

TRADITION

experience the world of Martino Zanetti

Midsummer Night Colours

a Verona, una mostra
evento inno al colore

**Nuova immagine
Hausbrandt:**

tradizione e
contemporaneità

**Sostenibilità e
impatto 0**

verso un nuovo modo
di fare impresa

**Nature Col
Sandago**

un Prosecco da podio

**20 anni di
Theresianer**



Copertina

"Splash 3"

Martino Zanetti

Giugno 2010

Acrilico su tela di sacco di juta
montata su legno

cm 85x85





La forza dell'immagine, costruita tra segno e colore, ha sempre denotato un fascino magnetico per me, e ha accompagnato passo passo la vita del Gruppo e mia.

Quest'anno è stato proprio il cambio della nostra immagine che ha aperto le danze ad una stagione ricca di appuntamenti ed eventi significativi per le nostre aziende: dalla partecipazione alla Design Week a Milano alle collaborazioni con grandi artisti del gusto come Iginio Massari e Alessandro Borghese, dall'intervento alla Mostra del Cinema di Venezia agli incontri con i nostri clienti e appassionati alle fiere di settore.

La nostra nuova immagine, che unisce tradizione e contemporaneità, passato e futuro in una veste essenziale e caratterizzante, si basa principalmente sull'uso del colore: materia viva, percezione palpabile e protagonista di carattere, che ben si sposa con i nostri prodotti.

Il colore è da sempre il fulcro della mia anima e della mia passione, ed è stato il centro del mio lavoro artistico culminato nella mostra al palazzo della Gran Guardia a Verona: una mostra d'arte ospitata in un meraviglioso guscio d'arte e storia, che ha esaltato il mio lavoro e mi ha donato grandi soddisfazioni.

La crescita del nostro gruppo ci ha condotti ad investire in idee, valori e obiettivi ambiziosi, come quello della nostra sede milanese, principalmente incentrata sulla formazione e la diffusione della cultura del caffè, o come la certificazione SlowBrewing ottenuta dalle nostre birre Theresanier.

Un anno intenso, il 2019, che non porta rimpianti ma splendide immagini-cartoline dei successi ottenuti. Questo grazie anche all'abile conduzione di mio figlio Fabrizio, mia vera fortuna, che con la preziosa collaborazione della Signora Patrizia Biasotto e grazie ad un ottimo lavoro di squadra, traina in avanti l'azienda e la migliora.

Ringrazio personalmente il gruppo estero nella persona del Dottor Alberto Maguolo, i gruppi della Produzione e il Signor Pierangelo Ranieri che con il dipartimento Marketing ha portato avanti il cambio della nostra immagine, la quale ci ha permesso di primeggiare anche nell'annuale appuntamento ad HOST.

Il mio auspicio, certo che non verrà smentito, è quello di avere un 2020 avanti a noi ricco di paesaggi ancora da esplorare, obiettivi da raggiungere. Nuove immagini da dipingere.

il Bar

Eccezione per alcuni, seconda casa per altri.

Un luogo dove le persone vanno per incontrarsi, lavorare, pensare, ripensare, lasciarsi o tornare insieme.

Ciò che unisce tutte queste persone e le loro storie è la voglia universale di una tazzina di caffè perfetto, preparato con eccellenza dal Barista, l'incarnazione della tradizione artigianale italiana.

Sa cos'è buono, e sceglie ciò che è migliore. Ecco perché la gente ha fiducia nel barista.

Da esperto di caffè che vuole sempre soddisfare i suoi clienti, ha fiducia nel nostro marchio.

Perché il caffè per noi è più di una bevanda.

È uno stile di vita che puoi assaporare, una cultura che ispira, una vera e propria sorgente di pura emozione.

E noi siamo gli esperti nel far emergere le emozioni. Per questo motivo creiamo il migliore caffè italiano fin dall'inizio del nostro viaggio che è iniziato nel 1892.

Così un giorno, le persone non solo ordineranno „un caffè“ presso il loro bar ma ordineranno „un Hausbrandt“.

Siamo orgogliosi di chi siamo, da dove proveniamo e di ciò che facciamo. Ecco perché vogliamo convincere gli amanti del caffè, in tutto il mondo, a condividere la scelta di coloro che sono esperti nel farlo.

Al bar e a casa.

The *Choice*
of those
who know.





6	Midsummer Night Colours a Verona, una mostra evento inno al colore
10	Nuova immagine Hausbrandt: tradizione e contemporaneità
14	Sostenibilità, verso un nuovo modo di fare impresa
16	Nervesa della Battaglia Hausbrandt headquarter
18	HostMilano 2019, in scena la cultura del buono e del bello
20	Alessandro Borghese e Hausbrandt, collaborazioni e creatività
22	Hausbrandt alla Design Week di Milano
28	Dolce e caffè, matrimonio perfetto anche in TV
30	Le eccellenze della 76° Mostra del Cinema di Venezia
33	Medaglie e riconoscimenti nell'olimpo delle birre
34	Hausbrandt a Milano, uno spazio polifunzionale e formativo
38	Strenne natalizie tra gusto e creatività.
42	20 anni di Theresianer
44	Lentissimamente... Theresianer. La qualità Slow Brewing è di casa
46	Nature Col Sandago, un Prosecco da podio
47	SQNPI, certificazione della qualità anche nella produzione
48	EN / DE / FR

29 GIUGNO
01 SETTEMBRE 2019

6

1



Midsummer Night Colours a Verona, una mostra evento inno al colore

“Non c’è occhio d’uomo che abbia mai sentito, né orecchio che abbia mai veduto, non c’è mano che abbia mai assaggiato, né lingua che abbia mai toccato, e tantomeno cuore che abbia mai raccontato un sogno come il mio.”

Rocchetto, atto IV, scena I,
Sogno di una notte di mezza estate.

UNA PITTURA **CHE NASCE** DALLA LUCE DEL **CIELO VENETO**

Assomiglia proprio ad un viaggio onirico nel colore, nelle suggestioni visive, nelle percezioni materiche, quello messo in scena nella mostra MIDSUMMER NIGHT COLOURS di Martino Zanetti, ospitata al Palazzo della Gran Guardia a Verona dal 29 giugno al 1 settembre 2019.

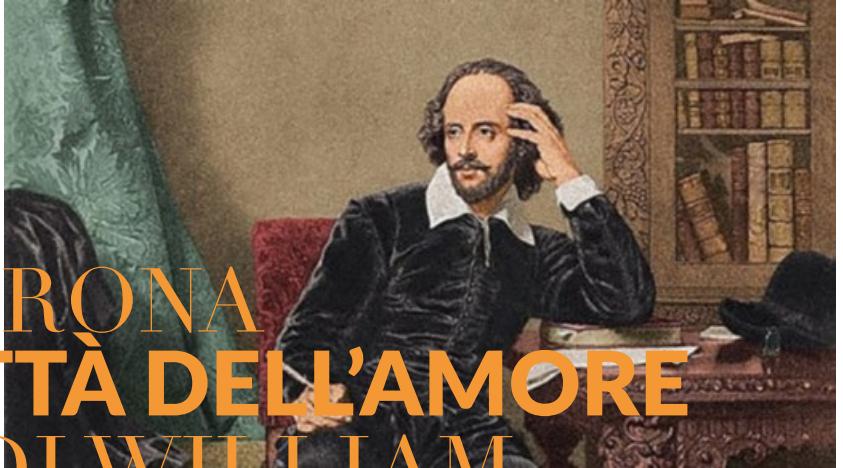
L’evento, riconosciuto come immersivo e ammaliante da critici e soprattutto dai tanti visitatori, è stato un vero inno al colore, in tutte le sue sfaccettature: emozionali, stimolanti, percettive, iconiche. Un viaggio ispirato alla commedia Shakespeariana, che trae forza e vigore dai cieli e dai paesaggi veneti, tanto cari

all’occhio dell’artista Martino Zanetti, e racconta di vite e percorsi che si incrociano in una danza di sensazioni e esperienze.

Tanti gli omaggi agli artisti del passato che hanno influenzato la poetica di Martino Zanetti: dall’energia del colore di Matisse, al rapporto con la natura e

l'uso tonale del colore di Giorgione e Tiepolo, dalla vivacità e densità delle opere di Tiziano, alla musicalità nello stile di Veronese. Ed è anche la musica, oltre che il teatro elisabettiano, ad arricchire l'universo semantico e visivo, le note di Vivaldi e Monteverdi, che risuonano simbolicamente anche nel pianoforte ospitato nei saloni del Palazzo della Gran Guardia. Un'ode alla fusione delle arti, all'unione di colore, suoni, sensazioni con un unico obiettivo: rapire i sensi, emozionare, estasiare chi ha avuto la fortuna di vivere questa mostra di successo.





VERONA CITTÀ DELL'AMORE E DI WILLIAM SHAKESPEARE

9

T

L'opera Shakespeariana non è stata solo suggestione e ispirazione per l'artista, ma anche il tema di eventi collaterali alla Mostra, prestigiosi e di grande successo. Giovedì 4 luglio si è svolta la tavola rotonda "Le donne che hanno scritto Shakespeare: il legame con l'Italia", in cui sono intervenuti John Yeomans, dell'Università di Toronto e Ann Yeomans, della Mary Sidney Society di Santa Fe che si dedicano allo studio di Mary Sidney e indagano la vera paternità delle opere attribuite a Shakespeare. L'artista Martino Zanetti, protagonista all'evento, ha proposto una nuova lettura della paternità delle opere del controverso Shakespeare, indicando Almorò Barbaro, appartenente alla potente famiglia veneziana, come suggeritore occulto (ma non troppo) delle tematiche venete presenti nelle commedie del Bardo. L'ipotesi venne già constata dallo storico Bernard Berenson quasi 100 anni orsono e tal suggerimento venne tralasciato dal mondo accademico. Martino Zanetti porta all'evidenza in questi mesi la presenza di intere scene delle opere di Shakespeare, riprodotte sulle pareti di Villa Barbaro a Maser, eseguite con sapiente maestria da Paolo Veronese.

La mostra si è conclusa con il finissage del 30 agosto, con enorme soddisfazione dell'artista per l'accoglienza e per le impressioni donate e ricevute dai visitatori. Un evento di saluto alla città di Verona, un ringraziamento alla curatrice della Mostra Arch. Bertelli e il riconoscimento ad una location davvero suggestiva, capace di amplificare la potenza espressiva delle opere di Martino Zanetti: "il Palazzo della Gran Guardia è l'apice, non posso avere di più", ha affermato con emozione l'artista.

Nuova immagine Hausbrandt: tradizione e contemporaneità



**Un look tutto nuovo,
per gli amanti
del *Buon Gusto*
alla ricerca di
un attimo di
perfetta armonia.**



Ricerca nella forza del colore, essenzialità e impatto visivo coinvolgente e materico.

Sono questi gli elementi che hanno guidato il nostro rinnovamento di immagine, un percorso di rinascita e ridefinizione del brand svolto assieme all'Agenzia Demner, Merliceck & Bergmann di Vienna, presentato in anteprima alla fiera Sigep e lanciato ufficialmente durante Host 2019.

Dopo oltre 20 anni, abbiamo scelto di dare nuova energia al nostro brand: abbiamo mantenuto alcuni elementi iconici come la moka e il lettering con taglio obliqui immergendoli in una nuova estetica



minimalista e assoluta, con un gusto contemporaneo e mitteleuropeo. L'energia e l'eleganza scaturite dalla scelta cromatica che accompagna i diversi caffè, contribuisce a suggerire le caratteristiche peculiari di ogni singolo prodotto; l'uso dei dettagli dorati e delle linee essenziali nel design confermano la preziosità e la qualità assoluta dei nostri caffè.

Il restyling dell'immagine del marchio non si è limitato ai prodotti, ma ha coinvolto tutto il nostro universo: dagli elementi del merchandising agli arredi dei locali che scelgono la

qualità Hausbrandt. Abbiamo dato particolare attenzione proprio alle idee di arredo delle caffetterie clienti, mirando alla valorizzazione della storia ultracentenaria del marchio. In questo senso, abbiamo scelto di **rivitalizzare la comunicazione del passato** riproponendo le immagini pubblicitarie più iconiche, **reinterpretare le foto d'epoca e raccontare il maniera evocativa il prodotto**: dal pack full-color alle suggestive foto del nostro caffè nei colori brillanti delle piantagioni, prima della raccolta.

Primary colours



Product
colours

→ GOURMET



Poetic
text

Una raffinata miscela
100% Arabica a lenta tostatura
con dolci Note Agrumate,
gradevole acidità e l'eco
di una melodia lontana.

GOURMET
COLUMBUS



Una pregiata miscela di
caffè 100% Arabica
con sentori di Cacao Amaro,
liquirizia e le onde avvolgenti
dell'Adriatico.



**The Choice
of those
who know.**

Il risultato di questo lungo e sfidante lavoro è una **immagine nuova e ricca di suggestioni**, che con semplicità e immediatezza riesce a trasmettere i valori del brand, fondendo perfettamente contemporaneità e tradizione. Un'immagine che parla di accoglienza, che racconta gesti *piccoli* come sorseggiare un caffè ma che hanno un *grande* significato per il Cliente, a casa come al bar.

13

ACADEMIA

H. HAUSBRANDT DECAFFEINATO



Una miscela intensa di caffè a tostatura lenta. Senti Fruttati, cacao amaro e il ricordo di un bacio mai dato.



Una miscela di caffè appena tostato con Note di Cacao, nocciola e un'inattesa pioggia d'estate.



Una miscela di caffè morbida e delicata a tostatura lenta con Note di Cioccolato, frutta secca e un sorriso che annuncia il sonno.

Sostenibilità, verso un nuovo modo di fare impresa

14

I



Portare avanti la propria attività di impresa in modo etico, sostenibile e cercando di ridurre al minimo il proprio impatto sull'ambiente è, oggi, molto più che una scelta: è una necessità e una vera e propria mission.



Da anni anche il nostro Gruppo sta cercando **di gestire la propria produzione in modo ecosostenibile, per offrire il meglio ai propri clienti.** Ciò significa che cerchiamo di ridurre al minimo i rifiuti difficilmente riciclabili e che lavoriamo ogni giorno per migliorare i nostri metodi produttivi.

Un piccolo grande passo che siamo orgogliosi di raccontare è quello della progressiva **sostituzione con prodotti compostabili certificati TÜV**, facilmente riciclabili e a bassissimo impatto ambientale dei materiali di merchandising e di consumo. Le nostre palette per il caffè sono diventate compostabili e certificate, confezionate solo con carta riciclabile, i bicchieri di plastica sono

stati sostituiti da bicchieri compostabili, i bicchieri take away, attualmente in carta riciclabile, saranno presto compostabili come gli stessi coperchi; il vassoio porta bicchieri take away, infine, in resistente cartone riciclabile.

Ma non è tutto. Il nostro impegno per il rispetto dell'ambiente e per ridurre al minimo il nostro impatto continua con la costante analisi e con gli interventi per il miglioramento del nostro sistema produttivo. Oltre alla certificazione ISO 14001 che garantisce la sostenibilità e la correttezza della Gestione Ambientale, abbiamo scelto di affidarci alla più importante azienda nel campo della realizzazione di catalizzatori, il gruppo tedesco ReiCat. Grazie alla tecnologia d'avanguardia KatOx e

VitarNOx®, l'azienda ha installato nei camini di torrefazione Hausbrandt dei catalizzatori in grado di eliminare completamente fumi e odori, azzerare l'emissione di Formaldeide e Nox, e ridurre di molto la produzione di CO e COT.

Ciò ci consente di creare prodotti di qualità e sicuri per i nostri clienti, ma anche di produrre in maniera consapevole, rispettando il territorio che ci ospita e l'ambiente.



**Compatible
with Earth**

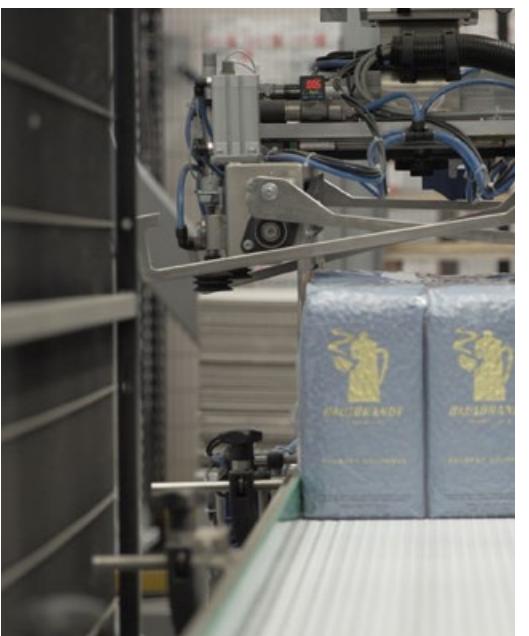


NERVEA DELLA
BATTAGLIA

Hausbrandt headquarter

16

30.000 ^{m²}	Area totale
4.400 ^{m²}	Magazzino
19.910 ^{m²}	Parco verde totale
140	Alberi ad alto fusto



Capacità produttiva di oltre 90.000 quintali annui.
Sistema integrato gestione della qualità e ambientale, certificazioni ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000



Scaffalature compattabili
Scaffali su rotelle di scorrimento per l'ottimizzazione degli spazi



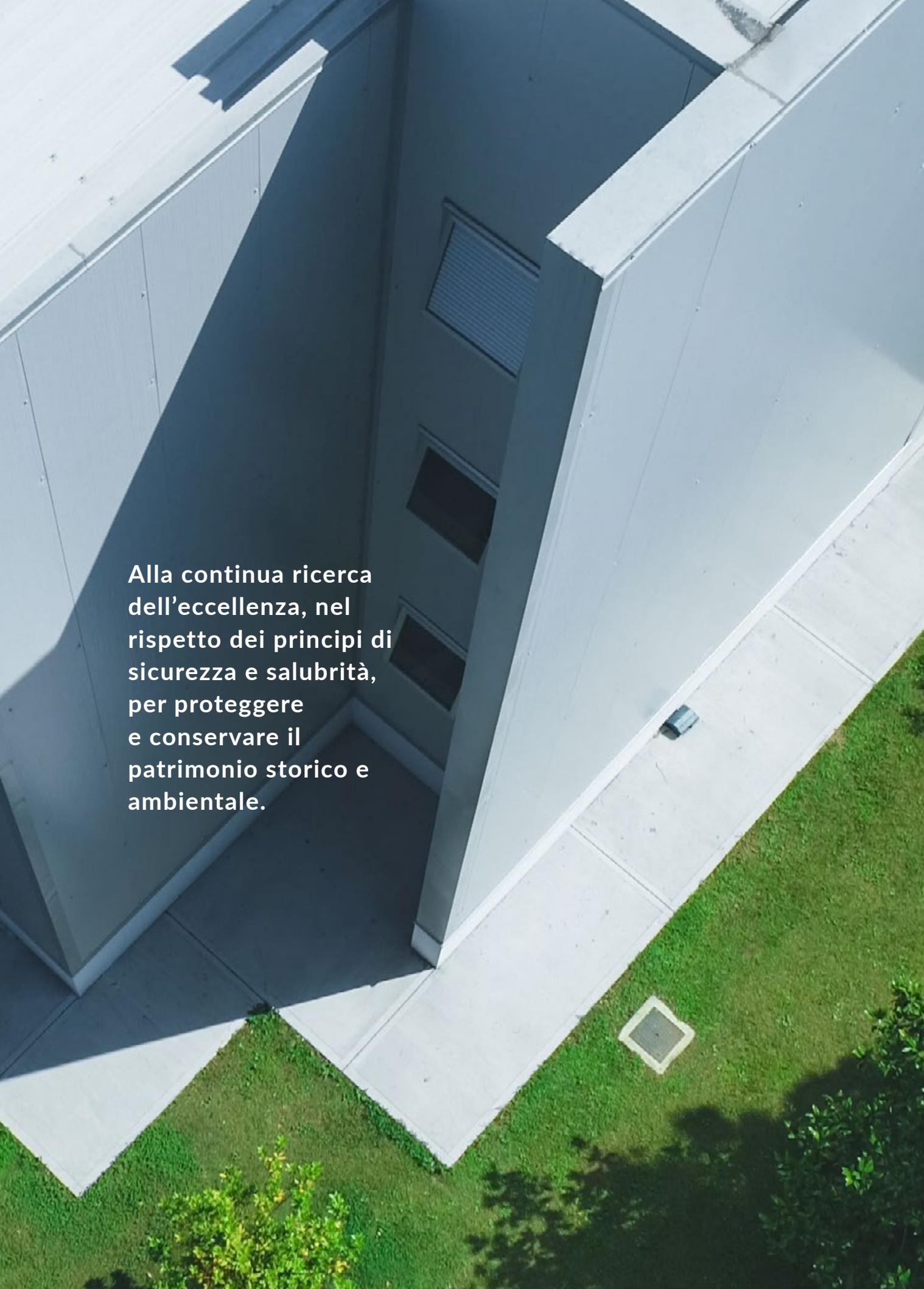
Sala corsi
da 24 e da 16 partecipanti con working station



Nuova tostatrice

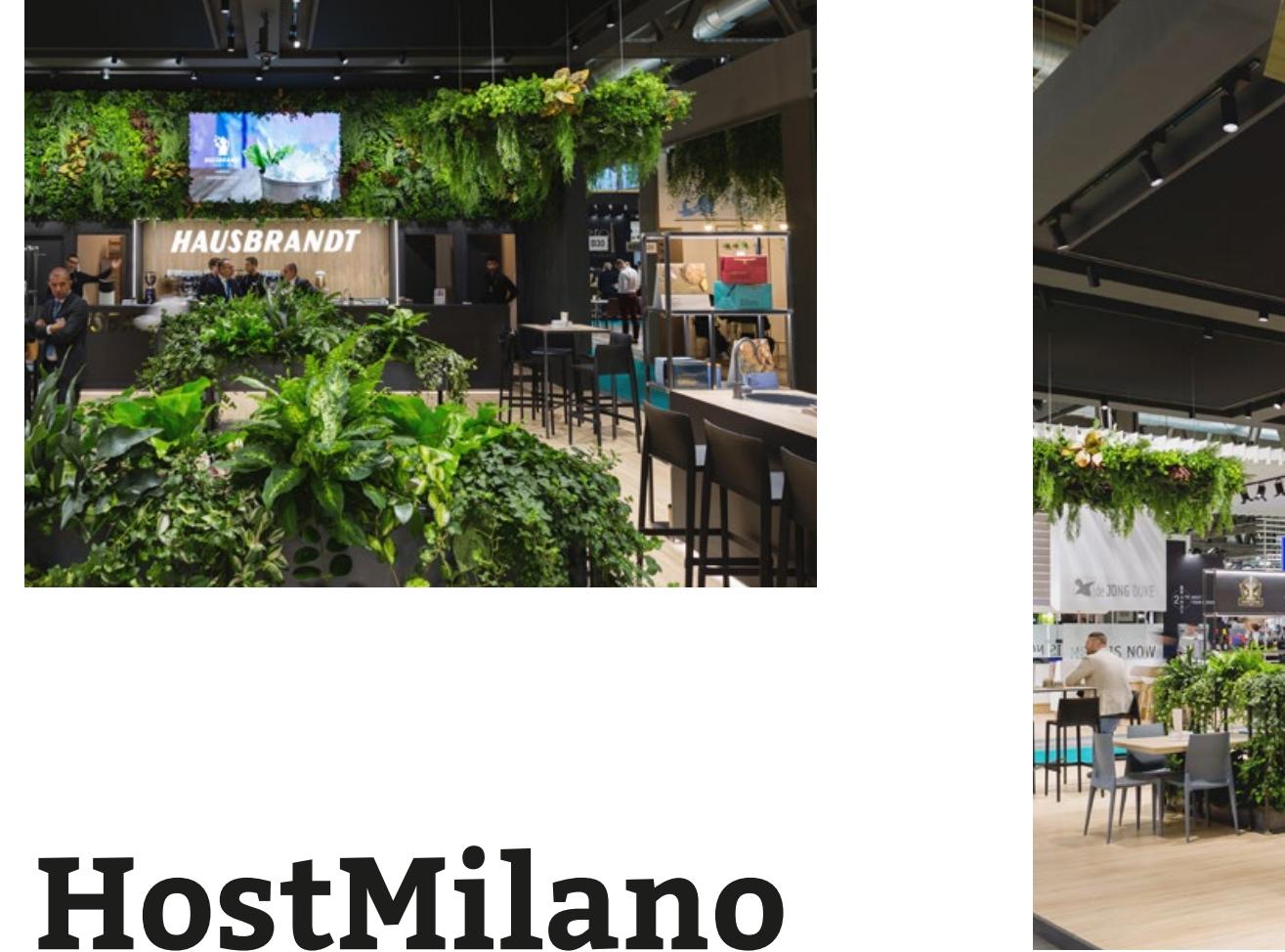


Silos caffè crudo



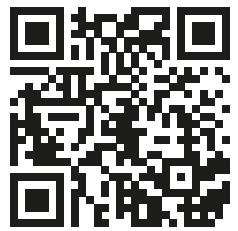
Alla continua ricerca
dell'eccellenza, nel
rispetto dei principi di
sicurezza e salubrità,
per proteggere
e conservare il
patrimonio storico e
ambientale.

18-22
OTTUBRE 2019



HostMilano 2019, in scena la cultura del buono e del bello

Guarda il video su YouTube





La nostra presenza a Host, dal 18 al 22 ottobre a Milano, è stata il suggerito di un anno pieno di soddisfazioni, un'occasione per mostrare cosa significhi per noi creare prodotti eccellenti che sappiano accogliere e far star bene il cliente.

Siamo partiti proprio dal concetto di accoglienza quando abbiamo iniziato ad immaginare il nostro spazio espositivo con i creativi Architetti Pio & Tito Toso. Lo stand di 144 mq è stato concepito come uno spazio aperto, con uno stile minimal ma ricco di fascino: il colore nero assoluto faceva brillare come gemme i nostri prodotti nei loro nuovi pack a tinte forti e oro, il calore del legno veniva sapientemente esaltato dall'energia e dalla freschezza delle numerose piante verdi che vestivano di natura tutto l'ambiente. Il risultato ricreato è quello di una caffetteria contemporanea di respiro internazionale, che mette al centro l'incontro, la vicinanza degli ospiti e la possibilità di assaporare profumi e sapori dei nostri prodotti di eccellenza.

Tutti i brand del Gruppo hanno trovato spazio durante la fiera, svelando tutte le loro caratteristiche in eventi e momenti esclusivi dedicati al gusto: dall'angolo caffetteria dedicato al Cold Brew, al corner di degustazione delle birre Theresianer, dallo spazio curato da sommelier per la mescita dei vini Col Sandago, al banco "pour over coffee" e metodi di estrazione dei caffè alternativi.

I nostri prodotti non sono stati le uniche star di questa edizione di Host. Il grande chef e comunicatore Alessandro Borghese ha divertito, incuriosito e convinto i nostri ospiti con un momento di cooking show, durante il quale ha presentato una ricetta inedita con protagonista il caffè: "Agnello al caffè Hausbrandt - Gourmet Columbus, panna al fieno e verdure acidulate alla mantovana."

Altri importanti momenti ed eventi della fiera ci hanno visti protagonisti.

La Pasticceria di Lusso nel Mondo by Iginio Massari, evento che ha ospitato dimostrazioni, degustazioni e talk dei più importanti pastry chef internazionali, è stata accompagnata

dalla selezione di caffè in capsula Hausbrandt.

19



Alessandro Borghese e Hausbrandt, collaborazioni e creatività

20

Si allunga la lista di star del gusto affascinate dalla qualità e dalla versatilità dei nostri prodotti.

Da quest'anno è nata una nuova collaborazione con l'istronico e creativo chef Alessandro Borghese, nostro ospite e protagonista con un live cooking show a Host Milano 2019.



Oltre a regalarci performance di cucina spettacolare durante i momenti d'incontro con i nostri clienti, Alessandro ha scelto di proporre il nostro caffè nel suo locale *Il lusso della semplicità* di Milano e durante gli eventi che segue come art director dell'area catering.

Anche i programmi Kitchen Sound e Kitchen Sound Duel, in onda su Sky, vedranno protagonista il caffè Hausbrandt, sia come accompagnamento durante la creazione dei piatti, sia come ingrediente di alcune ricette, curate da Alessandro Borghese e da altri artisti della cucina ospiti del programma come Salvatore De Riso.



Kitchen Sound

Sky Uno canale 108

dal lunedì al venerdì

ore 13.20

9-14
APRILE 2019

Hausbrandt alla Design Week di Milano

Storia d'amore del brand
con l'arte e il design

1

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

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

4

3

5

2

Da sempre Hausbrandt
ha dimostrato una **grande
passione per la grafica, il
design e l'arte.**

Nel 2019, questa dichiarazione
d'amore è stata rinnovata con
la partecipazione a experience
e performance sorprendenti
andate in scena durante la
Design Week a Milano (dal
9 al 14 aprile) e diventando
sponsor e partner di eventi
esclusivi.





1

DBOX, una scatola creativa in via Tortona

L'agenzia My Events, con la prestigiosa direzione artistica di Fabio Novembre, ha ideato un contenitore di idee innovative e sperimentazioni creative nella location del Magna Pars. L'architetto ha reinterpretato spazi e modi di vivere in una ricerca esperienziale guidata dal colore. Anche Hausbrandt ha colto questa ispirazione creativa, realizzando uno spazio di "pausa" perfettamente inserito nel progetto concettuale.



The flavour
of a great
Italian story.



An intense blend
of Traditional Roast
arabica with tangs of
fruityness, bitter cocoa and
a love you've never kissed.



HAUSBRANDT
TRIESTE 1892

The choice of those who...



Quattro grandi pannelli colorati hanno immerso i visitatori nella nuova immagine del brand, regalando attimi di accoglienza grazie anche all'arredo minimal e materico.

La lounge è riuscita a offrire al pubblico un angolo di decompressione vitale nella frenesia della Design Week, con piccoli grandi momenti di relax accompagnati dalla degustazione di ottimi caffè Hausbrandt.

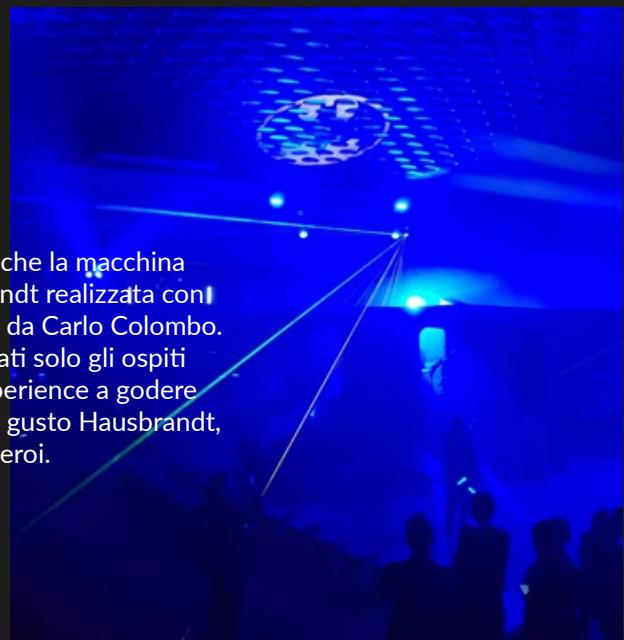


Batman experience al Cinema Teatro Manzoni

Gli 80 anni del supereroe della notte, Batman, sono stati lo spunto per la creazione di un evento unico ed esclusivo, durante la Design Week. Il Cinema Teatro Manzoni ha accolto una serata-evento, realizzata da QMI Stardust e Warner Bros, e un allestimento di interior design total black ideato da Fabio Rotella.

Anche i drink della serata sono stati pensati in ottica black, per una esperienza davvero caratteristica: Bruno Vanzan, uno dei migliori bartender al mondo, ha ideato dei drink speciali a base di caffè Hausbrandt: originali, di carattere e rigorosamente black. Tra i pezzi di design iconici inseriti nella casa di

Bruce Wayne, anche la macchina da caffè Hausbrandt realizzata con Guzzini e firmata da Carlo Colombo. Così non sono stati solo gli ospiti della Batman experience a godere dei profumi e del gusto Hausbrandt, ma anche i supereroi.



The Manzoni, il ristorante showroom di Tom Dixon

26

È stato inaugurato durante la Design Week l'attesissimo concept restaurant che fonde food e showroom in una nuova esperienza unitaria per l'ospite. Nel nuovo progetto di Tom Dixon, si mescolano i confini tra punto vendita e ristorante, tra locale da aperitivo e studio di design, per proporre un luogo in cui la socializzazione e l'accoglienza contano più del fine ultimo. Anche Hausbrandt ha partecipato al progetto, accompagnando tutti gli eventi della settimana al The Manzoni: dalla colazione del mattino, al momento del pranzo, fino alle cene esclusive rigorosamente su invito.

Tom Dixon.



Creata nel 2002, il marchio Tom Dixon è presente in 68 Paesi con attività commerciali dirette o indirette. Il marchio si concentra sul lifestyle creando oggetti straordinari e spazi quotidiani ispirati a un design e materiali innovativi che pongono le basi per nuove tendenze nel settore. Il capitolo più recente della storia di Tom nel mondo del design è iniziato nel 2002, quando ha lasciato il proprio lavoro in ambito aziendale per fondare il proprio marchio, una piattaforma per una serie di avventure di esplorazione del design dei prodotti e degli interni. A distanza di 15 anni, Tom Dixon è una forza riconosciuta a livello globale nel campo dell'interior design e vanta hub a New York, Hong Kong, Londra, Los Angeles e Tokyo.



4 5

Un caffè per il design

Hausbrandt ha dimostrato la sua vena creativa diventando partner ufficiale di molti altri eventi della Design Week. Ha accompagnato la rivista Interni nelle mostre-evento Human Space andate in scena alla Statale e nel suggestivo Orto Botanico, ed è stato il caffè ufficiale al closing party Hyperdesign ai Magazzini Generali.

28

I



Dolce e caffè, matrimonio perfetto anche in TV

Cosa c'è di meglio che accompagnare con un ottimo caffè dolenze e sperimentazioni dei migliori pasticceri italiani?

Ha il sigillo di qualità **Massari** il programma in onda dal 20 novembre sul canale tematico Food Network: una sfida tra otto pasticceri italiani per individuare chi sfiderà il maestro Iginio Massari e sua figlia Debora.

Master Challenge, sfida ai Massari è una gara all'insegna delle sperimentazioni e della rivalutazione della tradizione, che mette in luce l'incredibile arte pasticciera di tutto il nostro paese.

La collaborazione con Iginio Massari in questa competizione televisiva vedrà un doppio ruolo per il caffè Hausbrandt: il nostro **espresso in capsula epica®** potrà essere utilizzato dai concorrenti durante le prove nelle preparazioni e ricette, mentre **Gourmet Columbus, 100% Arabica**, dall'aroma



Master Challenge, sfida ai Massari



agrumato e dolce, accompagnerà le pause della giuria chiamata a valutare prove e concorrenti.

Una collaborazione importante, quella con il "maestro dei maestri", che rafforza ancora una volta l'immagine del nostro brand indissolubilmente legato alla cultura del buono e della più alta pasticceria italiana.

Food Network
20 novembre

28 AGOSTO
7 SETTEMBRE 2019

Le eccellenze della 76° Mostra del Cinema di Venezia

30
—
1





Cosa unisce arte, cultura, eventi esclusivi e la città più affascinante d'Italia? La Mostra del Cinema di Venezia, andata in scena dal 28 agosto al 7 settembre nella città lagunare. Anche quest'anno non abbiamo resistito alla tentazione di partecipare a questa settimana all'insegna della bellezza e della vita mondana, allestendo un'area esclusiva, la Cinema Lounge, nel Ausonia & Hungaria Hotel del Lido. Una selezione delle più ricercate miscele Hausbrandt hanno accolto e deliziato attori e star internazionali, dal ribelle Johnny Deep all'istrionico Toni Servillo, dalle fascinose Valeria Golino e Claudia Gerini ai talentuosi Alessandro Gassman e Claudio Santamaria.



ENJOY YOUR MOVIE NIGHT UNTIL THE END.

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



Sono state davvero molte le stelle
che hanno degustato i blend
Hausbrandt, alle colazioni, ai brunch
e alle cene vip di cui il nostro brand è
stato partner ufficiale.

La 76° Mostra del Cinema di Venezia
è stata l'occasione di mettere per
mostra le caratteristiche di altri
prodotti del Gruppo, come la birra
Theresianer, accompagnatrice degli
ospiti della kermesse durante i
piacevoli aperitivi vista laguna.

BERLIN

Established 1766

INTERNAZIONALI

BEER

Medaglie e riconoscimenti nell'olimpo delle birre



È stato un vero successo la partecipazione delle birre Theresianer alla terza Edizione della Berlin International Beer Competition. L'evento è particolarmente importante sia per il respiro internazionale, sia per la giuria tecnica formata da buyer, manager della ristorazione, responsabili acquisti di grandi gruppi alimentari, distributori, mixologist e importatori, che hanno valutato oltre 100 birre provenienti da 12 paesi.

Le nostre birre, alla prima partecipazione al concorso, hanno ottenuto ottimi risultati, piazzandosi su tutti i livelli del podio:



Siamo particolarmente fieri di aver ricevuto due menzioni speciali: **Italy Brewery of the Year** e **Italy Gluten free Beer of the Year**, che dimostrano la nostra attenzione nei metodi produttivi e riconoscono l'evoluzione e continua ricerca dei nostri prodotti.

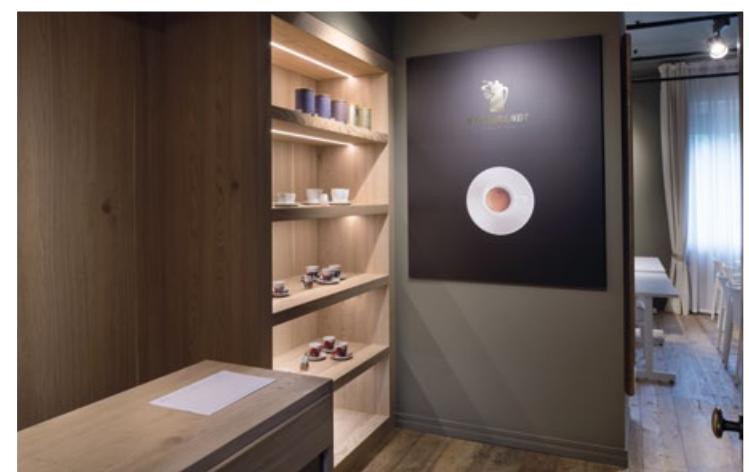
Un riconoscimento prestigioso per tutta la squadra Theresianer e per i mastri birrai capaci di realizzare birre eccellenti unendo materie prime selezionate a metodi rigorosi, ottenendo così birre dal colore, dal gusto e dal profumo unico.

COMPETITION

Hausbrandt a Milano

uno spazio polifunzionale e formativo

Accoglienza, crescita, cultura.
Sono queste le tre direttrici
che ci hanno guidato nella
scelta di aprire una nuova
sede a Milano, in una città
crocevia di sperimentazione e
internazionalizzazione.



Gli spazi

Abbiamo immaginato e realizzato uno spazio polifunzionale, tutto da vivere, che accoglie e immerge i nostri ospiti nel mondo Hausbrandt. La luminosità e l'allestimento flessibile ci permette di utilizzare la nostra nuova sede come punto operativo e come spazio di rappresentanza.

Ciò che ci rende più fieri, però, è il progetto di creare qui, in zona San Babila nel cuore di Milano, una vera e propria HTS Academy.



La formazione esperienziale

Grazie alla nostra esperienza e tradizione, infatti, vogliamo offrire a tutti i nostri clienti e partner l'occasione di conoscere nel profondo



questa meravigliosa bevanda: dalla scelta della provenienza del caffè all'uso delle tazzine in cui viene servito, dal corretto uso delle attrezzature all'analisi sensoriale del prodotto. Il nostro approccio alla formazione sarà spiccatamente sensoriale, con un'attenzione specifica all'ambiente della degustazione, ai materiali che ci circondano, fino ai suoni e profumi che contribuiscono a creare l'esperienza caffè in un approccio di cura e attenzione al cliente.



Non solo caffè

La location scelta, così centrale e strategica per far conoscere il nostro mondo a più persone possibili, ci permette di condividere anche gli altri mondi che fanno parte del Gruppo. Il nuovo cammino che da quest'anno prosegue in terra milanese, vedrà centrale anche la formazione dedicata al mondo della birra Theresianer e a quello del vino Col Sandago, con percorsi di degustazione e servizio. Tutte le attività che andranno in scena nella sede milanese avranno un unico fil rouge: la qualità di prodotti fatti con il cuore, che saranno raccontati con la passione che ci contraddistingue.

NATALE
2019

38

Strenne Natalizie tra gusto e creatività



Anche quest'anno, a Natale, ci siamo regalati sperimentazioni e creatività, per sorprendere e deliziare i nostri clienti. La ricerca in termini di gusto e nelle scelte stilistiche ci ha condotto alla creazione di edizioni speciali dei nostri prodotti e alla realizzazione di proposte uniche per il periodo delle festività, in una fusione sorprendente di immagine e sostanza.

Le parole chiave che hanno stimolato la nostra creatività sono state: **lusso**, **tradizione**, **natura** e **gioco**. Quattro direttive che ci hanno permesso di creare prodotti capaci di rispondere alle esigenze di diversi pubblici e di soddisfare desideri e sogni dei nostri clienti.

L U S S O

A Natale, non possono mancare golosità e leccornie. Quelle proposte da Hausbrandt sono frutto della prestigiosa collaborazione con Iginio Massari, pasticciere d'eccellenza che con il nostro caffè e altre materie prime di qualità è riuscito a creare piccoli capolavori di pasticceria: l'originale Panettone Cioccolato bianco e Caffè, l'elegante Panettone Glassato, il delicato Panettone Specialità Delice, che si affiancano al nostro tradizionale Pandoro Classico. Tutti i nostri dolci natalizi, perfetta fusione tra tradizione e innovazione di prodotto, sono racchiusi in preziose confezioni vestite a festa: tinte nobili e dettagli dorati che richiamano la nostra nuova immagine di prodotto.

Cosa c'è di meglio di una spumeggiante bottiglia di bollicine per brindare al Natale e al nuovo anno? È il caso dell'esclusiva bottiglia spumante Col Sandago, ora vestita d'arte anche nel formato magnum.





NATURA

Materiche, affascinanti e esperienziali le proposte Theresianer. Dalle cassette in puro legno di pino naturale che accolgono le nostre birre certificate Slow Brewing, alla Winter Beer, una birra speciale che ricorda i magici cieli stellati d'inverno, fino al distillato Bierbrand, che nella confezione cofanetto si accompagna a 6 bicchierini in vetro soffiato lavorato a mano.



GIOCO

Quest'anno non sono stati solo i nostri bauletti speciali a sorprendere i clienti con le selezioni dei migliori prodotti dei nostri brand, ma anche un insolito e creativo count down natalizio. Il Calendario dell'Avvento Theresianer, ha regalato a tutti gli appassionati del brand e della birra in genere un modo originale e piacevole per attendere il Natale.





T R A D I Z I O N E

I Proseccoli DOCG Col Sandago, il profumato Wildbacher Brut Rosè, il deciso rosso Wildbacher e il genuino Camoi sono stati protagonisti assoluti delle tavole dei nostri clienti, occasioni essi stessi per raccogliersi intorno ad un tavolo, gioire e condividere.



**Gusti e sapori unici
custoditi assieme
per un *Natale*
indimenticabile.**

E





Antica Birreria
di Trieste 1766

2000

Nasce la Fabbrica di
Birra Theresianer

che garantisce la miglior
tradizione mitteleuropea di alta
qualità nel bere.

Nasce
Theresianer 0.75

Strong Ale è
oro al DLG
2005

2006

Vienna è
oro al DLG

AWARD IN GOLD

2010

Vienna è oro
al WBC

Nasce Wit

Premium Pils
e Vienna sono
oro al WBC

AWARD IN GOLD

2009

2011

Wit è oro al
DLG

AWARD IN GOLD

2012

Wit è oro
all'IBC

AWARD IN GOLD

Nasce IPA

2013

Winter Beer
è oro al WBC

AWARD IN GOLD

2014

Arriva
Theresianer in
fusto KeyKeg

2015

Strong Ale è oro
al DLG

AWARD IN GOLD

La prima Winter
Beer, all'epoca
Birra d'Inverno



Nasce la app
BEER ME

AWARD IN GOLD





NOVITÀ!
Il primo Calendario
dell'Avvento
Theresianer

Nuovo formato
0.33 per WIT

2018

IPA cambia colore!
Lancio Theresianer
Senza Glutine



Theresianer è Italy
Brewery of the Year al
BIBC

Premium Lager, Senza
Glutine e Strong Ale sono
oro al BIBC

Senza Glutine è Gluten
Free Beer of the Year al
BIBC

2019

Novità Beer Box!

2020

**20 anni di
Theresianer**





QUI ABBIAMO
PER VOI LA
BIRRA
MIGLIORE

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

Alle Aziende Birrerie certificate



LENTISSIMAMENTE...
THERESIANER



La qualità Slow Brewing è di casa

Unicità del gusto, sostenibilità, tradizione e consapevolezza nell'assaporare birre di assoluta qualità. Il marchio Slow Brewing premia la nostra dedizione e la nostra passione.

Dopo anni di partnership con il prestigioso Slow Brewing, istituto di Monaco di Baviera indipendente che mira a selezionare le migliori birre del territorio europeo, siamo felici di poter festeggiare la Certificazione ufficiale Slow Brewing. Un marchio a garanzia della qualità dei nostri prodotti, che pone l'accento su tutta la filosofia che sta alla base della nostra produzione: più tempo al birraio, più gusto alla birra.

La certificazione Slow Brewing, infatti, riconosce la volontà di realizzare birre purissime con materie prime di eccellenza e rigorosamente selezionate, l'impegno a scegliere la fermentazione lenta e la rinuncia alle post-diluizioni. Con questo metodo riusciamo a ottenere birre dal gusto rotondo e complesso, con una limitatissima percentuale di prodotti secondari indesiderati (numerosi, invece, nelle birre ottenute da procedimenti industriali e veloci).

Il nostro è un lavoro da birrai che guardano alla tradizione e che desiderano offrire prodotti di altissimo livello ai propri clienti. Lo facciamo anche producendo in maniera responsabile e sostenibile, prestando grande attenzione all'ecologia, al corretto utilizzo delle risorse energetiche e investendo nelle capacità dei nostri dipendenti.

La certificazione Slow Brewing ottenuta da Theresianer è frutto di rigorosi controlli sia sui nostri prodotti, con analisi chimiche e organolettiche a campione effettuate tutti i mesi dell'anno, sia sul nostro sistema produttivo, che ha dovuto rispondere a requisiti elevati dal punto di vista della gestione, del management, della qualità e produzione, e della cultura aziendale.

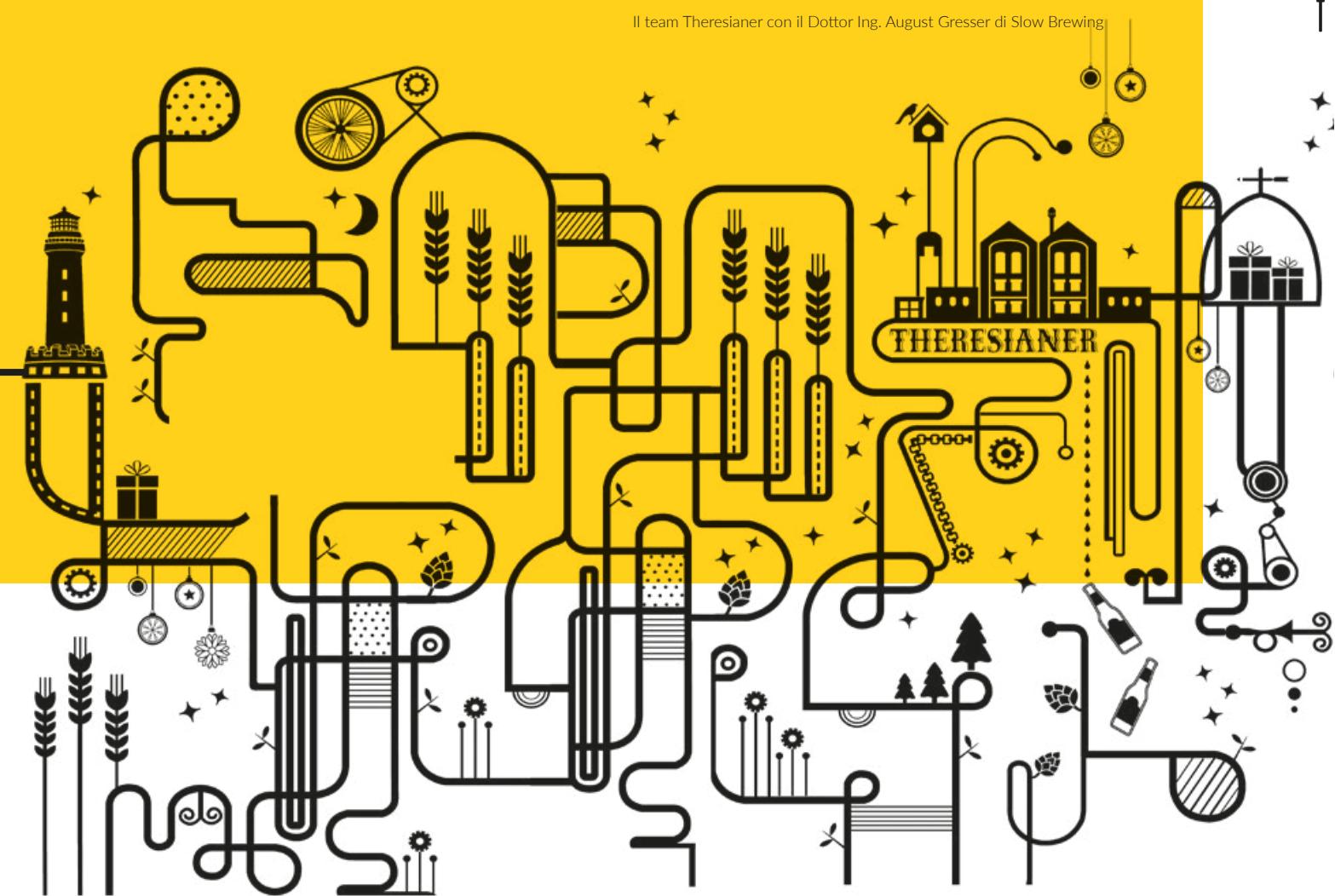
Essere tra le poche birre italiane certificate ci rende fieri, ma soprattutto ci sprona a fare sempre meglio, a divenire un punto di riferimento per tutti i clienti che desiderano gustare birre consapevolmente e che cercano un prodotto genuino, frutto di tradizioni antiche, di passioni e del saper fare italiano.





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

45





UN PROFUMO
FRESCO CON NOTE
FRUTTATE E FLOREALI,
E UN GUSTO SECCO,
ARMONICO, MOLTO
SAPIDO, GRADEVOLE E
PERSISTENTE.

Nature Col Sandago, un Prosecco da podio

Un'immagine iconica che sposa la freschezza di tinte acquee all'eleganza assoluta del nero, in un intreccio grafico figlio delle opere di Martino Zanetti. Un profumo fresco con note fruttate e floreali, e un gusto secco, armonico, molto sapido, gradevole e persistente.

È questo l'identikit del nostro Nature, Prosecco Superiore DOCG, Rive di Susegana Brut Nature, un vino bianco spumante adatto a molte occasioni e ideale con piatti delicati e con il pesce che esaltano le sue fragranze.

Nature è un vino che ammalia, convince e continua a far innamorare molti clienti e anche molti esperti. Al suo debutto al Decanter World Wine Awards (DWWA), il più prestigioso concorso vinicolo mondiale, è stato capace di conquistare una medaglia d'argento. 200 giudici tra giornalisti, tecnici e enologi internazionali hanno degustato e selezionato i migliori vini provenienti da tutto il mondo, premiando le eccellenze, tra cui il nostro Nature. Il prestigioso concorso ha riconosciuto la nostra passione e il nostro lavoro conferendo anche due medaglie di bronzo ai nostri prodotti, rispettivamente a: Undici, Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Dry - Rive di Susegana e a Vigna del Cuc, Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut.



Nature è un Prosecco brut con un residuo zuccherino inferiore a 3 gr/l, che racconta con i suoi profumi e le sue note fruttate la terra da cui proviene: dolci colline argillose e calcaree con un'anima più aspra di arenaria. Narra, con la sua morbidezza e aromaticità, del sole e del vento assorbiti fino a metà settembre, momento della raccolta. Affascina i palati più esigenti con una rotondità complessa e fine allo stesso tempo. Un vino che conquista già dalla sua veste, originale e d'impatto, e poi si lascia amare in tutta la sua completezza.

4 SETTEMBRE
2019



SQNPI, CERTIFICAZIONE DELLA QUALITÀ ANCHE NELLA PRODUZIONE

Il nostro obiettivo è offrire ai nostri clienti dei prodotti eccellenti, capaci di soddisfare le loro aspettative organolettiche e gustative. Per questo abbiamo deciso di partire dalla materia prima e dal sistema produttivo migliore. E l'abbiamo fatto ottenendo, per i nostri vitigni, la prestigiosa certificazione SQNPI, Sistema di qualità nazionale di produzione integrata.

Ottenuta ufficialmente il 4 settembre 2019 grazie all'organismo Valoritalia, è una ulteriore garanzia della estrema qualità dei vini Col Sandago. Per ottenere la certificazione, infatti, abbiamo dimostrato che le nostre attività di coltura si basano su tecniche di produzione integrata. Utilizziamo, cioè, i mezzi produttivi e di difesa delle produzioni agricole con il minimo uso di sostanze chimiche, e razionalizziamo la fertilizzazione, nel rispetto dei principi ecologici, economici e tossicologici.

Con questa certificazione vogliamo ribadire il nostro impegno per la sostenibilità e la responsabilità verso il territorio e verso i nostri clienti, che possono essere sicuri, una volta di più, di scegliere prodotti qualitativamente superiori, sicuri e a basso impatto.

TRADITION

experience the world of Martino Zanetti



En / De / Fr

3

The power of images, made of signs and colors, has always had a magnetic appeal for me, and it has accompanied, step by step, my life and the life of the Group.

This year, it was the change of our image which started the ball rolling for a season full of significant meetings and events for our companies: from the participation in the Design Week in Milan, to collaborations with great artists of taste such as Iginio Massari and Alessandro Borghese, from the contribution to the Venice Film Festival to the meetings with our customers and fans at trade fairs.

Our new image, combining tradition and modernity, past and future in an essential, distinctive style, is mainly based on the use of color: living matter, palpable perception and a protagonist of character, which perfectly matches our products.

Color has always been at the core of my soul and my passion, and it was the focus of my artistic work culminating in the exhibition at the Gran Guardia Palace in Verona: an art exhibition housed in a beautiful shell of art and history, which enhanced my work and brought me great satisfaction.

The growth of our group has led us to invest in ambitious ideas, values and goals, such as our Milan office, mainly focused on training and spreading the coffee culture, or the SlowBrewing certification obtained by our Theresianer beers.

This 2019 has been a busy year, with no regrets and wonderful snapshots of our successes. This has also been made possible by the talented leadership of my son Fabrizio, my real fortune, who with the invaluable assistance of Ms. Patrizia Biasotto and thanks to an excellent team effort is guiding the company forward, pursuing constant improvement.

I want to personally thank the Foreign Sales team in the person of Mr. Alberto Maguolo, the Production teams, and Mr. Pierangelo Ranieri who, together with the Marketing Department, was responsible for the change of our image, which has allowed us to excel at the annual HOST exhibition as well.

My hope for 2020, which I am certain will not be disproved, is that the year ahead of us will be full of landscapes yet to be explored, goals to be achieved. New images to paint.

Martino Zanetti

6

Midsummer Night Colours in Verona: an exhibition event celebrating color.

"The eye of man hath not heard, the ear of man hath not seen, man's hand is not able to taste, his tongue to conceive, nor his heart to report what my dream was."

Bottom, act IV, scene I, A Midsummer Night's Dream.

A dreamlike journey in color, visual impressions, material perceptions: it is the exhibition titled

MIDSUMMER NIGHT COLOURS by Martino Zanetti, on display at the Gran Guardia Palace in Verona from 29th June to 1st September 2019.

The event, recognized as immersive and mesmerizing by critics and especially by the many visitors, was a true ode to color, in all its facets: emotional, stimulating, perceptive, iconic. A journey inspired by the Shakespearean comedy, which draws strength and vigor from the Venetian skies and landscapes that are so dear to the eye of the artist Martino Zanetti, and tells about lives and paths intersecting in a dance of sensations and experiences.

Many were the tributes to the artists of the past who have influenced Martino Zanetti's poetics: from the energy of Matisse's color to the relationship with nature and the tonal use of color in Giorgione's and Tiepolo's paintings, from the liveliness and the density of Titian's works to the musicality in Veronese's style. And it is music as well, in addition to Elizabethan theater, which enriches the semantic and visual universe, Vivaldi's and Monteverdi's notes, symbolically

resonating also in the piano housed in the halls of the Gran Guardia Palace. An ode to the fusion of the arts, the union of color, sounds, and sensations with a single goal: to enrapture the senses, excite, and delight those who were lucky enough to experience this successful exhibition.

The Shakespearean work was not only a suggestion and an inspiration for the artist, but also the subject of prestigious and successful side events. The round table discussion titled "The women who wrote Shakespeare: the link with Italy" took place on Thursday 4th July with the participation of John Yeomans, from the University of Toronto, and Ann Yeomans, from the Mary Sidney Society in Santa Fe, who are dedicated to the study of Mary Sidney and investigating the true authorship of the works attributed to Shakespeare. The artist Martino Zanetti, protagonist of the event, proposed a new theory about the disputed authorship of Shakespeare's works, indicating Almorò Barbaro, belonging to a powerful Venetian family, as the (not so well) hidden prompter of the Venetian themes in the Bard's comedies. This hypothesis had already been advanced by the historian Bernard Berenson almost 100 years ago, and this suggestion was overlooked by the academic world. During these months, Martino Zanetti highlights the presence of entire scenes from Shakespeare's works on the walls of Villa Barbaro in Maser, painted with skillful mastery by Paolo Veronese. The end of the exhibition was celebrated in a closing ceremony on 30th August, to the enormous satisfaction of the artist for the reception and the impressions given by and received from the visitors. A farewell event to the city of Verona, thanking the curator of the exhibition Ms. Bertelli, and acknowledging a truly suggestive location, capable of amplifying the expressive power of Martino Zanetti's works: "The Gran Guardia Palace is the pinnacle, I really can't dream of anything more", said the artist with emotion.

10

New Hausbrandt image: tradition and modernity

A fresh new look, for the lovers of Good Taste looking for a moment of perfect harmony.

Research into the power of color, minimalism and an engaging, material visual impact.

These are the elements which have guided our image renewal, a journey of rebirth and redefinition of the brand made together with the Vienna agency Demner, Merlicek & Bergmann, which premiered at the Sigep trade show and was officially launched during Host 2019.

After more than 20 years, we have chosen to give new energy to our brand: we have maintained some iconic elements such as the moka pot and the oblique lettering, immersing them in a new minimalist and absolute aesthetics, with a contemporary and Mitteleuropean flavor. The energy and elegance resulting from the colors chosen for each coffee contribute to suggesting the particular characteristics of each single product; the use of golden details and essential design lines confirms the preciousness and the absolute quality of our coffees.

The restyling of the brand image is not limited to the products, but involves our entire universe: from the merchandising elements to the decor of the cafes that choose Hausbrandt quality. We have paid particular attention to furnishing ideas for these cafes, aiming at highlighting the brand's century-old history. This is why we have chosen to **give new life to past communication** by proposing once again the most iconic advertising images, **reinterpret vintage photos** and **narrate the product in an evocative way**: from the colorful packaging to the suggestive pictures of our coffee in the bright colors of the plantations, before harvesting.

The result of this long, challenging work is a **new image full of suggestions**, which manages to convey the brand values with simplicity and immediacy, perfectly combining modernity and tradition. An image which speaks of hospitality, telling about small gestures such as sipping a coffee, but of great significance for the customer, both at home and in bars.

The Bar

Exception for some, second home to others. A place where people go to meet, work, think, rethink, break

up or get back together. What unites all these people and their stories is the universal craving for a perfect cup of coffee, prepared with excellence by the Barista - the embodiment of Italian coffee-craft tradition. He knows what's good. And he chooses what's best. That's why people trust the barista. And since the coffee expert always wants to satisfy his customers, the barista trusts us. Because for us coffee is more than just a beverage. It's a lifestyle you can taste, a culture you can inhale, a piece of history between the tips of your fingers. It's a genuine resource of raw emotion, compressed into one bean at a time. And we're the experts in bringing out emotion. That's why we're creating finest Italian coffee since the very beginning of our journey that started in 1892 in Triest. Baristas already know and trust our products for more than a century. Now it's time to get all the people to know and trust us as well. So that one day people will not just order „un caffè“ at their local bar, but „un Hausbrandt“. We take pride in who we are, where we come from and what we do. That's why we want to convince coffee lovers all around the world to stick with the choice of the ones who know best. At the bar and at home.

GOURMET An elegant blend of Special Roast Arabica with wisps of sweet citrus, precise acidity and music in the distance.

GOURMET COLUMBUS A handpicked blend of Exquisite Roast Arabica with hints of bitter cocoa, liquorice root and lazy hugs from the Adriatica.

ACADEMIA An intense blend of Traditional Roast Arabica with tangs of fruitiness, bitter cocoa and a love you've never kissed.

H. HAUSBRANDT A spicy blend of caffè Fresh Roast with notes of cocoa, hazelnut and sudden fog in August.

DECAFFEINATO A smooth blend of Delicate Roast caffè with wisps of chocolate, dried fruits and a smile before you fall asleep.

14

Sustainability, towards a new way of doing business.

Today, carrying out business in an ethical, sustainable way and trying to minimize the impact on the environment is much more than a choice: it is a necessity and a real mission.

For years, our Group has been trying to **manage production in an environmentally-friendly way, to try to offer the best to our customers**. This means that we try to minimize waste that is difficult to recycle and we work every day to improve our production methods.

A great little step that we are proud about is the gradual **replacement with TÜV certified compostable products, easy to recycle and with a very low environmental impact** for merchandising and consumer materials. Our coffee stirrers have become compostable and certified, packed only with recyclable paper, and plastic glasses have been replaced by compostable ones. Take-away cups, currently made from recyclable paper, will soon be compostable, as well as their lids, and finally, the take-away tray, made from durable recyclable cardboard.

But that is not all. Our commitment to protect the environment and minimize our impact continues with constant analysis and interventions to improve our production system. In addition to the ISO 14001 certification, which guarantees the sustainability and correctness of Environmental Management, we have chosen to rely on the most important company in the field of catalyst production, the German group ReiCat. Thanks to the cutting-edge KatOx and VitarNOx® technology, Hausbrandt roasting chimneys have now been fitted with catalysts that are capable of completely eliminating fumes, odors and emissions of formaldehyde and NOx, as well as greatly reducing CO and TOC production.

This allows us to create quality products that are safe for our customers, but also to produce mindfully, respecting the territory that welcomes us and the environment.

16

Nervesa della Battaglia Hausbrandt headquarters

30.000 m² Total square area
4.400 m² Warehouse
19.910 m² Green park total square area
140 Tall trees
634 Solar panels
199 kw Energy produced

Thanks to solar panels we have saved

126,24 t of CO₂
213,56 kg of Nitrogen Oxides

169,64 kg of Sulfur Dioxide
Equivalent from thermoelectric production

Production capacity of more than 90.000 quintals annually. Integrated quality and environmental management system, ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000 certifications

Mobile racking system

Racks on running rails for space optimization

Training rooms for 24 and 16 participants with working stations

New roaster

Raw coffee silos

Constantly pursuing excellence, in accordance with the principles of safety and wholesomeness, to protect and preserve the historical and environmental heritage.

18

HostMilano 2019, showcasing the culture of the good and the beautiful

Our presence at Host, from 18 to 22 October in Milan, was the cherry on top of a year full of satisfaction, an occasion to show what it means to us to create excellent products capable of welcoming the customers and making them feel good.

It was precisely starting from the concept of hospitality that we began to imagine our exhibition space with the creative architects Pio & Tito Toso. Our stand, covering an area of 144 sqm, was conceived as an open space, with a minimalist style but full of charm. The color deep black made our products shine like gems in their new bold-colored designs with golden details, while the warmth of wood was tastefully enhanced by the energy and the freshness of the many green plants which brought nature into the stand. The final result was a contemporary café with an international feel, focusing on meetings, proximity and the chance to enjoy aromas and flavors of our excellent products.

All the brands of the Group found space during the trade fair, revealing all their features in exclusive events and moments dedicated to taste: from a café corner dedicated to Cold Brew, to a Theresianer beer tasting area, from a space to enjoy Col Sandago wines with the guidance of a sommelier, to the corner dedicated to "pour over coffee" and alternative coffee extraction methods.

Our products were not the only stars of this Host edition. The great chef and communicator Alessandro Borghese entertained, intrigued and convinced our guests with a cooking show where he presented a never-before-seen recipe featuring coffee: "Lamb with Hausbrandt - Gourmet Columbus coffee, cream infused with hay and Mantuan-style acidulated vegetables".

We were also the protagonists of other important moments and events at the trade fair.

Luxury Pastry in the World by Iginio Massari, an event featuring demonstrations, tastings and talks by the most important international pastry chefs, was accompanied by a selection of Hausbrandt capsule coffees.

We chose to be a sponsor of the Panettone World Championship, an event during which our ambassador Carlo Niero, together with the Master Pastry Chef Vincenzo Santoro, moderated the talk "Espresso and Panettone: the practice of predominant pairings", with a tasting of 100% Arabica Gourmet paired with one of the traditional panettone cakes in the competition.

Finally, during The Kitchen of Ideas (at the Flli Perin stand) our Col Sandago Wildbacher was transformed in creative gourmet recipes by the Michelin-starred chef Heiko Lacher.

20

Alessandro Borghese and Hausbrandt, collaborations and creativity

The list of stars of the taste world fascinated by the quality and the versatility of our products keeps growing.

This year has seen the birth of a new collaboration with the histrionic and creative chef Alessandro Borghese, our guest and protagonist of a live cooking show at Host Milan 2019.

In addition to offering us spectacular cooking performances during meetings with our customers, Alessandro has chosen our coffee for his restaurant Il lusso della semplicità ("The luxury of simplicity") in Milan and for the events where he is art director of the catering area.

The TV shows Kitchen Sound and Kitchen Sound Duel, broadcast on Sky, will feature Hausbrandt coffee, both as an accompaniment during the creation of the dishes and as an ingredient of some recipes by Alessandro Borghese and other show guests such as the food artist Salvatore De Riso.

22

Hausbrandt at the Milan Design Week. The brand's love story with art and design

Hausbrandt has always shown a great passion for art and design.

In 2019, this declaration of love was renewed by taking part in surprising experiences and performances during the Milan Design Week (9 - 14 April) and becoming a sponsor and partner of exclusive events.

DBOX, a creative box in via Tortona

The My Events agency, with Fabio Novembre's prestigious artistic direction, created a container of innovative ideas and creative experiments in the Magna Pars. The architect reinterpreted spaces and ways of living in an experiential search guided by color. Hausbrandt picked the same creative inspiration, creating a "break" space perfectly integrated in the conceptual project. Four large colored panels plunged visitors into the new brand image, offering them a warm welcome also thanks to a minimalist decor with a textured look. The lounge managed to offer to the public a vital chill-out corner in the frenzy of the Design Week, with great little moments of relax while tasting excellent Hausbrandt coffees.

The Batman experience at the Cinema Teatro Manzoni

The 80 years of the darkest superhero, Batman, were the inspiration for a unique, exclusive event during the Design Week. The Cinema Teatro Manzoni welcomed guests for an evening event created by QMI Stardust and Warner Bros, with an all-black interior design project by Fabio Rotella.

The drinks for the night were also conceived in an all-black palette, for a truly distinctive experience. Bruno Vanzan, one of the best bartenders in the world, created special coffee-based drinks using Hausbrandt blends: original, with a strong character and rigorously black. The coffee machine made by Hausbrandt in collaboration with Guzzini and signed by Carlo Colombo was placed among many other iconic design pieces in Bruce Wayne's house. This way, Hausbrandt's aromas and flavors could be enjoyed by superheroes as well.

The Manzoni, Tom Dixon's showroom restaurant

During the Design Week, The Manzoni was inaugurated: the long-awaited concept restaurant where food and showroom meet in a new unified experience for guests. In Tom Dixon's new project, the boundaries between point of sale and restaurant, aperitif venue and design studio are blurred, to offer a place where socialization and hospitality count more than the ultimate goal. Hausbrandt took part in the project as well, accompanying all the events of the week at The Manzoni: from breakfast in the morning, to lunch, to the exclusive dinners, rigorously by invitation only.

A coffee for design

Hausbrandt showed its creative vein by becoming official partner of many other events in the Design

Week. It accompanied the Interni magazine in the Human Space exhibition events at the Statale and in the evocative Orto Botanico, and it was the official coffee at the Hyperdesign closing party at the Magazzini Generali.

28

Dessert and coffee, a perfect marriage on TV as well

What's better than pairing sweet treats and experimentations by the best Italian pastry chefs with an excellent coffee?

The TV show airing on the thematic channel Food Network from 20 November bears the **Massari** quality seal: a challenge between eight Italian pastry chefs to select who will face the master Iginio Massari and his daughter Debora.

Master Challenge, sfida ai Massari is a competition under the banner of experimentation and a renewed interest in tradition, highlighting the incredible pastry art of our whole country.

Hausbrandt coffee will play a double role in this TV competition in collaboration with Iginio Massari: our epica® capsule espresso will be available for the contestants to use in their recipes and creations, while the 100% Arabica Gourmet Columbus, with a citrus, sweet aroma, will accompany the coffee breaks of the judging panel.

An important collaboration with the "master of masters" Iginio Massari, which once again strengthens the image of our brand, inextricably linked with the culture of good food and the finest Italian pastry-making tradition.

30

The excellences of the 76th Venice Film Festival

What unites art, culture, exclusive events and the most charming city in Italy? The Venice Film Festival, which took place from 28th August to 7th September in the lagoon city. Once again this year, we couldn't resist the temptation to take part in this week all about beauty and social events, setting up an exclusive area, the Cinema Lounge, in the Ausonia & Hungaria Hotel in the Lido.

A selection of the most sophisticated Hausbrandt blends welcomed and delighted international stars of the silver screen, from the rebel Johnny Depp to the histrionic Toni Servillo, from the charming Valeria Golino and Claudia Gerini to the talented Alessandro Gassman and Claudio Santamaria. Many actors and actresses enjoyed the Hausbrandt blends at the VIP breakfasts, brunches and dinners where our brand was official partner.

The 76th Venice Film Festival was the opportunity to showcase the characteristics of other products of the Group, such as Theresianer beers, which accompanied the festival guests during the delightful cocktail parties with a view on the lagoon.

33

Medals and acknowledgements in the Olympus of beers

Theresianer's participation in the third edition of the Berlin International Beer Competition has been a real success. This event is particularly important for both its international scope and its technical judging panel composed of buyers, restaurant managers, large retail store purchasing managers, distributors, mixologists and importers, who have assessed more than 100 beers from 12 countries.

Participating for the first time in this competition, our beers have obtained excellent results, conquering all the steps of the podium:

Gold medals

Theresianer Strong Ale, in the Belgian Style Dark Strong Ale category

Theresianer Premium Lager, in the International Style Lager category

Theresianer Senza Glutine, in the Gluten Free Beer category

Silver medal

Theresianer India Pale Ale, in the American Style India Pale Ale category

Bronze medal

Theresianer Vienna, in the Vienna Style Lager category
We are particularly proud to have been awarded two honorable mentions, **Italy Brewery of the Year and Italy Gluten free Beer of the Year**, which demonstrate our attention to production methods and acknowledge the evolution and the continuous development of our products.

A prestigious acknowledgement for the whole Theresianer team and for our brew masters, who are capable of creating excellent beers by combining selected raw materials and rigorous production methods to obtain beers with a unique color, taste and aroma.

34

Hausbrandt in Milan, a multifunctional training space

Hospitality, growth, culture. These are the three guidelines at the basis of our choice to open a new office in the city of Milan, a crossroads of experimentation and internationalization.

The spaces

We have imagined and built our multifunctional space as an enjoyable living ambience, to welcome our guests and immerse them into Hausbrandt's world. Its brightness and flexible layout allow us to use our new office as both an operational center and a show room.

The thing that makes us proudest, however, is our project to build a real HTS Academy here, in the San Babila neighborhood in the heart of Milan.

Experiential learning

Thanks to our experience and tradition, we want to offer to all our customers and partners the opportunity to get to know better this wonderful drink: from the choice of the coffee origin to the use of the cups in which it is served, from the correct use of the equipment to the sensory analysis of the product. Our approach to training will be markedly sensory, with particular attention to the tasting environment, the materials surrounding us, down to the sounds and aromas that contribute to the creation of the coffee experience through an approach of care and attention to the customer.

Not only coffee

This central, strategic location was chosen to make as many people as possible aware of our world, allowing us to share the other worlds that are part of the Group as well. This new Milan adventure will also focus on Theresianer beers and Col Sandago wines, with training on how to serve them and tasting journeys. All the activities in the Milan office will share a common thread: the quality of products made from the heart, told with the passion that sets us apart.

38

Christmas gifts with taste and creativity.

Once again this year, for Christmas, we treated ourselves to experimentations and creativity, with the aim to surprise and delight our customers. Our research in terms of taste and stylistic choices led us to the creation of special editions of our products as well as unique proposals for the festive season, in an amazing fusion of image and substance.

The keywords that stimulated our creativity were: luxury, tradition, nature and game. Four guidelines which allowed us to create products capable of responding to the needs of different audiences and fulfilling our customers' wishes and dreams.

Luxury

At Christmas, treats and delicacies are a must. Those offered by Hausbrandt are the result of a prestigious collaboration with Iginio Massari, pastry chef of excellence who managed to create little masterpieces using our coffee and other high quality ingredients: the original Panettone Cioccolato bianco e Caffè, the elegant Panettone Glassato, the delicate Panettone Specialità Delice, along with our traditional Pandoro Classico. All our Christmas cakes, perfectly combining tradition and product innovation, are dressed-up for the holidays in precious boxes, whose noble colors and

golden details recall our new product image.

What's better than a bubbly bottle of sparkling white wine to toast to Christmas and the New Year? This is the case of the exclusive Col Sandago spumante, now dressed-up in art in the magnum size as well.

Tradition

The Prosecco DOGC Col Sandago, the fragrant Wildbacher Brut Rosé, the strong Wildbacher red and the genuine Camoë were the stars of our customers' tables, occasions to gather together to rejoice and share.

Nature

Theresianer's proposals are textured, charming and experiential. From the pure natural pinewood boxes that enclose our Slow Brewing certified beers, to Winter Beer, a special beer which recalls the magical starry skies in winter, and the Bierbrand brandy, housed in a box set with 6 shot glasses made from hand-blown glass.

Game

This year, it wasn't just our special gift boxes which pleasantly surprised our customers with selections of the best products from our brands, but also a unique, creative Christmas countdown. The Theresianer advent calendar gifted all fans of the brand and beer in general with an original, pleasant way to wait for Christmas.

Unique tastes and flavors guarded together for an unforgettable Christmas.

42

Twenty years of Theresianer

2000 foundation of the Theresianer Brewery, ensuring the best Mitteleuropean tradition of high-quality drinking.

2005 Strong Ale wins gold at the DLG

2006 Vienna wins gold at the DLG

2009 creation of Wit

2009 Premium Pils and Vienna win gold at the WBC

2010 Vienna wins gold at the WBC

2010 creation of Theresianer 0.75

2011 Wit wins gold at the DLG

2012 Wit wins gold at the I.B.C.

2012 creation of the BEER ME app

2013 creation of IPA

2013 Winter Beer wins gold at the WBC

2014 the first Theresianer beer in a KeyKeg

2015 Strong Ale wins gold at the DLG

2015 the first Winter Beer, then called Birra d'Inverno

2016 new 0.33 format for IPA

2018 IPA changes color!

2018 new 0.33 format for WIT

2018 the first Theresianer Advent Calendar

2018 launch of Theresianer Senza Glutine, our gluten-free beer

2019 Beer Box is born!

2019 Theresianer named Italy Brewery of the Year at the BIBC

Premium Lager, Senza Glutine and Strong Ale win gold at the BIBC

Senza Glutine named Gluten-Free Beer of the Year at the BIBC

44

Very slowly... Theresianer Where the Slow Brewing quality is at home

A unique flavor, sustainability, tradition and the awareness that you are tasting top-quality beers. The Slow Brewing seal rewards our dedication and passion.

After years of partnership with the prestigious Slow Brewing, an independent institute based in Munich with the aim to select the best European beers, we are glad to be able to celebrate the official Slow Brewing Certification. A seal guaranteeing the quality of our products, underlining the philosophy at the basis of our production: the more time the brewer has, the tastier the beer.

The Slow Brewing certification recognizes the will to make the purest beers with excellent, rigorously selected raw materials, and the commitment to choose slow fermentation and to avoid post-dilutions. With this method, we manage to obtain beers with a round, complex taste, and a very limited amount of unwanted byproducts (which are numerous in beers obtained

with quick industrial processes).

Our work is that of brewers who keep with tradition and want to offer very high quality products to their customers. We also do this by producing in a responsible, sustainable manner, paying great attention to the environment and the correct use of energy sources as well as investing in our employees' skills.

The Slow Brewing certification obtained by Theresianer is the result of rigorous checks on both our products – with chemical and organoleptic analysis on samples each month of the year – and our production system, which had to meet high standards in terms of management, quality and production, as well as corporate culture.

Being among the few certified Italian beers makes us proud, but most of all, it motivates us to get better and better, to become a reference point for all the customers who want to drink beer mindfully and look for a genuine product, the result of ancient traditions, passion and Italian know-how.

46

Nature Col Sandago, an award-winning Prosecco.

An iconic image where fresh teal nuances meet the absolute elegance of the color black, in a graphic design inspired by Martino Zanetti's works. A fresh aroma with fruity and floral notes and a dry, harmonious flavor, very savory, pleasant and persistent.

This is the profile of our Prosecco Superiore DOCG Rive di Susegana Brut Nature: a white sparkling wine suitable for many occasions, ideal with delicate dishes and fish, which enhances its perfumes.

Nature is a mesmerizing wine which convinces and continues to enamor many customers and many experts as well. Debuting at the Decanter World Wine Awards (DWWA), the most prestigious wine competition in the world, it managed to win a silver medal. 200 international judges, including journalists, technicians and enologists tasted and selected the best wines from all over the world, rewarding the excellent ones, including our Nature. This prestigious competition acknowledged our passion and work by awarding two bronze medals to another two of our products: Undici, Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Dry - Rive di Susegana and Vigna del Cuc, Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut.

Nature is a brut Prosecco with a residual sugar content lower than 3 g/l, whose aromas and fruity notes tell the story of the land where it comes from: gently sloping hills with a clayey and calcareous soil, featuring a harsher sandstone heart. With its roundness and aroma, it tells about the sun and the wind which it absorbs until mid-September, when it is harvested. It charms the most demanding palates with a complex, refined roundness. A wine which first captivates you with its original, striking packaging, then lets you love every drop of it.

47

SQNPI, quality assurance in production

Our goal is to offer our customers excellent products, capable of meeting their expectations in terms of organoleptic characteristics and taste. This is why we have decided to start from the best raw materials and production system. And we did so by obtaining, for our vineyards, the prestigious SQNPI (National Integrated Production Quality System) certification.

Officially obtained on 4th September 2019 thanks to Valoritalia, it is a further guaranteee of the extreme quality of Col Sandago wines. To obtain this certification, we have demonstrated that our wine-growing activities are based on integrated production techniques. This means that our production and crop protection methods involve minimization of the use of chemicals, and rationalization of fertilization, in compliance with environmental, economic and toxicological principles.

With this certification we want to reiterate our commitment to sustainability and our responsibility towards our territory and our customers, who can be sure, once more, that they are choosing products that are qualitatively superior, safe and low-impact.

3

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

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

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

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

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

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

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

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

Martino Zanetti

6

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

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

Zettel, IV. Aufzug, I.Szene, Sommernachtstraum

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

Das von Kunstkritikern und vor allem den vielen Besuchern als weitgefächert und hervorragend beurteilte Ereignis war ein Lob auf Farben mit allen ihren Nuancen: der des Wahrnehmens, der emotionalen, der anregenden und der ikonischen. Die

Schau glich einer Reise, inspiriert von der Komödie Shakespeares. Die Intensität und Stärke der Bilder verdankt sich den Landschaften sowie dem Himmel in Venetien, welche dem Künstler Martino Zanetti persönlich sehr wichtig sind. Sie berichten gleichsam von Lebensläufen und Wegen, die sich in einem Zusammenspiel von Erfahrungen und Empfindungen kreuzen.

Unter den bedeutenden Namen der Vergangenheit, denen eine Hommage erweist und die sein Gesamtwerk beeinflusst haben, finden sich: Matisse mit seinen energischen Farben, Giorgione und Tiepolo mit der Beziehung zur Natur und dem Ton in Ton abgestimmten Farbeinsatz, Tizian aufgrund seiner Lebhaftigkeit und den verdichten wirkenden Bildern, Veronese wegen dem gleichsam musisch anmutenden Stilelement. Außerdem ist es neben dem englischen Theater auch die Musik, welche seine Zeichensprache bereichert; die Kompositionen Vivaldis und Monteverdis schienen ergänzend auf dem Klavier in den Sälen des Palazzo della Gran Guardia zu erklingen. Der sich ergebende Eindruck: eine Ode auf das Aufheben der Grenzen zwischen den Künsten, die Verbindung von Farbtönen, Klängen, Gefühlen, mit einem einzigen Ziel – die Sinne anzusprechen, emotional anzuregen, mitsureßen. All' jene, die bei dieser erfolgreichen Präsentation anwesend sein durften.

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

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

10

Neues Firmenimage von Hausbrandt: zwischen Tradition und Aktualität

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

Nach mehr als 20 Jahren legten wir Wert darauf, unserem Markenzeichen einen frischen Touch zu verleihen: Einige wesentliche Elemente wie die Espressokanne und die schräg ausgerichtete Beschriftung wurden beibehalten, aber in eine minimalistische und einheitliche Bildgestaltung eingepasst, die dem Zeitgeist in Mitteleuropa entspricht. Mit Strahlkraft und Eleganz unterstreichen die für die einzelnen Kaffeesorten gewählten Farbtöne deren besondere Merkmale. Der Einsatz von Golddetails und einer einfachen Linienführung verweist auf die Hochwertigkeit und maximale

Qualität der Produkte.

Das Restyling des Images blieb nicht auf die Angebotspalette begrenzt, sondern bezog nahezu alles unserer Präsentation ein: beginnend bei Merchandising-Artikeln bis zu Einrichtungsgegenständen in Lokalen, die sich für Hausbrandt entscheiden. Besondere Aufmerksamkeit galt dabei internen Präferenzen zur Ausstattung der Kunden-Cafeterien, wobei das Hervorheben der mehr als 100-jährigen Geschichte der Firma im Vordergrund stand. So haben wir entschieden, die Firmendarstellung mit Blick auf die Vergangenheit zu gestalten, Fotos aus anderen Epochen einzubeziehen, ikonenhafte Werbebilder zu nutzen und auf packende Weise über das Hergestellte zu berichten. Dies zeigt sich nun an Full Color-Packungen und den interessanten Farbfotografien vom Kaffee vor der Ernte auf den Pflanzungen.

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

Die Bar

Ausnahme für einige, Zweitwohnung für andere Ein Ort, an dem sich Menschen treffen, arbeiten, denken, umdenken, sich verabschieden oder wieder zusammenkommen. Was all diese Menschen und ihre Geschichten verbindet, ist der universelle Wunsch nach einer perfekten Tasse Kaffee, der vom Barista mit Sorgfalt zubereitet wird - der Inbegriff der italienischen Handwerkstradition. Er weiß, was gut ist, und er wählt das Beste aus. Deshalb vertrauen die Leute dem Barkeeper. Als Kaffeekoch, der seine Kunden immer zufrieden stellen will, vertraut er unserer Marke. Denn Kaffee ist für uns mehr als ein Getränk. Es ist ein Lebensstil, den man genießen kann, eine Kultur, die inspiriert, eine echte Quelle purer Emotionen. Und wir sind die Experten, wenn es darum geht, Emotionen hervorzurufen. Deshalb produzieren wir den besten italienischen Kaffee seit Beginn unserer Reise, die 1892 begann. So werden die Menschen eines Tages nicht nur "einen Kaffee" an ihrer Bar bestellen, sondern "einen Hausbrandt". Wir sind stolz darauf, wer wir sind, woher wir kommen und was wir tun. Deshalb wollen wir Kaffeehobby auf der ganzen Welt davon überzeugen, die Wahl derjenigen zu teilen, die Experten auf diesem Gebiet sind. An der Bar und zu Hause.

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

GOURMET COLUMBUS Eine wertvolle Mischung aus Kaffee 100% Arabica Mit Noten aus BITTEREN KAKAO, Lakritz und die umhüllenden Wellen der Adria.

ACADEMIA Eine intensive Mischung aus Kaffee mit langsamer Röstung. FRUCHTIGE NOTEN bitterer Kakao und die Erinnerung an einen nie erteilten Kuss.

H. HAUSBRANDT Eine Mischung aus gerade Geröstetem Kaffee mit KAKAO NOTEN, Haselnuss und eines unerwarteten Sommerregens.

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

14

Nachhaltigkeit. Eine neue Art Geschäfte zu machen

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

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

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

arbeiten.

Ein kleiner und doch großer Schritt, auf den wir stolz sind, ist der fortschrittliche **Ersatz von Vermarktungs-, - und Verbrauchsmaterialien durch TÜV-zertifizierte kompostierbare Produkte**, die leicht recycelbar sind und sehr gering auf der Umwelt auswirken. Unsere Kaffeelöfle sind kompostierbar und zertifiziert, nur mit recycelbarem Papier verpackt. Die Plastikbecher wurden durch kompostierbare Becher ersetzt und die Mitnahmebecher, die derzeit aus recycelbarem Papier hergestellt sind, werden bald wie die Plastikdeckel kompostierbar sein. Schließlich werden die Papiertablets in Kürze mit recycelbarem Karton ausgetauscht.

Aber das ist noch nicht alles. Unsere Verpflichtung, die Umwelt zu respektieren und unsere Auswirkungen auf das Geringste zu reduzieren, wird durch ständige Analysen und Maßnahmen zur Verbesserung unseres Produktionssystems fortgesetzt. Neben der Zertifizierung nach ISO 14001, die die Nachhaltigkeit und Ordnungsmäßigkeit des Umweltmanagements garantiert, haben wir uns für das wichtigste Unternehmen im Bereich der Katalysatorproduktion, die deutsche Gruppe ReiCat, entschieden. Dank der hochmodernen KatOx- und VitarNOx®-Technologie hat das Unternehmen in den Röstkaminen von Hausbrandt Katalysatoren installiert, die Rauch und Gerüche vollständig beseitigen, keine Formaldehyd- und NOx-Emissionen verursachen und die CO- und COT-Produktion deutlich reduzieren. Dies ermöglicht es uns, für unsere Kunden qualitativ hochwertige und sichere Produkte herzustellen, aber auch bewusst zu produzieren und dabei das Gebiet, in dem wir uns befinden, und die Umwelt zu respektieren.

16

Nervesa della Battaglia Hausbrandt headquarter

30.000 m² Gesamtfläche

4.400 m² Lager

19.910 m² Gesamter grüner Park

140 Hochstammbäume

634 Kollektoren

199 kw Hergestellte Energie

Dank dem Photovoltaik haben wir gespart

126,24 t Tonnen von CO₂

213,56 kg Stickoxid

169,64 kg Schwefeldioxid

Gleich aus elektrischer Produktion

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

Kompakte Ausstattungen mit Regalen

Regale auf Schienen zur Optimiierung des Platzes

Kursräume

von 24 und von 16 Teilnehmer mit working station

Neuer Röster

Rohkaffee Silos

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

18

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

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

Wir haben mit dem Konzept der Gastfreundschaft bei der Vorstellung unseres Ausstellungsraums mit den kreativen Architekten Pio & Tito Toso begonnen. Der 144 Quadratmeter große Stand war als offene Fläche konzipiert, minimalistisch im Stil, aber charmant: Die pure schwarze Farbe ließ unsere Produkte in ihren neuen Verpackungen in kräftigen Farben wie Gold und Edelsteine erstrahlen. Die Wärme des Holzes

wurde durch die Energie und Frische der zahlreichen Grünpflanzen, die die ganze Umgebung mit der Natur bedeckten, geschickt verstärkt. Das Ergebnis ist eine zeitgenössische Cafeteria mit internationaler Ausrichtung, die sich auf das Treffen, die Nähe der Gäste und die Möglichkeit konzentriert, die Düfte und Aromen unserer Spitzenprodukte zu genießen.

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

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

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

Die Pasticceria di Lusso nel Mondo von Iginio Massari, eine Veranstaltung mit Vorführungen, Verkostungen und Vorträgen der wichtigsten internationalen Konditoren, wurde von einer Auswahl an Hausbrandt Kapselkaffees begleitet.

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

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

20

Alessandro Borghese und Hausbrandt, Zusammenarbeit unter dem Vorzeichen der Kreativität

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

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

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

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

22

Hausbrandt bei der Design Week in Mailand. Die starke Verbundenheit der Marke zu Kunst und Design

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

DBOX, ein kreativer Raum in Via Tortona

Unter der hoch geschätzten, künstlerischen Leitung

von Fabio Novembre hat die Agentur My Event einen Behälter für innovative Ideen und kreative Experimente für das Magna Pars entwickelt. Dabei interpretierte der Architekt Räumlichkeiten und Lebensweisen basierend auf Erfahrungen und von Farbe geleitet neu. Auch Hausbrandt hat diese Inspiration aufgegriffen und einen Bereich für eine "Pause" realisiert, der perfekt in dieses Konzeptkunst-Projekt eingepasst ist. Vier große Farbtafeln machen die Besucher mit dem neuen Firmenimage vertraut; die minimalistische, plastisch wirkende Einrichtung garantierte Momente zum Wohlfühlen. Mit der Lounge gelang es, dem Publikum einen Ort zur Entspannung während der frenetischen Design Week zu bieten, mit kleinen entscheidenden Momenten zum Relaxen, begleitet von der Verkostung der erstklassigen hauseigenen Kaffees.

Batman im Cinema Teatro Manzoni

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

Auch die Getränke sollten dunkel sein, um ein umfassendes Erlebnis zu bieten: Bruno Vanzan, einer der renommiertesten Bartender weltweit kreierte spezielle Drinks auf der Basis von Hausbrandt-Kaffee – originell, mit Charakter und rigoros schwarz. In der Wohnung Bruce Waynes wurde unter den ikonengleichen Design-Gegenständen auch eine Hausbrandt-Kaffeemaschine eingefügt, welche Carlo Colombo entworfen hat und Guzzini herstellt. So konnten die bekannten Hauptdarsteller und auch die Gäste der Feier sich am Duft und Geschmack des belebenden Getränks erfreuen.

The Manzoni - Restaurant und Showroom von Tom Dixon

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

Ein Kaffee für die Formgestaltung

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

28

Nachtisch und Kaffee, perfektes Paar auch im Fernsehen

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

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

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

Anlässlich der Zusammenarbeit mit Iginio Massari im Rahmen dieses Fernseh-Wettbewerbs wird dem Kaffee Hausbrandt eine doppelte Rolle zugesprochen: unserer espresso in capsula epica® kann von den Teilnehmern während den Vorbereitungsproben und Rezepten benutzt werden, Gourmet Columbus, 100%

Arabica, gekennzeichnet durch seinen zitrusfruchtigen und süßen Aroma, hingegen wird die Kaffeepausen der Jury begleiten, welche dazu aufgerufen ist, die Proben und die Teilnehmer zu bewerten.

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

30

Herausragendes beim 76. Filmfestival in Venedig

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

Mit einer Auswahl der hochwertigsten Kaffees von Hausbrandt wurden international bekannte Schauspieler und Stars erwartet und zum Genuss angeregt; beginnend beim rebellischen Johnny Deep bis zum tiefsinngigen Toni Servillo, von den beeindruckenden Darstellerinnen Valeria Golino und Claudia Gerini bis zu den talentierten Größen Alessandro Gassman und Claudio Santamaria. So fanden die Kaffeemischungen von Hausbrandt den Zuspruch vieler Berühmtheiten: zum Frühstück, zum Brunch sowie bei den VIP-Abendessen, bei denen die Marke der offizielle Partner war.

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

33

Medaillen und Auszeichnungen im Bierolymp

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

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

Goldmedaillen

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

Theresianer Premium Lager, in der Kategorie International Style Lager

Theresianer Senza Glutine, in der Kategorie Gluten Free Beer

Silbermedaillen

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

Bronzemedaille

Theresianer Vienna in der Kategorie Vienna Style Lager

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

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

Geschmack und Duft.

34

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

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

Der Raum

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

Auf Erfahrung basierende Schulungen

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

Nicht nur Kaffee

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

38

Weihnachtsgeschenke: geschmackvoll und kreativ

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

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

Luxus

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

Verpackungen mit edlen Farben und goldenen Details, welche das neue Produktimage unterstreichen.

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

Tradition

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

Natur

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

Spiel

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

Einzigartiger Geschmack und Stil zusammen aufbewahrt für eine unvergessliche Weihnacht.

42

Zwanzig Jahre Theresianer

2000 In diesem Jahr wurde die Theresianer-Brauerei erbaut, welche höchsten Trinkgenuss nach mitteleuropäischer Tradition garantiert.

2005 Strong Ale erhält das goldene DLG-Siegel.

2006 Vienna wird von der DLG mit Gold ausgezeichnet.

2009 Das neue Wit ist im Angebot.

2009 Premium Pils und Vienna erringen den 1. Platz beim WBC.

2010 Vienna siegt beim WBC.

2010 Theresianer kommt in der Größe von 0,75 l auf den Markt.

2011 Wit erlangt das höchste Güte-Siegel von der DLG.

2012 Wit ist Sieger beim I.B.C.

2012 Die App BEER ME steht zur Verfügung.

2013 IPA wird hergestellt.

2013 Winter Beer ist in der ersten Position beim WBC.

2014 Theresianer kann im KeyKeg-Fass geliefert werden.

2015 Die Qualität von Strong Ale zeichnet die DLG mit Gold aus.

2015 Präsentation des ersten Winter Beers, damals mit dem Namen Birra d'Inverno.

2016 IPA hat die neue Größe von 0,33 l.

2018 IPA erhält eine andere Farbe.

2018 Mit 0,33 l bekommt Wit ein anderes Format.

2018 Eine Neuheit: der erste Adventskalender von Theresianer.

2018 Die Markteinführung von Theresianer Senza Glutine erfolgt.

2019 Ein Novum ist die Beer Box.

2019 Theresianer trägt den Titel Italy Brewery of the Year dank der BIBC.

Gold erlangen Premium Lager, Senza Glutine sowie Strong Ale und Senza Glutine wird zum Gluten Free Beer of the Year ernannt, ebenfalls bei der BIBC.

44

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

Unsere Produktion zeichnet sich durch Tradition, einheitliche Geschmackskomponenten, Nachhaltigkeit und Bewusstsein bei Biersorten höchster Qualität aus:

Das Gütezeichen Slow Brewing ist eine Anerkennung von Engagement und Passion.

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

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

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

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

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

46

Nature Col Sandago, ein Sekt zum Siegen

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

Das sind die Kennzeichen unseres Nature, Prosecco Superiore DOCG, Rive di Susegana Brut Na-ture, des hellen Sektes, der für viele Gelegenheiten geeignet ist und sich besonders bei tanz Speisen sowie Fisch anbietet, bei denen sein Charakter noch besser zur Geltung kommt.

Nature beeindruckt, begeistert und überzeugt fortwährend viele Kunden und auch einen großen Expertenkreis. Bei seiner Erstvorstellung beim Decanter World Wine Awards (DWWA), dem prestigeträchtigen, internationalen Wein-Wettbewerb, wurde er mit der Silbermedaille ausgezeichnet. Die aus 200 Önologen, Experten und Journalisten bestehende Jury hat die besten Weine aus aller Welt verkostet, bewertet und die edelsten prämiert, darunter auch Nature. Dieser renommierte Ausscheid hat unsere Arbeit und Hingabe anerkannt und zudem noch zwei Bronzemedaillen an von der Firma Stammendens vergeben. Diese waren für: Undici, Conegliano Valdobbiadene Pro-secco Superiore DOCG Dry - Rive di Susegana und für: Vigna del Cuc Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut.

Bei Nature handelt es sich um einen Prosecco brut mit einem Restzuckergehalt unter 3 g/l, der mit seinen Duftnuancen sowie fruchtigen Anklängen auf seine Herkunft verweist: sanfte, ton- und kalkhaltige Hügel mit Sandstein, der zu einem herberem Ton führt. Er berichtet samtweich und aroma-tisch von der Sonne und dem Wind, die ihn bis Mitte

September reifen ließen, dem Moment der Ernte. Ausbalanciert, komplex und delikat zugleich fasziniert er anspruchsvollste Genießer. Ein Wein, der schon mit seinem besonderen, auffallenden Äußeren erobert und sich dann in jeder seiner Facetten schätzen lässt.

47

SQNPi, Nationales Integriertes Produktionsqualitätssystem

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

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

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



3

La force de l'image, construite entre signe et couleur, a toujours exercé une fascination magnétique sur moi et a accompagné, pas à pas, la vie du Groupe et la mienne.

Cette année a été caractérisée par le changement de notre image qui a ouvert la porte à une saison riche en rendez-vous et en événements significatifs pour nos entreprises : de la participation à la Semaine du Design de Milan, en passant par les collaborations avec de grands artistes du goût tels qu'Ugolino Massari et Alessandro Borghese, pour finir par l'intervention dans le cadre du Festival du Cinématographe de Venise et par les rencontres avec nos clients et passionnés dans le cadre des foires de secteur.

Notre nouvelle image, qui unit tradition et contemporanéité, passé et avenir sous une apparence essentielle et caractérisée, se base principalement sur l'usage de la couleur : matière vivante, perception tactile et protagoniste de caractère qui se marie bien avec nos produits.

La couleur a toujours constitué le cœur de mon âme et de ma passion et a été le centre de mon travail artistique qui a culminé dans l'exposition au Palais de la Grande Garde de Vérone : une exposition d'art accueillie dans un écrin d'art et d'histoire, qui a exalté mon travail et m'a donné de grandes satisfactions.

La croissance de notre groupe nous a conduits à investir en idées, valeurs et objectifs ambitieux, comme celui de notre siège milanais, principalement centré sur la formation et la diffusion de la culture du café, ou la certification Slow Brewing obtenue par nos bières Theresian.

Une année intense que ce 2019, qui ne porte pas de regrets mais de splendides images de cartes postales de succès obtenus, ceci notamment grâce à la conduite habile de mon fils, Fabrizio, ma véritable fortune, qui, avec la précieuse collaboration de Patrizia Biasotto et grâce à un excellent travail d'équipe, traite l'entreprise et l'améliore.

Je tiens à remercier personnellement le groupe étranger en la personne d'Alberto Maguolo, les groupes de la production et Pierangelo Ranieri qui, avec le département de la mercatique, a mené à bien le changement de notre image qui nous a permis de briller également dans le cadre du rendez-vous annuel d'HOST.

Mon souhait, et je suis certain qu'il ne sera pas démenti, est que l'année 2020 qui s'ouvre devant nous soit riche en paysages encore à explorer, en objectifs à atteindre et en nouvelles images à peindre.

Martino Zanetti

6

Midsummer Night Colours à Vérone, une exposition événement, un hymne à la couleur

« Il n'est pas d'œil d'homme qui ait jamais senti, ou d'oreille qui ait jamais vu, ou de main qui ait jamais goûté, ou de langue qui ait jamais touché et encore moins de cœur jamais raconté un rêve comme le mien ».

Rocchetto, acte IV, scène I, Songe d'une nuit d'été.

Elle ressemble justement à un voyage onirique quant à la couleur, aux suggestions visuelles, aux perceptions matérialistes, l'exposition intitulée MIDSUMMER NIGHT COLOURS de Martino Zanetti, accueillie du 29 juin au 1er septembre 2019 au Palais de la Grande Garde de Vérone.

L'événement, reconnu comme immersif et envoûtant par les critiques et surtout par les nombreux visiteurs, a été un véritable hymne à la couleur dans toutes ses nuances : émotionnelles, stimulantes, perceptives, iconographiques : un voyage inspiré à la comédie shakespearienne qui tire sa force et sa vigueur des cieux et des paysages vénitiens, si chers à l'œil de l'artiste Martino Zanetti et raconte des vies et des parcours qui se croisent dans une danse de sensations et d'expériences.

Nombreux sont les hommages aux artistes du passé qui ont influencé la poétique de Martino Zanetti : de l'énergie de la couleur de Matisse au rapport avec la nature et l'usage tonal de la couleur du Giorgione et du Tiepolo, de la vivacité et de la densité des œuvres du Titien à la musicalité dans le style de Véronèse. La musique, elle aussi, outre le théâtre élisabéthain, enrichit l'univers romantique et visuel, les notes de Vivaldi et de Monteverdi qui résonnent symboliquement y compris au piano présent dans les salons du Palais de la Grande Garde : une ode à la fusion des arts, à l'union de couleur, de sons, de sensations avec comme seul objectif celui de ravir les sens, d'émouvoir, d'extasier ceux qui ont eu la chance de visiter cette exposition de succès.

L'œuvre shakespearienne n'a pas constitué seulement une suggestion et une inspiration pour l'artiste mais également le thème d'événements collatéraux à l'exposition, prestigieux et de grand succès. Le jeudi 4 juillet, a eu lieu la table ronde « Les femmes qui ont écrit Shakespeare : le lien avec l'Italie » à laquelle ont participé John Yeomans, de l'Université de Toronto, Ann Yeomans, de la Mary Sidney Society de Santa Fe, qui se dédient à l'étude de Mary Sidney et enquêtent sur la véritable paternité des œuvres attribuées à Shakespeare. L'artiste Martino Zanetti, protagoniste de l'événement, a proposé une nouvelle lecture de la paternité des œuvres du controversé Shakespeare, indiquant dans la personne d'Almoro Barbaro, membre de la puissante famille vénitienne le souffleur occulte – mais pas trop – des thématiques vénitiennes présentes dans les comédies du Barde. L'hypothèse fut déjà faite par l'historien Bernard Berenson voici près d'un siècle mais cette suggestion fut négligée par le monde universitaire. Martino Zanetti met en évidence, au cours de ces mois-ci, la présence de scènes intermédiaires dans les œuvres de Shakespeare, reproduites sur les murs de la Villa Barbaro située à Maser et exécutées de main de maître par Paolo Véronèse.

L'exposition s'est conclue par le finissage du 30 août, avec une énorme satisfaction pour l'artiste suite à l'accueil reçu et aux impressions données et reçues par les visiteurs. Un événement de salut à la ville de Vérone, un remerciement à la curatrice de l'Exposition, l'architecte Bertelli et la reconnaissance envers un site véritablement suggestif, capable d'amplifier la

puissance expressive des œuvres de Martino Zanetti. « Le Palais de la Grande Garde est le sommet, je ne peux avoir davantage » a affirmé avec émotion l'artiste.

10

Nouvelle image de Hausbrandt, entre tradition et contemporanéité

Un aspect tout nouveau, pour les amateurs du Bon Goût à la recherche d'un moment de parfaite harmonie.

Recherche dans la force de la couleur, caractère essentiel et impact visuel impliquant et matérialiste.

Tels sont les éléments qui ont guidé le renouvellement de notre image, un parcours de renaissance et de redéfinition de la marque réalisé en compagnie de l'Agence Demner, Merlincek & Bergmann de Vienne, présenté en avant-première dans le cadre de la foire SIGEP et lancé officiellement au cours d'Host 2019.

Vingt ans après, nous avons choisi de donner une nouvelle énergie à notre marque : nous avons conservé certains éléments iconiques comme la moka et les lettres obliques en les immergant dans une nouvelle esthétique minimaliste et absolue, de goût contemporain et d'Europe centrale. L'énergie, et l'élégance qui résultent du choix chromatique qui accompagne les différents cafés, contribue à suggérer les caractéristiques particulières de chaque produit, l'usage des détails dorés et des lignes essentielles du design confortant le caractère précieux et la qualité absolue de nos cafés.

Le restylage de l'image de la marque ne s'est pas limité aux produits, mais a impliqué tout notre univers : des éléments de la mercatique aux accessoires pour les établissements qui choisissent la qualité Hausbrandt. Nous avons accordé une attention particulière aux idées de décor des cafétérias clientes visant à valoriser l'histoire plus que centenaire de la marque. En ce sens, nous avons choisi de revitaliser la communication du passé, en proposant à nouveau les images publicitaires les plus marquantes, de réinterpréter les photographies d'époque et de raconter de manière évocatrice le produit : du paquet entièrement coloré aux photographies suggestives de notre café dans les couleurs brillantes des plantations, avant la récolte.

Le résultat de ce travail, long et difficile, est une nouvelle image riche en suggestions qui, avec simplicité et immédiateté, parvient à transmettre les valeurs de la marque, en fondant parfaitement contemporanéité et tradition : une image qui parle d'accueil, raconte de petits gestes, tels que siroter une tasse de café, mais qui ont une grande signification pour le Client, à la maison comme au café.

Le Bar

Exception pour certains, résidence secondaire pour d'autres. Un lieu où les personnes vont pour se rencontrer, travailler, penser, repenser, se quitter ou recommencer un chemin ensemble. Ce qui unit toutes ces personnes et leurs histoires est l'envie universelle d'une tasse de café parfaite, préparée avec excellence par le cafetier, incarnation de la tradition artisanale italienne. Il sait ce qui est bon et choisit ce qu'il y a de meilleur. Voilà pourquoi les personnes font confiance au cafetier. En tant qu'expert en café qui veut toujours satisfaire ses clients, il fait confiance à notre marque. Parce que pour nous le café est plus qu'une boisson. C'est un style de vie que vous pouvez savourer, une culture qui inspire, une véritable source de pure émotion. Nous sommes par ailleurs les experts dans le fait de faire émerger les émotions. Pour ce motif, nous créons le meilleur café italien depuis le début de notre voyage, en 1892. Ainsi, un jour, les personnes non seulement commanderont « un café » dans leur bar mais ils commanderont « un Hausbrandt ». Nous sommes fiers de notre identité, du lieu dont nous provenons et de ce que nous faisons. Voilà pourquoi nous voulons convaincre les amoureux du café, dans le monde entier, à partager le choix de ceux qui sont des experts en la matière. Au bar et à la maison.

GOURMET Un mélange raffiné 100% Arabica à torréfaction lente. Avec de douces Notes d'agrumes, une acidité agréable et l'écho d'une mélodie lointaine

GOURMET COLUMBUS Un mélange de grande qualité de cafés 100% Arabica avec des senteurs de Cacao Amer, de réglisse et les ondes enveloppantes de l'Adriatique

ACADEMIA Un mélange intense de cafés à torréfaction lente. Senteurs fruitées cacao amer et le

souvenir d'un baiser jamais donné.

H. HAUSBRANDT Un mélange de cafés à peine torréfiés avec des Notes de Cacao, noisettes et une inattendue pluie d'été.

DECAFFEINATO Un mélange de cafés doux et délicat à torréfaction lente avec des Notes de Chocolat, de fruits secs et un sourire qui annonce le sommeil.

14

Durabilité, vers une nouvelle manière d'entreprendre

Porter de l'avant son activité d'entreprise d'une manière éthique, durable et en cherchant de réduire au minimum son impact sur l'environnement constitue aujourd'hui beaucoup plus qu'un choix : une nécessité et une véritable mission.

Depuis des années, notre Groupe cherche à gérer sa propre production de manière écologiquement durable afin de chercher à offrir ce qu'il y a de mieux à ses clients. Cela signifie que nous cherchons à réduire au minimum les déchets difficilement recyclables et que nous travaillons chaque jour pour améliorer nos méthodes de production.

Un petit pas qui a eu une grande importance et que nous sommes fiers de raconter a été celui du remplacement progressif par des produits compostables certifiés TÜV, facilement recyclables et à très faible impact environnemental, des matériaux de promotion et de consommation. Nos palettes pour le café sont devenues compostables et certifiées, confectionnées seulement avec du papier recyclé ; les gobelets en plastiques ont été remplacés par des verres compostables ; les verres destinés à la consommation hors des locaux de vente, actuellement en papier recyclable, seront bientôt compostables tout comme leurs couvercles ; les plateaux portes-gobelets destinés à la consommation hors des locaux de vente seront quant à eux en carton recyclable résistant.

Mais ce n'est pas tout. Notre engagement en faveur du respect de l'environnement et de la réduction au minimum de notre impact se poursuit au travers de l'analyse constante et des interventions visant à l'amélioration de notre système de production. Outre la certification ISO 14001, qui garantit la durabilité et la correcte gestion environnementale, nous avons choisi de nous en remettre à la plus importante entreprise dans le domaine de la réalisation de catalyseurs, le groupe allemand ReiCat. Grâce à la technologie d'avant-garde KatOx et VitarNOx®, l'entreprise a installé dans les cheminées de torréfaction Hausbrandt des catalyseurs en mesure d'éliminer complètement fumées et odeurs, tout comme la Formaldéhyde et le NOx mais aussi de réduire grandement la production de CO et COT.

Ceci nous permet de créer des produits de qualité et sûrs pour nos clients mais aussi de produire de manière consciente, en respectant le territoire qui nous accueille et l'environnement.

16

Nervesa della Battaglia Siège Hausbrandt

30.000 m² de superficie totale

4.400 m² de dépôt

19.910 m² total de vert

140 arbres de haut fût

634 Panneaux

199 kW D'énergie produite

Grâce au photovoltaïque, nous avons économisé

126,24 Tonnes de CO₂

213,56 kg D'Oxyde d'Azote

169,64 kg D'Anhydride sulfureé

Équivalent par production thermoélectrique

Capacité productive de plus de 90.000 quintaux sur base annuelle. Système intégré de gestion de la qualité et environnemental certifié ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000

Rayonnages compactables

Rayonnages sur rails de dégagement en vue de l'optimisation des espaces

Salles de cours

de 24 et 16 places comportant postes de travail

Nouveau torréfacteur

Silos à café crus

A la recherche continue de l'excellence, dans le respect des principes de sécurité et de salubrité, pour protéger et conserver le patrimoine historique et environnemental.

18

Host Milan 2019, la culture du bon et du beau sur le devant de la scène

Notre présence à Host, du 18 au 22 octobre à Milan a été le clou d'une année pleine de satisfactions, une occasion pour montrer ce que signifie pour nous créer des produits excellents qui savent accueillir et faire en sorte que nos clients se sentent bien.

Nous sommes partis justement du concept d'accueil lorsque nous avons commencé à imaginer notre espace d'exposition avec les Architectes créatifs Pio & Tito Toso. Le stand de 144 m² a été conçu comme un espace ouvert, avec un style minimaliste mais riche en charme. La couleur noire absolue faisait briller comme des pierres précieuses nos produits dans leurs nouveaux emballages à teintes fortes et or. La couleur du bois était savamment exaltée par l'énergie et la fraîcheur des nombreuses plantes vertes qui revêtaient de nature tout l'environnement. Le résultat recréé est celui d'une cafétéria de niveau international, qui met au centre la rencontre, la proximité des hôtes et la possibilité de déguster parfums et saveurs de nos produits d'excellence.

Toutes les marques du Groupe ont trouvé place au cours de la foire, révélant toutes leurs caractéristiques dans le cadre d'événements et de moments dédiés au goût : de l'angle cafétéria dédié au ColdBrew, au coin de dégustation des bières Theresianer, de l'espace soigné par des sommeliers en vue du service des vins Col Sandago, au comptoir « pour over coffee » et aux méthodes d'extraction des cafés alternatifs.

Nos produits ont été les seules stars de cette édition de Host. Le grand chef et communicateur Alessandro Borghese a amusé, intrigué et convaincu nos hôtes dans le cadre d'un moment de cooking show au cours duquel il a présenté une recette inédite ayant pour protagoniste le café : « Agneau au café Hausbrandt Gourmet Columbus, crème au foin et légumes acidulés à la mode de Mantoue ».

D'autres moments importants et événements de la foire nous ont vus protagonistes.

La Pâtisserie de Luxe dans le monde par Ignacio Massari, événement qui a accueilli des démonstrations, dégustations et débats des plus importants chefs pâtissiers internationaux, a été accompagnée par la sélection de café en capsule Hausbrandt.

Nous avons choisi d'être sponsor du Championnat du Monde de Panettone, événement au cours duquel notre ambassadeur, Carlo Niero, a modéré, en compagnie du Maître Pâtissier Vincenzo Santoro, l'intervention « Expresso et Panettone : la pratique des associations prévalentes », avec une dégustation de Gourmet 100% Arabica associé à l'un des traditionnels panettoni en concours.

Enfin, au cours de La Cuisine des Idées – sur le stand des Frères Perin – notre Wildbacher Col Sandalo a été transformé en recettes créatives gourmet par le chef étoilé Heiko Lacher.

20

Alessandro Borghese et Hausbrandt, collaborations et créativité

La liste des stars du goût fascinées par la qualité et la versatilité de nos produits s'allonge.

A compter de cette année, est née une nouvelle collaboration avec l'historique et créatif chef Alessandro Borghese, qui a été notre hôte et protagoniste au travers d'un live cooking show tenu à Host Milan 2019.

Outre à nous offrir des performances de cuisine spectaculaires au cours des moments de rencontre avec nos clients, Alessandro a choisi de proposer notre café dans son restaurant milanais Le Luxe de la simplicité (Il lusso della semplicità) ainsi qu'au cours des événements desquels il est directeur artistique

pour ce qui concerne la restauration.

Les programmes Kitchen Sound et Kitchen Sound Duel de Sky auront pour protagonistes eux aussi le café Hausbrandt tant comme accompagnement au cours de la création des plats que comme ingrédient de certaines recettes mises au point par Alessandro Borghese et par d'autres artistes de la cuisine hôtes du programme tels que Salvatore De Riso.

22

Hausbrandt à la Semaine du Design de Milan. Histoire d'amour de la marque avec l'art et le design

TDepuis toujours, Hausbrandt a fait preuve d'une grande passion pour la graphique, le design et l'art.

En 2019, cette déclaration d'amour a été renouvelée au travers de la participation à des expériences et des performances surprenantes s'étant déroulées durant la Semaine du Design de Milan – du 9 au 14 avril – et en devenant sponsor et partenaire d'événements exclusifs.

DBOX, une boîte créative sur via Tortona

L'agence My Events, au travers de la prestigieuse direction artistique de Fabio Novembre, a conçu un conteneur d'idées innovantes et d'expérimentations créatives au sein du Magna Pars. L'architecte a réinterprété des espaces et des manières de vivre dans le cadre d'une recherche expérientielle guidée par la couleur. Hausbrandt a également cueilli cette inspiration créative en réalisant un espace de « pause » parfaitement inséré dans le projet conceptuel. Quatre grands panneaux colorés ont immergé les visiteurs dans la nouvelle image de la marque, offrant des instants d'accueil grâce également à lameublement minimaliste et matieriste. Le lounge est parvenu à offrir au public un coin de décompression vital dans la frénésie de la Semaine du Design, avec de petits grands moments de détente accompagnés par la dégustation d'excellents cafés Hausbrandt.

Batman expérience au Cinéma Théâtre Manzoni

Les 80 ans du super héros de la nuit, Batman, ont servi de prétexte à la création d'un événement unique et exclusif durant la Semaine du Design. Le Cinéma Théâtre Manzoni a accueilli une soirée événement, réalisée par QMI Stardust et Warner Bros, ainsi qu'une installation de design d'intérieur totalement noir conçue par Fabio Rotella.

Les boissons de cette soirée ont été elles-mêmes pensées dans une optique noire, en vue d'une expérience véritablement caractéristique. Bruno Vanzan, l'un des meilleurs gestionnaires de bar du monde, a conçu des boissons spéciales à base de café Hausbrandt : originales, de caractère et rigoureusement noire. Parmi les pièces de design insérées dans la maison de Bruce Wayne, se trouvait également la machine à café Hausbrandt réalisée par Guzzini et singée Carlo Colombo. Ainsi, les hôtes de l'expérience Batman n'ont-ils pas été les seuls à bénéficier des parfums et du goût Hausbrandt.

Le Manzoni, restaurant salle d'exposition de Tom Dixon

Au cours de la Semaine du Design, a été inauguré le très attendu restaurant conceptuel qui mélange nourriture et espace d'exposition dans le cadre d'une nouvelle expérience unitaire pour l'hôte. Dans le nouveau projet de Tom Dixon, se mêlent les frontières entre le point de vente et le restaurant, le local à apéritifs et le studio de design, pour proposer un lieu dans lequel la socialisation et l'accueil racontent plus de la fin ultime. Hausbrandt a également participé au projet, accompagnant tous les événements de la semaine au Manzoni : du petit-déjeuner au déjeuner jusqu'aux diners exclusivement sur invitation.

Un café pour le design

Hausbrandt a démontré sa veine créative en devenant partenaire officiel de nombreux autres événements de la Semaine du Design. Il a accompagné la revue Intérieurs dans les Expositions, événement Human Space ayant eu lieu à l'Université publique ainsi que dans le cadre suggestif du Jardin botanique, constituant par ailleurs le café officiel de la réception de clôture Hyperdesign s'étant tenue aux Magasins généraux.

28

Gâteau et café, un mariage parfait y compris à la télévision

Qu'y a-t-il de mieux que d'accompagner avec un excellent café les douceurs et expériences gustatives des meilleurs pâtissiers italiens ?

Le programme prévu à partir du 20 novembre sur la chaîne de télévision thématique Food Network porte le sceau de qualité **Massari** : il s'agit d'un défi lancé à huit pâtissiers italiens afin d'identifier celui qui affrontera le Maître Ignacio Massari et sa fille Déborah. Master Challenge, sfida ai Massari (défi aux Massari) est une compétition à l'enseigne de l'expérimentation et de la réévaluation de la tradition, qui met en évidence l'incroyable art pâtissier de tout notre pays.

La collaboration avec Ignacio Massari dans le cadre de cette compétition télévisuelle verra le café Hausbrandt revêtir un double rôle : notre expresso en capsule epica® pourra en effet être utilisé par les concurrents durant les épreuves dans la réalisation des préparations et recettes alors que le Gourmet Columbus, 100% Arabica, à l'arôme d'agrumes et doux, accompagnera les pauses du jury appelé à évaluer les épreuves et les concurrents.

Une collaboration importante, celle avec le « maître des maîtres » Ignacio Massari, que renforce une fois encore l'image de notre marque, indissolublement liée à la culture du bon et à la plus haute pâtisserie italienne.

30

Les excellences du 76ème Festival du Cinématographe de Venise

Qu'est-ce qui unit l'art, la culture, des événements exclusifs et la ville la plus fascinante d'Italie ? Le Festival du Cinématographe de Venise, qui s'est déroulé du 28 août au 7 septembre dernier dans la ville lagunaire. Cette année encore, nous n'avons pas résisté à la tentation de participer à cette semaine à l'enseigne de la beauté et de la vie mondaine, en installant une zone exclusive, la Cinéma Lounge, dans l'hôtel Ausonia & Hungaria du Lido.

Une sélection des mélanges les plus recherchés de Hausbrandt ont accueilli et charmé acteurs et stars internationales, du rebelle Johnny Deep à l'historionneuse Toni Servillo, des fascinantes Valeria Golino et Claudia Gerini aux talentueux Alessandro Gassman et Claudio Santamaria. Nombreuses ont été les étoiles qui ont dégusté les mélanges Hausbrandt lors des petits déjeuners, des déjeuners légers et des dîners VIP dont notre marque a été partenaire officiel.

Le 76ème Festival du Cinématographe de Venise a été l'occasion de mettre en évidence les caractéristiques d'autres produits du Groupe, comme les bières Theresianer, accompagnant les hôtes de l'événement lors de plaisants apéritifs avec vue sur la lagune.

33

Médailles et reconnaissances dans l'Olympe des bières

La participation des bières **Theresianer à la III^e édition de la Berlin International Beer Competition** a été un véritable succès. L'événement est particulièrement important tant par son importance au plan international que parce que le jury technique est formé par des acheteurs, des gestionnaires de la restauration, des responsables des achats de grands groupes alimentaires, des distributeurs, des spécialistes des assortiments et des importateurs, qui ont évalué plus de 100 bières provenant de 12 pays.

Nos bières, qui participaient pour la première fois au concours, ont obtenu d'excellents résultats, se plaçant sur tous les gradins du podium

Médailles d'or

Theresianer Strong Ale, dans la catégorie Belgian Style Dark Strong Ale

Theresianer Premium Lager, dans la catégorie International Style Lager

Theresianer sans gluten, dans la catégorie Gluten Free Beer

Médaille d'argent

Theresianer India Pale Ale, dans la catégorie American Style India Pale Ale

Médaille de bronze

Theresianer Vienna, dans la catégorie Vienna Style Lager

Nous sommes particulièrement fiers d'avoir reçu deux médailles spéciales : **Italy Brewery of the Year et Italy**

Gluten free Beer of the Year, qui démontrent notre attention en matière de méthodes de production et reconnaissent l'évolution et la recherche continue de nos produits, une reconnaissance prestigieuse pour l'ensemble de l'équipe Theresianer et pour les maîtres brasseurs capables de réaliser des bières excellentes en unissant des matières premières sélectionnées à des méthodes rigoureuses, obtenant ainsi des bières à la couleur, au goût et au parfum uniques.

34

Hausbrandt à Milan, un espace polyfonctionnel et de formation

Accueil, croissance, culture : telles sont les trois lignes directrices qui nous ont conduit dans le choix d'ouvrir un nouveau siège à Milan, dans une ville carrefour d'expérimentation et d'internationalisation.

Les espaces

Nous avons imaginé et réalisé un espace polyfonctionnel, entièrement à vivre, qui accueille et immerge nos hôtes dans le monde Hausbrandt. La luminosité et l'installation flexible nous permettent d'utiliser notre nouveau siège comme point opérationnel et comme espace de représentation.

Ce qui nous rend le plus fier cependant est le projet de créer, ici, dans la zone San Babila, au cœur de Milan, une véritable HTS Academy.

La formation basée sur l'expérience

Grâce à notre expérience et à notre tradition, en effet, nous désirons offrir à tous nos clients et partenaires l'occasion de connaître en profondeur cette merveilleuse boisson : du choix de la provenance du café à l'utilisation des tasses dans lequel il est servi, du bon usage des appareillages à l'analyse sensorielle du produit. Notre approche en matière de formation sera clairement sensorielle, avec une attention spécifique à l'environnement de la dégustation, aux matériaux qui nous entourent, jusques aux sons et aux parfums qui contribuent à créer l'expérience café dans une approche de soin et d'attention au client.

Café mais pas seulement

Le site choisi, particulièrement central et stratégique, visant à faire connaître notre monde au plus grand nombre possible de personnes, nous permet de partager également les autres mondes qui font partie du Groupe. Le nouveau cours qui, depuis cette année, se poursuit en terre milanaise, verra également être centrale la formation dédiée au monde de la bière Theresianer et à celui du vin Col Sandago, avec des parcours de dégustation et de service. Toutes les activités ayant lieu dans notre siège milanais auront un unique fil rouge : la qualité de produits faits avec le cœur, qui seront racontés avec la passion qui nous caractérise.

38

Cadeaux de Noël entre goût et créativité

Cette année encore, à Noël, nous nous sommes livrés à des expérimentations et à la créativité pour surprendre et charmer nos clients. La recherche en termes de goût et de choix de style nous a conduit à créer des éditions spéciales de nos produits et à réaliser des propositions uniques pour la période des fêtes, dans une fusion surprenante d'images et de substance.

Les mots clefs qui ont stimulé notre créativité ont été : luxe, tradition, nature et jeu. Ces quatre lignes directrices nous ont permis de créer des produits capables de répondre aux besoins de pu-blics divers et de satisfaire les désirs et les rêves de nos clients.

Luxe

A Noël, ne peuvent manquer gourmandises et friandises. Celles proposées par Hausbrandt sont le fruit de la prestigieuse collaboration avec Ignacio Massari, pâtissier d'excellence qui, avec notre café et d'autres matières premières de qualité, est parvenu

à créer de petits chefs-d'œuvre de pâtisserie : le Panettone Chocolat blanc et café original, le Panettone glacé élégant, le Panettone Spécialité Délice délicat, qui se placent aux côtés de notre traditionnel Pandoro Classique. Tous nos gâteaux de Noël, fusion parfaite entre tradition et innovation de produit, sont présentés dans de précieuses confections festives : teintes nobles et détails dorés qui rappellent notre nouvelle image de produit.

Qu'y a-t-il de mieux d'une bouteille de petites bulles mousseuse pour faire un toast à Noël et au Nouvel An ? C'est le cas de l'exclusive bouteille de mousseux Col Sandago, maintenant habillée d'art y compris dans son format magnum.

Tradition

Les Prosecco DOCG Col Sandago, le Wildbacher Brut Rosé parfumé, le rouge décidément Wildbacher et l'authentique Camoi ont été des protagonistes absolus des tables de nos clients, constituant même des occasions pour se réunir autour d'une table, se réjouir et partager.

Nature

Matiéristes, fascinantes et reposant sur l'expérience, les propositions de Theresianer vont des cassettes en pur bois de pin naturel qui accueillent nos bières certifiées Slow Brewing à la Winter Beer, une bière spéciale qui rappelle les magiques ciels étoilés d'hiver, en passant par le distillat Bierbrand qui, dans sa confection coffret, est accompagné de six petits verres en verre soufflé faits main.

Jeu

Cette année, ce ne sont pas seulement nos coffrets spéciaux qui surprennent les clients au travers de sélections des meilleurs produits de notre marque, mais également un calendrier de l'Avent insolite et créatif. Le Calendrier de l'Avent Theresianer a offert à tous les passionnés de la marque et de la bière en général une manière originale et plaisante d'attendre Noël.

Des goûts et des saveurs uniques conservés ensemble pour un Noel Inoubliable.

42

20 ans de présence avec Theresianer

2000 : Naissance de la fabrique de bière Theresianer garantissant la meilleure tradition d'Europe centrale en matière de haute qualité dans l'art de boire

2005 : La bière Strong Ale obtient une médaille d'or au DLG

2006 : La bière Vienna obtient une médaille d'or au DLG

2009 : Naissance de la bière Wit

2009 : Les bières Premium Pils et Vienna sont médaillées d'or du WBC

2010 : La bière Vienna obtient une médaille d'or au WBC

2010 : Naissance de Theresianer 0.75

2011 : La bière Wit obtient une médaille d'or au DLG

2012 : La bière Wit obtient une médaille d'or à l'I.B.C.

2012 : Naissance de l'application BEER ME

2013 : Naissance de la bière IPA

2013 : La Winter Beer obtient une médaille d'or au WBC

2014 : Arrivée de Theresianer en fut KeyKeg

2015 : La bière Strong Ale obtient une médaille d'or au DLG

2015 : La première Winter Beer, à l'époque Bière d'Hiver

2016 : Nouveau format 0.33 pour la bière IPA

2018 : La bière IPA change de couleur !

2018 : Nouveau format 0.33 pour la bière WIT

2018 : Nouveauté ! Le premier Calendrier de l'Avent Theresianer

2018 : Lancement de la bière Theresianer sans gluten

2019 : Nouveauté Beer Box !

2019 : Theresianer est Italy Brewery of the Year au BIBC

Premium Lager, Sans gluten et Strong Ale sont médaillées d'or au BIBC

Sans gluten est Gluten Free Beer of the Year au BIBC

Unicité du goût, durabilité, tradition et conscience dans le fait de déguster des bières d'une qualité absolue. La marque Slow Brewing récompense notre dévouement et notre passion.

Après des années de partenariat avec le prestigieux Institut indépendant de Munich, Slow Brewing, lequel vise à sélectionner les meilleures bières du territoire européen, nous sommes heureux de pouvoir fêter l'obtention de la Certification officielle Slow Brewing : une garantie en ce qui concerne la qualité de nos produits qui met l'accent sur toute la philosophie qui se trouve à la base de notre production : plus de temps au brasseur, plus de goût à la bière.

La Certification Slow Brewing reconnaît en effet la volonté de réaliser des bières très pures à l'aide de matières premières d'excellence et rigoureusement sélectionnées, l'engagement à choisir la fermentation lente et la renonciation à toute post-dilution.

Au travers de cette méthode, nous parvenons à obtenir des bières au goût rond et complexe, avec un pourcentage très limité de produits secondaires indésirables – alors qu'il est élevé en revanche dans les bières obtenues au travers de processus industriels et rapides.

Notre travail est celui de brasseurs qui respectent la tradition et désirent offrir des produits de très haut niveau à leurs clients. Nous les faisons également en produisant de manière responsable et durable, en prêtant une grande attention à l'environnement, au bon usage des ressources énergétiques et en investissant dans les capacités de nos salariés.

La Certification Slow Brewing obtenue par Theresianer est le fruit de contrôles rigoureux tant de nos produits – au travers d'analyses chimiques et organoleptiques sur échantillon effectuées au cours de tous les mois de l'année – que de notre système de production – qui a dû répondre à des caractéristiques sévères du point de vue de la gestion, de la qualité et de la production ainsi que de la culture d'entreprise.

Faire partie du petit nombre de bières italiennes certifiées nous rend fiers mais surtout nous pousse à faire toujours mieux, à devenir une référence pour tous les clients qui désirent déguster des bières en toute conscience et qui recherchent un produit authentique, fruit de traditions antiques, de passions et de savoir-faire italien.

47

SQNPI, certification de la qualité y compris dans la production

Notre objectif est d'offrir à nos clients des produits excellents, capables de satisfaire leurs attentes organoleptiques et gustatives. Pour cela, nous avons décidé de partir de la matière première et du système productif le meilleur. Nous l'avons fait en obtenant, pour nos cépages, la prestigieuse certification SQNPI, Système de qualité nationale de production intégrée.

Obtenue officiellement le 4 septembre 2019 grâce à l'organisme Valoritalia, elle constitue une garantie ultérieure de l'extrême qualité des vins Col Sandago. Pour obtenir la certification nous avons en effet démontré que nos activités de culture se basent sur des techniques de production intégrée. Nous utilisons donc les moyens productifs et de défense des productions agricoles avec le plus faible usage possible de substances chimiques et nous rationalisons la fertilisation, dans le respect des principes écologiques, économiques et toxicologiques.

Au travers de cette certification, nous voulons réaffirmer notre engagement en faveur de la durabilité et de la responsabilité envers le territoire et vis-à-vis de nos clients qui peuvent être sûrs, une fois de plus, de choisir des produits de qualité supérieure, sûrs et caractérisés par un faible impact sur l'environnement.

46

Nature Col Sandago, un Prosecco digne d'un podium.

Une image symbole qui associe fraîcheur des teintes de l'eau et élégance absolue du noir dans un mélange graphique fils des œuvres de Martino Zanetti, un parfum frais avec des notes fruitées et florales et un goût sec, harmonieux, très sapide, agréable et persistant.

Voilà le portrait-robot de notre Nature, Prosecco supérieur DOCG, Rive di Susegana Brut Nature, un vin blanc mousseux adapté à de nombreuses occasions et idéal pour accompagner des plats délicats et le poisson, dont il exalte les parfums.

Nature est un vin qui enchanter, convainc et continue à faire tomber amoureux de nombreux clients et également de nombreux experts. A son début, au Decanter World Wine Awards (DWWA), le plus prestigieux concours vinicole mondial, il a été capable de conquérir une médaille d'argent. En effet, 200 juges – journalistes, techniciens et œnologues internationaux – ont dégusté et sélectionné les meilleurs vins provenant du monde entier, en récompensant le meilleures, dont notre Na-ture. Le prestigieux concours a reconnu notre passion et notre travail en conférant également deux médailles de bronze à nos produits, respectivement à Undici, Conegliano Valdobbiadene Prosecco supérieur DOCG Dry - Rive di Susegana et à Vigna del Cuc, Conegliano Valdobbiadene Prosecco supérieur DOCG Brut.

Nature est un Prosecco brut avec un résidu sucré inférieur à 3g/l, qui raconte au travers de ses parfums et de ses notes fruitées la terre dont il provient : de douces collines argileuses et calcaires avec une âme plus âpre de grès. Il raconte, par sa douceur et son arôme, le soleil et le vent absorbés jusqu'à mi-septembre, moment de la vendange. Il fascine les palais les plus exigeants par son caractère rond et complexe et fin dans le même temps. Un vin qui conquiert déjà par sa présentation, originale et à impact, et se laisse ensuite aimer dans toute sa complétude.

44

Très lentement... Theresianer

La qualité Slow Brewing nous appartient

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



