im Stil, aber charmant: Die pure schwarze Farbe ließ unsere Produkte in ihren neuen Verpackungen in kräftigen Farben wie Gold und Edelsteine erstrahlen. Die Wärme des Holzes wurde durch die Energie und Frische der zahlreichen Grünpflanzen, die die ganze Umgebung mit der Natur bedeckten, geschickt verstärkt. Das Ergebnis ist eine zeitgenössische Cafeteria mit internationaler Ausrichtung, die sich auf das Treffen, die Nähe der Gäste und die Möglichkeit konzentriert, die Düfte und Aromen unserer Spitzenprodukte zu genießen.

Während der Messe fanden alle Marken der Gruppe Platz und zeigten all ihre Eigenschaften in exklusiven Veranstaltungen und geschmacklichen Momenten: von der Cafeteria-Ecke für Cold Brew Kaffee über die Theresianer-Bierverkostungsecke, bis zu den von Sommeliers zur Verkostung von Col Sandago-Weinen entworfenen Räumlichkeiten, mit "pour over coffee"-Theke und alternativen Kaffee-Extraktionsverfahren.

Unsere Produkte waren nicht die einzigen Highlights dieser Messeausgabe. Der Starkoch und Moderator Alessandro Borghese unterhielt, faszinierte und überzeugte unsere Gäste mit einer Kochshow, bei der er ein neues Rezept mit dem Kaffee präsentierte: "Lamm mit Kaffee Hausbrandt - Gourmet Columbus, Heusahne und saures Gemüse alla Mantovana".

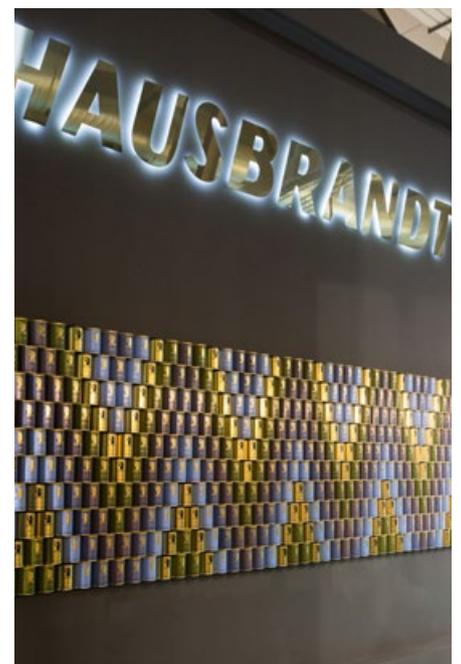
Andere wichtige Momente und Ereignisse der Messe haben uns als Protagonisten gesehen.

Die Pasticceria di Lusso nel Mondo von Iginio Massari, eine Veranstaltung

mit Vorführungen, Verkostungen und Vorträgen der wichtigsten internationalen Konditoren, wurde von einer Auswahl an Hausbrandt Kapselkaffees begleitet.

Wir haben uns entschieden, Sponsor der Panettone Weltmeisterschaft zu sein, bei der unser Botschafter Carlo Niero zusammen mit Konditormeister Vincenzo Santoro die Rede "Espresso und Panettone: die Praxis der vorherrschenden Kombinationen" mit einer Verkostung von 100% Arabica Gourmet kombiniert mit dem traditionellen Panettone moderierte.

Schließlich wurde während der La cucina delle Idee (am Stand von Brüdern Perin) unser Wildbacher Col Sandago in kreative Gourmet-Rezepte von Starkoch Heiko Lacher verwandelt.



# Alessandro Borghese und Hausbrandt, Zusammenarbeit unter dem Vorzeichen der Kreativität

Die Namensliste derjenigen Stars der Koch- und Backkunst, die von der Qualität und Vielseitigkeit unserer Produkte fasziniert sind, verlängert sich noch.

**Seit diesem Jahr besteht eine neue Kooperation mit dem mitreißenden und kreativen Chef de Cuisine Alessandro Borghese, der bei Host Milano 2019 Gast und zugleich Protagonist mit einer Live Cooking Show war.**



Während der Treffen mit unseren Kunden hat er nicht nur eine herausragende Performance zur Zubereitung geboten. Sondern er hat sich darüber hinaus dafür entschieden, den firmeneigenen Kaffee in seinem Restaurant Il lusso della semplicità in Mailand sowie bei Events anzubieten, für die er als Art Director im Catering-Bereich zuständig ist.

In den Sendungen Kitchen Sound und Kitchen Sound Duel, die auf dem TV-Kanal Sky zu sehen sind, wird der Kaffee von Hausbrandt ebenfalls im Mittelpunkt stehen: sowohl als Begleitung beim Zubereiten der Gerichte als auch als Zutat einiger Rezepte von Borghese und anderen Meisterköchen wie Salvatore De Riso, welche gleichfalls anwesend sind.



**Kitchen Sound**  
Sky Uno canale 108  
von Montag bis Freitag 13.20

# Hausbrandt bei der Design Week in Mailand

9\_14  
APRIL 2019

Die starke Verbundenheit der Marke zu Kunst und Design

1

**1. DBOX**  
via Tortona 15  
**2. The B Night**  
viale Manzoni  
**3. The Manzoni**  
**Tom Dixon**  
viale Manzoni

**4. Human Spaces, INTERNI**  
via festa del Perdono 7  
**5. Human Spaces, INTERNI**  
via Brera 28

5  
3  
2  
4

Seit jeher zeigt der Produzent ein wahrhaft großes Interesse für Grafik, Design und Künstlerisches. Im Jahr 2019 wurde diese Passion wieder sichtbar bei der Teilnahme an Performances und überraschendem In-Szene-Gesetztem während der Design Week in Mailand (vom 9. - 14 April) sowie dem Sponsoring von und der Partnerschaft mit speziellen Events.





1

# DBOX, ein kreativer Raum in Via Tortona

Unter der hoch geschätzten, künstlerischen Leitung von Fabio Novembre hat die Agentur My Event einen Behälter für innovative Ideen und kreative Experimente für das Magna Pars entwickelt. Dabei interpretierte der Architekt Räumlichkeiten und Lebensweisen basierend auf Erfahrungen und von Farbe geleitet neu. Auch Hausbrandt hat diese Inspiration aufgegriffen und einen Bereich für eine "Pause" realisiert, der perfekt in dieses Konzeptkunst-Projekt eingepasst ist.





26

↑

Vier große Farbtafeln machten die Besucher mit dem neuen Firmenimage vertraut; die minimalistische, plastisch wirkende Einrichtung garantierte Momente zum Wohlfühlen.



Mit der Lounge gelang es, dem Publikum einen Ort zur Entspannung während der frenetischen Design Week zu bieten, mit kleinen entscheidenden Momenten zum Relaxen, begleitet von der Verkostung der erstklassigen hauseigenen Kaffees.

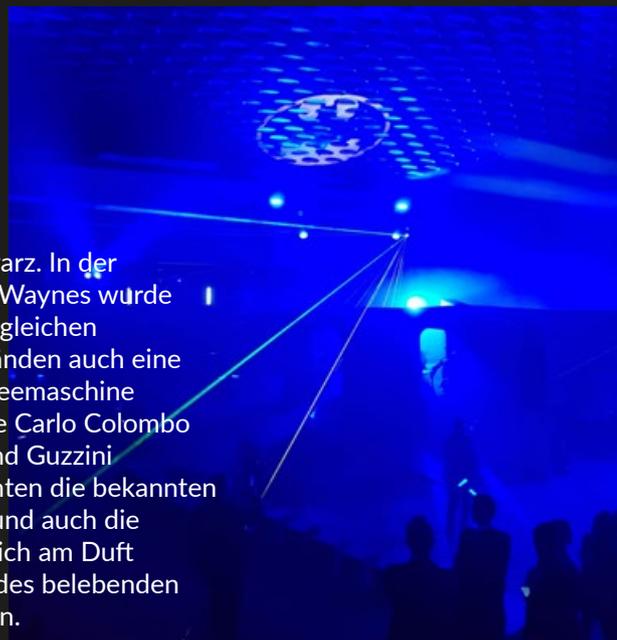
2

# Batman im Cinema Teatro Manzoni

Die 80-jährige Existenz des Superhelden der Nacht, Batman, war der Ausgangspunkt zum Ausrichten eines einzigartigen Events während der Design Week. Das Cinema Teatro Manzoni empfing zu einem Jubiläumsabend, ermöglicht durch QMI Stardust und Warner Bros, mit einer innenarchitektonischen Gestaltung in vollkommenem Schwarz dank Fabio Rotella.

Auch die Getränke sollten dunkel sein, um ein umfassendes Erlebnis zu bieten: Bruno Vanzan, einer der renommiertesten Bartender weltweit kreierte spezielle Drinks auf der Basis von Hausbrandt-Kaffee – originell, mit Charakter

und rigoros schwarz. In der Wohnung Bruce Waynes wurde unter den ikonengleichen Design-Gegenständen auch eine Hausbrandt-Kaffeemaschine eingefügt, welche Carlo Colombo entworfen hat und Guzzini herstellt. So konnten die bekannten Hauptdarsteller und auch die Gäste der Feier sich am Duft und Geschmack des belebenden Getränks erfreuen.



3

# The Manzoni- Restaurant und Showroom von Tom Dixon

28

Während der Messetage wurde das lange erwartete Concept-Restaurant eröffnet, das food und showroom zugunsten einer neuen Erfahrung für den Gast verbindet. Bei diesem aktuellen Projekt von Tom Dixon verschwinden die Grenzen zwischen Gourmet-Lokal und Geschäft, Bar für einen Aperitif und Design-Studio, um eine Räumlichkeit anzubieten, in der eine herzliche Aufnahme und Kontaktknüpfer weitaus wichtiger sind als der Rest. An diesem Vorhaben hat sich Hausbrandt ebenfalls beteiligt und alle Höhepunkte der Woche im Manzoni begleitet: vom Frühstück morgens über den Moment des Mittagessens bis zu den abendlichen Dinners exklusiv auf Einladung.

# Tom Dixon.



Gegründet in 2002 ist das Unternehmen aktuell in 68 Ländern entweder in direkten oder indirekten kommerziellen Betrieben präsent. Die Lifestyle-Marke schafft außergewöhnliche Objekte und Räume für die Verwendung im Alltag, steht an der Speerspitze neuer Designs und Materialien und setzt neue Trends in der Industrie. Das neueste Kapitel von Toms Designreise begann 2002, als er seinen Bürojob aufgab, um seine eigene Marke unter seinem Namen als eine Plattform für eine Reihe von neuen Abenteuern beim Design von Produkten und Inneneinrichtungen zu erschaffen. Nach fünfzehn Jahren ist Tom Dixon heute eine hochgefeierte, globale Kraft in der Inneneinrichtung mit unseren Drehkreuzen in New York, Hong Kong, London, Los Angeles und Tokyo.



4 5

# Ein Kaffee für die Formgestaltung

Der Hersteller hat seine Leidenschaft für Impulsgebendes gezeigt und war offizieller Partner vieler anderer Ereignisse in dieser Woche. Er begleitete die Zeitschrift Interni bei den Ausstellungen Human Space, welche in der Statale und im beeindruckenden Botanischen Garten stattfanden, und war offizieller Kaffeeanbieter bei der Closing Party Hyperdesign in den Magazzini Generali.



# Nachtisch und Kaffee, perfektes Paar auch im Fernsehen

Was gibt es Besseres als einen ausgezeichneten Kaffee mit Desserts und Experimenten der besten italienischen Konditoren zu servieren?

Das Programm, welches ab dem 20. November auf dem Kanal Food Network ausgestrahlt wird hat den Qualitätssiegel Massari: eine Herausforderung für die acht italienischen Konditoren, um herauszufinden wer den Konditormeister Iginio Massari und dessen Tochter Debora herausfordern wird.

Master Challenge, sfida (Herausforderung) ai Massari ist ein Wettkampf im Zeichen der Erprobung und der Aufwertung der Tradition, bei welchem die unglaubliche Konditoreikunst unseres Landes hervorgehoben wird.

Anlässlich der Zusammenarbeit mit Iginio Massari im Rahmen dieses Fernseh-Wettbewerbs wird dem Kaffee Hausbrandt eine doppelte Rolle zugesprochen: unserer espresso in capsula epica® kann von den Teilnehmern während den Vorbereitungsproben und Rezepten benutzt werden, Gourmet Columbus, 100% Arabica, gekennzeichnet durch seinen zitrusfruchtigen und süßen Aroma, hingegen, wird die Kaffeepausen der Jury begleiten,

# INTERNI





## Master Challenge, sfida ai Massari

**Food Network**  
20 November



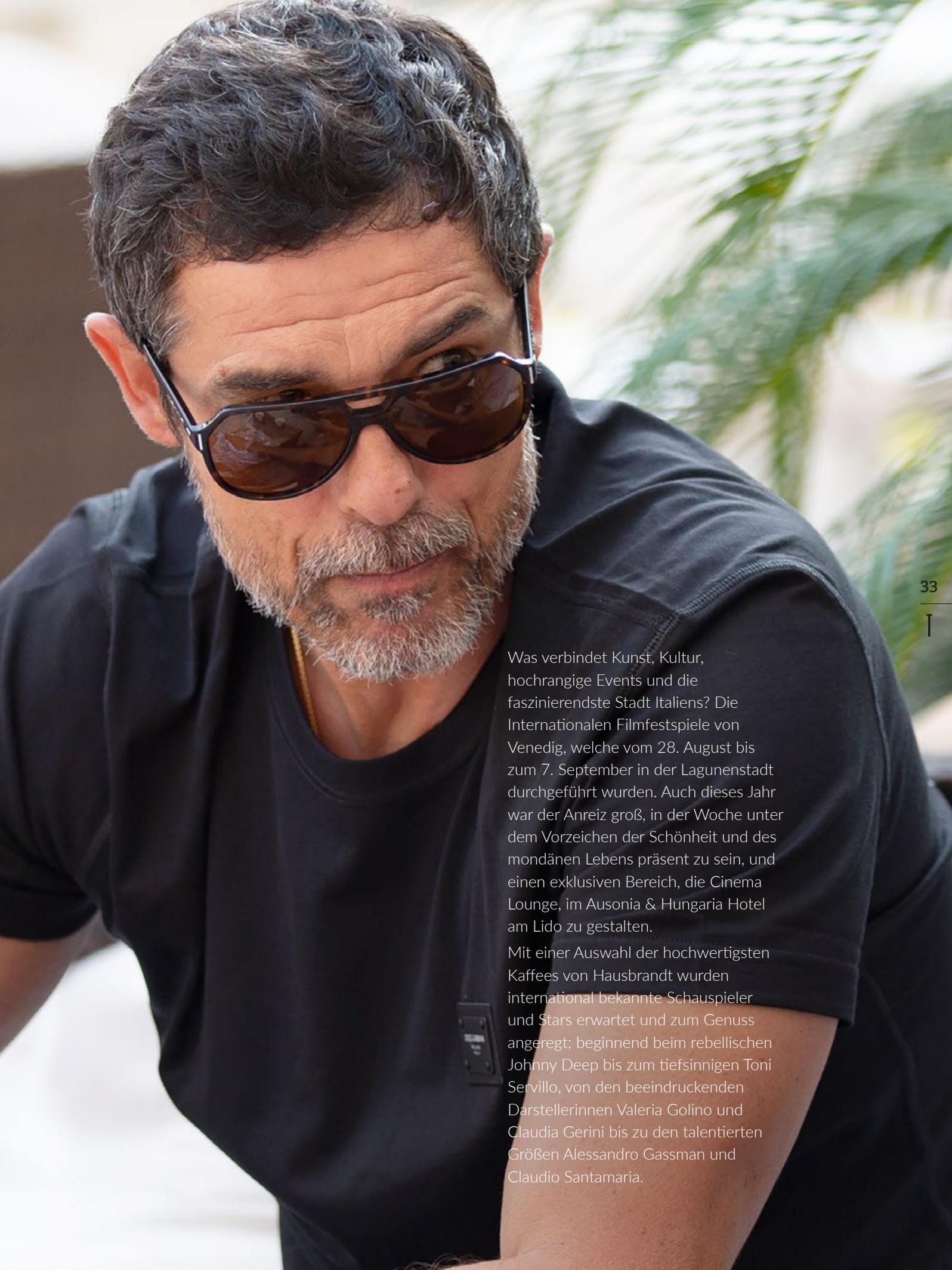
welche dazu aufgerufen ist, die Proben und die Teilnehmer zu bewerten.

Die mit dem "Meister der Meister", Iginio Massari, ist eine wichtige Zusammenarbeit, welche erneut den Ruf unseres Brands stärkt, welcher mit der Kultur des Guten und der höchsten italienischen Konditorei untrennbar verbunden ist.

28 AUGUST  
7 SEPTEMBER 2019

# Herausragendes beim 76. Filmfestival in Venedig





Was verbindet Kunst, Kultur, hochrangige Events und die faszinierendste Stadt Italiens? Die Internationalen Filmfestspiele von Venedig, welche vom 28. August bis zum 7. September in der Lagunenstadt durchgeführt wurden. Auch dieses Jahr war der Anreiz groß, in der Woche unter dem Vorzeichen der Schönheit und des mondänen Lebens präsent zu sein, und einen exklusiven Bereich, die Cinema Lounge, im Ausonia & Hungaria Hotel am Lido zu gestalten.

Mit einer Auswahl der hochwertigsten Kaffees von Hausbrandt wurden international bekannte Schauspieler und Stars erwartet und zum Genuss angeregt; beginnend beim rebellischen Johnny Deep bis zum tiefsinnigen Toni Servillo, von den beeindruckenden Darstellerinnen Valeria Golino und Claudia Gerini bis zu den talentierten Größen Alessandro Gassman und Claudio Santamaria.



## ENJOY YOUR MOVIE NIGHT UNTIL THE END.

Get ready for a festival full of cinematic revelations  
with a perfect cup of coffee.

So fanden die Kaffeemischungen von Hausbrandt den Zuspruch vieler Berühmtheiten: zum Frühstück, zum Brunch sowie bei den VIP-Abendessen, bei denen die Marke der offizielle Partner war.

Das Filmfestival von Venedig bot ebenfalls die Gelegenheit, auf die Vorzüge anderer Produkte der Firmengruppe aufmerksam zu machen, wie des Theresianer-Biers, das die Gäste der Großveranstaltung während ihrer Aperitifs mit Blick auf die Lagune angenehm begleitete.

# Medaillen und Auszeichnungen im Bierolymp



Die Teilnahme der Theresianer Bier an der dritten Ausgabe der Berlin International Beer Competition war ein richtiger Erfolg. Das Ereignis ist von großer Bedeutung sowohl was das internationale Flair betrifft als auch die technische Jury. Diese setzt sich aus Buyer, Manager der Restaurant-Branche, Verantwortlichen der Einkäufe bei großen Lebensmittelkonzernen, Verteiler, Mixologist und Importeure zusammen, welche über 100 Bier aus 12 Ländern bewertet haben.

Anlässlich der ersten Teilnahme an diesem Wettbewerb, haben unsere Bier ausgezeichnete Resultate erzielt und sich dabei auf allen Podiumsstufen platziert:



Theresianer Strong Ale, in der Kategorie Belgian Style Dark Strong Ale

Theresianer Premium Lager, in der Kategorie International Style Lager

Theresianer Senza Glutine, in der Kategorie Gluten Free Beer

Theresianer India Pale Ale in der Kategorie American Style India Pale Ale

Theresianer Vienna in der Kategorie Vienna Style Lager

Besonders stolz sind wir auf die beiden besonderen Erwähnungen: Italy Brewery of the Year und Italy Gluten free Beer of the Year, welche unsere Aufmerksamkeit bei den Herstellungsmethoden bezeugen und eine Auszeichnung sind für die Entwicklung und die dauernde Recherche unserer Produkte.

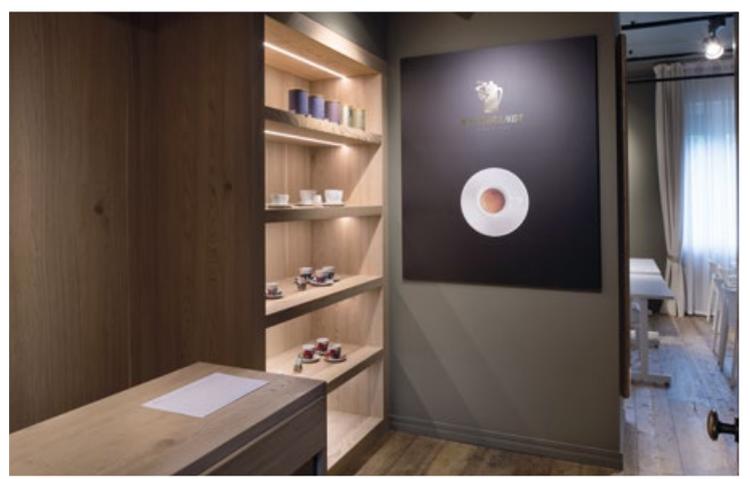
Eine wertvolle Auszeichnung für das gesamte Theresianer Team und die Braumeister, welche in der Lage sind vorzügliche Bier herzustellen und dabei sorgfältig ausgewählte Rohstoffe zusammenfügen. Das Ergebnis sind Biersorten von einzigartiger Farbe, Geschmack und Duft.



Hausbrandt in Mailand

# in einem vielseitig, auch zur (Fort-)Bildung geeigneten Ambiente

Herzlicher Empfang, Wachstum, Kultur: Dies sind die drei Schlagwörter, welche uns bei der Entscheidung, einen neuen Firmensitz in Mailand zu eröffnen, geleitet haben. Damit fiel die Wahl auf eine Stadt, in der sich experimentelle Prozesse und Internationalisierung überschneiden.



## Der Raum

Wir haben Räumlichkeiten, die für viele Zwecke geeignet sind, angestrebt und realisiert. Sie sollen mit Leben erfüllt werden, für die Gäste bestimmt sein und ihnen einen Zugang zu Hausbrandt ermöglichen. Die Helligkeit und flexible Ausgestaltung erlauben es, diesen Sitz als Arbeits- als auch Repräsentationsstätte zu nutzen. Das, was uns mit Stolz erfüllt, ist jedoch gerade hier, in der Zone San Babila im Herzen der Metropole, eine HTS Academy aufbauen zu können.



## Auf Erfahrung basierende Schulungen

Dank unserer Geschichte und Erfahrung möchten wir allen Partnern und Kunden die Gelegenheit geben, das besondere Getränk



Kaffee en détail kennenzulernen: von der Wahl der Herkunft bis zur Nutzung der Tässchen beim Servieren, vom korrekten Benutzen eines Kaffeeautomaten bis zur sinnlichen Produktanalyse. Bei Schulungen wird ein entschieden sinnesorientierter Ansatz verfolgt, wobei die Aufmerksamkeit besonders dem Umfeld der Verkostung gilt, d.h. den umgebenden Materialien, Tönen und Düften, die zur einem umfassenden Wahrnehmen des Kaffees als Erfahrung beitragen. Hinwendung zum Kunden und Aufmerksamkeit für ihn spielen dabei eine zentrale Rolle.





### **Nicht nur Kaffee**

Die gewählte Örtlichkeit mit ihrer zentralen und strategischen Lage ermöglicht es, alle unsere Facetten soviel wie möglich Interessierten näher zu bringen, ihnen auch die anderen Firmenbereiche vorzustellen. Die sich damit ab diesem Jahr in der norditalienischen Großstadt eröffnende neue Perspektive schließt ebenfalls Bildungsangebote zu den Themenkomplexen Bier von Theresianer und Wein von Col Sandago ein, verbunden mit Verkostungs- und Servicezusammenstellungen. Alle geplanten Aktivitäten werden etwas Elementares aufzeigen: die Qualität der mit Begeisterung hergestellten Produkte – präsentiert mit jener Leidenschaft, die uns unterscheidet.



# Weihnachts- geschenke: geschmackvoll und kreativ

Auch dieses Jahr dienten uns Freude an der Gestaltung und Kreativität dabei, unsere Kunden nun überraschen und verwöhnen zu können. Die Ideensuche bezogen auf den Geschmack und die Wahl des Stils führte zur Fertigung von Sonderausgaben der Produkte und zur Umsetzung besonderer Vorschläge für die Festtagszeit, wobei es zu einer einzigartigen Verbindung von Innerem und Äußerem kam.

Schlagwörter, die beim kreativen Prozess leiteten, waren: Luxus, Tradition, Natur und Spiel. Diese vier Vorgaben ermöglichten es, Präsente herzustellen, die den Anforderungen verschiedener Käufergruppen entsprechen und die Wünsche sowie Sehnsüchte der Kunden befriedigen.

## L U X U S

Zu Weihnachten dürfen Delikatessen und Süßwaren nicht fehlen. Bei Hausbrandt sind sie das Ergebnis der geschätzten Zusammenarbeit mit Iginio Massari, dem exzellenten Maître Pâtissier. Er hat mit hauseigenem Kaffee und anderen Zutaten erster Qualität kleine Meisterwerke der Konditorkunst geschaffen: den außergewöhnlichen Panettone Cioccolato bianco e Caffè, den feinen Panettone Glassato und den delikaten Panettone Specialità Delice, welche ergänzt werden durch den traditionellen Pandoro Classico. Alle unsere Süßigkeiten stehen für eine gelungene Verbindung von Tradition und Innovation; sie befinden sich in hochwertigen, festlich gestalteten Verpackungen mit edlen Farben und goldenen Details, welche das neue Produktimage unterstreichen.

Und was gibt es besseres als prickelnden Sekt, um auf Heiligabend und Silvester anzustoßen? Dafür eignet sich der exklusive von Col Sandago – jetzt auch in einer Flasche mit künstlerischem Design im Magnum-Format.





## N A T U R

Gut anzufassen, faszinierend und neu ist das vorgeschlagene Sortiment von Theresianer. Dies zeigt sich beginnend bei den Kästen aus reinem Pinienholz, in denen sich unsere mit dem Slow Brewing-Zertifikat ausgezeichneten Biere befinden; über das Winter Beer, eine spezielle, an den magischen Winterhimmel mit Sternen erinnernde Sorte; bis zum destillierten Bierbrand, der mit sechs kleinen handgeblasenen Gläsern verpackt in einer Schachtel angeboten wird.



## S P I E L

Derzeit werden es nicht nur unsere besonderen Packungen sein, welche die Käufer mit den besten Artikeln aus unserer Herstellung begeistern, sondern auch ein ungewöhnlich gestalteter Count-down bis zum Christfest. Der Weihnachtskalender von Theresianer ist für alle, welche die Marke und generell Qualitäts-Bier schätzen, eine schöne und angenehme Begleitung beim Warten auf den 24. Dezember.



## T



## T R A D I T I O N

Die Schaumweine DOCG Col Sandago, der duftende Wildbacher Brut Rosè, der kraftvolle rote Wildbacher sowie der naturgemäße Camoi bieten sich dazu an, den Mittelpunkt auf den Tafeln der Genießer zu bilden: eine wunderbare Gelegenheit, sich um einen Tisch zu versammeln, sich daran zu erfreuen und diese Freude zu teilen.



**Einzigartiger  
Geschmack und Stil  
zusammen aufbewahrt  
für eine unvergessliche  
*Weihnacht***





Antica Birreria  
di Trieste 1766



Die App BEER ME steht zur Verfügung.



Wit ist Sieger beim I.B.C.



Wit erlangt das höchste Güte-Siegel von der DLG.

2011

2012

Theresianer kommt in der Größe von 0,75 l auf den Markt.

2010

Vienna siegt beim WBC.

IPA wird hergestellt.  
2013

Winter Beer ist in der ersten Position beim WBC.



Strong Ale erhält das goldene DLG-Siegel.

2005



2009

Das neue Wit ist im Angebot.



2006

Vienna wird von der DLG mit Gold ausgezeichnet.



Premium Pils und Vienna erringen den 1. Platz beim WBC.

2014

Theresianer kann im KeyKeg-Fass geliefert werden.



2016

IPA hat die neue Größe von 0,33 l.

2015

Die Qualität von Strong Ale zeichnet die DLG mit Gold aus.



Präsentation des ersten Winter Beers, damals mit dem Namen Birra d'Inverno.

# 2000

In diesem Jahr wurde die Theresianer-Brauerei

erbaut, welche höchsten Trinkgenuss nach mitteleuropäischer Tradition garantiert.



Eine Neuheit: der erste Adventskalender von Theresianer.

Mit 0,33 l bekommt Wit ein anderes Format.

2018

IPA erhält eine andere Farbe.

Die Markteinführung von Theresianer Senza Glutine erfolgt.



Theresianer trägt den Titel Italy Brewery of the Year dank der BIBC.

Gold erlangen Premium Lager, Senza Glutine sowie Strong Ale und Senza Glutine wird zum

Gluten Free Beer of the Year ernannt, ebenfalls bei der BIBC.

2019

Ein Novum ist die Beer Box.



# 2020

# Zwanzig Jahre Theresianer

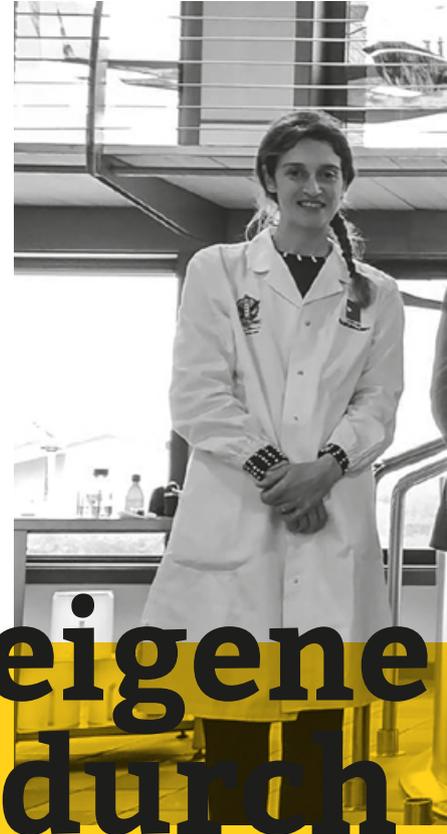
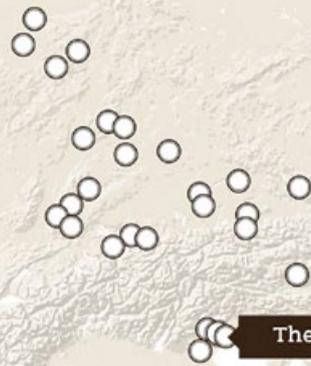


Das Brauen mit Zeit für Geschmack e.V.

QUI ABBIAMO  
PER VOI LA  
BIRRA  
MIGLIORE

Gli Slow Brewer garantiscono personalmente la Qualità superiore. Essi operano in Germania, in Austria, in Svizzera ed in Italia. Ed il loro numero è in continuo aumento.

Alle Aziende Birrarie certificate



LANGSAM GEBRAUT...  
THERESIANER



# Die hauseigene Qualität durch Slow Brewing

Unsere Produktion zeichnet sich durch Tradition, einheitliche Geschmackskomponenten, Nachhaltigkeit und Bewusstsein bei Biersorten höchster Qualität aus: Das Gütezeichen Slow Brewing ist eine Anerkennung von Engagement und Passion.

Nach jahrelanger Partnerschaft mit dem renommierten Slow Brewing, einem unabhängigen Institut im bayrischen München, das es sich zum Ziel gesetzt hat, die besten Biere auf europäischem Gebiet auszuwählen, freuen wir uns, dessen offizielles Gütesiegel erhalten zu haben. Es fungiert als Garantie der hervorragenden Beschaffenheit unserer Produkte und stellt die Firmenphilosophie in den Mittelpunkt: Mehr Zeit für den Bierbrauer, mehr Geschmack für das Bier.

Die Zertifizierung basiert auf folgenden Kriterien: reinste Biere aus streng ausgewählten, exzellenten Rohstoffen herzustellen, die Wahl einer langsamen Gärung und der Verzicht auf nachträgliche Verdünnung. Mit dieser Methode ist es möglich, Biere mit rundem und vielschichtigem Geschmack zu erhalten. Zudem fällt nur ein sehr geringer Prozentsatz an unerwünschten Produkten zweiter Qualität an (eine Vielzahl dagegen bei schneller industrieller Herstellung).

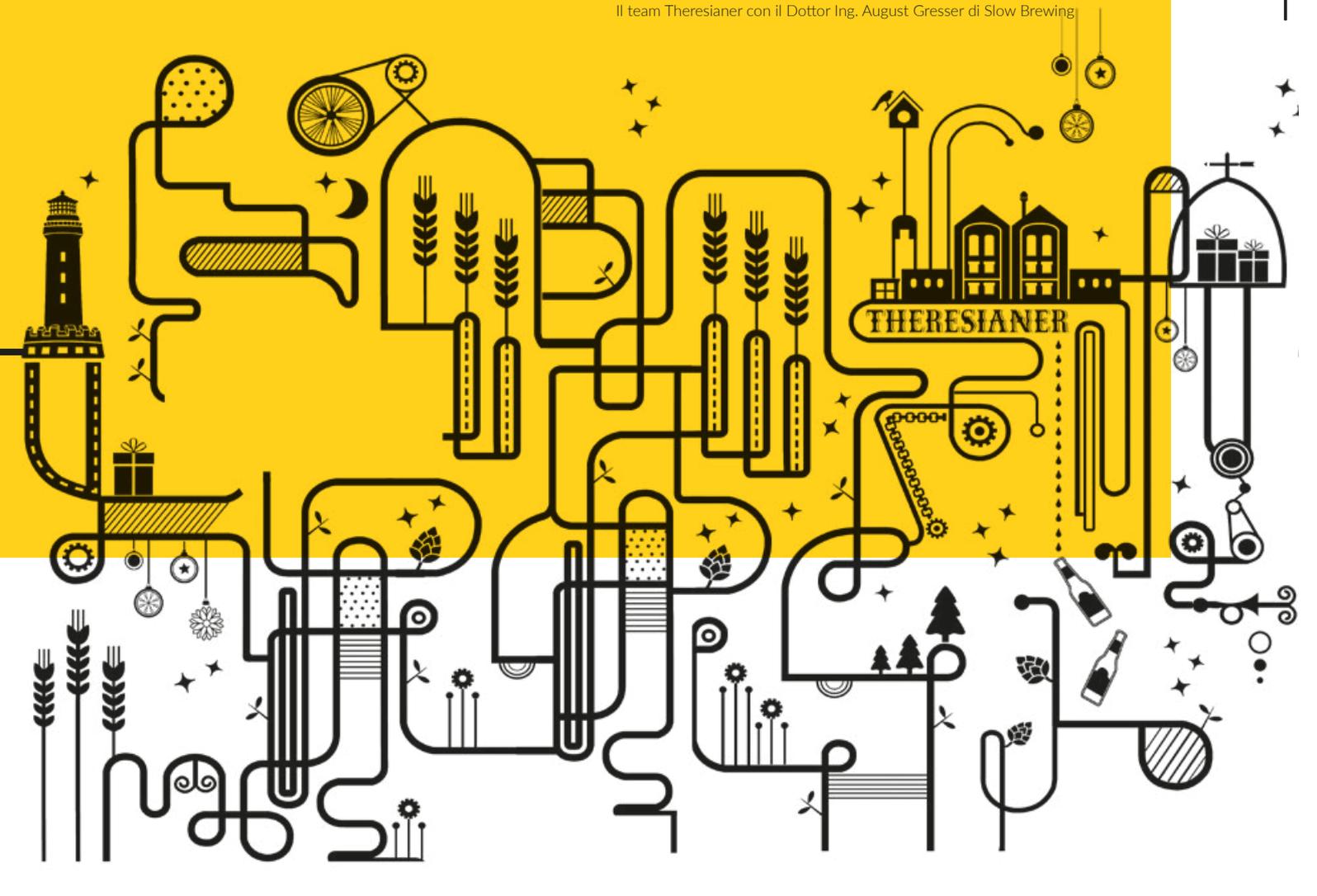
Die Arbeit als Brauer steht unter traditionellem Vorzeichen und ist beseelt von dem Wunsch, den Kunden Angebote auf höchstem Niveau zu machen. Dies bedeutet in der Realität, dass wir verantwortungsvoll und umweltverträglich agieren, dem ökologischen Aspekt viel Aufmerksamkeit gilt, z.B. der korrekten Nutzung von Energie-Ressourcen. Ebenso investieren wir in die Kompetenzen unserer Mitarbeiter.

Das für Theresianer vergebene Slow Brewing-Zertifikat ist das positive Ergebnis rigoroser Kontrollen der Erzeugnisse, monatlicher chemischer und organoleptischer Analysen von Stichproben und der Prüfung des Produktionssystems, das auch im Hinblick auf die Verwaltung besonderen Anforderungen genügen muss. Hinzu kommt eine Begutachtung der Erstellung, der Hochwertigkeit, des Managements sowie der Firmenkultur.

Es als eins der wenigen Biere aus Italien erhalten zu haben, macht stolz. Es spornt aber gleichzeitig noch zu fortgesetzter Verbesserung an, um ein Referenzpunkt für all' diejenigen Kunden zu werden, die sich dafür entscheiden, Bier bewusst zu genießen und ein naturgemäßes suchen, das Traditionsbewusstsein, Leidenschaft und italienische Gourmet-Kennerschaft verbindet.



Il team Theresianer con il Dottor Ing. August Gresser di Slow Brewing





# Nature Col Sandago, ein Sekt zum Siegen

Eine einprägsame äußere Gestaltung, bei der frisch sprudelndes Wasser mit der bestechenden Eleganz von Schwarz verbunden wird, sie überlagern sich: angelehnt an die Werke Martino Zanetti's. Dazu kommen ein frischer Duft mit Frucht- und Blumennoten, ein trockener, harmonischer, sehr angenehmer, betörender und anhaltender Geschmack.

Das sind die Kennzeichen unseres Nature, Prosecco Superiore D.O.C.G., Rive di Susegana Brut Nature, des hellen Sektes, der für viele Gelegenheiten geeignet ist und sich besonders bei zarten Speisen sowie Fisch anbietet, bei denen sein Charakter noch besser zur Geltung kommt.

Nature beeindruckt, begeistert und überzeugt fortwährend viele Kunden und auch einen großen Expertenkreis. Bei seiner Erstvorstellung beim Decanter World Wine Awards (DWWA), dem prestigeträchtigen, internationalen Wein-Wettbewerb, wurde er mit der Silbermedaille ausgezeichnet. Die aus 200 Önologen, Experten und Journalisten bestehende Jury hat die besten Weine aus aller Welt verkostet, bewertet und die edelsten prämiert, darunter auch Nature. Dieser renommierte Ausschuss hat unsere Arbeit und Hingabe anerkannt und zudem noch zwei Bronzemedallien an von



der Firma Stammendens vergeben. Diese waren für: Undici, Conegliano Valdobbiadene Pro-secco Superiore DOCG Dry - Rive di Susegana und für: Vigna del Cuc Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut.

Bei Nature handelt es sich um einen Prosecco brut mit einem Restzuckergehalt unter 3 g/l, der mit seinen Duftnuancen sowie fruchtigen Anklängen auf seine Herkunft verweist: sanfte, ton- und kalk-haltige Hügel mit Sandstein, der zu einem herberem Ton führt. Er berichtet samtweich und aromatisch von der Sonne und dem Wind, die ihn bis Mitte September reifen ließen, dem Moment der Ernte. Ausbalanciert, komplex und delikater zugleich fasziniert er anspruchsvollste Genießer. Ein Wein, der schon mit seinem besonderen, auffallenden Äußeren erobert und sich dann in jeder seiner Facetten schätzen lässt.

4 SEPTEMBER  
2019

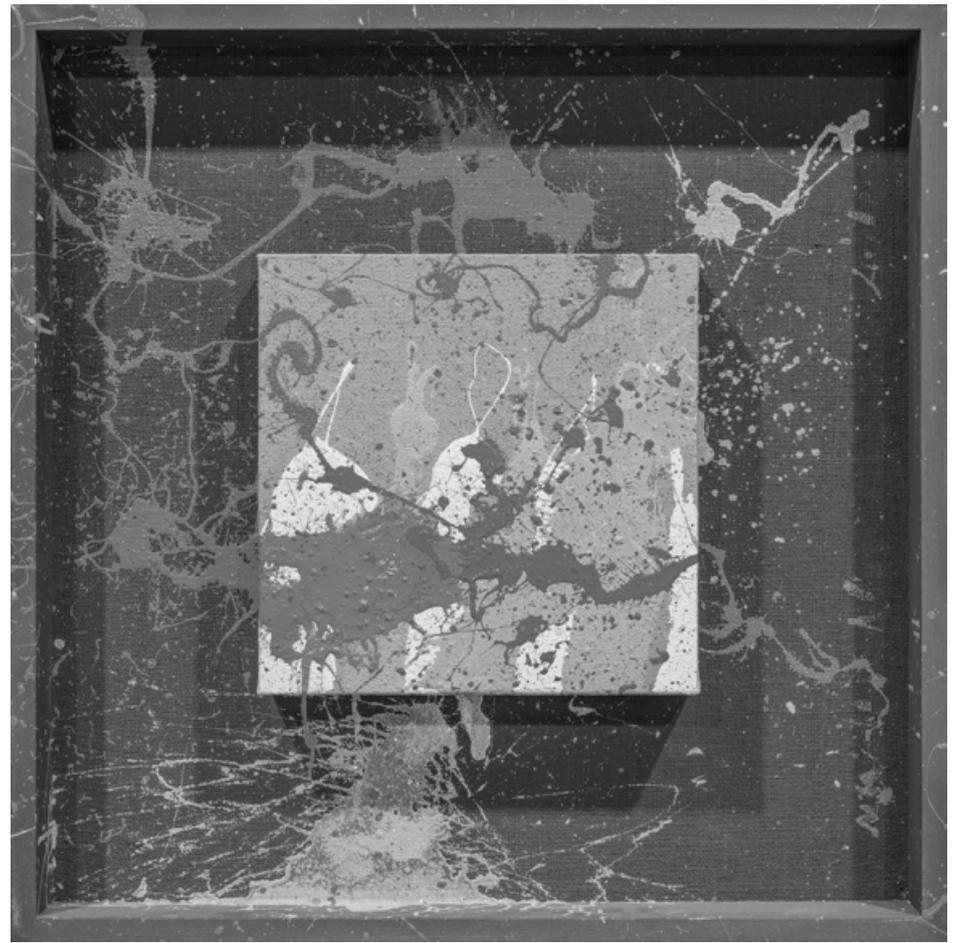


## SQNPI, NATIONALES INTEGRIERTES PRODUKTIONS-QUALITÄTSSYSTEM

Unser Ziel ist es, unseren Kunden hervorragende Produkte anzubieten, die ihren organoleptischen und geschmacklichen Erwartungen entsprechen. Daher haben wir uns entschieden, vom Rohmaterial und dem besten Produktionssystem auszugehen. Und das haben wir getan, indem wir für unsere Reben die renommierte SQNPI-Zertifizierung, das nationale Qualitätssystem der integrierten Produktion, erhalten haben.

Offiziell erhalten am 4. September 2019 dank der Valoritalia-Organisation, die eine weitere Garantie für die extreme Qualität der Col Sandago-Weine ist. Um die Zertifizierung zu erhalten, haben wir auch gezeigt, dass unsere Anbauaktivitäten auf integrierten Produktionstechniken beruhen. Mit anderen Worten, es werden Produktions- und Verteidigungsmittel der landwirtschaftlichen Produktion bei minimalem Einsatz chemischer Stoffe verwendet und die Düngung zweckmäßig nach ökologischen, ökonomischen und toxikologischen Grundsätzen gestaltet.

Mit dieser Zertifizierung möchten wir unser Engagement für Nachhaltigkeit und Verantwortung gegenüber dem Territorium und unseren Kunden bekräftigen, die sich wieder einmal sicher sein können, Produkte von höchster Qualität, Sicherheit und geringer Umweltbelastung zu wählen.



[www.hausbrandt.it](http://www.hausbrandt.it)  
[www.theresianer.it](http://www.theresianer.it)  
[www.colsandago.it](http://www.colsandago.it)



