

TRADITION

experience the world of Hausbrandt Group

Fluid

Kunst und Design für
eine ganz besondere
Kaffeepause

Theresianer Mezzo Litro

Neue Route,
gleiche Richtung

Martin des Orsyn

Eine neue Identität
für den Champagne
d'Auteur

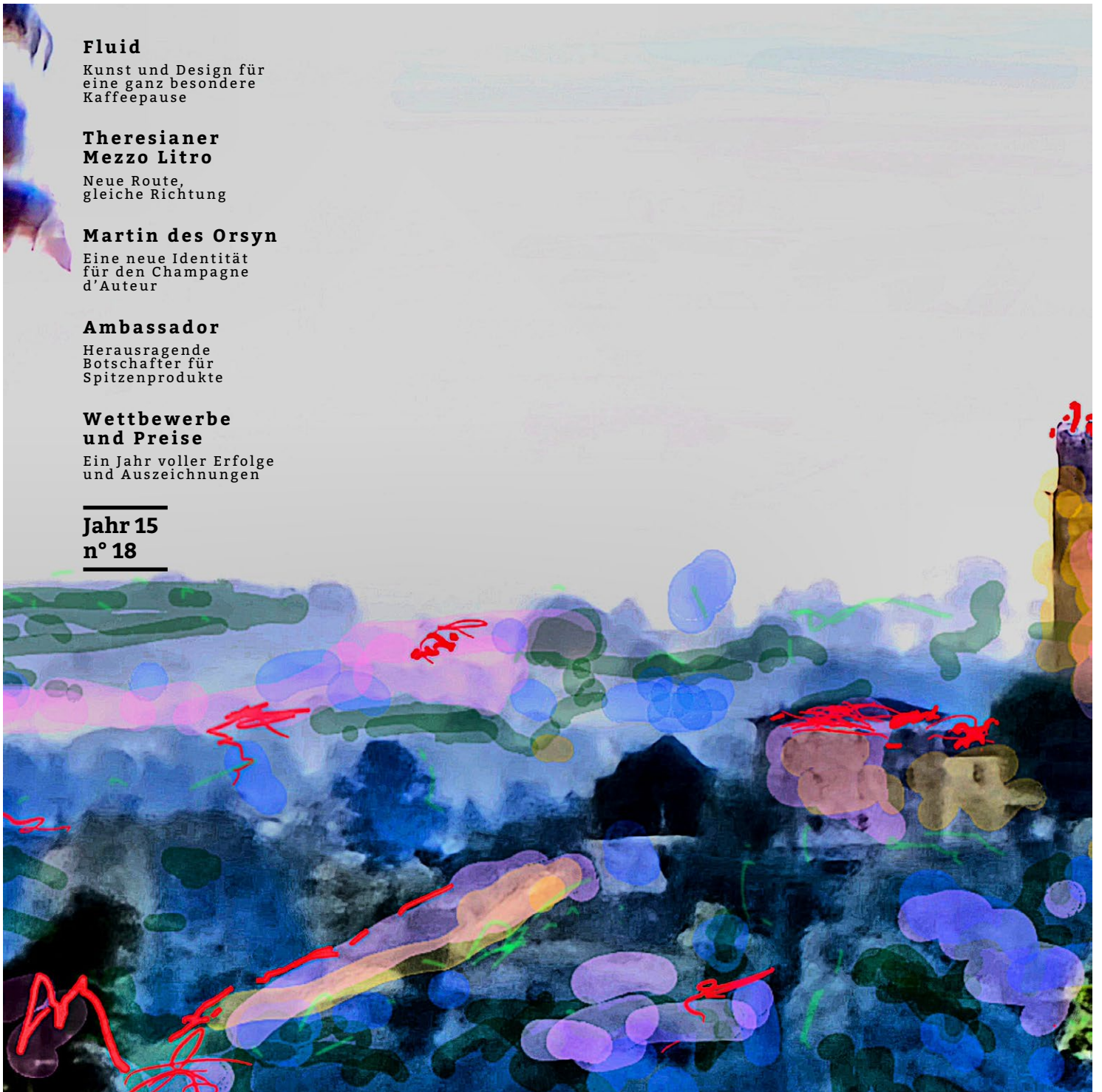
Ambassador

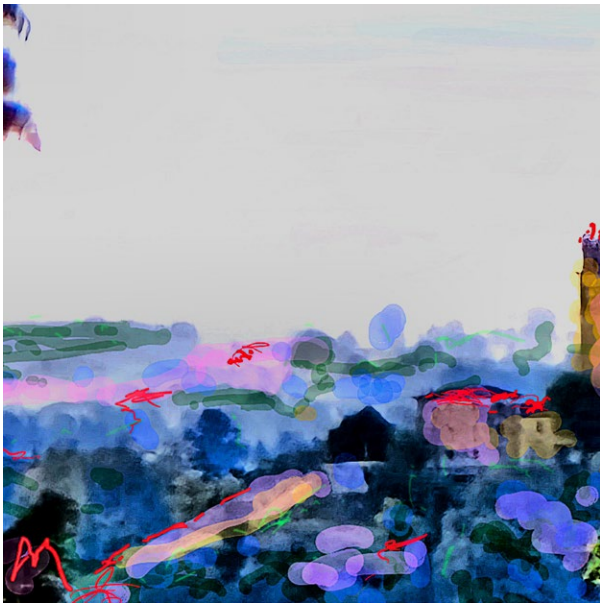
Herausragende
Botschafter für
Spitzenprodukte

Wettbewerbe und Preise

Ein Jahr voller Erfolge
und Auszeichnungen

**Jahr 15
n° 18**





Abdeckung

Landschaft

Martino Zanetti

Oktober 2024

Foto



TRADITION

Unsere Hauszeitschrift.
Sie erzählt von allem, was wir tun...
und zeigt, was wir sind.

„Der Unterschied zwischen dem Sein und dem Nichtsein ist die Bestätigung.“



Sich als Teil der Gruppe zu fühlen, mit Stolz zu arbeiten, ein starkes Zugehörigkeitsgefühl auszudrücken und zu leben, sind die Grundpfeiler unseres Unternehmens. International anerkannte Eigenschaften, die eine einzigartige Vision zum Ausdruck bringen, die fest in jeder unternehmerischen Entscheidung verankert ist. In der Gruppe pflegen wir die Kultur, wir übertragen die Seele in jedes Produkt, wir schaffen immer einen unverwechselbaren und exklusiven Charakter. Der Sinn des Teilens ist die Grundlage unserer Arbeit, er führt zu greifbaren Ergebnissen und Erfolgen und spiegelt das Engagement aller Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter wider. Für mich ist das eine Quelle großen Stolzes und großer Zufriedenheit.

Was wirklich zählt, ist die Qualität, die sich jeden Tag in den Fähigkeiten unserer Techniker, in der Erfahrung unserer Mitarbeiter und in der

Teamarbeit zeigt, die den Mut und den Stolz hat, stets die Exzellenz an die erste Stelle zu setzen. Jeden Tag setzen wir uns dafür ein, dass unsere Produkte unseren Kunden Freude bereiten und dass unsere Tätigkeit für alle Beteiligten und für unseren Planeten nachhaltig ist.

Die Hausbrandt-Gruppe mit all ihren Marken orientiert sich an der Hausbrandt-Stiftung, um eine Kultur der Exzellenz für eine globale Vision der Welt zu schaffen.

Die Kultur ist eine wesentliche Inspirationsquelle, und die Aufmerksamkeit für Qualität ist der rote Faden, der die Produktionsmethoden mit dem Enderlebnis eines jeden Kunden verbindet.

In der Hausbrandt Gruppe drückt sich die Kultur im Produkt, in der Umgebung und in den Menschen aus. Sie ist ein Lebenselixier, das all unsere Aktivitäten belebt.

Maier-Zanetti

Index

8

Fluid /
Kunst und Design für eine
ganz besondere Kaffeepause



10

Exzellenz und
Zweckmäßigkeit zu Hause
und unterwegs

12

Theresianer Mezzo Litro:
Neue Route, gleiche
Richtung



15

Martin des Orsyn
Eine neue Identität für den
Champagne d'Auteur



19

„Easy Art“
Ein Kunstwerk zum
Genießen

21

Tausend und eine Art,
Weihnachten zu feiern

22

Die ganze Süße von
Hausbrandt



25

Col Sandago, zwischen
Süße und feiner Perlage

27 Theresianer und die
Weihnachtsspezialitäten

32 Neues Digitales design für
Hausbrandt

/ FIERE

35 Sigep 2024
Ein herausragender Termin
für Hausbrandt



41 Beer & Food Attraction
Eine herausragende Bühne
für Theresianer und seine
Neuheitenen

44 Vinitaly 2024:
Prestigeträchtige Bühne
für ein großes Debüt

46 Champagne
Martin des Orsyn
Protagonist in Modena

/ AMBASSADOR

47 Herausragende Botschafter
für Spitzenprodukte

48 Bruno Vanzan zwischen
Experimentierfreude und
Kreativität



49 Alle Aromen von
Maestro Salvatore de Riso



50 Theresianer und Renato
Bosco: Protagonisten
im Fernsehen und
unverzichtbare Partner für
lukullische Pairings

/ EVENTS

51

Events und Kooperationen:
die Marken der Gruppe im
Rampenlicht

Hemingways Erinnerungen
am Col Sandago

52

Theresianer Gin auf der
Trieste Cocktail Week



53

Treviso Treviso Suona
Jazz Festival, Kunst und
Geselligkeit auf Jazz-Noten

57

AMPI-Kongress: Hausbrandt
festigt seine Beziehung
zur italienischen Haute
Pâtisserie

58

Tiramisù World Cup:
Hausbrandt Kaffee steht
im Mittelpunkt

60

Hausbrandt beim Porsche
Green Cup 2024, zwischen
Sport und Leidenschaft für
Motoren

61

Offene Weinkeller zu
Sankt Martin: Col Sandago
präsentiert sich der
Öffentlichkeit



/ CONCORSI E PREMI

64

Ein Jahr voller Erfolge und
Auszeichnungen

65

Der Guide Camaleonte
belohnt die Innovation von
Hausbrandt

66

Die Qualität von
Col Sandago in der Welt



70

Premio Cerevisia:
Exzellenz-Preis an
Theresianer

71

Ampolla D'Oro 2024
Besondere Erwähnung
verdient Theresianer Gin

72

Die Auszeichnung „Premio
Industria Felix“ sorgt
für einen glanzvollen
Abschluss des Jahres 2024



NEUIGKEITEN
AUS DER GRUPPE

fluid

Artwork by *Markus Zentgraf*

HAUSBRANDT
COFFEE ART

Kunst und Design
für eine ganz
besondere
*Kaffee*pause



„Wir leben und erleben die Farbe.
Farbe ist Teil unseres Weges.“

Martino Zanetti



Ein neues Design und eine neue Grafik kennzeichnen die Tassen- und Accessoires-Linie Fluid, die 2024 von Hausbrandt auf den Markt gebracht wurde.

Zartheit und Kühnheit, Energie und Dynamik sind die Dichotomien, die dieses neue, von Martino Zanetti unterzeichnete Projekt am besten beschreiben.

Das Design der neuen Fluid-Tassen ist weich, abgerundet und schafft die perfekten Voraussetzungen für Kaffeeverkostung und Latte Art, in einem Gleichgewicht von Formen, die Begriffe wie *einladend* und *ansprechend* unterstreichen.

Die Tassen, die im Espresso- oder Cappuccinoformat erhältlich sind, die Untertassen und das Milchkännchen sind mit einer Vielzahl von dynamischen Farbnuancen verziert, die auf scheinbar zufällige Weise ein Spiel der Kontraste, der Freude und der Kreativität schaffen. Ausgangspunkt sind die Werke von Martino Zanetti und seine kontinuierliche und tiefgründige

Arbeit über Farben und ihre Bedeutungen. In der Fluid-Linie finden wir neben Rot und Schwarz, die an die Identität der Marke Hausbrandt (und des Logos) erinnern und diese verstärken, auch Gelb, das Symbol für Leben, Energie und Vitalität.

Freie und kühne Pinselstriche, intensive, lebendige und kräftige Farben, Pinselstriche, die einander verfolgen, sich überschneiden und in einem nahtlosen visuellen Gleichgewicht vermischen, schaffen eine wirklich einzigartige Porzellanlinie, die auf dem Markt als ein weiterer Ausdruck des kreativen und innovativen Charakters von Hausbrandt positioniert ist.

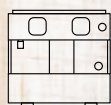


Sie finden sie hier

NEUIGKEITEN
AUS DER GRUPPE



HAUSBRANDT LINE



HAUSBRANDT
MULTICAPS DELUXE

10

|



Exzellenz und
Zweckmäßigkeit
zu Hause und
unterwegs

Hausbrandt bekräftigt sein Streben nach ständiger Qualität und Innovation mit der Einführung von zwei Kapselkaffeemaschinen, die in Zusammenarbeit mit der renommierten Marke Capitani hergestellt werden: die Line, die für den Hausgebrauch und im professionellen Bereich ideal für den Zimmerservice ist, und die Multicaps Deluxe, die für den professionellen Gebrauch konzipiert wurde. Beide sind praktisch und kompakt und haben ein elegantes und essentielles Design.



Die **HAUSBRANDT LINE** wiegt nur 2,8 kg und hat sehr kompakte Abmessungen (33 x 10,5 x 23,3 cm), bietet aber einen 0,8-Liter-Wassertank und einen Auffangbehälter, der 8 Kapseln fasst. Dank des patentierten Epica®-Systems wird jeder Espresso perfekt zubereitet: mit Aromen und Geschmacksrichtungen, die die Qualitäten der jeweiligen Mischung hervorheben. Die hochmoderne Doppelkammerkapsel bewahrt den Duft von frisch gemahlenem Kaffee sowie die Aromen und den Geschmack von Tee und anderen Spezialitäten.

Die **MULTICAPS DELUXE** (mit einem Gewicht von weniger als 30 kg und einer Stellfläche von nur 52x48x44 cm) ist die ideale Maschine für den professionellen Bereich, insbesondere für das Gastgewerbe (in Lounge-Bereichen, Konferenz- und Veranstaltungsräumen, Frühstücksecken) und die Gastronomie mit niedrigem Verbrauch und hohen Qualitätsstandards. Sie wurde entwickelt, um eine exzellente Extraktion zu gewährleisten, ist dank des patentierten Epica®-Systems einfach zu bedienen und kann mit Kapseln aus dem 100%

Arabica Single-Origin-Sortiment, mit den wertvollen Hausbrandt-Mischungen und mit Kapseln für Aufgüsse und andere Getränke verwendet werden. Die brandneue Multicaps Deluxe gewährleistet eine hohe Funktionalität dank des praktischen Ladevorgangs der Kapseln, der Möglichkeit, die Wassermenge, also den Verdünnungsgrad für den Kaffees zu dosieren, der Möglichkeit, nur Heißwasser zu verwenden, der praktischen Kapselablage, die bis zu 100 Kapseln fasst, und der praktischen Heizplatte über der Maschine, um die Tassen vor dem Servieren zu erwärmen. Multicaps Deluxe ist eine professionelle Maschine mit Spitzenleistungen, bei deren Herstellung besonders auf Nachhaltigkeit geachtet wurde. Das Gehäuse ist vollständig aus Metall gefertigt, um den Einsatz von Kunststoff zu reduzieren. Er hat eine sehr hohe Energieeffizienz, denn nach nur 20 Sekunden Aufheizen ist er bereits einsatzbereit, und wenn er 15 Minuten lang nicht benutzt wird, schaltet er sich automatisch ab. Und schließlich wird er vollständig in Italien hergestellt, um eine kurze Produktionskette zu gewährleisten, die ein Synonym für Exzellenz ist.



Kapselkaffeemaschine mit
patentiertem EPICA®-System

NEUIGKEITEN
AUS DER GRUPPE

THERESIANER MEZZO LITRO:

*Neue Route,
gleiche Richtung.*



M E Z Z O
litro



0.50

Sie finden sie hier



Theresianer Bier setzt seinen Weg der großen Erfolge fort, indem Anfang 2024 ein neues Format für seine kultigsten Biere auf den Markt kam. Mit dem neuen Halbliter-Format 0.50 Mezzo Litro, einem neuen Kapitel in der Geschichte von Theresianer, geht die Marke auf die Bedürfnisse eines sich ständig verändernden Marktes ein und schlägt einen zeitgemäßen Weg ein, ohne dabei den sicheren Hafen der Qualität zu verlassen.

PREMIUM PILS, mit seinem trockenen Geschmack und einer anhaltenden, aber delikaten, angenehmen Bitternote; **WIT**, frisch und süß, mit fruchtigen Noten und Aromen von Banane, Birne und Nelken; **INDIA PALE ALE**, mit einem ausgewogenen, deutlich bitteren Charakter und einem explosiven Aroma von Zitrusfrüchten und Blumen; und **BOCK**, ein vollmundiges Bernsteinbier, dicht mit einem deutschen

Niedergärungsstil, wurden in einem neuen Gewand wiedergeboren, dem Mezzo Litro.

Das neue Format Mezzo Litro ist fesselnd, raffiniert und durchsetzungsfähig. Es wurde in erster Linie für den Konsum in den besten Lokalen konzipiert und ist ein Beweis für den Innovationsgeist des Unternehmens und die Fähigkeit der Marke, die innovativsten Trends im Außer-Haus-Markt zu antizipieren und zu interpretieren. Das Design des Produkts im neuen Format hebt die wesentlichen Grafiken mit starker Wirkung noch stärker hervor. Die Neugestaltung der Theresianer-Etiketten geht noch einen Schritt weiter: Sie kombiniert die prägnanten und ausdrucksstarken Illustrationen des 0,33er-Formats mit den Farben, die schon seit jeher mit den vier Braustilen assoziiert werden. Hier werden sie in vollen und lebendigen Tönen verwendet, wie Kulissen, die die Flaschen fest umarmen, um die Eigenschaften eines jeden Biers zu verstärken.

Die Kommunikation für die Einführung des neuen Formats schlägt einen wirksamen und repräsentativen Claim vor, der Worte, Bilder und die Mission der Marke auf unauflöslige Weise miteinander verbindet: **Neue Route, gleiche Richtung.**



Sie finden sie hier

MARTIN DES ORSYN

NEUIGKEITEN
AUS DER GRUPPE



CHAMPAGNE

MARTIN ORSYN

CHAMPAGNE
EXTRA BRUT
PREMIER CRU
VINTAGE 2018

L'ART DE
VIVRE

Dalla semplicità della natura,
l'armonia dell'arte

martindesorsyn.it

Eine neue Identität
für den Champagne
d'Auteur

„Die Entschlüsselung der Geheimnisse eines Kelchs
Champagner ist eine Erfahrung, die über das bloße
Trinken hinausgeht. Es ist ein Eintauchen in eine
Welt voller Raffinesse, Eleganz und Lebensfreude.“



Der Adel und die Unbeschwertheit einer kleinen Biene werden zum Symbol für das neue Image von Martin des Orsyn, eine ikonographische Darstellung des Fleißes und des handwerklichen Könnens, die Schlüsselemente bei der Herstellung der hochwertigen Champagnerlinie sind.

Die heraldische Biene des Heiligen Dagobert ist das Markenzeichen von Martin des Orsyn. Durch die Neupositionierung des Produkts in einem luxuriösen Kontext und eine traumartige Bildsprache wird sein Image noch ikonischer. Die Verbindung zu Col San Dagoberto, dem historischen Namen des Hügels, auf dem Col Sandago und das gleichnamige Weingut liegen, ist fest verwurzelt, aber die Biene ist ein Symbol mit vielen Bedeutungen. In ihrer Symbolik ist die Natur eine ständige Inspirationsquelle für die Werke von Martino Zanetti und zeigt das perfekte Funktionieren des Lebenszyklus.

Es sind die Farben und die Malerei des Künstlers Martino Zanetti, die die Entscheidungen für den neuen ästhetischen Schwung der Linie bestimmen, mit einer chromatischen Kraft, die die Marke dazu bringt, sich vom gesamten Champagner-Panorama zu lösen und ihr Image auf eine entschiedene, einnehmende und umfangende Weise zu definieren. Die Farben, die energisch, aber immer elegant vor dem schwarzen Hintergrund tanzen, erzählen von den vier Cuvées, heben die charakteristischen Merkmale jeder einzelnen hervor und schaffen schon bei der Verpackung Empfindungen und Anregungen, die die Verkostung vorwegnehmen.



AM NORDHANG

DER

MONTAGNE DE REIMS

LIEGEN DIE WEINBERGE,

AUS DENEN DER

CHAMPAGNER

MARTIN DES ORSYN

GEWONNEN WIRD.



— Das Anbaugebiet —

Die Montagne de Reims ist eine der Regionen der Champagne.
Eine Landzunge zwischen den Flüssen Marne und Vesle, reich bewaldet und
mit Blick auf die Stadt Reims, wo die Könige von Frankreich gekrönt wurden.

Damals war es ein edler Brauch, dem neuen Herrscher mit dem kostbaren
Wein aus der Region zu huldigen.

VIER ETIKETTEN



Die Grüntöne erinnern an die **Frische der Tradition**, ein cremiger Premier Cru, frisch und angenehm im Geschmack, in dem die Persönlichkeit des Pinot Meunier entscheidend zum Ausdruck kommt. Intensiv gelb mit goldenen Reflexen, das feine und anhaltende Mousseux kündigt eine unvergessliche Perlage an.



Die rosa Farbe weist auf die **Eleganz des Rosé** hin, der raffinierten und überzeugenden Alternative zum klassischen Champagner, der seinen lebendigen und explosiven Charakter aus den Weinbergen der Montagne de Reims bezieht. Rosé und hell, präsentiert er Aromen von kleinen roten Früchten und Kräutern.



Das Azurblau zeugt von der **Noblesse der Grande Réserve**, der Exzellenz der Tradition, einer Cuvée, die das Beste der Produktion der Montagne de Reims und des Vallée de la Marne repräsentiert. Mit seinem lebhaften Sprudeln und dem weichen, umhüllenden Geschmack überrascht er durch seine finale Perlage und unnachahmliche Eleganz.



Last but not least ist es das Gold, das die **Exklusivität des Millésime Jahrgang 2018** unterstreicht. Er ist der ultimative Ausdruck der Montagne de Reims und zeichnet sich durch eine anhaltende und harmonische Perlage aus. Frische mineralische Noten umhüllen Aromen von Brioche und Brot, reifer Birne und Aprikose.

100% PREMIER CRU

EINE REISE IN DIE WELT

Das neue grafische Design der Marke drückt mit seinem Detailreichtum und der Harmonie der Elemente und Texturen die Komplexität und Ambition des Projekts Martin des Orsyn aus und bestätigt die Positionierung der Marke unter den besten Champagnerangeboten. Die Wahl des neuen Logos, der heraldischen Biene, ist eine erneuerte, untrennbare und inspirierende Verbindung mit der Natur, die, gekonnt gezähmt, köstliche Früchte hervorbringt.

Ein ehrgeiziges Projekt, das die glückliche Verbindung zwischen der unternehmerischen Vision der Marke und der Weisheit eines kleinen Weinguts in der Montagne de Reims unterstreicht. Das Ergebnis ist die absolute Qualität besonderer Weine aus den wertvollen Rebsorten Pinot Noir, Chardonnay und Pinot Meunier, die in den Tälern zwischen den Premier-Cru-Dörfern Sermiers und Chamery bis hin zum Vallée de la Marne wachsen und gedeihen.



DER SINNE.

NEUIGKEITEN
AUS DER GRUPPE

EASY ART

by
Martino Zanetti



S

U

M

Ein Kunstwerk zum Genießen

Kreativität, Charme und Persönlichkeit: Die Limited Edition „Easy Art“ von Martino Zanetti vereint die Leidenschaft für Ästhetik und die Liebe zu gutem Wein im Namen von Luxus und Kunst.

Die spielerische Eleganz, in die die neue Art Collection mit ihren frischen Farben und dynamischen Lichtblitzen gekleidet ist, erinnert an die Ausdruckskraft der Werke von Martino Zanetti, die wie auf einem leeren Blatt Papier durch das völlige Eintauchen in die Farben und das Spiel mit den Formen, zwischen Solidität und Leere, zwischen Realität und Emotionen, Anregungen und tiefe Bedeutungen erzählen.



M

E

R



Der Wein, der dieses Kunstwerk begleitet, ist ein Spumante, der aus einer Auswahl der besten Trauben des Col Sandago gewonnen wird. Er hat eine leuchtend gelbe Farbe, ein feines und anhaltendes Mousseux, ein typisch fruchtiges Aroma und einen weichen und harmonischen Geschmack. Dieser Schaumwein eignet sich hervorragend als Aperitif, kann aber auch während der gesamten Mahlzeit getrunken werden. Er eignet sich besonders für unvergessliche Momente, die im Mittelpunkt von Festlichkeiten und Veranstaltungen mit stilvollem Charakter stehen. Sein helles, energisches und unverwechselbares Aussehen macht ihn zu einem besonders wertvollen Geschenk.

W I N

Das Projekt „Martino Zanetti Art Collection“ verdoppelt seine kreativen Ausdrucksmöglichkeiten mit der Herbst/Winter-Version, die die hellen und klaren Farben hinter sich lässt, um in kältere, fast eisige Paletten und Empfindungen einzutauchen, die typisch für diese Jahreszeit sind. „Easy Art“ by Martino Zanetti ist eine ehrgeizige und innovative Idee, die Sehen und Schmecken, ästhetische Erfahrung und sinnliches Eintauchen miteinander verbindet, um dem Kunden einzigartige Momente zu schenken, in denen er einen exquisiten Wein und die Faszination der Kunst genießen kann.



T E R

NATALE 2024



Tausend und eine Art, **WEIH- NACHTEN** zu feiern

Anche quest'anno il Gruppo H.TS ha curato la propria offerta in modo attento e creativo, per assicurare ai Clienti un'ampia scelta di prodotti e doni per celebrare le festività natalizie e di inizio anno. **Dolci, vini, birre speciali e magiche confezioni regalo** sono state realizzate con cura e amore per donare momenti speciali.

2024

Die ganze Süße von **HAUSBRANDT**

Traditionelle Süßigkeiten und kreative Neuinterpretationen haben aus jedem Moment des Teilens einen besonders süßen Moment des Festes gemacht.



NEW

PANETTONE CIOCCOLATO BIANCO E CAFFÈ

Gourmet Arabica-Kaffee trifft auf kandierte Zitronenschalen in einer köstlichen Umarmung aus weißer Schokolade. Eine wunderschön gestaltete Verpackung mit warmen Farbtönen und goldenen Details verleiht ihm eine moderne und raffinierte Ausstrahlung. .



PANDORO

Unübersehbar, traditionell, unwiderstehlich. Hergestellt aus einfachen, aber feinen Zutaten, sorgfältig ausgewählt und mit Leidenschaft verarbeitet, ist der Hausbrandt Pandoro unglaublich weich und duftend.



PANETTONE SPECIALITÀ DELICE – mit Glasur, ohne Rosinen

Hergestellt mit Orangenpaste aus kandierten Orangenschalen ist der Delice Spezialitäten-Panettone aromatisch, frisch und überrascht den Gaumen mit jedem Bissen, dank des Kontrasts mit der mürben Haselnussglasur mit Mandeln und Streuseln.



PANETTONE GLASSATO – mit Haselnussglasur, dekoriert mit Mandeln

Ein Schauer aus kandierten Früchten und Rosinen, die aromatischen Noten der Madagaskar-Vanille und eine köstliche Haselnuss- und Mandelglasur verleihen jedem Stück einen unnachahmlichen Geschmack und eine herrlich knusprige Beschaffenheit.



Aromen, Verpackung
und Nuancen
vereint, um etwas zu schaffen
die **SYMPHONIE**
von Weihnachten.



SOGNO D'AMALFI – das Meisterwerk mit Zitrusgeschmack von Maestro Salvatore De Riso

Sogno d'Amalfi besteht aus einem weichen Teig mit weißer Schokolade, den Schalen von Amalfi-Zitronen und einer süßen Creme mit Limoncello-Geschmack und wird in der Konditorei von Maestro Salvatore De Riso handgefertigt und mit einer Dekoration aus mit weißer Schokolade überzogenen Kekspralinen und kandierten Zitronenschalen verziert.

Die raffinierte Zinnschachtel, deren intensives Blau des Nachthimmels durch bunte Mistelblätter und geschmückte Tannenbäume verziert wird, macht sie zu einem perfekten Weihnachtsgeschenk.



Die sanfte Liebkosung
weißer Schokolade
trifft auf das kräftige
Aroma der Amalfi-Zitrone.
**EINE PERFEKTE
HARMONIE.**



COL SANDAGO, zwischen Süße und feiner Perlage.

Zu den bewährten Empfehlungen, die dem guten Wein und allen Momenten, die es zu feiern gilt, gewidmet sind, hat die Marke dieses Jahr eine unwiderstehliche Idee zum Probieren hinzugefügt.



PANETTONE COL SANDAGO

Eine exklusive Neuheit, kreiert vom Konditormeister Salvatore De Riso, bietet das traditionelle Festtagsdessert mit einer einzigartigen Note an. Panettone mit süßen Vanillenoten, einem Hauch von Zitronat-Zitrone 'Diamante' und kandierten Orangenschalen trifft auf die Originalität von Sultaninen, die in Dagoberthus Bianco Col Sandago eingeweicht wurden, in einer Vereinigung von betörenden Aromen und Geschmacksnoten.

Schaumweine für die Festtage

Wildbacher Metodo Classico, ein Spumante Extra Brut, **Wildbacher Rosé**, ein Spumante Rosé Brut, **Undici** und **Costa dei Falchi**, beides edle Proseccos Superiori aus Conegliano Valdobbiadene DOCG, Dry ed Extra Brut, machen die Momente des Austauschs zwischen den Liebhabern des guten Weins zu einem einzigartigen Erlebnis; sie können auch als Magnum-Versionen mit exklusiver Verpackung und Charakter gewählt werden (**Vigna del Cuc**, **Case Bianche**, **Costa dei Falchi**, **Undici**).

Geschenke zum Verkosten

Die **Magnums von Wildbacher und Camoi** wurden mit einer raffinierten Holzkiste veredelt, die sie zu edlen Weihnachtsgeschenken macht.

Dagoberthus Bianco, ein süßer Weißwein aus überreifen Trauben, und **Dagoberthus**, ein süßer Rotwein I.G.T. aus Venetien aus Wildbacher-Trauben, sind in ihrer Originalität besonders hochwertige Flaschen zum Verschenken und zum gemeinsamen Genießen.

Für besonders wichtige Geschenke wurden 6er-Holzkisten kreiert, die eine Auswahl der besten Wildbacher- und Camoi-Etiketten und eine elegant gestaltete Kiste enthalten, in der sich außerdem zwei Probiergläser befinden.

Champagner zum Anstoßen

Abgerundet wird das reichhaltige Col Sandago-Angebot für die Festtage durch die Martin des Orsyn-Angebote, die mit dem **Tradition**, Brut 24 Monate, dem **Rosé**, Brut 30 Monate, und dem **Grande Réserve**, Extra Brut 48 Monate, auch in Magnum-Ausführung erhältlich, eine große Auswahl an Festtagsweinen vom Allerfeinsten bieten.

↙
Entdecken Sie alle Box-Sets

THERESIANER

und die Weihnachts-spezialitäten



Wie jedes Jahr macht Theresianer die Weihnachtszeit mit Sondereditionen für Bierliebhaber und -liebhaberinnen noch unvergesslicher.

Saisonale Biere zum Entdecken



Das **Winter Beer** hat dieses Jahr ein neues „Testimonial“: ein kleines Rotkehlchen, das das Etikett und die Schachtel ziert. Das Rotkehlchen ist ein Symbol für das Leben, das den Winter überdauert, und bringt alle guten Omen mit sich, die uns vom alten ins neue Jahr begleiten. Das Winterbier ist ein unfiltriertes, obergäriges, leicht würziges Doppelmalzbier mit köstlichen Aromen von Schalenfrüchten und zarten Röstnoten.

Auch das saisonale **Festbier** in limitierter Auflage kommt in einer weiß-blauen Verpackung daher, die an verschneite Landschaften und den Winterhimmel erinnert. Es ist ein rundes und vollmundiges Bier mit feinem Geschmack und fruchtigem Aroma, das an tropische Früchte und Zitrusfrüchte erinnert.



Erneuerung,
WIEDERGEBURT
und Freude über
die Sonderedition.



WINTER BEER

Doppelmalzbier Unfiltriert

Elegant verpackt bietet das Winter Beer Theresianer 2024 subtile Röst- und Gewürznoten, die durch Aromen von Trockenfrüchten ergänzt werden.

Um es in seiner außergewöhnlichen Einzigartigkeit zu genießen, empfehlen wir, es mit reifen, charakterstarken Käsesorten zu begleiten und – nicht zu vergessen –, es mit dunkler Schokolade zu kombinieren. Auch als Meditationsbier unvergleichlich.





BIRRA DELLE FESTE

**Saisonales Bier
in begrenzter Auflage**

Dieses Bier hat eine tiefgoldene Farbe und eine natürliche Trübung, die typisch für unfiltrierte Biere ist, mit einem anhaltenden und kompakten Schaum.

Geschenkbox (zum Verschenken und Beschenktwerden)

Theresianer bietet zahlreiche Lösungen für Geschenke für echte Genießer. In der **Beer Box 0,33** finden Sie eine Probe von jeder Sorte des Sortiments: Premium Lager, Unfiltriertes Senza Glutine, Premium Pils, Unfiltriertes Wit, Vienna, Unfiltriertes IPA, Pale Ale und Strong Ale. Die **Beer Box 0,50 Mezzo Litro** vereint die charakteristischsten unfiltrierten Theresianer Biere, nämlich Premium Pils, Wit, IPA und Bock. Die große Neuheit 2024 ist jedoch die **Theresianer Geschenkbox Ed. Mezzo Litro**, die zwei exklusive Biere aus der 0,50 Mezzo Litro-Linie enthält, begleitet von einem personalisierten Sammler-Set. Und schließlich ist die **Weihnachtsedition des Zerocinquanta Trios** mit dem allseits beliebten Guglielmo Lager, dem überraschend malzigen Bock Amleto und dem intensiven Cordelia IPA das perfekte Geschenk, um ein Meisterwerk der Braukunst in drei Akten zu verkosten.

Das reichhaltige Angebot wird abgerundet durch das **Theresianer Bierbrand Gift**, das kostbare Bierdestillat, das durch zwei Verkostungsgläser mit elegantem und ikonischem Design abgerundet wird, und das **Gin Gift Theresianer**, das durch ein Paar maßgeschneiderter Ballongläser begleitet wird, ideal für die Verkostung der feinsten Cocktails.



Entdecken Sie alle Box-Sets



↘ hausbrandt.it



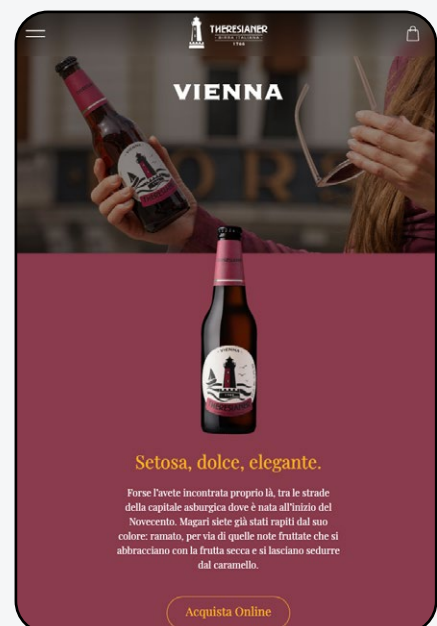
↘ martindesorsyn.it

NEUES Digitales design FÜR HAUSBRANDT

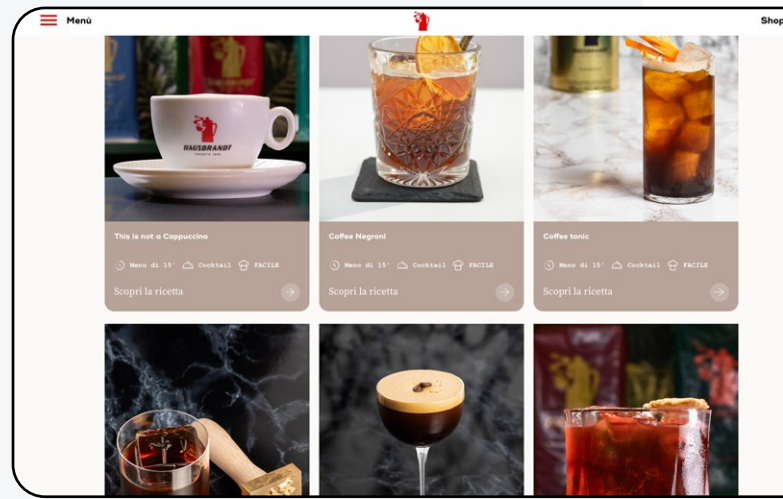
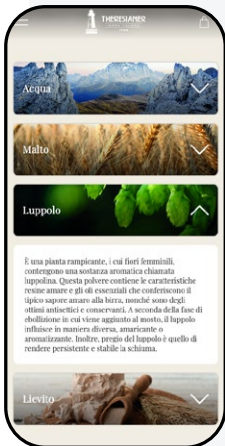
Große Neuigkeiten im Jahr 2024 für die H.TS-Gruppe, die beschlossen hat,

ihre Online-Präsenz mit neuen Websites und neuen Kommunikationsstrategien in den wichtigsten sozialen Kanälen zu verstärken. Ein großes Projekt mit einer übergreifenden Vision und gemeinsamen Zielen, das gleichzeitig jeder Marke ein ganz eigenes und einzigartiges Image verleiht.

theresianer.it



Hausbrandt, Theresianer und Martyn des Orsyn haben ihre Websites neu gestaltet, um eine neue „Online-Heimat“ zu schaffen, in der Privat- und Geschäftskunden ihre Welt entdecken können. Hauptziel der in diesem Jahr freigeschalteten Websites ist es, den Benutzer in eine umfassende Erfahrung zu versetzen, die die Geschichte des Produkts, sei es Kaffee, Bier oder Wein, in seiner Gesamtheit erzählt: von der organoleptischen Analyse über die Produktionsphasen, die Geschichte und Kultur bis hin zum Genussserlebnis, mit Anregungen, Ideen und Rezepten. Eine Reise durch den Geschmack und die Kunst des Trinkens.

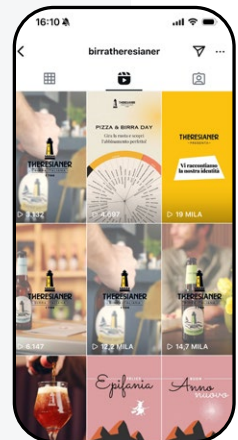
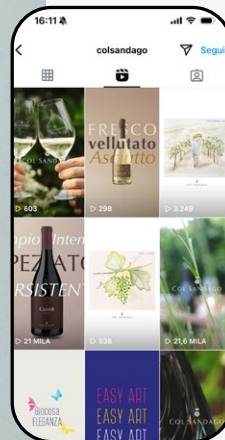
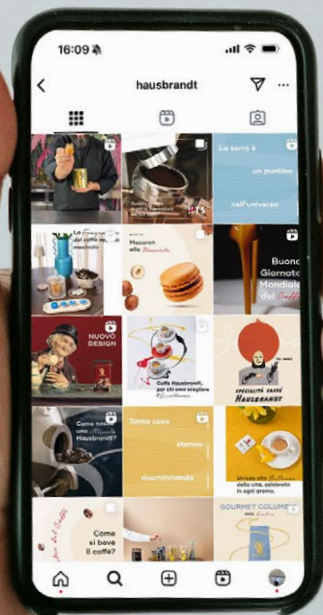


EINE REISE DURCH DEN GESCHMACK UND DIE KUNST DES TRINKENS.

Bei der Entwicklung der neuen Websites stand die Erfahrung des Nutzers im Vordergrund, weshalb der Benutzerfreundlichkeit und der Unmittelbarkeit aller Inhalte besondere Aufmerksamkeit geschenkt wurde. Die Schaffung neuer Fotografien und Illustrationen, die sich durch Detailreichtum, Atmosphäre und Kreativität auszeichnen, hat dazu beigetragen, Kommunikationsinstrumente zu entwickeln, die reich an Informationen und gut strukturierten, maßgeschneiderten Präsentationen sind, die das Universum der Marken gut wiedergeben. Neben den Websites, die in diesem Jahr bereits online gegangen sind, sind die Websites von Col Sandago und die institutionelle Website der Gruppe in Planung, die die gleichen Ziele verfolgen wie die bereits veröffentlichten Websites.

EBENSO SETTZ SICH DER DIALOG MIT DEN KUNDEN AUF DEN SOZIALEN PLATTFORMEN FORT,

mit Strategien, die Information, Partizipation, Unterhaltung und die Kultur des guten Trinkens miteinander verbinden. Die Profile von Zerocinquanta, Theresianer Gin und Col Sandago sowie die Kanäle von Hausbrandt, Theresianer und Martyn des Orsyn, die die auf den Websites begonnene Kommunikationsdynamik fortsetzen, erzielen ebenfalls hervorragende Ergebnisse.



MESSEN
2024

2024

SIGEP

EIN HERAUSRAGENDER TERMIN FÜR HAUSBRANDT

Auch in diesem Jahr bestätigte Hausbrandt seine Präsenz auf der renommierten Messe Sigep 2024, einer internationalen Veranstaltung, die den Themen **Speiseeis**, **Konditorei**, **handwerkliche Bäckerei** und **Kaffee** gewidmet ist.

Eine wichtige Gelegenheit für alle Marken der Gruppe: Kaffee von Hausbrandt, Bier von Theresianer und Zerocinquanta, Gin von Theresianer, Weine von Col Sandago und Champagner von Martin des Orsyn.

Die 45. Ausgabe der Sigep fand vom 20. bis 24. Januar auf dem Messegelände von Rimini statt und präsentierte wie jedes Jahr die Spitzenleistungen der italienischen Gastronomie. Es war eine wichtige Gelegenheit für alle Marken der Gruppe (Kaffee von Hausbrandt, Bier von Theresianer und Zerocinquanta, Gin von Theresianer, Weine von Col Sandago und Champagner von Martin des Orsyn), sich zu treffen und auszutauschen, die Vielfalt ihres Angebots und die interessantesten Neuheiten zu präsentieren und die Gelegenheit zum Dialog mit Kunden, Lieferanten und Partnern zu nutzen.

Der diesjährige Stand war eine Hymne an die Kunst von Martino Zanetti, die die Kraft und das Engagement der Farbe mit der Essenz der Form verbindet. Der Cafeteria-Bereich war den Top-Mischungen von Hausbrandt gewidmet, nämlich **Gourmet 100% Arabica**, mit würzigen und zitrusartigen Noten, und **Gourmet Columbus 100% Arabica**, mit einem süßen und ausgewogenen Geschmack, sowie **Academia**, eine Mischung feiner Kaffees mit einem weichen und intensiven Geschmack, mittlerem Körper und feiner Säure, und **H.Hausbrandt**, eine süße und würzige Mischung, mit einem Nachgeschmack von Haselnuss und Kakao. Die beiden **Biere Theresianer und Zerocinquanta** sowie der original **Theresianer Gin** waren die Protagonisten am Ausschank. Unter den vielen vorgestellten Etiketten reservierte die Marke Col Sandago einen Ehrenplatz für **Champagne Martin des Orsyn**.

Die beiden großen Neuheiten im Hotel- und Gaststättengewerbe zogen besondere Aufmerksamkeit auf sich: die **neuen Kapselkaffeemaschinen** und die **Coffe Art Collection Fluid**, eine Linie von **Sammeltassen**, die den immer stärker werdenden Wunsch von Hausbrandt demonstriert, seinen Kunden ein komplettes Angebot zu garantieren.



SIGEP
2024



PASTRY CHEF ROBERTO RINALDINI

mit den Macarals in einer Sonderausgabe
zum Hausbrandt-Kaffee

Auch der Veranstaltungskalender war während der Messe sehr reichhaltig. Der **Pastry Chef Roberto Rinaldini** und seine Makkaroni in einer speziellen Hausbrandt-Kaffee-Edition belebten den Stand am 20. Januar, während die Kunst des Backens mit **Meisterbäcker Renato Bosco** am 21. Januar im Mittelpunkt stand. Die neuesten Kaffee-Cocktails wurden am Montag, den 22. Januar von **Barman and Flair World Champion Bruno Vanzan** präsentiert. Am 23. Januar stand die Konditorkunst

des **Maestro Salvatore De Riso** auf dem Programm, und zum Abschluss, am Mittwoch, den 24. Januar, zog das der Welt des Kaffees gewidmete Treffen mit **Elia Burbello, Hausbrandt Coffee R&S und SCA Trainer**, das Interesse der Besucher auf sich. Um die Präsenz der Marke auf der Messe zu vervollständigen, war Hausbrandt auch der offizielle Kaffee am Stand der AMPI Accademia Maestri Pasticcieri Italiani (Akademie der italienischen Meisterkonditoren, mit seiner ausgezeichneten Mischung Academia.



BARMAN AND FLAIR WORLD CHAMPION BRUNO VANZAN

und die Neuheiten bei den Coffee Cocktails

CHEF RENATO BOSCO

Süßes und Herzhaftes
mit Theresianer Bier



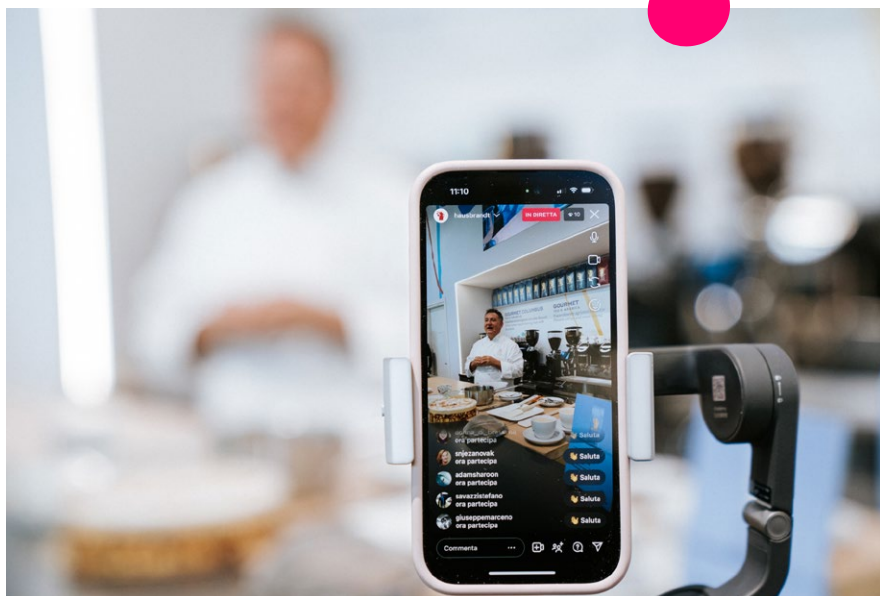
SIGEP
2024



MAESTRO SALVATORE DE RISO

und die Kunst der
Pâtisserie par excellence

39



SIGEP
2024



HAUSBRANDT
COFFEE R&S
COORDINATOR
& AUTHORIZED
SCA TRAINER

ELIA
BURBELLO

Wissenswertes über die Welt
des Kaffees!



BEER & FOOD ATTRACTION

MESSEN
2024

*Eine
herausragende
Bühne für
Theresianer
und seine
Neuheiten*



Ein vergrößerter und neu gestalteter Ausstellungsbereich, der dem neuen Image der Marke Theresianer mehr kommunikative Kraft verleiht, war der Treffpunkt für Kunden und Lieferanten während der **Beer & Food Attraction 2024**, der Veranstaltung mit dem umfassendsten nationalen und internationalen Angebot an Bieren, Getränken, Lebensmitteln und Trends für den **Out of Home-Markt**.

Vom 18. bis 24. Februar präsentierte die Marke Theresianer auf dem Messegelände von Rimini Neuheiten, nicht nur in Bezug auf das Image mit dem neuen Etikett und dem angepassten Erscheinungsbild, sondern vor allem mit dem **neuen Halbliterformat „Mezzo Litro“**, das die Biere der Marke in den Mittelpunkt des Panoramas der innovativsten Out of Home-Angebote stellt.



BEER & FOOD ATTRACTION

*Ein Ausstellungsraum,
der dem neuen Image
Theresianer eine
größere kommunikative
Kraft verleihen soll*



Die belebten Grünflächen und das essentielle und einladende Design des Standes trugen dazu bei, die visuelle Wirkung der neuen Theresianer-Etiketten zu unterstreichen, die durch das Rebranding und den Einsatz von Farbe die Ästhetik der Flaschen erneuern und ihnen Charakter verleihen, ohne sich jemals von der authentischen Geschichte und Identität der Marke zu entfernen.

Im **Mixology Circus**, dem der Welt des Mixens gewidmeten Bereich, konnten wir die Eigenschaften und Ausdrucksmöglichkeiten von **Theresianer Gin** hervorheben (die Cocktails, die Gin und Bier auf originelle Weise mischten, stießen auf großes Interesse). Mit diesem Messeauftritt haben wir einmal mehr das reichhaltige Angebot der Gruppe sowie ihre Kompetenz und ihr Know-how im Umgang mit hochwertigen Rohstoffen unter Beweis gestellt.

MESSEN
2024



VINITALY 2024:
PRESTIGETRÄCHTIGE
BÜHNE FÜR
EIN GROSSES DEBÜT



VITALY
2024

Vom 14. bis 17. April fand auf dem Messegelände von Verona wieder die wichtigste italienische Weinmesse statt und rückte einen der bedeutendsten Produktionszweige des Landes ins Rampenlicht.

Col Sandago war der Protagonist der Veranstaltung mit einem Stand von doppelter Persönlichkeit: der Minimalismus des Hintergrunds wurde verstärkt durch die Illustration des grünen Hügels von San Dagoberto mit der Häusergruppe des Weinguts, die seit jeher ein Symbol der Marke ist, und eine Ecke, die durch energische farbige Pinselstriche gekennzeichnet ist, eine Vorwegnahme einer wichtigen Markteinführung für Col Sandago.

Die neue Limited Edition „Easy Art“ Martino Zanetti Art Collection wurde auf der Vinitaly vorgestellt und bot ein erstklassiges Schaufenster für dieses neue Angebot.

„Easy Art“, die limitierte Edition für den Frühling-Sommer 2024, verkörpert die Essenz der künstlerischen Poetik von Martino Zanetti: Wie eine leere Leinwand beherbergt sie die ganze Dynamik der lebendigen und intensiven Farblinien, die zwar zufällig erscheinen, in Wirklichkeit

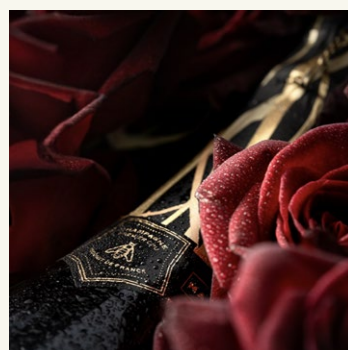
aber harmonische Farbpaletten bilden. Es handelt sich um einen lebhaften und exklusiven Spumante, der die Eigenschaften der besten weißen Trauben mit einem feinen und anhaltenden Mousseux und einem angenehmen und fruchtigen Bouquet zum Ausdruck bringt.

Das Messepublikum würdigte die Originalität des neuen Col Sandago und schätzte sowohl sein Design als auch seine organoleptischen Qualitäten. Auch die anderen Etiketten der Marke fanden großen Anklang und bewiesen einmal mehr ihr Potenzial auf dem hart umkämpften Weinmarkt.





Vom 20. bis 21. Oktober waren die berühmtesten und wertvollsten Champagner-Etiketten auf der Modena Champagne Experience vertreten, die bereits zum siebten Mal stattfand und sich als italienische Referenzveranstaltung für die Welt des Champagners etabliert hat.



Champagne Martin des Orsyn Protagonist in Modena



Die von der Excellence SRL SIDI, (Italienische Vertriebs- und Importgesellschaft), organisierte Veranstaltung brachte auf der ModenaFiere die renommiertesten Maisons, zahlreiche Produzenten und Importeure sowie eine Vielzahl von Liebhabern und Fachleuten des Sektors zusammen und bot Momente der Entdeckung, der Verkostung sowie Meisterkurse zum Thema.

Martin des Orsyn hatte die Ehre, seine Vorzüge sowie sein neues Image und seine grafische Gestaltung zu präsentieren, die Innovation und Tradition

perfekt miteinander verbinden. Das immersive sensorische Erlebnis der Verkostung und des Storytellings wurde sehr geschätzt und ermöglichte es den Besuchern, die Champagner von Martin des Orsyn zu entdecken, ein Symbol für Eleganz und Handwerkskunst. Ein großer Erfolg für die Marke, die sich als eines der interessantesten Angebote in der italienischen Champagnerzene bestätigt und das Publikum mit ihrem Stil und Charakter erobert.



HERAUSRAGENDE *Botschafter* FÜR SPITZENPRODUKTE

Für den Zweijahreszeitraum 2024-2025 hat die Hts-Gruppe wichtige Partnerschaften mit prominenten Botschaftern der italienischen Lebensmittel- und Getränkeszene geschlossen. Diese Kooperationen, die sich in Shows, Vorführungen, der Entwicklung exklusiver Rezepte und vielem mehr äußern, ermöglichen es uns, die Exzellenz der Produkte der Gruppe durch die Erfahrung und das Know-how von Fachleuten in jedem Sektor zu bekräftigen.

Die Zusammenarbeit mit Bruno Vanzan, Barman und Schöpfer der Mixology-Kunst auf internationalem Niveau, wird erfolgreich fortgesetzt. In dieser Ausgabe 2024 finden Sie 10 von Vanzan entwickelte Rezepte, exklusive Vorschläge von Vanzan, die den Kaffee von Hausbrandt als Schlüsselement für die Ausgewogenheit der Aromen und Geschmacksrichtungen verwenden. Zu den originellsten Cocktails gehört der „**BIO EXPRESS**“, der eine **100 % Arabica-BIO-Kaffeemischung** mit süßem Aroma und intensivem Nachgeschmack mit jamaikanischem Rum, Kaffeelikör und köstlichem Haselnuss-Sirup kombiniert, während

BRUNO VANZAN ZWISCHEN

Experimentierfreude UND KREATIVITÄT

der kreative „**ESPRESSO MARTINI mit PopCorn**“ Hausbrandt-Kaffee mit Wodka, Kaffeelikör und PopCorn-Sirup kombiniert und mit einem PopCorn-Spieß dekoriert.

Der Weltmeister im Flair Bartending, der zu den Top 10 Bartendern der Welt zählt, hat auch mit Theresianer Gin einprägsame Mischungen kreiert, die dessen faszinierende Eigenschaften zur Geltung bringen. „**Erde und Luft**“ verbindet Theresianer Gin mit der Frische von Bergamottensaft und Saccharum-Zitrusöl und macht ihn mit Zimtsoda und Himbeerluft einzigartig. Im Cocktail „**Abbazia**“ kombiniert Theresianer Gin mit saurem Rübensaft, flüssigem Zucker, Biersamt und einer Garnitur aus essbaren Blüten. Um die kreative Arbeit von Vanzan zu fördern und aufzuwerten, wurden auch eine **Cocktailkarte** und ein **Rezeptbuch** „**Hausbrandt Coffee Cocktail**“ produziert, in denen die berühmtesten Vorschläge dieser künstlerischen Partnerschaft illustriert werden.



ALLE *Aromen* VON MAESTRO SALVATORE DE RISO

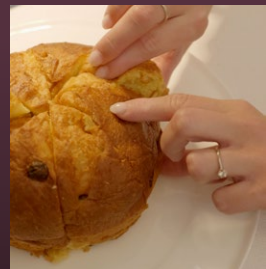
Auch in diesem Jahr trug die **Zusammenarbeit mit dem Meisterkonditor Salvatore de Riso** hervorragende Früchte und ermöglichte Hausbrandt die Teilnahme an exklusiven Veranstaltungen. Die Zusammenarbeit mit dem Maestro, die Hausbrandt immer wieder gerne erneuert, basiert auf einer gemeinsamen Vision: Die hohe Qualität der Rohstoffe ist die Grundlage für die Idee von erstklassigem Gebäck und sensorischem Erlebnis. Aus diesem Grund vertrauen wir dem Maestro einige der saisonalen Gebäckangebote von Hausbrandt an, wie den **Sogno d'Amalfi und den Panettone Col Sandago**, und nehmen als aktiver Partner an den von Salvatore de Riso organisierten Veranstaltungen teil. **„Profumo di Farina“** (Duft des Mehls) war ein Abendessen, das **am 12. Juni vom Maestro selbst in Zusammenarbeit mit Molino Colombo im Herzen der wunderschönen Amalfiküste** organisiert wurde. Ziel des Abends war es, italienische Spitzenprodukte ins Rampenlicht zu rücken, um einem aufmerksamen und leidenschaftlichen Publikum von gutem Essen zu erzählen, die Gelegenheit zu bieten, hochwertige Rohstoffe zu entdecken und Momente der Geselligkeit zu schaffen.



Die Gruppe Hausbrandt, vertreten durch Frau Dr. Arianna Zanetti und die **Geschäftsführer Frau Dr. Ruzza, Herr De Luca und Herr Tomaselli**, interpretierte den Abend mit einer Reihe von abwechslungsreichen Kombinationen. Die besten Weine von Col Sandago, der Champagner Martin Orsyn, die Biere von Theresianer und natürlich der Kaffee von Hausbrandt waren die Protagonisten des Abendessens, das von einem Menü voller origineller Ideen begleitet wurde.

Einige Beispiele?

Mit Auberginen-Parmigiana gefülltes Brot, dazu Col Sandago „Vigna del Cuc“ Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. – Brut; die „Ndunderi di Minori“ nach Cetareser Art, begleitet von Champagne Martin Orsyn Premier Cru „Grande Réserve“ – Extra Brut – 48 Monate, zum Abschluss eine süße Kaffee-Montanarina mit Dulce de Leche, aromatisiert mit diplomatischem Rum, serviert mit Col Sandago „Dagobertus Bianco“ Wein oder Theresianer Strong Ale Bier.



THERESIANER
UND RENATO BOSCO:

Protagonisten IM FERNSEHEN UND UNVERZICHTBARE PARTNER FÜR LUKULLISCHE PAIRINGS

Alforno ist die neue Kochshow, die der Welt der Bäckerei gewidmet ist, einer Leidenschaft, die auf der ganzen Halbinsel von Tag zu Tag wächst und das Interesse zahlreicher Fernsehzuschauer und Internetnutzer weckt. Das Format bietet eine Reise in die Welt der Backspezialitäten mit unserem **Ambassador Renato Bosco**, den Co-Stars Stefano Cavada und Andrea Tortora sowie einer Reihe von Food-Bloggern, die sich mit originellen Backvorschlägen beschäftigen.

Theresianer nimmt als Zeuge für die Qualität des italienischen Bieres teil und begleitet einige der Kreationen von Renato Bosco, die er gemeinsam mit dem eingeladenen Foodblogger vierhändig herstellt, um die Qualität und den Genuss zu steigern. Die Sondersendungen mit Theresianer und dem zeitgenössischen Pizzakönig Bosco werden vom 28. Oktober bis 1. November, montags bis freitags um 18.50 Uhr auf Sky Uno und als Stream auf NOW ausgestrahlt.

Die Partnerschaft zwischen Theresianer und Pizzaspezialist Bosco ist damit aber noch nicht beendet. Bei vielen Gelegenheiten hat diese fruchtbare Zusammenarbeit zu besonderen und ungewöhnlichen Kombinationen geführt, wie z. B. bei der Kochshow auf der Sigep, wo **Theresianer Vienna** mit geröstetem Mehrkornbrot in einer Tasse mit Kürbiscreme, Kefir, Kaffeepulver und Lakritze serviert wurde, während unser **Theresianer Winter Beer** zum Protagonisten des Original Panettone mit Bier-Zabaione-Creme wurde.

Am 14. November fand ein gemeinsamer Verkostungsabend statt, bei dem Bosco seine originellsten Rezepte mit unseren Theresianer Bieren vorstellte, ein Erfolgsformat, das sich bereits in den Betrieben des Meisters der Hefe und in seinem Online-Angebot bewährt hat.



Die Hausbrandt-Gruppe hat schon immer eine starke Neigung zu sozialen Kontakten und zur Unterstützung künstlerischer und kultureller Initiativen, insbesondere im Nordosten des Landes, gezeigt. Aus diesem Grund waren die Marken der Gruppe auch in diesem Jahr wieder Sponsoren oder Protagonisten von attraktiven und aufsehenerregenden Veranstaltungen.

EVENTS UND KOOPERATIONEN: DIE MARKEN DER GRUPPE IM RAMPENLICHT

Präsident Martino Zanetti war Gastgeber des „sommerlichen Aperitifs“ in der **herrlichen Location des Weingutes Col Sandago**, mit Blick auf die wunderschönen Hügel des Unesco-Weltkulturerbes, einer einzigartigen Veranstaltung, die Geschichte, Kunst und Schönheit miteinander verbindet. Am späten Nachmittag des 27. Juni 2024 moderierte Valentina Gasparet di PordenoneLegge einen interessanten **Dialog zwischen Martino Zanetti und John Hemingway**, der über die Beziehung seines Großvaters Ernest zu

Venetien sprach. Von den dramatischen Kriegstagen und der Verwundung des berühmten Schriftstellers direkt in Fossalta di Piave bis zur Preisverleihung in Lignano Sabbiadoro, das Hemingway mit Florida verglichen hatte. Eine lange Geschichte, die von der Sehnsucht des Großvaters nach dem Land durchdrungen ist, das seine Jugend geprägt hat. Die Veranstaltung endete mit einer Verkostung der besten Weine von Col Sandago und Theresianer bei einem romantischen Sonnenuntergang über den Hügeln.

HEMINGWAYS ERINNERUNGEN AM COL SANDAGO



THERESIANER GIN AUF DER TRIESTE COCKTAIL WEEK



Zum zweiten Mal in Folge war Theresianer Gin Protagonist und Sponsor des innovativen Events rund um die Welt der Cocktails, der **Trieste Cocktail Week**.

Die Stadt, zweite Heimat der Marke und perfekte Bühne für eine Veranstaltung dieses Kalibers, hat sich als lebendiger und attraktiver Bezugspunkt für die Welt der Mixologie bestätigt. Vom 9. bis 15. September waren die Bars und Straßen der Stadt Schauplatz von Veranstaltungen, Meisterklassen, Wettbewerben und der Anwesenheit erstklassiger Guest Bartenders.

Am 9. September wurde die Veranstaltung mit der **Secret Opening Party** an einem geheimen Ort eröffnet und Theresianer Gin stand sofort im Mittelpunkt der Mixology-Stationen mit dem klassischen Gin Tonic und

Lighthouse 2, einem Cocktail mit Theresianer IPA. Der **Eatalienische Dienstag** am 10. September, ein Abend mit Aperitif und DJ-Set im Eataly, bestätigte, dass unser Gin nicht nur an diesem Abend, sondern die ganze Woche über nicht von der Getränkekarte wegzudenken war. Der hopfige Gin mit Noten von Mandarine, Grapefruit und Kardamom war auch Protagonist der exklusiven Verkostung am **11. September im Pier the Roof**, einer der eindrucksvollsten Locations Triests mit Blick auf den Hafen.



TREVISO SUONA JAZZ FESTIVAL®

EVENTS UND
SPONSORSHIP

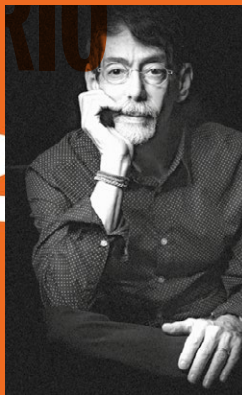
KUNST UND GESELLIGKEIT AUF JAZZ- NOTEN

Das „Treviso Suona Jazz Festival“ konnte sich auch in diesem Jahr über die Hausbrandt-Gruppe als Hauptsponsor freuen.

Vom 22. bis 26. Mai bot das reichhaltige Programm der zehnten Ausgabe der Veranstaltung an verschiedenen Orten der Stadt Momente der Unterhaltung und des Austauschs im Zeichen der Jazzmusik.

Am 23. Mai machten Hausbrandt und Theresianer eine der Veranstaltungen des Festivals noch geselliger, indem sie einige

ihrer hervorragenden Produkte zur Verkostung anboten. Hausbrandt Espresso war Protagonist des Finales der Veranstaltung „Kino und Jazz - Die Austernprinzessin“ im Auditorium Fondazione Benetton, einer exklusiven Begegnung, bei der Klavier, Perkussion und Klangeffekte das Publikum in ihren Bann zogen und die Begegnung mit dem unvergesslichen Geschmack und dem weichen, runden Körper einer Tasse Espresso noch magischer machten.



PARTNER

JAZZ

&

TSJF

FOOD

24

Schließlich **begleitete das Theresianer
Bier die Finissage der Ausstellung**

„ALCHEMIE DER MATERIE“

im Spazio Lazzari. Zu den Klängen von
Francesca Bertazzo Hart und Beppe
Pilotto zogen die Theresianer Premium
Pils und die unfiltrierten IPA- und
glutenfreien Biere das Publikum in ihren
Bann.

Cristina Bruniera
Sete, 2004

Entdecken Sie
den Künstler



Zeigen
**ALCHEMIE
DER MATERIE**

Enrico Marcato
Briccola piccola, 2023



Entdecken Sie
den Künstler

Zeigen
**ALCHEMIE
DER MATERIE**

Cristina Bruniera
Sete, 2004



Entdecken Sie
den Künstler

AMPI-KONGRESS: HAUSBRANDT FESTIGT SEINE BEZIEHUNG ZUR ITALIENISCHEN HAUTE PATISSERIE



Seit 1993 ist die AMPI (Accademia Maestri Pasticceri Italiani - Akademie der Meister der italienischen Patisserie) der höchste Ausdruck der italienischen Konditoreikunst. Auch in diesem Jahr wollte Hausbrandt die Verbindung zwischen der Exzellenz des Kaffees und der Meisterwerke der Konditoreikunst festigen und wurde **Platinpartner der Vereinigung und Sponsor des XXVIII AMPI Public Symposium, das vom 5. bis 7. Oktober in Mailand stattfand.** Bei dieser prestigeträchtigen Gelegenheit wurde die Rolle des modernen Konditors im Spannungsfeld zwischen unternehmerischer Entwicklung und Bewahrung des Handwerks analysiert.

Die Partnerschaft mit Hausbrandt, die die Gründungswerte des Verbandes und die auf dem Symposium diskutierten Themen teilt, ist in diesem Zusammenhang von großer Bedeutung. Während der Tage des Symposiums versorgte die Marke alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer in den Pausen mit Epica®-Kapselkaffee in den Sorten Gourmet 100% Arabica, Espresso und entkoffeiniert in einer eigens dafür eingerichteten Ecke der Chiostrì dell'Umanitaria in Mailand. Eine wichtige Gelegenheit sowohl für Hausbrandt als auch für die AMPI, ihren Wunsch zu bekräftigen, die italienische Exzellenz im Bereich Essen und Trinken zu fördern.



TIRAMISÙ WORLD CUP: HAUSBRANDT KAFFEE STEHT IM MITTELPUNKT

Kaffee ist zweifellos die Zutat, die bei der Zubereitung des weltberühmten Tiramisu nicht fehlen darf, erst recht nicht, wenn wir uns in Gegenwart der besten Hobbykonditoren und des berühmten **Tiramisù World Cup befinden, an dem vom 11. bis 13. Oktober in der Stadt Treviso 400 Teilnehmer, 130 Juroren und Zehntausende von Besuchern teilnahmen.** Auch 2024 bestätigt Hausbrandt seine Präsenz als offizieller Sponsor auf dem Tisch aller Teilnehmer mit **Moka 100% Arabica**. Neben dem Kaffee für die Zubereitung der kleinen Gaumenfreuden wurden auch Hüte, eine Kiste mit 100% Arabica Gourmet-Kaffeekapseln und ein Rabattgutschein für Online-Einkäufe

an die Teilnehmer verschenkt. Zur Jury gehörte auch ein Preisrichter für den **Hausbrandt-Preis**, der die Rezepte der Halbfinalisten (für das Originalrezept) bewertete und die Kreation auswählte, die den Kaffee am besten zur Geltung brachte. Die ausgewählte Teilnehmerin, Nadia Ceoldo, hatte direkten Zugang zum Finale und gewann schließlich den Wettbewerb für das Originalrezept. Neben der prestigeträchtigen Auszeichnung gewann die talentierte Tiramisu-Künstlerin auch ein Geschenkpaket mit Fluid-Tassen und einen Besuch in der Zentrale der Hausbrandt-Gruppe, wo auch die Gewinnerin des kreativen Rezepts, Isabella Bucciol, zu Gast war.

Unter den Teilnehmern waren auch vier Kollegen von Hausbrandt, die es sich nicht nehmen ließen, ihr Wissen über Kaffee in einem besonderen Rezept wie dem Tiramisu umzusetzen.

Besonders interessant im Rahmen der Veranstaltung war **die Hausbrandt Masterclass: „Italien in 25 Millilitern: Geschichte und Tradition des Espresso“**, eine Reise zwischen Tradition und Innovation, um zu entdecken, was unsere Art, Kaffee zu erleben und zu genießen, einzigartig macht. Die Meisterklasse, die von unserem Trainer Ugo Ottolenghi gehalten wurde, fand am Samstag, den 12. Oktober, in der Sala Borsa der Handelskammer von Treviso statt.

Auf dem Foto: Isabella Buccioli, Gewinnerin des kreativen Rezepts, zusammen mit Nadia Ceoldo, die den Wettbewerb für das Originalrezept gewonnen hat.



HAUSBRANDT BEIM PORSCHE GREEN CUP 2024, ZWISCHEN SPORT UND LEIDENSCHAFT FÜR MOTOREN

Exzellenz, Vergnügen und Teilhabe sind drei Begriffe, die auf ideale Weise eine historische Marke wie Porsche mit einer anderen historischen Marke wie Hausbrandt verbinden.

Diese Verbindung wurde dank des **Sponsorings des Porsche Green Cup 2024 durch Hausbrandt** in die Tat umgesetzt. Die Tour startete am Freitag, den 22. März auf dem Golfplatz von Saint Donat und führte durch fast ganz Italien, wobei die besten Golfplätze der Halbinsel angefahren wurden. Die letzte Station war vom 17. bis 19. Oktober im Golf Resort der Terme di Saturnia, inmitten von Olivenhainen und Wellness, auf einem der schönsten Golfplätze der Toskana.

In dieser Umgebung verwöhnte Hausbrandt die Teilnehmer während der Spielrunden mit zwei speziell für diesen Anlass ausgewählten Mischungen: **Espresso**, duftend, umhüllend, reichhaltig, mit Aromen von Biskuit, Haselnuss und Karamell, verfeinert mit edlen Gewürznoten, und **Gourmet 100% Arabica**, mit Zitrusaromen und warmen Gewürznoten, mit einem Nachgeschmack von bitterem Kakao und Amaretti-Keksen, die eine große Ausgewogenheit der Empfindungen bieten, erheiterten und fesselten die Aufmerksamkeit der Spieler und Zuschauer während der Tage auf dem Green. Hausbrandt begleitete alle Etappen dieses unglaublichen Parcours, um die Partnerschaft mit Porsche neu zu beleben und die Werte von Sportlichkeit und Geselligkeit zu teilen.

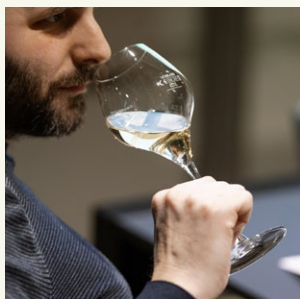


EVENTS



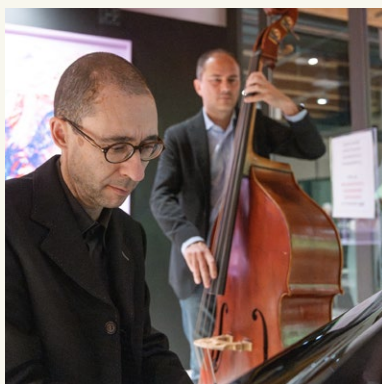
Offene Weinkeller

zu Sankt Martin



Col Sandago präsentiert sich der Öffentlichkeit

Die Feierlichkeiten zu Sankt Martin bildeten den Rahmen für die außergewöhnliche Eröffnung der Kellerei Col Sandago. Am **Sonntag, den 10. November**, öffneten sich die Türen der Produktionsstätte für das Publikum, das so die Möglichkeit hatte, den ganzen Charme der Weine des Unternehmens und das pulsierende Herz der Produktion zu entdecken.



Das Staunen der Besucher nahm kein Ende. Col Sandago, ein Juwel des Weinbaus im Herzen des Anbaugebiets des Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G., faszinierte die Besucherinnen und Besucher auch mit einer Ausstellung bedeutender Werke des Präsidenten Martino Zanetti, die den perfekten Rahmen für einen Tag der Verfeinerung und Entdeckung der Welt von Col Sandago bot.



Das Programm des Tages war sehr reichhaltig: **Führungen durch die Kellerei** boten die Möglichkeit, die gesamte Produktionskette kennenzulernen und die D.O.C.G.-Schaumweine zu verkosten; die **Wildbacher Experience** bot den Besuchern die Gelegenheit, an einer Meisterklasse teilzunehmen, die der Rebsorte gewidmet war, die in Col Sandago ihre Heimat gefunden hat: der Wildbacher. Nachdem die Teilnehmer die Geschichte der Rebsorte kennen gelernt hatten, wurden die besten Weine verkostet: Metodo Classico V.S.Q. Extra Brut, Wildbacher I.G.T., Wildbacher Brut Rosé V.S.Q., Dagobertus Passito I.G.T. und ausnahmsweise auch ein Rotwein.

Ein weiteres besonderes und sehr geschätztes Erlebnis war die **Champagne Experience**, eine geführte Masterclass zur Entdeckung der neuen, raffinierten Linie von Champagne Martin des Orsyn, eine echte Entdeckungsreise durch die französische Champagne zwischen den Dörfern Sermiers und Chamery, um die Einzigartigkeit der alten Champagner-Methode zu entdecken. Während der Masterclass wurden die vier Premier Cru Martin des Orsyn verkostet: Tradition Brut 24 Monate, Rosé - Brut 30 Monate, Grande Réserve - Extra Brut 48 Monate und Vintage 2018 - Extra Brut - 60 Monate für ein einzigartiges sensorisches Erlebnis.

Die zahlreichen Teilnehmerinnen und Teilnehmer waren begeistert, die Liebe, Leidenschaft und Weisheit, die mit dem Anbau und der Herstellung von Spitzenweinen verbunden sind, hautnah zu erleben.



EIN JAHR *voller Erfolge und Auszeichnungen*

**2024 war ein Jahr voller
Zufriedenheit für die
Marken der H.TS Gruppe,**

die prestigeträchtige Auszeichnungen in Bezug auf Qualität und Innovation erringen konnten. Vom 100% Bio-Arabica-Kaffee von Hausbrandt bis zum Theresianer Gin, von den Col Sandago-Etiketten bis zu den ausgezeichneten Bieren von Theresianer konnten viele Produkte der Gruppe das Publikum und die Jurys renommierter italienischer und europäischer Veranstaltungen begeistern und überzeugen.





DER GUIDE CAMALEONTE *belohnt die Innovation von Hausbrandt*

Das Jahr 2024 hätte für die Marken der Gruppe nicht zufriedenstellender beginnen können, denn genau zum Ende des Jahres 2023 verlieh der **Guida del Camaleonte**, Führer der Kaffees und Kaffeeröster Italiens, der die besten Mischungen bewertet und die verdienstvollsten italienischen Kaffeeröster auszeichnet, den **Award Torrefazione Ecletticità** und eine **wichtige Anerkennung für die Mischung 100% Arabica Bio**.

Die Auszeichnungen wurden im Januar während der Sigep-Messe in Anwesenheit von Interessengruppen, Kunden und Lieferanten verliehen. Die für die Gruppe bestimmte Auszeichnung unterstreicht, wie es in der Begründung für die Vergabe heißt, dass H.TS

„die Fähigkeit besitzt, sein Angebot an Produkten zu diversifizieren und zu zeigen, dass es sich in Produktionsbereichen auszeichnen kann, die über den Kaffeesektor hinausgehen, wie Wein, Bier und Gin“.

Il tributo al caffè Bio 100% Arabica, invece, pone l'accento sulla qualità del caffè biologico realizzato da Hausbrandt, le cui bacche sono coltivate in piantagioni selezionate, nel pieno rispetto della natura e in conformità ai processi di lavorazione delle materie prime di origine biologica.

DIE QUALITÄT VON COL SANDAGO *in der Welt*

Die **Decanter World Wine Awards**, die nun schon zum 21. Mal vergeben werden, sind der Maßstab für internationale Weinwettbewerbe. Mit über 18.000 Weinen aus der ganzen Welt wurden auch in diesem Jahr wieder die besten Weine der Welt ausgewählt und ausgezeichnet.

Col Sandago erzielte glänzende Ergebnisse: **zwei Bronzemedailien** (mit 88 Punkten) für „Case Bianche“ Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG - Extra Dry - Jahrgang 2022 und für „Vigna del Cuc“ Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG - Brut - Jahrgang 2022.

Decanter World Wine Awards



CASE BIANCHE
Conegliano Valdobbiadene Prosecco
Superiore DOCG - Extra Dry

VIGNA DEL CUC
Conegliano Valdobbiadene Prosecco
Superiore DOCG - Brut

Falstaff Prosecco Trophy

Falstaff Prosecco Trophy

Die Falstaff Prosecco Trophy und Falstaff Sparkling Special, Wettbewerbe, die von Falstaff, einem führenden deutschsprachigen Weinmagazin, kuratiert werden, würdigten ebenfalls die Exzellenz der eingereichten Produkte von Col Sandago. Die Prosecco Trophy, die die besten Prosecco-Appellationen auf europäischer Ebene auszeichnet, vergab in der Kategorie Millésime 2022 beeindruckende 92 von 100 Punkten an „Case Bianche“ Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG - Extra Dry und „Undici“ Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG - Rive di Collalto - Dry; „Vigna Del Cuc“ Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG - Brut und „Costa Dei Falchi“ Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG - Rive di Collalto - Extra Brut, wurden mit 90 Punkten bewertet. In der Sektion Brut Nature erhielt der „Antico“ Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG - Brut Nature, dessen Jahrgang 2021 in der Flasche neu vergoren wurde, 89 Punkte.



CASE BIANCHE
Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore DOCG
- Extra Dry

UNDICI
Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore DOCG
- Rive di Collalto - Dry



COSTA DEI FALCHI
Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore DOCG -
Rive di Collalto - Extra Brut

VIGNA DEL CUC
Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore DOCG
- Brut



ANTICO
Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore DOCG
- Brut Nature



Falstaff Sparkling Special

Falstaff Wein Guide Italien 2025

Die **Falstaff Sparkling Special**, die die besten Schaumweinetiketten prämiert, vergab 92 Punkte sowohl an „Case Bianche“ Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG - Extra Dry als auch an „Vigna Del Cuc“ Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG - Brut. Dank der hohen Punktzahlen wurden die Col Sandago-Etiketten in die Online-Klassifizierung der Falstaff-

Website aufgenommen, die sowohl auf Deutsch als auch auf Englisch die besten europäischen Vorschläge zusammenfasst und fördert.

Schließlich verlieh der **Falstaff Wein Guide Italien 2025**, der die besten italienischen Weinunternehmen auswählt, dem Weingut Col Sandago 3 Sterne.

Die Auszeichnungen für die Col Sandago-Weine nehmen kein Ende. Der **WineHunter Award**, ein Preis, der mit dem berühmten Merano Wine Festival verbunden ist, zeichnete Wildbacher Colli Trevigiani IGT 2018 und Wildbacher Rosè VSQ mit einem Award Rosso aus, während Wildbacher Metodo Classico VSQ 2018 einen *Gold Award* erhielt.

| **WineHunter
Award**



Wildbacher Colli
Trevigiani IGT
2018

Wildbacher
Rosè VSQ



Wildbacher
Metodo Classico
VSQ 2018



PREMIO CEREVISIA:

Exzellenz- Preis an Theresianer

In 2024 hat die 11. Ausgabe des **Premio Cerevisia** bestätigt, dass er der wichtigste nationale Wettbewerb ist, der die besten italienischen Brauereiprodukte würdigt und auszeichnet. Unter den 140 Etiketten aus ganz Italien konnten auch die Biere von Theresianer die Jury und Experten überzeugen.

Der **Premio Eccellenza**, mit dem absoluten Podium und der Höchstpunktzahl, ging an das Bock, ein unfiltriertes, untergäriges, bernsteinfarbenes, dichtes Bier mit ausgeprägtem Malzcharakter. Diese Auszeichnung zeugt von der Sorgfalt und Aufmerksamkeit, die das Theresianer-Team seiner Arbeit

widmet: kontinuierliche Forschung, Auswahl hochwertiger Rohstoffe und Beibehaltung von Methoden und Verfahren, die Tradition und Innovation miteinander verbinden. Diese Anerkennung bestätigt einen positiven Trend für Theresianer, das bereits im Jahr 2023 eine ähnlich prestigeträchtige Auszeichnung mit nach Hause nehmen konnte. Auf der **European Beer Star 2023** wurde das Theresianer **Premium Pils** bei der Preisverleihung in Nürnberg auf der BrauBeviale, der Leitmesse für die Herstellung und Vermarktung von Bier und Getränken in Europa, mit der **Silbermedaille in seiner Kategorie ausgezeichnet**.



AMPOLLA D'ORO 2024

Besondere Erwähnung an Theresianer Gin

Die neue Ausgabe des **Guide Spirito Autoctono**, der von Francesco Bruno Fadda, Lara De Luna und Federica Capobianco konzipiert wurde und bereits zum dritten Mal erscheint, hat sich zum Ziel gesetzt, die Kultur des guten Trinkens zu verbreiten und die besten Etiketten Italiens auszuwählen.

Wir sind sehr stolz darauf, dass **unser Gin Theresianer die besondere Erwähnung Ampolla D'Oro erhalten hat**. Der Gin des Hauses überzeugte die Experten nicht nur durch seine Qualität, sondern auch durch die Aufwertung des Territoriums und seiner Rohstoffe, die handwerkliche Herstellung und die Aufmerksamkeit, die er seinen Auswirkungen auf die Umwelt widmet. All dies sind wichtige Ergebnisse, die alle Marken der Gruppe motivieren, weiterhin mit Engagement und Leidenschaft an der Herstellung von Qualitätsprodukten zu arbeiten, die in der Lage sind, bei den wichtigsten internationalen Wettbewerben zu bestehen (und zu gewinnen).



Die Auszeichnung „PREMIO INDUSTRIA FELIX“ sorgt für einen glanzvollen Abschluss des Jahres 2024



Das Jahr 2024, dass so zufriedenstellend verlaufen ist, hätte nicht besser enden können: Hausbrandt Trieste 1892 hatte die Ehre, zum zweiten Mal in Folge **die hohe Auszeichnung für die Bilanz des renommierten „Premio Industria Felix - L'Italia che compete“ zu erhalten.** Nach der Analyse von Cerved wurde unsere Gruppe als **einer der besten italienischen Akteure im Agrar- und Lebensmittelsektor anerkannt**, sowohl für ihre Managementleistungen als auch für ihre finanzielle Zuverlässigkeit.

Die Preisverleihung, an der auch Dr. Arianna Zanetti mit großem Stolz teilnahm, fand am 12. Dezember in Mailand im Palazzo Mezzanotte, dem Sitz von ELITE und der italienischen Börse (Borsa Italiana), statt. Dr. Zanetti dankte dem Komitee für die erhaltene Auszeichnung und wies darauf hin, dass diese wichtige Anerkennung „das zweite Jahr in Folge die solide Position der Gruppe auf dem Markt beweist. Dank einer korrekten Verwaltung der

Ressourcen und einer aufgeklärten Vision der Zukunft sind wir in einem sich ständig weiterentwickelnden globalen Szenario jeden Tag wettbewerbsfähiger geworden“.

Der 1969 ins Leben gerufene Premio Industria Felix ist eine der renommiertesten italienischen Auszeichnungen für Unternehmen, mit der die unternehmerischen Leistungen und der Innovationsgeist der besten italienischen Unternehmen gewürdigt werden. Deshalb sind wir besonders stolz darauf, denn er ist nicht nur ein Gütesiegel für die Qualität unseres Know-hows, sondern auch ein ständiger Ansporn für Hausbrandt und ein Ansporn, den Weg des Erfolgs und des Strebens nach Spitzenleistungen weiterzugehen.

Präsident Martino Zanetti bedankte sich bei der Preisverleihung und erinnerte an die Vision und Mission der Gruppe:



„Hausbrandt steht mit seiner langen mitteleuropäischen Geschichte für ein Erbe an Tradition und Qualität in der Welt des Kaffees. Wir sind stolz darauf, ein gesundes, gut geführtes Unternehmen mit einer soliden Marktposition zu sein. Wir blicken mit großem Optimismus in die Zukunft und sind fest entschlossen, unsere internationale Präsenz zu festigen und unseren Kunden weiterhin hervorragende Produkte anzubieten“.

Martino Zanetti

www.hausbrandt.it
www.theresianer.it
www.colsandago.it
www.martindesorsyn.it



