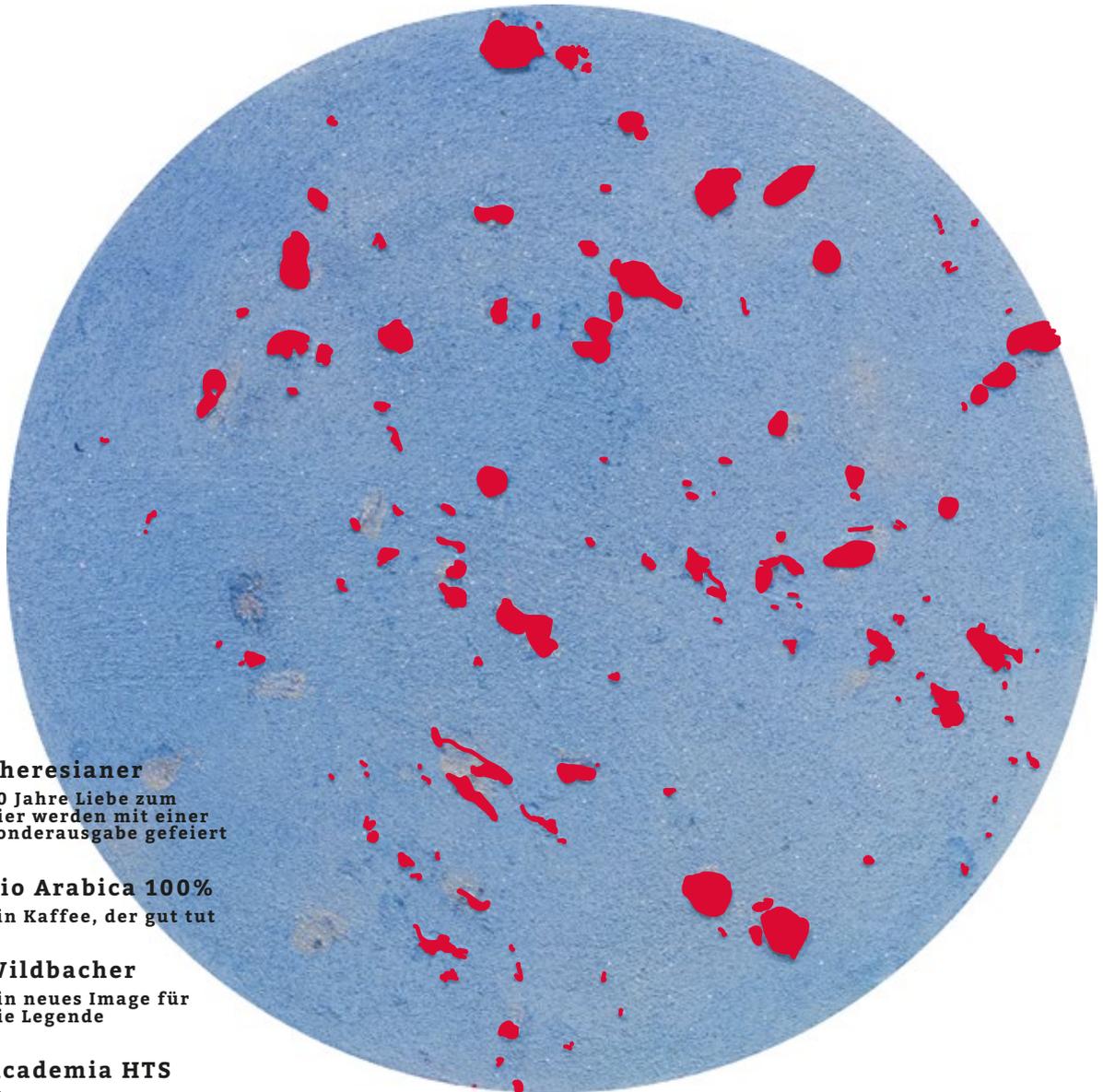


# TRADITION

experience the world of Martino Zanetti



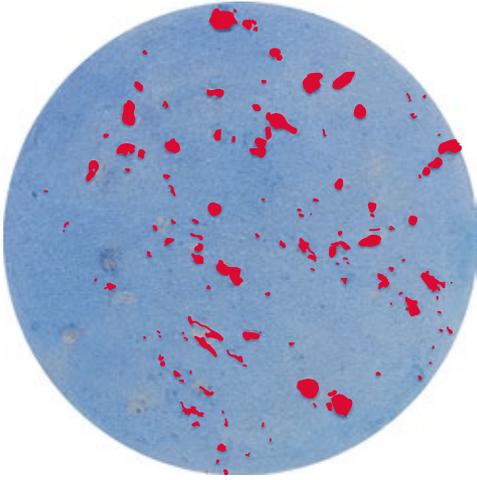
**Theresianer**  
20 Jahre Liebe zum  
Bier werden mit einer  
Sonderausgabe gefeiert

**Bio Arabica 100%**  
Ein Kaffee, der gut tut

**Wildbacher**  
Ein neues Image für  
die Legende

**Academia HTS**  
Ein neues  
Bildungsangebot

**Firmengruppe  
Hausbrandt**  
Die digitale Seite



## Startseite

### “Moon 3”

Martino Zanetti

Kann 2020

Gemischte Technik auf  
Sackleinen aus Jute auf Holz  
montiert

Ø 100 cm

*Variante zum Thema: Pantone 199U rot UV  
dickeres Neon*



Liebe Freunde,

zweifellos habt ihr diesen Namen verdient, denn nur mit Freunden können Schlachten gewonnen werden, und dieses Jahr haben wir sie gewonnen, obwohl, wie H.G. Wells in „Der Krieg der Welten“ (1897) sagt: *„Das hätte sich zu Beginn dieses Jahrhunderts niemand vorgestellt, dass die Welt von tödlichen Intelligenzen angegriffen werden würde, die sich selbst als Götter betrachten“*.

Trotz des katastrophalen Verhaltens der Behörden gelang es dem Unternehmen, keinen Schaden zu nehmen.

Ihr und ich, wir kleinen Menschen, werden Tag für Tag weitermachen. Und gemeinsam mit Euch hoffe ich, dass die Vorsehung uns beisteht und wir unseren Familien am Ende dieses Jahres einen weiteren Sieg melden können!

Ich hoffe und ich bin sicher, dass Ihr meine Botschaft versteht: Ich habe eine absolut positive Energie.

Wir machen weiter! Wir arbeiten gut und ehrlich.

Mit all meiner Zuneigung,

# Indice

---

**6**

**Theresianer: 20 Jahre Liebe zum Bier werden mit einer Sonderausgabe gefeiert**



---

**10**

**Bio Arabica 100%: ein Kaffee, der gut tut**



---

**12**

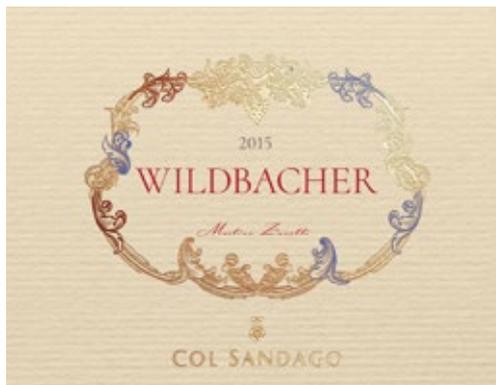
**Zerocinquanta: Und welche Rolle übernimmst du?**



---

**16**

**Wildbacher, ein neues Image für die Legende**



---

**20**

**Hausbrandt Cold Brew Coffee: derselbe Genuss, neue Größe**

---

**22**

**Academia HTS. Ein neues Bildungsangebot**

---

---

**24** Die digitale Seite der Firmengruppe Hausbrandt



---

**26** Viele Möglichkeiten, Weihnachten zu feiern



---

**30** Alessandro Borghese und sein kreatives Flair treffen auf Kaffee von Spitzenqualität

---

**32** Hausbrandt wieder im TV mit Alessandro Borghese



---

**34** Hausbrandt und die Süßigkeiten für Ostern

---

**36** Die Qualität von Theresianer: auch dieses Jahr mit Preisen ausgezeichnet

---

**38** Mit Col Sandago erhält die Exzellenz die renommiertesten Auszeichnungen

---

**40** Hausbrandt und Theresianer unter den Stars der 77. Filmfestspiele von Venedig



---

**43** Ehrung für die Kunst von Martino Zanetti in Venedig

---

**Theresianer:  
20 Jahre Liebe  
zum Bier werden  
mit einer  
Sonderausgabe  
gefeiert**

Nobile, pura, raffinata. **Vienna 20**



2000 ↔ 2020  
Theresianer Anniversary



*Antica Birreria  
di Trieste 1760*

BIRRA ITALIANA

Bier Vienna 20  
im 0,75er-Format  
wird in **limitierter  
Auflage** mit 1000  
nummerierten  
Flaschen hergestellt:  
1 bis 1000.



Typologie  
**Bier Vienna, ungefiltert**

Alkoholgehalt  
**5,6%**

Reifung  
**> 3 Monate**

Farbe  
**Kupfer**

Duft  
**Intensiv nach Karamell**

Geschmack  
**Abgerundet**

Serviertemperatur  
**Bei 8-10° C**

Zu genießen  
**Passend zu Mahlzeiten,  
besonders mit Wurst  
und Käse mit mittlerer  
Lagerungsdauer; Süßes  
(z.B. Mürbeteiggebäck)**



**Box mit 0,75 l  
Flasche**



**24 Flaschen  
von 0,33 l**



Die Box mit  
Schubladenverschluss enthält  
die 0,75 l Flasche

Es war im Jahr 2000, als der Gründer Martino Zanetti beschloss, sich von der Welt der Biere faszinieren zu lassen und in ein neues Unternehmen zu investieren, das schon bald große Erfolge zeitigen sollte. Das Abenteuer der Marke Theresianer, die heute 20 Jahre alt wird, entstand aus der Eingebung, die besten habsburgischen Biertraditionen mit der Suche nach besten Rohstoffen und der Leidenschaft italienischer Braumeister zu vereinen.

Ausgewählt wurde das Vienna, ein Bier, das den Namen Wiens, der Hauptstadt der Habsburger trägt, Ausgewählt, um dieses wichtige Jubiläum zu feiern. Ein Bier, das die europäischen Traditionen perfekt verkörpert und diese mit den emotionalen

Inhalten verbindet, die italienische Braumeister in die von ihnen geschaffenen Spitzenbiere zu übertragen wissen.

Für diesen besonderen Anlass wurde ein neues Rezept kreiert: einzigartig, charakteristisch und limitiert. Tatsächlich wurden nur 1000 Flaschen dieses ausgezeichneten ungefilterten Bieres hergestellt. **Vienna 20**, so wurde diese Sonderauflage getauft, ist frisch und fruchtig, süß am Gaumen, aber ausgewogen und raffiniert. Ein edles und reines Bier, das seine Exklusivität auch in seiner äußeren Erscheinung offenbart. Die Blumenmotive und Baumdekorationen im Jugendstil lassen den Geist zu Beginn des 20. Jahrhunderts nach Wien reisen, in einem sinnlichen Erlebnis, das bereits

vor der Verkostung beginnt. Die ungefilterte 0,75-l-Version kommt in einer Schatulle im Nouveau-Stil, die diese limitierte und handnummerierte Edition noch kostbarer macht.

Ein Ergebnis raffinierter Forschung, von ausgefeilter Liebe zum Detail sowohl in dem originellen und unverwechselbaren Rezept, als auch in der Ästhetik dieses außergewöhnlichen Produkts, das die Geschichte der Marke gut repräsentiert und zu Anlass dieses Jubiläum feiert. **Vienna 20** ist eine Augen- und Gaumenfreude, eine perfekte Synthese aus Leidenschaft und Liebe zum Bier der Theresianer Braumeister und des Gründers Martino Zanetti.



# Bio Arabica 100%: ein Kaffee, der gut tut



Eine verantwortungsvolle, ökologische Wahl, welche anspruchsvollste Kunden zufriedenstellt: Die Kreation der Mischung Bio Arabica 100% bedeutet Produktinnovation und Qualitätsversprechen – auch im Hinblick auf die Natur.



**Eine Bio-Mischung,  
ausgewogen und mild.  
Noten von Früchten und Mandeln,  
*Intensiver Nachgeschmack -*  
alles im Einklang mit der Natur.**



IT-BIO-021

Unser neuer biologischer Kaffee kommt in einem Moment auf den Markt, in dem die Aufmerksamkeit besonders einem umweltfreundlichen Anbau und dem Wunsch nach nachhaltigem Konsum gilt. Das CSQA-Siegel belegt, dass der gesamte Entstehungsablauf rigoros kontrolliert wurde. Die Kaffeekirschen von den Plantagen werden streng sortiert, sie sind angebaut im Einklang mit der Natur sowie entsprechend den Vorgaben zu Herstellungsprozessen von Rohstoffen biologischer Herkunft.

## Das Resultat

**ist eine Mischung mit feinem Aroma und intensivem Nachgeschmack, auf der Zunge gefällig säuerlich. Sie zeichnet sich durch ausgewogene Noten von frischen Früchten und den besonderen Hauch von Mandeln aus. Diesen spürt man auch im Duft. Respekt vor den natürlichen Wachstumsphasen sowie der Umwelt führen zu einem authentischen Geschmackserlebnis.**

# Zerocinquanta: Und welche Rolle übernimmst du?



“Sind aus dem gleichen Stoff, aus dem die Träume sind! Im Moment eines Schluckes ist ihr ganzes Aroma eingeschlossen”



Lichter an,  
Vorhang auf, es  
wird aufgeführt.

Das Projekt Zerocinquanta ist faszinierend wie die Weite einer Bühne und bemerkenswert wie charakterstarke, zeitlose Persönlichkeiten. Es lässt diejenigen genussvolle Momente spüren, der diese Neuigkeit erleben will.

Hamlet, Othello und Cordelia stehen im Mittelpunkt der aktuellen Unternehmung von Theresianer, wo man die neue Marke Zerocinquanta herstellt. Und damit Biere mit kraftvollem, sich abhebenden, typischen Geschmack vorstellt werden – ähnlich den Personen, deren Namen sie tragen.

Sie “sind aus dem gleichen Stoff, aus dem die Träume sind! Im Moment eines Schluckes ist ihr ganzes Aroma eingeschlossen”. So hätte sie William Shakespeare beschrieben, an dem sich das gesamte Projekt orientiert und der damit geehrt werden soll.

Die Verpackung steht dabei für den Inhalt: eine 0.50 l - Flasche mit einer zeitgenössischen Grafik, welche die Art des Bieres aufgreift, farbig, rau, mit Geschichte. Der farblich kräftige Hintergrund stammt aus Werken von Martino Zanetti. Das Glas zum Verkosten in Dosenform ist leicht im Stil der Pop Art gehalten und wirkt innovativ.

Geprägt sind die drei Personen, stopp ... drei Biersorten durch Entschiedenheit. Sie sind ungefiltert und haben einen eindeutigen Geschmack.

**Es handelt sich um eine ambitionierte Unternehmung. Bei ihrer Umsetzung geht man von einem lei-denschaftlichen Publikum aus, das diese aktuellen, kreativen Vorschläge genießt.**



Amleto ist ein malziges Bockbier **(mit Charakter)**: tief sinnig und nuancenreich wie die Persönlichkeit, deren Name es trägt. Fein bernsteinfarben schimmernd, leicht spritzig und mit intensivem Duft ist es ein Bier in rein deutschem Stil.

FARBE: Intensiv bernsteinfarben

DUFT: Stark, mit gefälligem Hauch von Malz

GESCHMACK: Weich und ähnlich Geröstetem, teilweise an reife Frucht erinnernd

SERVIERTEMPERATUR: 9-11° C

ALKOHOLGEHALT: 6,5 %

GRÖSSE: 0,5 l

ZU GENIESSEN: Passend zu Pasta mit Fleischsauce, Lasagne, Braten, Schmorbraten, Gulasch, gereiftem Käse, Torte mit Mandeln



**Otello ist ein Lager (offenherzig):**  
Traditionell, aber dennoch überraschend wirken die Nuancen von Hopfen und die kaum wahrnehmbare Hefenote. Langsam fermentiert bei niedrigen Temperaturen. Hell, duftend, leicht.

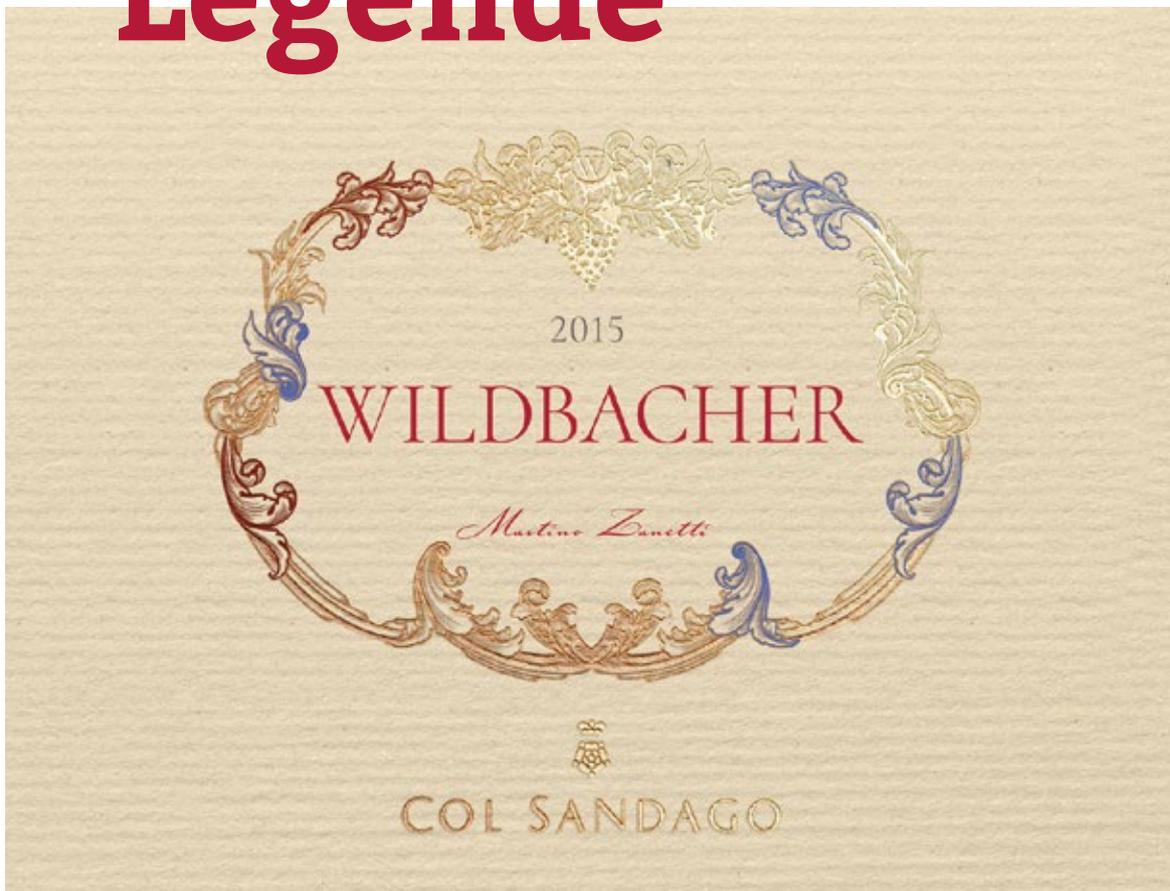
FARBE: Intensives Strohgelb  
DUFT: Mit Anklängen von Hopfen und Hefe  
GESCHMACK: Ausgewogen nach Malz, Hopfen  
SERVIERTEMPERATUR: 6-8° C  
ALKOHOLGEHALT: 4,9 %  
GRÖSSE: 0,5 l  
ZU GENIESSEN: Zu belegtem Brot, Nudeln mit Tomatensauce und Basilikum, Spaghetti mit Muscheln, Pizza Margherita, Salat mit Tomaten sowie Mozzarella



**Cordelia ist ein ausgewogenes Ipa (jedoch sehr entschieden):** weiblich wirkend. So bringt es geschmackvoll und stimmig die Intensität des Hopfens und den Hauch von Blumen sowie Zitrusfrüchten zur Geltung. Daraus resultiert eine erkennbare Bitterkeit, nach der auf dem Gaumen der Körper und Facetten von Frucht spürbar werden.

FARBE: Wie dunkler Bernstein, leicht orange schimmernd  
DUFT: Gut wahrnehmbar, aromatisch, würzig  
GESCHMACK: Entschieden, reichhaltig, komplex  
SERVIERTEMPERATUR: 9-11° C  
ALKOHOLGEHALT: 5,8 %  
GRÖSSE: 0,5 l  
ZU GENIESSEN: Zu gebackenem Plattfisch und anderen Fischen sowie geschmackvollen Speisen, scharfer Wurst, sehr reifem Streichkäse, Club-Sandwich, beim Aperitif mit herzhaften Snacks

# Wildbacher, ein neues Image für die Legende



**„... Die Wildbacherrebe gibt Col Sandago  
- ich wiederhole und unterstreiche es -  
mehr als optimale Trauben, das Beste,  
Erhabenste, die Seele...“**

Luigi Veronelli

Farbe

**Kräftiges Rot**

Duft

**vielschichtig, intensiv, mit Anklängen an Waldfrüchte, nach Kräutern und süßen Gewürzen**

Geschmack

**elegant und gleichzeitig kraftvoll, schöner Körper, gut unterstützendes Tanningerüst, mit einer angenehmen Säure im Finale, die Frische schenkt**

Speisenempfehlung

**er begleitet Gerichte aus kräftig gewürztem Fleisch, Schmorbraten, Wildgerichte im Allgemeinen und gereifte Käsesorten**

Serviertemperatur

**18 °C**

Alkoholgehalt

**13% vol**

Säure

**5,6 g/l**





Wildbacher ist eine Vision, eine Inspiration, ein Traum aus der Ferne, der neue Lympe aus den Gebieten des Col Sandago und aus dem

Einfühlungsvermögen von Martino Zanetti erhalten hat.

Um einen außergewöhnlichen und unkonventionellen Wein zu würdigen, haben wir uns entschlossen, ihn mit einem neuen Licht zu versehen, mit einem Bild, das sein kostbares und einzigartiges Wesen hervorheben kann. In diesem Jahr wurde das Wildbacher-Etikett neu gestaltet, um das Niveau dieses exklusiven Weins zu unterstreichen, der die Aufmerksamkeit von Liebhabern und Verkostern aus aller Welt verdient.

## Eine neue Pracht

Wir haben uns für eine Rückkehr zu den Ursprüngen entschieden, mit einer **zeitgemäßerer Neuinterpretation der dekorativen liturgischen Objekte: Das grafische Stilmuster gibt sich dank der goldenen Folie sehr lichtvoll.** Der Name Wildbacher, edel und stolz, ist raffiniert in einem warmen und kostbaren Rot gezeichnet, das auf dem Etikett, das gealtertem Papier nachempfunden ist, deutlich hervorsticht. Es ist bekannt, dass kostbare Dinge geschützt und nur langsam enthüllt werden müssen, damit ihre Exklusivität erhalten bleibt. Aus diesem Grund hat jedes Exemplar von Wildbacher, von denen jedes Jahr nur eine begrenzte Anzahl hergestellt wird, einen kleinen Anhänger, der die Nummerierung erkennt und seinen hohen Wert darstellt, und wird wie mit einem königlichen Mantel in ein purpurnes Tuch gewickelt, bevor es in einer Holzschatulle abgelegt wird.

Das ehrgeizige Projekt von Wildbachers Image-Restyling begann vor ungefähr 3 Jahren und zielt darauf ab, einem im Weltpanorama wirklich einzigartigen Wein Prestige zu verleihen, einem Wein mit außergewöhnlichen Eigenschaften und einer faszinierenden und bezaubernden Geschichte.

## Ein Wein , über den sich einiges erzählen lässt



SORGFÄLTIGE  
PLANUNG DER  
REIHEN



ERNTE  
VON HAND



3 JAHRE REST IN  
EICHENFÄSSERN



12 MONATE REST  
IN DER FLASCHE





Wildbacher ist viel mehr als nur ein Wein, es ist Schicksal und die Liebe für das Land. Es beginnt in der Weststeiermark in den Ländereien von Deutsch-Landberg in Österreich und erzählt von einer stolzen und ziemlich hartnäckigen Rebsorte, die auf dem Land bei Susegana in der Marca Trevigiana ankommt. Und hier, vor ungefähr zwei Jahrhunderten, beginnt wieder ein neues Leben. Ein kompliziertes Leben, da es auf dem Land, wo sie gedeihen soll, schon andere Reben gibt, die viel bekannter und weiter verbreitet sind und mehr Platz einnehmen. Der Wildbacher war fast von der Bildfläche verschwunden, wird aber heute von denen wiederentdeckt, die sich mit ehrlichen Weinen auskennen und sich in ihn verlieben. Martino Zanetti entdeckte diese ausgemusterten Rebzeilen in einem seiner Weingüter, und um ihr Potential kennenzulernen, beauftragte er erfahrene Agronomen damit, diese zähe und stolze Traube zu erforschen.

So entstand dieses Meisterwerk: aus einem Funken und aus der Leidenschaft des Anbaus der edelsten Reben.

Noch heute ist Wildbacher eine einzigartige Rebe, die im Gebiet von Treviso ihre Aromen und Düfte entwickelt, aber mit sorgfältiger, fast manischer Sorgfalt behandelt werden muss. Die Planung der Rebzeilen ist gewissenhaft, die Ernte der kleinen, kompakten und nicht sehr fleischigen Trauben erfolgt ausschließlich von Hand.

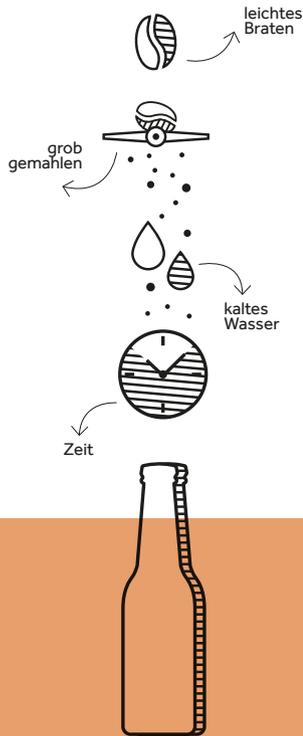
Auch nach der Weinlese wird der Wildbacher behandelt wie ein Prinz: Er schläft lange (mindestens 3 Jahre) in speziell gebauten Eichenfässern und ruht dann noch 12 Monate in der Flasche, bevor er der Welt seine Andeutungen von Wald- und Brombeeren, Wildblumen und aromatischen Kräutern offenbart.

Ein kleines großes Meisterwerk der Weinherstellung, das endlich ein mit einem Image versehen ist, das seiner Eigenschaften würdig ist.



**„Im blauen Himmel des  
Frühherbstes, schwebend auf  
einer Hügelspitze,  
vier weiße Häuser, rund um  
die abfallenden,  
nach der Weinlese  
erschöpften Weinberge.  
Die Stille, die leichte Brise, der  
Duft von Most...  
Ich gehe zwischen den  
Rebzeilen, unter dem Himmel,  
bis zu den Eichenwäldern...  
Vor Jahren an jenem Tag sah  
ich Col Sandago..“**

Martino Zanetti



# Hausbrandt Cold Brew Coffee: derselbe Genuss, neue Größe

Er wurde leicht geröstet, grob gemahlen und danach langsam, lange in kaltem Wasser ziehen gelassen. Dies ist das Geheimnis einer neuen Art, Kaffee zu kosten: sei es kalt, ohne Zusatz oder in kreativen Drinks. Der Hausbrandt Cold Brew Coffee besteht aus erstklassigem Monorigine 100% Arabica Ethiopia Sidamo und wird den Kunden in einer kompakten, eleganten Flasche zur Verfügung gestellt.





Dem entsprechend, wie dieses Getränk wertgeschätzt und konsumiert wird, haben wir die Verpackung gestaltet: vom Format 33 cl wurde zur Größe von 25 cl übergegangen, perfekt geeignet für das intensive und bewusste Kosten. Die neue Gestaltung für den einmaligen Verzehr lenkt auch den Blick auf einen reinen, geschmacklich unverfälschten Genuss. Dazu wird möglicherweise nur ergänzt durch eine Orangenscheibe und etwas Eis.

Alle Vorschläge zum Mixen aus unserer Rezeptsammlung Hausbrandt Cold Brew Coffee, zusammengestellt von Bruno Vanzan, lassen sich sehr gut mit dem Inhalt von 25 cl umsetzen. Dabei sind immer der Geschmack und das Aroma dieses exklusiven Getränks garantiert.

Warum Cold Brew Coffee den Kunden wirklich zusagt und den Hauptinhalt vieler Cocktails darstellt? Sein Duft nach Zitrusfrüchten, Blüten und Gewürzen lenkt die Gedanken in Richtung der sonnigen, erdfarbenen, afrikanischen Hochebenen, während weiche Noten am Gaumen einen Nachgeschmack von Bitterkacao und Gewürz hinterlassen.

---

HERKUNFT: ÄTHIOPIEN

---

COCKTAILS



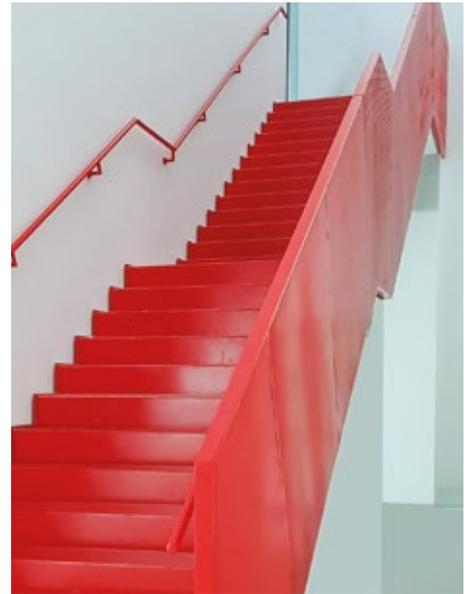
**BREW AMERICANO**  
**BREW FASHIONED**  
**BREW JULEP**  
**GINGER JAZZ**  
**CITRIC BREW**  
**BERRYCINO**



Entdecken Sie alle Video-Rezepte



# Academia HTS. Ein neues Bildungsangebot



**Ziel der Firmengruppe ist es, nicht nur exzellente Waren zu liefern, sondern ein übergreifend nutzbringender Partner mit einer umfassenden Angebotspalette für alle Kunden zu sein.**

Deswegen hat HTS 1892 S.p.A. die **Academia HTS, als Referenzpunkt für Bildung und Optimierung** im Bereich der Gastfreundlichkeit, eröffnet. Die in ihr behandelten Schwerpunkte beziehen sich vorrangig auf unsere Produkte; im Vordergrund stehen Fortbildungskurse zur Wissensvermittlung über den Service von Kaffee, Wein, Bier und Tee. Um den thematischen Rahmen zu erweitern, sind spezielle Weiterbildungen zum gesamten Bereich von food & beverage und allgemein zu hospitality geplant.

Der Name **Academia HTS** wurde aus folgendem Grund gewählt: Jeder, der an den Kursen teilnimmt, soll

zu einem langfristigen beruflichen und persönlichen Wachstum in verschiedenen Feldern inspiriert werden. Auch das Logo verdeutlicht diesen Anspruch: eine Treppe (gleich denen vom Logistikzentrum in die Aulen) wird zum Sinnbild unseres Wissenstransfers, damit die Teilnehmer ihren Weg zu immer ambitionierteren Herausforderungen meistern können.

Zu den angebotenen Möglichkeiten gehören Präsenzunterricht an unserem Hauptstandort in Nervesa und weiteren Geschäftssitzen in anderen Städten sowie Webinare, entweder live oder on demand. Für diesen Zweck bietet die Einrichtung auch Räumlichkeiten und Strukturen, welche es ermöglichen, Videoinhalte zu erstellen. Die Internetnutzung erlaubt es, für Partner und Kunden in jedem Moment weltweit erreichbar zu sein.

Den zur Gründung der Akademie führenden Anspruch weiterverfolgend, werden wesentliche Kooperation mit Vereinen, Organisationen und Institutionen aufgebaut, welche im Bildungssektor zu den führenden weltweit gehören. Dadurch wird die Tätigkeit im Schulungszentrum noch bereichert.

# Die digitale Seite der Firmengruppe Hausbrandt

“Das Wachstums des Internets wird sich drastisch verlangsamen. [...] Bis etwa 2005 wird offensichtlich sein, dass die Auswirkung des Internets auf die Wirtschaft nicht größer war als die des Fax”.

Es war im Jahr 1998, als Paul Krugman, Nobelpreisträger der Wirtschaft und Leitartikel-Schreiber der New York Times, diesen Satz in einem Beitrag formulierte. Dies zeigt, dass auch hochrangige Persönlichkeiten sich irren können. Von dem Moment an wuchs die Möglichkeit, sich untereinander zu kontaktieren und Informationen auszutauschen rapide, bis zum Einbezug aller Bereiche unseres Lebens.

Das Internet ist heute integraler Bestandteil des Lebens und unser aller Kommunikation, sowie einer jeden Firma.

Hausbrandt Trieste 1892 reagiert bewusst auf die technische Entwicklung wie auch auf die des Marktes; in den letzten Jahren wurde ein fein gegliedertes Netz der digitalen Kommunikation ausgebaut. Die Herausforderung bleibt, permanent auf dem neuesten Stand zu sein. Was nicht immer leicht ist, da Veränderungen in diesem Segment häufiger und umfassender als bei der “Offline-Kommunikation” stattfinden. Was heute “modern” scheint und funktioniert, kann beispielsweise in den folgenden vier Monaten überholt sein, weshalb man zu einer ständigen Überwachung und Aktualisierung gezwungen wird.

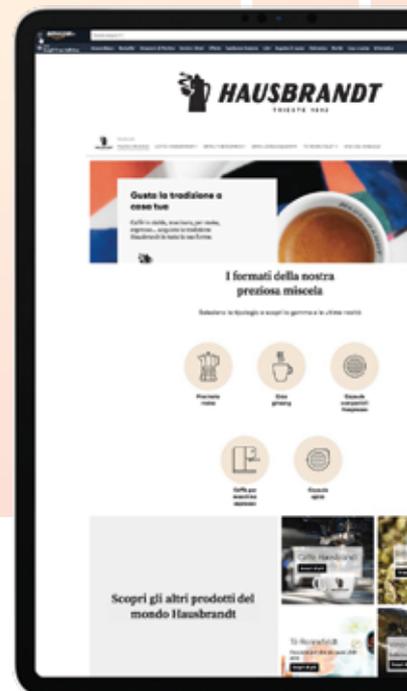
## Was befindet sich in unserem “digitalen Ökosystem”?

**Drei Firmensitze**, einer für jede Marke. Momentan verwalten wir auch zwei Standorte der österreichischen und slowenischen Gesellschaft, welche aber in Kürze selbständig sein werden. Dann wird nur ihre allgemeine Lage und die Überprüfung der Richtlinien durch uns beibehalten.

### **Social media account:**

Wir haben für jede Marke, eingeschlossen die neu vorgestellte Serie an ungefilterten Bieren Zerocinquanta, Auftritte in den wichtigsten sozialen Medien eingerichtet. Für jeden wurden die Bezugsgruppen, weiterhin die angemessene Sprachebene und die passenden Inhalte identifiziert, um den Dialog mit den Nutzern zu fördern.

**E-Handel:** Die Internetseite für den Online-Handel wird zentral verwaltet und fortwährend ihre Resultate kontrolliert. Wir achten stark auf Funktionalität und Nutzbarkeit (d.h. wie der Nutzer Informationen findet und den Kauf tätigen kann) sowie eine andauernde Verbesserung der Darstellung – auch mit kleinen Veränderungen in der Grafik, bei den Farben oder bei Texten.



amazon.it

# Wie reagieren wir auf den Markt im digitalen Zeitalter?

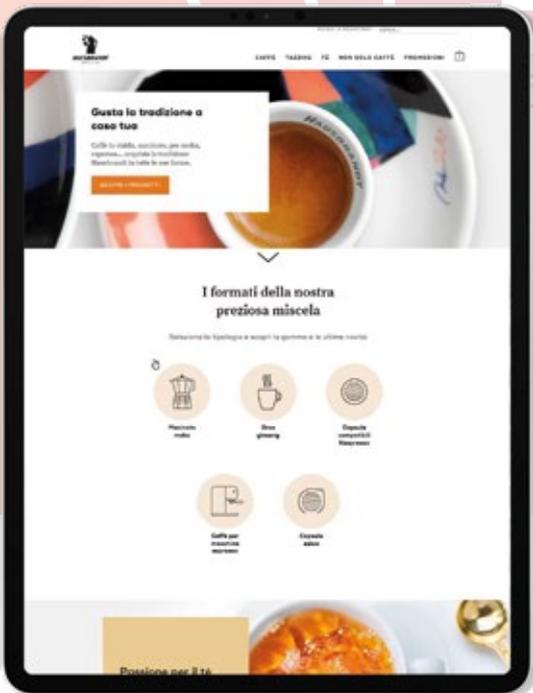
Die Entscheidung, Ressourcen für diese Kommunikationskanäle zu nutzen und Aufwand zu betreiben, wurde nicht nur im Hinblick auf den Verkauf getroffen. An ersten Stelle möchten wir für die Nutzer präsent sein und alle Wege beschreiten, um unsere Handelsstrategie umzusetzen.

Im Verlauf der zweiten Hälfte des Jahres 2020 wurde beschlossen, auf dem besten marketplace weltweit, d.h. Amazon, andere Angebote als im traditionellen Handel zu machen. Auf dieser Plattform, die tatsächlich immer stärker genutzt wird und an Relevanz gewinnt, haben wir durchgehend präzise und pünktlich im Verkauf reagiert. Dadurch kam es zu positiven Rezensionen vonseiten der Kunden. Dies gab uns die Möglichkeit, als

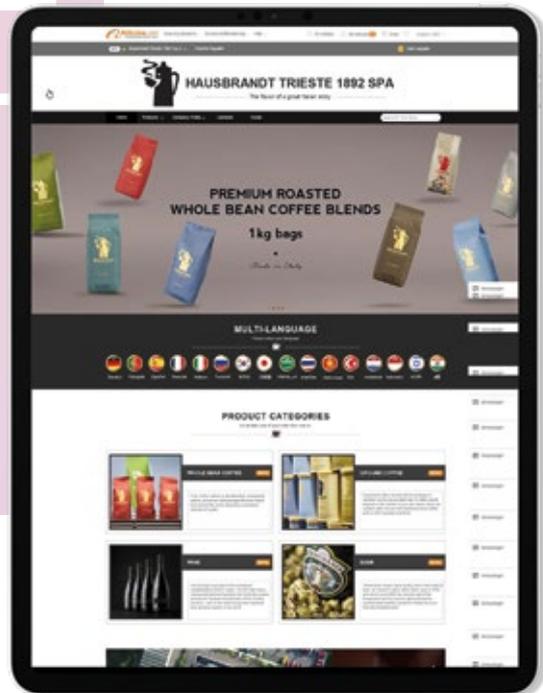
Lieferanten bei Prime aufgenommen zu werden, welches als Programm auf einem hohen Organisationsniveau arbeitet.

Weiterhin ist seit September dank eines Vertragsabschlusses mit Italia On Line, dem offiziellen Partner von Alibaba in Italien, das gesamte Angebot von H.TS 1892 S.p.A. (Kaffe, Wein und Bier) auch auf der besten Plattform der Welt verfügbar. Sie bietet B2B-Marketing, steht in 190 Ländern zur Verfügung und hat 18 Millionen Kunden. In diesem Fall handelt es sich ebenfalls um einen tatsächlichen Online-Store, der bestmöglich unsere Spezialitäten präsentieren kann.

Die tägliche Aufgabe besteht darin, fortwährend online/offline-Aktivitäten einzubeziehen, um dem Verbraucher die Erfahrung mit unseren Produkten und ihrem Kauf zu ermöglichen. Dabei soll dies über den einfachen Konsum hinausgehen und die Unterschiede bei der Erwerbsart nicht spürbar werden. Alle verschiedenen Kontaktstellen tragen dazu bei, Informationen über die Marke zu verbreiten, ohne dass Abweichungen bei der Sprachnutzung, dem vermittelten Image oder dem Angebot erkennbar sind.



shop.hausbrandt.it



alibaba.com

3/ 4/ 1/

E-COMMERCE  
hausbrandt.it/shop

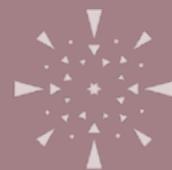
PROFILE  
SOCIAL  
hausbrandt  
theresianer  
colsandago  
birrazeroquantita

INSTITUTIONELLE  
STANDORTE  
hausbrandt.it  
theresianer.it  
colsandago.it  
zeroquantita.beer

# Viele Möglichkeiten, Weihnachten zu feiern



**Dieses Jahr hat uns alle auf die Probe gestellt, und die Vorfreude, die Weihnachtsfeiertage mit Freunden und der Familie zu feiern, war stärker als gewöhnlich zu spüren: der Wunsch, gemeinsam zu feiern, wenn auch mit gegenseitiger Rücksichtnahme. Die Hausbrandt-Gruppe hat beschlossen, Weihnachten auf unterschiedliche Weise zu interpretieren, allesamt kreativ, aber mit unterschiedlichen Stimmungen, um den Gefühlen von allen gerecht zu werden.**



## Elegant und *Raffiniert* mit Hausbrandt



Mit den Konditoreiprodukten von Hausbrandt haben wir die Tische bei denen mit einem Mantel aus Raffinesse und gutem Geschmack dekoriert, die sich für die süße Seite des Lebens entschieden haben. Eine Auswahl anspruchsvoller Köstlichkeiten, die in Zusammenarbeit mit dem Konditormeister Iginio Massari und unter Auswahl der besten Rohstoffe kreiert wurden, verpackt in Schachteln mit edlen Farben und goldenen Verzierungen.

Die kostbaren Schatullen waren der Auftakt zu

raffinierten und unvergesslichen Verkostungen: wie das **Panettone Cioccolato Bianco e caffè**, in dem sich das Aroma des Kaffees Arabica Gourmet Columbus mit der Frische kandierter Zitronenschale verbindet, oder das **Panettone Specialità Delice**, in dem ein weicher Teig mit Orangenpaste mit einer knusprigen Haselnussglasur kombiniert wird.

Ein Festival von Aromen, die jeden festlichen Moment zu einem eleganten und zu besonderen Ereignis machten.



## Verspielt und *Charmant* mit Theresianer

Rentiersilhouette, weicher weißer Schnee und kupferfarbene Details. Was könnte es Weihnachtlicheres geben als unser **Theresianer Winter Beer**? Mit leichter Würze und einem Duft von gerösteten Nüssen ist es ein perfekter Begleiter für Abende am Kaminfeuer. Aber um Weihnachten so zu feiern, wie es sich gehört, hat Theresianer auch in diesem Jahr spezielle Kisten entworfen, um sich selbst und andere zu beschenken. Holzkisten mit unseren Spitzenbieren, der Verkostungskarton der neuen Linie **Zerocinquanta**, die **Bierbrand-Kisten** mit unserem Destillat: Unsere Kunden hatten wirklich die Qual der Wahl. Der originellste Vorschlag wurde auch in diesem Jahr mit dem **Adventskalender** bestätigt, einem unterhaltsamen und kostbaren Köfferchen, um einmal etwas anders auf Weihnachten zu warten.





## Verwegen und *Lebhaft* mit Col Sandago

Perlig oder Rosé? Rot oder Weiß? Alle Angebote von Col Sandago wurden zu den vergangenen Festtagen sehr gut angenommen und freudig geteilt.

Der beliebteste Aperitif ist der **Brut Rosé von Wildbacher**: der rosafarbene Farbton ist zu einem überraschenden Protagonisten geworden, der dann der reichen Palette an fruchtigen und blumigen Aromen Platz machte. **Wildbacher** ist der Rote, der bei viele herzlichen Treffen und Festessen auf dem Tisch stand, zusammen mit dem **Camoi**, dem reinen Merlot, der jeden Gaumen für sich einnimmt. Und zum Anstoßen? Die **Proseccos DOCG Col Sandago** haben viele erhobene Gläser mit ihren goldenen Reflexen gefüllt, und die feierlichsten Momente wurden oft von unserem Magnum in der kostbaren Flasche mit aufgeprägtem Dekor besiegelt, das stilisiert an die Linien des Gemäldes „Prospettiva 1“ von Martino Zanetti erinnert.

Ein reichhaltiges Angebot, das vielen Momenten des Miteinanderteilens und Feierns eine lebhaft Note hinzufügen konnte.





**Alessandro  
Borghese und sein  
kreatives Flair  
treffen auf Kaffee  
von Spitzenqualität**



Auch für 2020 wurde die Zusammenarbeit mit Alessandro Borghese aufs Angenehmste erneuert.

Der kreative Schwung, der mitreißende Charakter seiner Persönlichkeit und seine Fähigkeit, die besten Rohstoffe zu beurteilen und auszuwählen, haben zu einer fruchtbaren Zusammenarbeit mit unserer Marke Hausbrandt geführt, die innovativ und stets auf Qualität bedacht ist. Wir haben diese Freundschaft mit der äußerst gelungenen Teilnahme des Küchenchefs an der Sigep-Messe besiegelt, die vom 18. bis 20. Januar 2020 stattfand. Es war die Kochshow von Borghese, die unseren Stand gleich am ersten Tag der Eröffnung füllte. In dieser Veranstaltung bereitete er Live ein köstliches Gericht „auf Hausbrandt-Basis“ zu, die „Lamm-Lendchen mit Kaffee“.

Die Zusammenarbeit mit Alessandro Borghese endete nicht mit seiner angenehmen Präsenz auf der Sigep, sondern wurde das ganze Jahr über mit interessanten Projekten der Produktplatzierung auch (aber nicht nur) im Fernsehen fortgesetzt.



Sehen Sie sich das Video auf YouTube an



A photograph of Alessandro Borghese, a man with long dark hair, a beard, and glasses, wearing a white chef's coat. He is smiling and leaning on a wooden counter in a kitchen. In the background, there is a brick wall with large red letters spelling 'BKS' and shelves with various kitchen items.

# Hausbrandt wieder im TV mit Alessandro Borghese

**Die erfolgreiche Zusammenarbeit mit dem tatkräftigen Alessandro Borghese wurde durch das Sponsoring seines Kitchen Sounds fortgesetzt.**

Hierbei handelt es sich um eine besondere, kaleidoskopartige Folge an Sendungen zur italienischen Kochkunst, ergänzt durch Musik.

Zu sehen war sie auf Sky ab dem 25. Mai, von Montag bis Freitag. Präsentiert wurden traditionelle oder aktualisierte Rezepte, zusammen mit den musikalischen Vorlieben des Protagonisten. Dabei hat man unsere Kaffeemischungen im Kochstudio von Borghese in den neuen, farbigen Verpackungen gezeigt: die Packung Gourmet Columbus 100 % Arabica sowie Espresso 100 % Arabica.



Außerdem stand in der Pause des Chefkochs der hauseigene Gourmet Columbus im Mittelpunkt.

Während einiger Übertragungen war der Patissier Andrea Tortora zu Gast. Gemeinsam mit dem Moderierenden kostete er nicht nur unsere Mischungen, sondern stellte ein spezielles selbstkreatives Rezept, basierend auf Kaffee vor, den "Maritozzo con gelato bianco al caffè".

# RICETTA

## MARITOZZO

Im Folgenden das Rezept, bei dem die Süße des Maritozzo mit dem intensiven Aroma unserer

**GOURMET COLUMBUS**  
100 % ARABICA

### ZUTATEN

1000 ml Milch

400 g Kaffeebohnen

200 g Schlagsahne

50 g Milchpulver

180 g Zucker

30 g Honig

### ZUBEREITUNG

Die Milch auf 40 °C erhitzen, die Kaffeebohnen hinzufügen und 24 Stunden darin ziehen lassen. Im Kühlschrank bei 4 °C aufbewahren. Filtern, wiegen und soviel frische Milch hinzufügen, bis wieder 1000 g Gewicht erreicht sind.

Den Kaffeeauszug mit der Sahne auf 40 °C erwärmen, alles Pulverförmige und den Honig gut mischen und dazugeben, dann auf 85 °C erhitzen. Schnell abkühlen lassen, mit dem Stabmixer verquirlen und glatt rühren. Die Maritozzi damit füllen oder so genießen.

# Hausbrandt und die Süßigkeiten für Ostern

Etwas Süßes, ergänzt mit Kaffee, findet sich eine bessere Kombination? Dieses Jahr hatten wir geplant, an der special edition von "Dolci di Pasqua" teilzunehmen, einer Sendung, die sich der kreativen Konditorkunst widmet. Protagonisten waren Sal de Riso und Andrea Tortora, zwei der besten italienischen Meisterkonditore. Ausgestrahlt wurde sie auf Sky Uno und NOW TV, wiederholt auf TV8.



GOURMET COLUMBUS  
100 % ARABICA



ESPRESSO



Vorgesehen waren zwei Direktübertragungen, in denen sie sich gegenseitig in ihrem jeweiligen Ambiente besuchen. Das Ziel: die eigene Person und das Metier anhand von typischen Osterbackwaren aus Süd- und Norditalien vorstellen.

De Riso konnte das Publikum mit der traditionellen Pastiera begeistern, der weitbekanntesten neapolitanischen Torte. Er präsentierte diese Spezialität in modernen, persönlichen Varianten (wie der "Soffiato di Pastiera"). Tortora dagegen überraschte mit einer neuen Gestaltung der Ostertaube mit dem selbstbezüglichen Namen "Uovo di Tortora". Auch das klassische Schokoladenei wurde in persönlicher und innovativer Version vorgestellt, sowohl hinsichtlich der Zutaten als auch der Dekoration.

Hausbrandt durfte die zwei Confiseure während beider Übertragungen begleiten. Unsererseits wurden Spezialitäten zum Verkosten zur Verfügung gestellt. Hierbei handelte es sich um zwei Mischungen: **Espresso** in Bohnen, für einen Kaffee mit sanftem und einnehmendem Geschmack, mittleren Körper sowie gefälligen Nuancen von Blüten. Außerdem **Gourmet Columbus** 100% Arabica, gemahlen für die Espressomaschine, der auf einer einzigartigen Zusammensetzung basiert und erstklassige Noten von Bitterkakao und Lakritz aufweist.

Die Verbindung von aromatischem Kaffee aus unserem Hause und der erlesene Geschmack von Süßem, hergestellt von den Feinbäckern, wurde zu einem herausragenden Zusammentreffen. Dies lässt sich nicht nur zum Osterfest genießen.



# Die Qualität von Theresianer: auch dieses Jahr mit Preisen ausgezeichnet

96



95



94



94



# 300

BIERE

# 50

KATEGORIEN

# 12

LÄNDER

Mehr als 300 Biere im Wettbewerb, 50 verschiedene Kategorien und 12 teilnehmende Länder. Das sind die Zahlen zu dem zum vierten Mal veranstalteten, hochrangigen Ausscheid "Berlin International Beer Competition". Dabei handelt es sich um ein internationales Treffen, bei dem in diesem Jahr bereits zum zweiten Mal Theresianer Biere die höchsten Wertungen erzielten.

Das beste Resultat wurde von **Premium Pils** erreicht, welches mit einer Punktzahl von 96 die Anerkennung **Double Gold Medal** erhielt: einen Spezialpreis, den die Jurymitglieder nur vergeben, wenn sie insgesamt einen sehr positiven Eindruck haben.

Auch andere Spezialitäten wurden mit wichtigen Anerkennungen ausgezeichnet: **Die Goldmedaille** ging an **Vienna** (mit 95

Punkten), **Senza Glutine** (94 Punkte) und **Bock** (94 Punkte). Die Bronzemedaille wurde an **IPA** (mit 90 Punkten) vergeben, zudem an **WIT** (auch 90 Punkte), **Strong Ale** sowie **Premium Lager** (beide erreichten 89 Punkte).

Ein weiterer Fakt, der sich mit Stolz nennen lässt, ist die zum zweiten Mal nacheinander erfolgte Ehrung als "**Birrificio italiano dell'anno**". Sie ist eine Würdigung der Hingabe und des Engagements, mit denen wir uns täglich der Arbeit an der Qualität der Produkte widmen. Nur die Leidenschaft für unsere Tätigkeit sowie die aufmerksame Auswahl der Rohstoffe erlauben es uns, diesen überragenden Standart zu erreichen – der europaweit Anerkennung findet.

# 90



# 90



# 89



# 89





Farbe  
**Kräftiges Rot**

Duft  
**Vielschichtig, intensiv, mit Anklängen an Waldfrüchte, nach Kräutern und süßen Gewürzen**

Geschmack  
**Elegant und gleichzeitig kraftvoll, schöner Körper, gut unterstützendes Tanningerüst, mit einer angenehmen Säure im Finale, die Frische schenkt**

Speisempfehlung  
**Er begleitet Gerichte aus kräftig gewürztem Fleisch, Schmorbraten, Wildgerichte im Allgemeinen und gereifte Käsesorten**

Serviertemperatur  
**18 °C**

Alkoholgehalt  
**13% vol**

Säure  
**5,6 g/l**



**ROSSO**  
88/89,99 PUNKTE



Farbe  
**helles Rosarot**

Duft  
**Vielschichtig, fruchtig und zugleich floral, mit deutlichen Noten nach Walderdbeeren und Rosenblättern**

Geschmack  
**Trocken, harmonisch und ausgewogen, sehr lang anhaltend mit retro-olfaktorischer Übereinstimmung**

Speisempfehlung  
**Ideal als Aperitif, sehr guter Begleiter von leichten Vorspeisen aus Gemüse und von jungen Käsesorten. Ausgezeichnet zu rohem mariniertem Fisch**

Serviertemperatur  
**8 °C, kurz vor dem Genuss runterkühlen.**

Alkoholgehalt  
**12% vol**

Säure  
**6,5 g/l**



**GOLD**  
90/94,99 PUNKTE



Duft  
**vielschichtig, mit fruchtigen und blumigen Noten**

Geschmack  
**trocken und harmonisch, sehr würzig, angenehm und lang anhaltend**

Speisempfehlung  
**ausgezeichnet als Aperitif, passend zu einem kompletten Menü, im Besonderen zu delikaten Speisen und Fisch**

Serviertemperatur  
**8 °C**

Alkoholgehalt  
**11,5% vol**

Säure  
**6–6,5 g/l**



**ROSSO**  
88/89,99 PUNKTE

# Mit Col Sandago erhält die Exzellenz die renommiertesten Auszeichnungen

Wir hatten keine Zweifel an der Qualität der Weine von Col Sandago, aber zu sehen, wie die Leidenschaft für den Weinbau, die Liebe zur Weinherstellung und die Sorgfalt, mit der wir unsere Spitzentropfen herstellen, mit einer der wichtigsten internationalen Auszeichnungen anerkannt wurden, ließ unsere Herzen wahrhaftig höher schlagen.

Beim Merano Wine Festival 2020 wurden über 7000 italienische und ausländische Weine verkostet und bewertet, und die Weine mit der höchsten Qualität und dem stärksten Charakter wurden mit dem „The WineHunter Award“ ausgezeichnet. Col Sandago hat renommierte Auszeichnungen erhalten und zeigt damit erneut, dass die viele Forschungsarbeit und die Leidenschaft selbst bei der einfachen Verkostung eines Weines wahrgenommen werden können. Wildbacher erobert die internationale Jury und gewinnt zwei Preise, darunter auch den klassischen und stets geschätzten Nature:

**GOLD AWARD für Wildbacher Brut Rosé:** Ein raffinierter Sekt, der nach der Charmat-Methode aus der gleichnamigen mitteleuropäischen Traube gewonnen wird. Die leuchtend rosa Farbe, das reichhaltige aromatische Gepäck mit Noten von Walderdbeeren und Rose überzeugten

die Richter, die sich dann von der ausgewogenen Geschmacksentwicklung überraschen ließen, perfekt für einen raffinierten Aperitif.

**ROSSO AWARD an Wildbacher IGT Rosso:** ein einzigartiger Wein mit einer begrenzten und kostbaren Produktion, der sich besonders gut für einen längeren Alterungsprozess eignet. Er wird aus der ursprünglichen Rebe der Steiermark gewonnen, seine Aromen reifen im Laufe der Jahre immer mehr aus, streng und warm, auch dank seiner intensiven, dem Granat ähnlichen roten Farbe. Wie könnte man diesem Schmuckstück des Hauses Col Sandago widerstehen?

**ROSSO AWARD für Nature Prosecco Superiore DOCG Rive di Susegana Extra Brut:** Er wird in Reinheit aus der Glera-Traube gewonnen und bezieht seine feine Mineralität aus den ton- und sandsteinreichen Böden, auf denen die Rebe gedeiht. Die Farbe ist ein helles Strohgelb und mit seinem fruchtigen und blumigen Aroma und seinem trockenen und sehr herzhaften Geschmack hat er es geschafft, die Richter zu bezaubern.

Ein weiteres Meisterstück aus unserem Weinkeller, dessen Techniken wir Jahr für Jahr verfeinern, um das höchste Niveau für unsere edlen Tropfen zu erreichen, die alle ihre Auszeichnung verdienen.

# Mostra del cinema di Venezia 2020



MOSTRA INTERNAZIONALE  
D'ARTE CINEMATOGRAFICA  
LA BIENNALE DI VENEZIA 2020

2 / 12  
SEPTEMBER 2020



# Hausbrandt und Theresianer unter den Stars der 77. Filmfestspiele von Venedig

In diesem außergewöhnlichen Jahr, in dem alle Momente der Geselligkeit auch mit einer gewissen vernunftgelenkten Besorgnis gesehen wurden, haben wir mit unserer Anwesenheit diese historische Veranstaltung nicht nur für Venedig, sondern für die ganze Welt des internationalen Kinos unterstützt.

Vom **2. bis 12. September** war die **Hollywood Luxury Lounge** ein Ort der Entspannung, Zurückgezogenheit und Momente intensiven Geschmacks für alle Stars und Persönlichkeiten aus der Kinokultur der ganzen Welt. Ein wichtiger Schauplatz, wo die Gäste unsere Vorstellung von Gastfreundschaft erleben und unsere besten Produkte probieren können.

Alle Kaffeeliebhaber hatten die Gelegenheit, die besten Hausbrandt-Mischungen in Epica®-Kapseln zu probieren: **Espresso, Gourmet, koffeinfreier Kaffee** und **Ginseng-Kaffee**. Wer hingegen ein kühles und mal ein ganz anderes Getränk suchte, hat unseren **Cold Brew Coffee, 100% Äthiopien Einzelherkunft-Kaffee Sidamo im neuen 0,25-l-Format** entdecken (oder wiedererkennen) können, einem außergewöhnlichen gewaschenen Kaffee, der sich perfekt für sich allein genießen lässt oder als Basis für aromatische Cocktails mit einem intensiven Geschmack dienen kann.





Unsere Präsenz auf den 77. Filmfestspielen von Venedig stand **unter dem Motto Nachhaltigkeit**. Tatsächlich haben wir uns dafür entschieden, recycelbare Materialien mit geringer Auswirkung auf die Umwelt für die Verkostung unserer Produkte anzubieten.



Während der Galadiner boten wir die exklusiven **Theresianer-Biere** an, gebraut von den besten Braumeistern: vom **weichen Lagerbier** zum **erfrischenden und fruchtigen Wit**, vom klaren und leuchtenden **Pils** bis zu Andeutungen von Zitrusfrüchten und dem **bitteren Hintergrund des IPA**, bis zum **Bock, einem untergärigen Bier** von kräftiger Bernsteinfarbe, dicht mit einem ausgeprägt malzigen Charakter.

An diesem wichtigen Schauplatz durfte natürlich unsere neueste Sorte, **Zerocinquanta**, nicht fehlen, dessen Identität der Bühne und den Strahlern (im Theater diesmal) zu verdanken ist. „Sie bestehen aus der gleichen Substanz wie die Träume! In dem Augenblick eines Schluckes entfaltet sich ihr intensives Aroma“. So in etwa hätte Shakespeare sie beschrieben.

**Otello, Amleto und Cordelia sind kräftige** Biere mit Bezug zur Bühne: Sie haben ihren Namen von den berühmten Persönlichkeiten Shakespeares, von denen sie auch ihren unverwechselbaren Charakter haben.

Unsere Präsenz auf den 77. Filmfestspielen von Venedig stand **unter dem Motto Nachhaltigkeit**. Tatsächlich haben wir uns dafür entschieden, recycelbare Materialien mit geringer Auswirkung auf die Umwelt für die Verkostung unserer Produkte anzubieten: Die Kaffeerührer, die Biergläser, die Take-away-Gläser und die Deckel waren aus zertifiziertem biologisch abbaubarem und kompostierbarem Material, während das Gläsertablett zum Mitnehmen aus widerstandsfähigem recycelbarem Karton war.



## Ehrung für die Kunst von Martino Zanetti in Venedig

Die kontinuierliche Suche nach dem Schönen von Martino Zanetti – als Künstler – wurde mit dem Marco Polo-Preis belohnt. Er wird an Persönlichkeiten vergeben, die sich darum bemühen, mit dem eigenen Schaffen und ihrem Engagement den Lebensstil zu verbessern und die Entwicklung in der Region zu fördern. Das Werk von Zanetti wurde so als bedeutungsvoll anerkannt, aufgrund seines ästhetischen Gehalts. Darüber hinaus, weil es zugunsten des Betrachters wirkt und über den Einbezug aller Sinne zu einem Wohlbefinden führt.

**Die Begründung, welche den feierlichen Moment wie ein Motto begleitete, war: *Denn bei der Kunst und den ihr Verbundenen handelt es sich um die wahren Beschützer der Schönheit und Gesundheit***

Die Preisvergabe erfolgte bei den zum 77. Mal durchgeführten Internationalen Filmfestspielen von Venedig, im erstklassigen Hotel Excelsior. Bei diesem Anlass sprach der Künstler über die Themen seiner Bilder, besonders während der Dankesrede. Sowohl für ihn als Person als auch als schöpferisch Tätigen war es ein wesentliches Ereignis, bei dem noch einmal seine starke Verbindung zum Territorium deutlich wurde: zu den Menschen, mit denen er professionell und künstlerisch aktiv ist sowie zum ihn umgebenden Umfeld.



