

TRADITION

experience the world of Hausbrandt Group

A Coffee-time Moment

Mischungen, Formate,
Farben – Hausbrandt
präsentiert eine Fülle
von Neuheiten

Jahrestag Theresianer

Ein Toast auf 25 Jahre
Theresianer, eine Idee, die zu
Exzellenz geworden ist

Easy Art

Perfekte Perlage und Kunst

Ambassador

Stars des Geschmacks für
die Marken von Hausbrandt

Auszeichnungen und Anerkennungen

Ein rundum
erfolgreiches
Jahr 2025!

**Jahr 16
n° 19**





Abdeckung

Martino Zanetti
Acryl auf Plexiglasplatte
2025



TRADITION

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

„Die Menschen sind das wahre Kapital des Unternehmens.“



Für uns sind das Gefühl, Teil der Gruppe zu sein, der Stolz auf die eigene Arbeit und geteilte Werte grundlegende Elemente einer klaren Zukunftsvision, die tief in jeder Unternehmensentscheidung verwurzelt ist.

Bei Hausbrandt bildet **das Miteinander** die Grundlage der täglichen Arbeit. Es ermöglicht konkrete Ergebnisse und dauerhaften Erfolg und spiegelt das Engagement, die Professionalität und die Leidenschaft wider. Die Menschen sind das wahre Kapital des Unternehmens: Kompetenzen, Erfahrung und die Fähigkeit zur Zusammenarbeit verwandeln Ziele in Ergebnisse und stärken die Verbindung zur Gemeinschaft, in der wir tätig sind.

Was wirklich zählt, ist die **Qualität** unserer Arbeit, die sich in Aufmerksamkeit für die Prozesse, Zuverlässigkeit der Lösungen, Liebe zum Detail und Einhaltung der festgelegten Standards zeigt. Eine Qualität, die sich im Wissen unserer Techniker, in der Spezialisierung unserer Mitarbeiter und in der Solidität der Organisation zeigt.

Die Hausbrandt-Gruppe verfolgt mit all ihren Marken eine globale Vision, die auf **Exzellenz** ausgerichtet ist. In dieser Vision gehen die Aufmerksamkeit für die Menschen, die Verantwortung gegenüber der Gemeinschaft und die Qualität der Ergebnisse Hand in Hand.

Verantwortungsbewusstes Handeln bedeutet für uns, zur Entwicklung der Region beizutragen und uns im Laufe der Zeit einen Ruf aufzubauen, der auf Zuverlässigkeit, Kohärenz und Respekt basiert.

Auf diesem Weg ist Kultur für uns eine Quelle der Inspiration und des **Wachstums**, die unserer Arbeitsweise Tiefe verleiht und uns dabei unterstützt, die Zukunft zu gestalten.

Das gesamte Jahr 2025 war geprägt von Begegnungen, Berichten und Vertiefungen, die unser Engagement unterstrichen haben. Ein Weg, auf den wir mit großer Zufriedenheit zurückblicken können, der uns aber vor allem erlaubt, mit Zuversicht in die Zukunft zu schauen.

Andrea Zucchi *Giuseppe Zucchi*

Index

7

TARVISIUM PICTA
Über 1000 Jahre Farbe als
Erbe



10

Gruppo Hausbrandt
Ein neues digitales
Zuhause für die Gruppe

12

A Coffee-time Moment
Mischungen, Formate,
Farben – Hausbrandt
präsentiert eine Fülle von
Neuheitent



20

**Bio 100% Arabica, ein
Spitzenkaffee in jeder
Hinsicht**



26

**Brasilien – eine Reise zu
den Wurzeln der Qualität**

29

**Ein Toast auf 25 Jahre
Theresianer, eine Idee, die
zu Exzellenz geworden ist**



32

**Easy Art: Perfekte Perlage
und Kunst**

34

**Eine neue Online-
Geschichte für Col Sandago**

/ WEIHNACHTEN

35 Alle Facetten eines unvergesslichen Weihnachtsfestes



40 Theresianer – zahlreiche Vorschläge, um auf die Feiertage anzustoßen



/ PREISE

42 Ein rundum erfolgreiches Jahr 2025!

43 Premio Industria Felix: Zum dritten Mal in Folge unter den besten italienischen Unternehmen

44 Die Espresso-Kapseln Epica® unter den besten Kaffees Italiens

46 Alle Medaillen für Theresianer

50 Col Sandago überzeugt die wichtigsten Weinführer und Weinwettbewerbe



/ AMBASSADOR

54 Stars des Geschmacks für die Marken von Hausbrandt



55 Die Konditoreikunst von Salvatore De Riso

56 Die originelle Kreativität von Bruno Vanzan

57 Begegnungen
mit venetischen
Spitzenprodukten: Massimo
Albanese und Hausbrandt

58 Geschmackskombinationen
mit Renato Bosco

59 Roberto Rinaldini,
creatività al servizio della
formazione



/ MESSEN

60 SIGEP / War für die
Hausbrandt-Gruppe eine
hervorragende Plattform



65 Theresianer im
Rampenlicht auf der
Beer&Food Attraction

68 Die Wiederentdeckung der
Tradition auf der Vinitaly

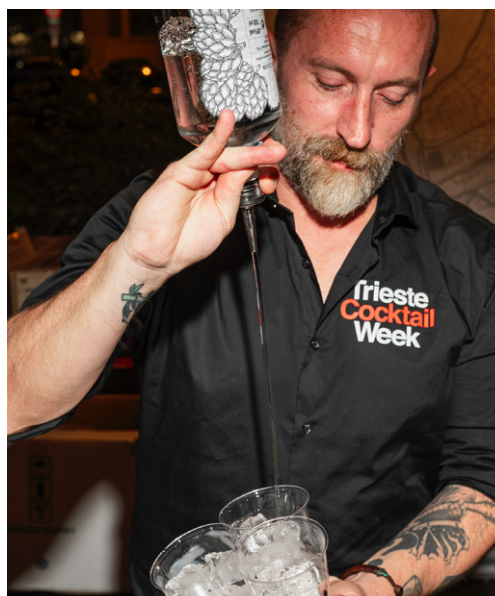
70 Martin des Orsyn auf der
Champagne Experience

/ VERANSTALTUNGEN

71 Die Marken der Gruppe
rücken in den Mittelpunkt

72 Treviso Suona Jazz Festival
Hausbrandt fördert die
Autorenmusik

73 Theresianer Gin bei der
Trieste Cocktail Week



75 Die Marken der Gruppe
unter den Künstlern der
italienischen Konditorei

76 Tiramisù World Cup:
Hausbrandt-Kaffee
zelebriert das berühmteste
Dessert der Welt

78 San Martino
in Cantina





Andrea Zanzi



HAUSBRANDT
TRIESTE 1892
FOUNDATION

PARTNER



HAUSBRANDT
TRIESTE 1892

TARVISIUM PICTA

“Oltre 1000 anni di colore in eredità”



Kunst in Farbe, Form und Gedanken

Vom 1. Februar bis zum 30. Juni
beherbergte der Palazzo Sardonio, Sitz
der Banca Generali Private in Treviso, die
Einzelausstellung **TARVISIUM PICTA**
– **Über 1000 Jahre Farbe als Erbe, die**
Einzelausstellung von Martino Zanetti.

Verschiedene unveröffentlichte Werke und großformatige Installationen ermöglichten den Besuchern und Besucherinnen ein umfassendes Eintauchen in die Poetik des Künstlers, der, inspiriert von der neuplatonischen Philosophie, das Projekt „Nouveaux Philosophes“ verwirklicht – eine Synthese aus Kunst, Philosophie und Renaissance.

Die von dem vielseitigen Architekten Luciano Setten kuratierte Ausstellung stand unter der Schirmherrschaft der Hausbrandt-Stiftung und zeigte vielfältige Werke, die durch einen intensiven und lebendigen Einsatz von Farbe einen harmonischen Fluss von chromatischen Merkmalen inszenieren. „Die Malerei ist eine einzigartige chromatische Kalligraphie“, behauptet der Künstler. „Es ist unmöglich, Farbe im gleichen Maße nachzuahmen und zu reproduzieren, da sie alle chromatischen Nuancen aufweist und somit wie Musik unnachahmlich ist.“





„Die Malerei ist eine einzigartige chromatische Kalligraphie.“

Martino Zanetti

Wie eine moderne Erzählung der Renaissance war die Ausstellung für diejenigen, die das Glück hatten, sie zu genießen, eine **Reise zwischen Farbe, Form und Gedanken**. Ganz im Sinne der Ethik der Renaissance entschied sich Martino Zanetti, seine Werke für wohltätige Zwecke auszustellen.

Anlässlich der Ausstellung fanden auch die **Klangaperitifs „I COLORI DELLA MUSICA“ (Die Farben der Musik)** statt, die **von Asolo Musica kuratiert** wurden. Dort verschmelzen Akkorde und Malerei zu einem einzigartigen Sinneserlebnis.

Auch diese Veranstaltungen boten die Gelegenheit, die Kultur der Solidarität zu fördern, indem die vier Konzerte ebenso vielen Wohltätigkeitsinitiativen gewidmet wurden: ADVAR Assistenza Domiciliare Volontaria Alberto Rizzotti, LILT Lega Italiana per la Lotta contro i Tumori, AISM Associazione Italiana Sclerosi Multipla und das TREVISO BULLS Rollstuhl-Hockeyteam.

Jede Veranstaltung empfing die Gäste mit der Intensität des Espresso Epica von Hausbrandt sowie mit eleganten Canapés mit den Etiketten von Col Sandago.



GRUPPO
HAUSBRANDT



DIGITAL

Ein neues digitales Zuhause für die Gruppe

Hausbrandt definiert sein
Online-Image neu.

Die neue Website ist ein wichtiger und funktionaler Treffpunkt sowie ein Schaufenster, **um die Geschichte und das Angebot der verschiedenen Marken optimal zu präsentieren.** Dort vereint Hausbrandt **die Werte, die Vision, die Mission und das Engagement** eines vielseitigen Teams aus Marken mit unterschiedlichen Hintergründen, die jedoch mit Einheit und Zusammenhalt in die Zukunft blicken.



↓
gruppohausbrandt.it

Deutlich wird dabei das ständige Streben nach Qualität und die große Erfahrung in den Bereichen Kaffee, Wein und Bier. Die Website ist der ideale Ort, um die wichtigsten Punkte des Produktionssystems zu präsentieren: die Exzellenz, die bereits bei der Auswahl der Rohstoffe beginnt, die ethischen Entscheidungen und das Engagement für Nachhaltigkeit. Auch Partnerschaften finden ihren Platz und vermitteln einen umfassenden Überblick über alle Aktivitäten der Gruppe. Ein Überblick über die Marken **Hausbrandt, Theresianer, Col Sandago, Martin des Orsyn, Zerocinquanta und Theresianer Gin** vermittelt einen Eindruck von der Vielfalt des Angebots und gibt den Nutzern die Freiheit, die einzelnen Marken weiter zu erkunden.

Die essentielle ästhetische Gestaltung mit Farbflächen und ausgewählten Fotos ist essenziell, schafft ein koordiniertes und harmonisches Bild und bewahrt dabei die spezifische Identität jeder Marke. Die flüssige Navigation und die hervorragende Benutzerfreundlichkeit heißen die Nutzer willkommen und führen sie durch die Website, auf der sie alle gewünschten Details entdecken können: von der Geschichte der Gruppe über ihre Werte bis hin zu ihrer Mission und Innovation. Über die Website können auch die zahlreichen Aktivitäten und Bereiche erreicht werden, die zu Hausbrandt gehören: von der künstlerischen Seele von **Martino Zanetti** über die **Accademia Hts** bis hin zur **Stiftung Hausbrandt**.

Einladendes Logo

Um die Präsentation der Gruppe noch einheitlicher zu gestalten, wurden die ästhetischen Standards für das Logo der **Hausbrandt-Gruppe** festgelegt. Es zeichnet sich heute durch eine sehr zeitgemäße Schriftart und eine schlichte Farbgebung aus.

Es ist ein schlichtes, institutionelles und solides Logo, das seine Vollständigkeit und seine Fähigkeit unter Beweis stellt, unterschiedliche Persönlichkeiten und Marken unter einer einzigen Unternehmensvision zu vereinen.



Mischungen, Formate,
Farben – Hausbrandt
präsentiert eine Fülle
von *Neuheiten*

NEUIGKEITEN
AUS DER GRUPPE

12

|



a **C O F F E E** -time **M O M E N T**

With Hausbrandt coffee, every moment is an emotion.

Das Jahr 2025 war für das Unternehmen ein Jahr voller Innovationen, in dem eine große Auswahl an Produkten, Verpackungen und Formaten auf den Markt kam. „A Coffee-time Moment“ ist der Titel der Kampagne, die die Entwicklung des Angebots hin zu neuen Geschmackserlebnissen inspiriert hat. Sie war wie ein roter Faden, der die neuen Kaffeesorten vorstellte und Verbraucher, Händler und Baristas gleichermaßen faszinierte.

Die neue Linie „A Coffee-time Moment“ umfasst verschiedene Formate – von den klassischen Dosen und Vakuumpacks bis hin zu Kapseln und Softpacks – sowie Mischungen mit besonderen Eigenschaften, die individuellen Vorlieben gerecht werden und sich den Gewohnheiten jedes Einzelnen anpassen.

Die Kommunikation zu den neuen Produkten vermittelt den Wunsch, diejenigen, die Caffè Hausbrandt lieben, auf eine persönliche Reise mitzunehmen, die jeden Moment des Tages bereichert. So kann die Nähe zu den Menschen erneuert werden, die sich täglich

für die Marke entscheiden, und die Schönheit alltäglicher Gesten gefeiert werden, indem diese in bedeutsame Momente verwandelt werden.

Das Design der Verpackung unterstreicht die wichtigsten Aspekte der verschiedenen Mischungen, erinnert an die unterschiedlichen sensorischen Profile und hilft bei der Auswahl zwischen Mahlgraden und Zubereitungsmöglichkeiten. Warme, einhüllende Farben und geschwungene Linien umhüllen die Sinne, noch bevor Geruch und Geschmack von der Explosion der Aromen und Geschmacksrichtungen erobert werden.



Macinato Soft Pack



Kompatible Kapseln



Gemahlenes und Körner



Vakuum gemahlen



Sie finden sie hier



Kaffee ist ein Erlebnis, das Empfindungen und Erinnerungen weckt; er ist eine Möglichkeit, sich Zeit zu nehmen und Verbindungen zu knüpfen.

Jedem sein eigenes Kaffeeritual

Die Auswahl „A Coffee-time Moment“ spiegelt die verschiedenen Arten wider, Kaffee zu genießen – vom ersten Schluck am Morgen bis zu den entspannten Pausen während des Tages. Jede Mischung hat ein einzigartiges Geschmacksprofil, das auf der Verpackung beschrieben ist. So wird der Verbraucher bei einer bewussten Wahl unterstützt, die seinen täglichen Genussmoment am besten widerspiegelt.

**Kaffeekapseln, die mit dem
Nespresso®-System kompatibel sind**

Kleine Schatztruhen voller Aromen und Geschmack



Kapseln, praktische Zubereitung und Qualität in der Tasse

Die kompatiblen Kapseln sind in fünf verschiedenen Mischungen erhältlich. **Colombia** ist eine tropische und elegante Reise, das Ergebnis einer sortenreinen Mischung aus 100 % Arabica-Bohnen. **Sublime** ist raffiniert und ausgewogen mit blumigen Aromen, Noten von Trockenfrüchten und Honig, ebenfalls aus 100 % Arabica. **Intenso** ist weich und einladend

mit Aromen von Keksen, Honig und Karamell sowie Noten von Getreide und Gewürzen. **Decaf** ist süß und delikat mit fruchtigem Aroma, Noten von Schokolade und Keksen und ohne Koffein. **Unico** ist eine hochwertige Bio-Mischung aus 100 % Arabica mit Zitrus- und Blumennoten, Fairtrade-zertifiziert und in kompostierbaren Kapseln erhältlich.



Die Vakuumpackung – Tradition des Kaffees

Die drei Mischungen, die in den klassischen 250-g-Packungen erhältlich sind, erfüllen die Wünsche einer vielfältigen Kundschaft mit unterschiedlichen Vorlieben. **Qualità Oro** ist eine Mischung aus geröstetem und gemahlenem Kaffee. Sie ist weich, vollmundig, ausgewogen, hat eine leichte Säure und ein intensives Aro-

ma. **Qualità Rossa** ist hingegen eine Mischung mit rundem Körper, sie ist intensiv und kräftig mit Noten von Kakao, Keksen und Trockenfrüchten. **Delizia** ist schließlich ein cremiger und ausgewogener Kaffee von mittlerer Intensität mit einer runden, vollmundigen Struktur und Noten von Kakao, Keksen und Trockenfrüchten.



Sie finden sie hier



Dosen – Duft und Geschmack immer auf höchstem Niveau

Der Kaffee **Sublime** ist sowohl gemahlen (mit unterschiedlicher Körnung für Espressokannen und Espressomaschinen) als auch als ganze Bohne erhältlich und wird in praktischen Blechdosen angeboten. Es handelt sich um eine raffinierte, ausgewogene 100%-Arabica-Mischung mit blumigen Aromen und Noten von Trockenfrüchten und Honig. Er hat eine mittlere Intensität und eine ausgewogene Säure.

Ground, Espresso and Beans

SUBLIME

100% ARABICA

a **DATE**

SWEET AND UNFORGETTABLE



Sie finden es hier

A coffee-loving moment

Coffee turns into a unique experience only when cared for with love.





Softpack – ein innovativer *Tresor* für Aromen und Geschmacksnoten

Die neue exklusive Verpackung
wurde von der Tradition des
professionellen Kaffees inspiriert,
um die Eigenschaften des Produkts
hervorzuheben und zu schützen.



Sie finden sie hier



Ein Eintauchen in die
Kultur der
Kaffeextraktion



KLICKEN SIE HIER

Die 200-g-Packungen aus flexiblen Material sind mit einem Aromaschutzventil ausgestattet, das die Frische und Intensität des frisch gerösteten und gemahlene Kaffees bewahrt.

Die verschiedenen Mahlgrade ermöglichen die Auswahl der für die jeweilige Zubereitungsmethode am besten geeigneten Mischung, sei es die klassische Espressokanne, die Chemex, die V60, die Espresso-Extraktion oder die French Press. Diese Auswahl umfasst vier exklusive Mischungen, von denen jede einen unverwechselbaren Charakter und ein einzigartiges Profil

hat. **Espresso Crema** ist eine Mischung aus Arabica und Robusta mit einem intensiven Aroma von geröstetem Brot sowie Noten von Tabak und Trockenfrüchten. Sie ist vollmundig und kräftig. **Moka** ist ein intensiver und lang anhaltender Kaffee, der an frisch gebackene Kekse mit Noten von Schokolade und Gewürzen erinnert.

Filter ist ideal für die Zubereitung mit Filter oder French Press. Er ist ein Kaffee mit einem ausgewogenen Röstaroma sowie Noten von Honig und Trockenfrüchten. **Decaf** ist ein süßer und delikater entkoffeinierter Kaffee mit einem fruchtigen Aroma und Noten von Schokolade.



**Neue Formate und
Mischungen für
Kaffeespezialitäten
sind jederzeit
erhältlich.**

ÈQUALITY

La sintesi perfetta tra etica e qualità.

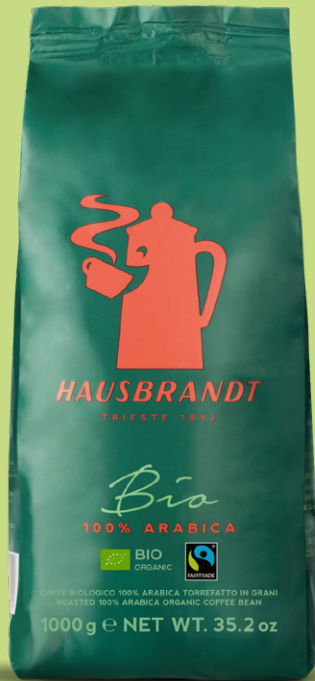
Bio
100% ARABICA

**Bio 100%
Arabica, ein
Spitzenkaffee
in jeder
Hinsicht**

Bio 100 % Arabica ist jetzt Fairtrade-zertifiziert und erobert aufgrund seiner Eigenschaften sowie seiner Ausrichtung auf Nachhaltigkeit und Ethik ein immer breiteres Publikum.



Bio 100 % Arabica Fairtrade ist somit in jeder Hinsicht ein guter Kaffee – sowohl hinsichtlich seiner ökologischen und sozialen Auswirkungen als auch seiner organoleptischen Eigenschaften.



IT IDENTIFIES A CERTIFIED BRAND AIMED AT REDUCING THE ENVIRONMENTAL IMPACT OF BUSINESS ACTIVITIES



süßes Aroma
und intensiver
Nachgeschmack



noten von
Orange,
Pfirsich und
Mandel

Bio 100 % Arabica ist eine zu 100 % biologische Mischung, die seit 2025 auch Fairtrade-zertifiziert ist. Diese wichtige Auszeichnung zeugt vom **Engagement des Unternehmens für die Verwendung umweltfreundlicher Rohstoffe und Produktionsprozesse sowie von seinem Bestreben**, eine Kultur des Respekts und der Harmonie zwischen Menschen, Arbeit und Natur zu fördern. Die Bohnen, aus denen dieser geröstete Kaffee besteht, stammen aus umweltfreundlichem Anbau und entsprechen den strengen Verarbeitungsprozessen für Rohstoffe biologischen Ursprungs. Darüber hinaus bedeutet die Fairtrade-Zertifizierung, dass man sich an der Seite der Anbauer engagiert und sich für Fairness, Gleichheit und Nachhaltigkeit einsetzt.

ÉQUALITY

The perfect synthesis
between ethics and quality.

Bio 100 % Arabica Fairtrade ist somit in jeder Hinsicht ein guter Kaffee – sowohl hinsichtlich seiner ökologischen und sozialen Auswirkungen als auch seiner organoleptischen Eigenschaften.

Er verfügt über ein **süßes Aroma** und **einen intensiven** Nachgeschmack. Am Gaumen entfaltet er eine angenehme Säure, die an **Orange erinnert, mit Noten von Pfirsich und Mandel**, die auch im Aroma erkennbar sind. Es handelt sich um einen Kaffee mit großer Persönlichkeit, der ein ausgezeichnetes sensorisches Erlebnis mit der Authentizität eines nachhaltig produzierten Produkts verbindet.

Die Werbekampagne für Bio 100 % Arabica Fairtrade bringt die Besonderheiten dieser Mischung mit dem Begriff „**Equality**“ zum Ausdruck. Dieser vereint Ethik und Qualität und spiegelt die Prinzipien und das Wesen eines hervorragenden Produkts wider.



FAIRTRADE, NACHHALTIGKEIT
UND RESPEKT FÜR UMWELT
UND MENSCHEN

Das Engagement der Hausbrandt- Gruppe für die Zukunft

Seit jeher legt Hausbrandt großen Wert auf die Orte, an denen seine Marken tätig sind. Heute kann diese Sensibilität nicht mehr ohne einen umfassenderen Blickwinkel betrachtet werden, der die Produktionsstätten, die Kaffeebauern, die sich um die Rohstoffe kümmern, und ganz allgemein die gesamte Lieferkette umfasst. Nur so kann eine Produktion von höchster Qualität gewährleistet werden. In diesem Zusammenhang wurden bereits verschiedene Maßnahmen umgesetzt oder befinden sich in der Umsetzung, für die sich die Gruppe verpflichtet hat. Sie betreffen verschiedene Bereiche der Unternehmenstätigkeit.

**Die Werte,
die das
Unternehmen
leiten**

Integrität

Respekt

Innovationen

Kultur der
Qualität

SAUBERE ENERGIE

Seit 2017 nutzt die Hausbrandt-Gruppe **saubere und nachhaltige Energie**. Das neue Logistikzentrum beherbergt auf einer Fläche von über 1000 Quadratmetern 634 Photovoltaikmodule. Außerdem versorgt sich die Gruppe **mit ausschließlich in Italien produzierter Energie aus zertifizierten und garantierten**

erneuerbaren Quellen. Darüber hinaus wird kontinuierlich daran gearbeitet, die CO₂-Emissionen auf ein Minimum zu reduzieren. Dies sind Entscheidungen, die über die Ethik hinausgehen und den Willen bekunden, die eigenen Auswirkungen auf ein Minimum zu reduzieren, um die Umwelt und die kommenden Generationen zu respektieren.

Werte, die Bestand haben, Entscheidungen, die Respekt zollen.



LIEBE ZUR NATUR

Es gibt viele Möglichkeiten, wie eine Marke ihre Liebe und ihren Respekt für die Natur zeigen kann. Hausbrandt hat in den letzten Jahren verschiedene Aktivitäten in dieser Richtung unternommen.

So wurde bei der Planung des Hauptsitzes der Gruppe besonderes Augenmerk auf „Grünflächen“ gelegt, wodurch sich das Gebiet, in dem das Unternehmen ansässig ist, verbessert hat. So wurde im Produktionszentrum eine **Grünfläche von 3.210 m² mit über 90 Hochstammbäumen** geschaffen und im Logistikzentrum wurden **auf 16.770 m² Grünfläche mehr als 140 Hochstammbäume** gepflanzt. Insgesamt nimmt dieses kleine, aber feine Stück Natur ein Fünftel des gesamten Grundstücks ein.

Darüber hinaus wurde 2010 ein **integriertes Qualitäts- und Umweltmanagementsystem** eingeführt, um höchste Qualität und absolute Sicherheit vom Anbau bis zur Herstellung des Endprodukts zu gewährleisten. Die Verleihung des **Fairtrade-Gütesiegels für den 100 % Arabica-Bio-Kaffee** im Jahr 2025 unterstreicht schließlich die ausgeprägte Aufmerksamkeit für die Natur, die sich sogar bis zu den Produktionsgebieten erstreckt und sich in Schulungsmaßnahmen für Landwirte niederschlägt, die sich für eine nachhaltige Landwirtschaft einsetzen.



Be better.

ENVIRONMENTAL
AND SOCIAL
RESPONSIBILITY



GREEN AREAS

Logistics hub

16.770 mq

GREEN AREA

140

TALL TREES

Production hub

3.210 mq

GREEN AREA

90

TALL TREES

ENERGIA ELETTRICA 100% DA FONTI RINNOVABILI

Reduced CO₂ emissions



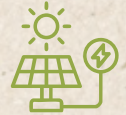
CLEAN ENERGY DOES NOT EMIT CO₂ INTO THE ATMOSPHERE

Renewable energies



100% USE OF ENERGY FROM NATURE

Photovoltaic systems



ENERGY FROM OWN PHOTOVOLTAIC PANELS

SUSTAINABLE ENERGY

Photovoltaic panels

since 2017

1.000 mq

SURFACE

634

PHOTOVOLTAIC PANELS INSTALLED

199 kw

ENERGY GENERATED

PACKAGING



WHENEVER IS POSSIBLE WE PREFER USING PAPER SOURCED FROM RESPONSIBLY MANAGED FORESTS



A SELECTION OF COMPOSTABLE SERVICE MATERIALS



-27,5%
PLASTIC IN COFFEE PACKAGING



WE PROMOTE COMPOSTABLE MATERIALS, SUCH AS THE NEW COMPOSTABLE ESE PODS, COMPOSTABLE COMPATIBLE (NESPRESSO) CAPSULES

EIGENE UMWELTAUSWIRKUNGEN REDUZIEREN

Sich um die Umwelt zu kümmern, bedeutet nicht nur, Maßnahmen zur Verbesserung der Lebensräume zu ergreifen, sondern auch, bewusste und möglichst nachhaltige Entscheidungen im Produktionssystem zu treffen sowie die Auswirkungen von Abfällen und Rückständen auf ein Minimum zu reduzieren.

In den letzten Jahren wurden **recyclbare und kompostierbare Verpackungen** gewählt,

wodurch der Einsatz von Kunststoff und die damit verbundenen CO₂-Emissionen minimiert wurden. Die neue ESE-Kapsel ist beispielsweise vollständig kompostierbar und für die Verpackungen wird überwiegend FSC-zertifiziertes Papier verwendet, das **aus unter ökologischen, sozialen und wirtschaftlichen Gesichtspunkten nachhaltig bewirtschafteten Wäldern** stammt.

Sich um die Umwelt zu kümmern bedeutet in unserem Produktionssystem informierte und möglichst nachhaltige Entscheidungen zu treffen.

Die Hausbrandt Gruppe bringt ihr Engagement für Nachhaltigkeit nicht nur durch die Verwendung von Materialien oder Produktionsprozessen zum Ausdruck, sondern auch durch Unternehmenskulturpraktiken, die ein Umfeld des Respekts und der Harmonie zwischen Mensch, Arbeit und Natur schaffen.



**Sustainability,
people and the
environment.
We care.**

ETHIK UND RESPEKT FÜR DIE ARBEIT

Seit jeher achtet Hausbrandt auf die Qualität der Arbeit seiner Mitarbeiter und Partner. Seit 2025 gilt dieses Engagement auch für die Rohstoffproduzenten.

Das **Fairtrade-Siegel für Bio 100 % Arabica** zeugt vom großen Einsatz der Gruppe für die Arbeits- und Lebensbedingungen der Kaffeeproduzenten. Dies bedeutet nicht nur Fairness und Respekt, sondern auch Schulungen für einen gesünderen und nachhaltigeren Anbau, bei dem die Umwelt und das Territorium vollständig berücksichtigt werden.

An den eigenen Standorten zeigt sich die Aufmerksamkeit für die Mitarbeitenden in

flexiblen Arbeitszeiten, die eine zufriedenstellende **Work-Life-Balance** ermöglichen, in **Weiterbildungsprojekten**, die darauf abzielen, die beruflichen und persönlichen Kompetenzen der Mitarbeitenden zu erweitern, sowie in der **Unterstützung von Wohltätigkeitsorganisationen und Vereinen**, um nicht nur das Wohlergehen des Unternehmens, sondern auch das der gesamten Gemeinschaft zu fördern.



**THE FUTURE DOES NOT WAIT:
WE BUILD IT TODAY.**

Brasilien – eine *Reise* zu den Wurzeln der Qualität

Seit jeher ist es eines der Hauptziele von Hausbrandt, unseren Kunden Spitzenqualität zu bieten. Das eigene Produkt genau zu kennen, es zu genießen und zu erleben, ist einer der besten Wege, um dieses Ziel zu erreichen. Die Kaffeekultur zu vertiefen, verschiedene Sorten zu probieren und die Herkunft der Essenzen hautnah zu erleben, ist die Grundlage für eine qualitativ hochwertige Produktion.





Dies sind die Gründe, die zur **Erfahrung in Brasilien geführt haben: eine Reise der Entdeckung, der Kultur und der Offenheit** für alles, was es bedeutet, den besten Kaffee der Welt zu lieben und anzubauen. Im Juli verbrachte eine Delegation von Hausbrandt-Mitarbeitern zwei Wochen in den Regionen Espírito Santo, São Paulo und Minas Gerais. Sie besuchten einige der wichtigsten Orte der Kaffeeproduktion, von Santo do Pinhal bis Vitorria, von Varginha bis Franca Alta Mogiana.

Die Reise begann auf den Plantagen, um den **Wert eines langsamen und respektvollen Anbaus** von Grund auf zu entdecken: Es waren die Farben und Düfte einer üppigen Natur, es waren die Hände, die arbeiten und sorgfältig die

besten Bohnen auswählen, es waren die Bewegungen und Rhythmen, die an alte Traditionen erinnern und die heute einen nachhaltigen und respektvollen Umgang mit dem Territorium gewährleisten. Auch das Zuhören und das Wissen, das durch den gegenseitigen Austausch mit den Bauern auf ihrem Land gewonnen wurde, waren starke und mitreißende Erfahrungen. Denn sie ermöglichten den Austausch von Werten, inspirierten Beziehungen und Visionen einer gemeinsamen Zukunft – wenn auch geografisch weit entfernt. Jeder Dialog war ein wichtiger Schritt, um die **Herkunft und die Eigenschaften der verschiedenen Kaffeesorten** besser zu verstehen. Jede verkostete Tasse spiegelt eine authentische Verbindung zum Territorium wider.

Im Juli verbrachte eine Delegation von Hausbrandt-Mitarbeitern zwei Wochen in den Regionen Espírito Santo, São Paulo und Minas Gerais. Sie besuchten einige der wichtigsten Orte der Kaffeeproduktion, von Santo do Pinhal bis Vitorria, von Varginha bis Franca Alta Mogiana.





2000 km
zurückgelegte
Straßen

7
verschiedene
Plantagen

6
fazendas

430
verkostete Tassen
Kaffee

Der Besuch ermöglichte es, die verschiedenen Robusta- und Arabica-Sorten zu testen und die Auswahlprozesse der Bohnen, die Erntezeitpunkte sowie die sorgfältige Trocknungsphase der Kaffeeirschen auf traditionellen afrikanischen Betten inmitten der Natur in historischen Fazendas hautnah mitzuerleben. **Über 2.000 Kilometer zurückgelegte Straßen, 7 verschiedene Plantagen, 6 Fazendas** und mehr als **430 verkostete Tassen Kaffee** ermöglichten es dem Team von Hausbrand, das in der nächsten Saison angebotene Produkt vorab zu entdecken, zu bewerten und dabei nicht nur seine organo-

leptischen Eigenschaften, sondern auch seine kulturelle Bedeutung zu ergründen. Die Verkostung bot das Privileg, sich auf den Weg einzulassen, der von der Pflanze über Aromen, Düfte und Nuancen bis hin zu den Tassen der Kaffeeliebhaber Tausende von Kilometern entfernt führt. Es war eine gedankliche Reise durch den Geschmack und die Werte, die dieses Ritual zum Ausdruck bringt: die Fähigkeit, die Zeit in vollen Zügen zu genießen, indem man mit Liebe die besten Kaffeesorten der Welt anbaut oder eine dampfende Tasse Hausbrandt genießt.

Happy Beerthday



THERESIANER

Ein Toast auf 25 Jahre Theresianer, eine Idee,
die zu Exzellenz geworden ist

Die „Lanterna“ von Triest – ein Leuchtturm und Symbol für Weitsicht und einen Blick in die Zukunft. Das Logo von Theresianer könnte die Idee, die vor 25 Jahren im brillanten Geist seines Gründers Martino Zanetti entstand und die Brautradition Triests wiederbeleben sollte, nicht anschaulicher darstellen. Im Jahr 2000 wurde in Nervesa della Battaglia in der Provinz Treviso die Marke Theresianer ins Leben gerufen – in der Tradition der mitteleuropäischen Braukunst, die in Triest eine glorreiche Vergangenheit hat.



Eine Laterne,
ein Leuchfeuer,
ein Blick in die
Zukunft.



Die unternehmerische (und etwas romantische) Intuition von Martino Zanetti manifestierte sich in der Herstellung von Bieren höchster Qualität. Diese entstehen aus sorgfältig ausgewählten Rohstoffen, durch strenge Produktionsprozesse und entsprechen dem Know-how von einst.



Ein mutiges Unterfangen, das den anspruchsvollsten Liebhabern ein Produkt von höchster Qualität bietet und in den letzten 25 Jahren nicht nur große kommerzielle Erfolge verzeichnen konnte, sondern auch die Jurys der renommiertesten internationalen Awards überzeugte.

So verlieh die **New York International Beer Competition** der Marke im Jahr 2025 den Titel „Italian Brewery of

the Year“ und die **Goldmedaillen** für **Premium Lager** und **Vienna**. Bei der **Brussels Beer Challenge** 2024 wurde das Label **Vienna** mit der **Gold- und Silbermedaille** ausgezeichnet. Auch der **Premio Eccellenza del Cerevisia** 2024 für **Bock** und der **Cerevisia 2025** für **Premium Pils** belegen den weltweiten Erfolg der Theresianer-Biere.



Die „langsame Reifung“ ist eines der Geheimnisse, die die Produkte von Theresianer so einzigartig machen.

Die „**langsame Reifung**“ ist eines der Geheimnisse, die die Produkte von Theresianer so einzigartig machen. Reinstes Wasser, Gerstenmalz, edler Hopfen und ausgewählte Hefen entfalten während des natürlichen Brauprozesses ihr volles Aroma und ihren Geschmack. Die renommierte **Slow-Brewing-Zertifizierung** bestätigt das außergewöhnliche Ergebnis dieser Produktionsmethode, die Tradition und Ethik respektiert. Eine Zertifizierung,

die Theresianer durch regelmäßige Audits ständig erneuert, um eine verantwortungsvolle Methodik zu gewährleisten, bei der nur die besten Rohstoffe verwendet und die natürlichen Reife- und Brauzeiten eingehalten werden.



theresianer.it



EASY ART

by

Martino Zanetti

NEUHEIT

N

E

W

Easy Art: Perfekte Perlage und Kunst

Easy Art ist die perfekte Synthese aus der Liebe zur Kunst und Leidenschaft für die Önologie.

Der nur in **limitierter Auflage** erhältliche Schaumwein von **Col Sandago** wird jedes Jahr mit den faszinierenden Kunstwerken von **Martino Zanetti** verziert. In einem Projekt, das Schönheit und Kreativität durch eine Sprache aus Geschmack, Eleganz und Farbe zelebriert, entsteht so ein einzigartiges Produkt.



2

0

2

5

Aus sorgfältig ausgewählten weißen Trauben entsteht ein **Brut-Schaumwein mit einem raffinierten und harmonischen Profil**. Er begleitet die bedeutendsten Momente im Leben all jener, die ihn wählen. Ein Galadinner, ein Jubiläum, Feste und besondere Momente werden durch die Perlen und den unverwechselbaren Stil dieses Schaumweins mit Magie und Eleganz bereichert. **Der Easy Art ist ein brillanter Wein mit einer feinen und anhaltenden Perlage, einem angenehmen, typisch fruchtigen Bouquet und einem weichen, harmonischen Geschmack. All das macht ihn ideal als Aperitif und zu allen Gerichten.**



Linien und Pinselstriche, die mit äußerster
"Leichtigkeit und Unbeschwertheit die
zeitliche Interpretation unseres Seins
darstellen"

Martino Zanetti

Jede Flasche ist ein kleines Meisterwerk, auf dem ein Werk von Zanetti abgebildet ist. Sie kann in einer edlen, silberfarbenen Faltschachtel mit Frontöffnung aufbewahrt werden. **Easy Art ist somit das ideale Geschenk für besondere Anlässe.**

Mit der Edition 2025 setzt Easy Art neue Maßstäbe in der Weinbranche und präsentiert sich als Feuerwerk der Farben, eine Explosion von Energie und Vitalität, die die Ausdrucksfreiheit und visuelle Kraft der Kunst von Martino Zanetti widerspiegeln. Die lebendige Farbpalette kombiniert einen leuchtend rosa Hintergrund mit intensiven Akzenten in leuchtendem Orange, Nachtblau und Sprossengrün. Ein fließender Farbverlauf, der Bewegung ausdrückt und Licht spendet.

Easy Art ist mehr als nur ein einfacher Schaumwein: Jede Flasche ist ein Kultobjekt und Sammlerstück, ein Symbol für eine Schönheit, die man genießen, betrachten und erleben kann. Ein Toast auf die Kreativität, bei dem jedes Detail darauf ausgerichtet ist, Emotionen zu wecken.

L'arte
di fare vino



Col Sandago è una cantina che nasce tra le splendide colline della zona del Conegliano Valdobbiadene DOCG, immersa nella cultura del vino e del Prosecco.

LA NOSTRA CANTINA

DIGITAL

EINE NEUE ONLINE- GESCHICHTE FÜR COL SANDAGO

Wo Kunst und Wein aufeinandertreffen. Mit diesem Versprechen wird das neue digitale Image von Col Sandago eröffnet. Eine ehrgeizige und entschlossene Aussage, die die Nutzerinnen und Nutzer sofort in das Wertesystem der Marke einführt. Auf der neuen Website wird eine Reise durch die Geschichte der Marke und des Territoriums angeboten, die durch einen unauflösbaren **Faden aus Tradition, Grundlagen und Vision miteinander verbunden sind.** Die Kunst ist der Behälter, der Essenz und Ästhetik vereint: Landschaften, die zu Gemälden werden, Weine, die jedes Jahr bei den anspruchsvollsten Weinwettbewerben ausgezeichnet und als Spitzenprodukte anerkannt werden, sowie eine sorgfältige Gestaltung von Etiketten und Flaschen, die von Schönheit, Farben und ganzheitlichen Sinneserlebnissen erzählen.

Die flüssige Navigation und verschiedene Ebenen der Vertiefung machen die Website zu einem modernen, effektiven Angebot, das die Welt von Col Sandago optimal präsentiert.

Ein neues Online-Image,
das es zu feiern und
darauf anzustoßen gilt!



Dove arte e vino
si incontrano

WEIHNACHTEN
2025

Alle Facetten eines unvergesslichen *Weihnachtsfestes*

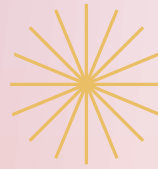
Auch in diesem Jahr feiert die Hausbrandt-Gruppe die Feiertage mit einer Auswahl an Produkten, die Emotionen wecken sollen. Traditionelle Süßigkeiten, innovative Kreationen, erlesene Weine und Biere in limitierter Auflage sowie besondere Geschenkverpackungen zeugen von der Leidenschaft und Sorgfalt, mit der Hausbrandt seine Produkte seit jeher gestaltet. Eine Einladung, die Magie dieser Zeit des Miteinanders mit Geschmack, Eleganz und Authentizität zu erleben.

Hausbrandt – eine exquisite Balance zwischen Innovation und Tradition

Ob Sie mit traditionellen Süßspeisen festliche Momente mit Ihren Lieben teilen oder sich von neuen Geschmacksrichtungen und raffinierten Kombinationen verzaubern lassen möchten: Hausbrandt bietet eine große Auswahl köstlicher Süßspeisen, die mit handwerklicher Sorgfalt und den besten Rohstoffen hergestellt werden. Entdecken Sie unsere vielen köstlichen Vorschläge zum Verschenken und Selbstbeschenken und feiern Sie die magischste Zeit des Jahres im Zeichen der Süße und Exzellenz.

Cheers, goodies and
s h a r i n g :
the time for celebration
has arrived.





La novità: **SOGNO DI CAFFÈ AI TRE CIOCCOLATI**

Zu den Neuheiten 2025 gehört eine exklusive Kartonbox, die mit ihren schimmernden Farbtönen (von Orange über Violett bis Blau) zuerst das Auge und dann den Gaumen erobert. Doch die wahre Überraschung verbirgt sich im Inneren: ein unglaublich geschmacksintensiver Kuchen, der das Aroma des **100 % Arabica Gourmet Columbus Kaffees** mit der Köstlichkeit von drei Schokoladensorten vereint – weiße Schokolade mit Vanillenoten, Milkschokolade und Zartbitterschokolade. Das Ganze wird durch eine knusprige Glasur aus Mandeln und Kaffee verfeinert und mit einer einladenden Kaffee-Creme und gerösteten Mandeln serviert. Die Creme ist in einem praktischen Spritzbeutel bereits gebrauchsfertig. Dieses Rezept wurde exklusiv für Hausbrandt von **Maestro Salvatore de Riso** kreiert: ein duftendes, intensives Dessert mit köstlichen Aromen, das mit handwerklicher Sorgfalt hergestellt wird und sich perfekt als wertvolles Weihnachtsgeschenk eignet.

The **aroma of coffee**
and the gentle sweetness of
white chocolate, the unexpected
magic of a flavor that envelops
you like snowflakes.



Die Bestätigung: **PANETTONE CIOCCOLATO BIANCO E CAFFÈ**



Ein weiteres exklusives Angebot von Hausbrandt ist der **Panettone Cioccolato Bianco e Caffè**. Er verbindet die Tradition des Weihnachtskuchens par excellence mit dem intensiven Geschmack des **Hausbrandt 100 % Arabica Gourmet-Kaffees** und ist auch in der Saison 2025 ein Erfolg. Die weiße Schokolade und die Frische der kandierten Zitronenschalen schaffen eine ausgewogene Geschmackskomposition, die auch die anspruchsvollsten Kundinnen und Kunden überzeugt.



A special atmosphere,
made of sparkling lights,
people gathered and
sweetness:
here is the joy of
moments and memories.



39

I

TRADITIONELLE Süßspeisen in Hausbrandt-Qualität

Das traditionelle Triptychon von Hausbrandt präsentiert sich in dieser Saison 2025 festlich, um das gemeinsame Genießen dieser unverzichtbaren Süßspeisen noch fröhlicher zu gestalten.

Der **Pandoro** überrascht mit seiner Weichheit und Süße, mit seinem zarten Duft bei jedem Bissen und überzeugt mit seiner mit Sternen verzierten Verpackung.

Der **Panettone Glassato** ist eine ausgewogene und köstliche Hommage an die Tradition mit kandierten Früchten, Rosinen und einer Haselnussglasur, die aus der sorgfältigen Auswahl der besten Zutaten resultiert.

Nicht zuletzt ist der **Panettone Specialità Delice** zu erwähnen, der mit seinem weichen Teig, einer krümeligen Haselnussglasur mit Mandeln und Zuckerstreuseln sowie einem Feuerwerk an Aroma und Duft überzeugt. Die Verpackungen dieser Köstlichkeiten von Hausbrandt glänzen in zarten, charmanten Farbtönen mit goldenen Details, die sie noch exklusiver machen.



THERESIANER – zahlreiche Vorschläge, um auf die Feiertage anzustoßen

Nicht nur Sekt, um das Weihnachtsfest 2025 zu feiern und das neue Jahr zu begrüßen: Theresianer bietet Sondereditionen, die für Momente echter Gemeinschaft und Freude gedacht sind.

WINTER Beer



When **w i n t e r** whispers outside.

Winter Beer präsentiert sich dieses Jahr mit einem der niedlichsten und ikonischsten Symbole des Winters: einem Braunbären mit Mütze und Wollschal. Er regt zum Lächeln an, erwärmt das Herz und macht Lust auf gemeinsame Momente vor dem knisternden Kaminfeuer. Die edle Sammlerbox enthält ein Bier in limitierter Auflage mit subtilen Röst- und Gewürznoten sowie Aromen von Trockenfrüchten, die sich mit jedem Schluck entfalten.



Eine angenehme Bestätigung ist das **Birra delle Feste**, eine limitierte Auflage eines Festbiers mit rundem und vollmundigem Geschmack, delikatem Aroma und Noten von tropischen Früchten und Zitrusfrüchten. Besonders interessant ist die Geschenkbox mit vier Flaschen, einer eleganten Verpackung und einem zeitgemäßen Design, das an Schneekristalle und weiße Weiten erinnert.



AUSZEICHNUNGEN UND
ANERKENNUNGEN



Ein rundum erfolgreiches Jahr 2025!



Das Jahr 2025 wird den Marken der Gruppe unvergesslich bleiben. Sie konnten bei den besten internationalen Wettbewerben und Rankings überzeugen und Auszeichnungen und Preise gewinnen.

Hausbrandt, Col Sandago und Theresianer haben einmal mehr die Exzellenz ihrer Produkte unter Beweis gestellt und das italienische Know-how weltweit aufgewertet.





PREMIO INDUSTRIA FELIX: *Zum dritten Mal in Folge unter den besten italienischen Unternehmen*

Auch 2025 hatte Hausbrandt Trieste 1892 zum dritten Mal in Folge das Privileg, **mit der hohen Auszeichnung „Premio Industria Felix – L'Italia che compete“ (Felix-Industriepreis – Das wettbewerbsfähige Italien) geehrt** zu werden. Bei der Preisverleihung am 11. Dezember im Mailänder Palazzo Mezzanotte wurde das Unternehmen für seine Managementleistung und finanzielle Zuverlässigkeit im Agrar- und Lebensmittelsektor als eines der besten italienischen Unternehmen ausgezeichnet.

„Wir danken dem Komitee des Premio Industria Felix für diese prestigeträchtige Auszeichnung“, sagte Arianna Zanetti, Präsidentin und CEO der Gruppe, bei der Preisverleihung. „Hausbrandt möchte ein Unternehmen sein, das ständig wächst und sich weiterentwickelt, das keimt, blüht und Werte schafft. Eine Gegenwart, die den zurückgelegten Weg

„Hausbrandt möchte ein Unternehmen sein, das ständig wächst und sich weiterentwickelt, das keimt, blüht und Werte schafft.“

Arianna Zanetti



wertschätzt und Chancen für die Zukunft eröffnet. Wir wollen in einem sich ständig verändernden globalen Umfeld weiterhin mit Ausdauer handeln, um die Grundwerte der Gruppe weiter zu stärken und weiterzugeben.“ Der Preis ist eine wichtige Anerkennung für die Marke, da er bestätigt, dass der eingeschlagene Weg richtig ist und der Weg in eine solide und für internationale Märkte offene Zukunft lang und lohnend ist.



Die ESPRESSO- KAPSELN

EPICA®

*unter den
besten
Kaffees
Italiens*



Die **Guida Caffè e Torrefazioni d'Italia** (Führer Kaffee und Kaffeeöstereien Italiens), herausgegeben von Gambero Rosso, ist eine der maßgeblichsten Referenzen, um die besten italienischen Kaffeesorten zu beschreiben und zu würdigen. In der Ausgabe 2025 erhielt **Espresso Hausbrandt in Epica®-Kapseln** die höchste Auszeichnung: **3 Kaffemühlen**, das Symbol für absolute Exzellenz.



Espresso Hausbrandt in Epica®-Kapseln die höchste Auszeichnung: **3 Kaffemühlen**, das Symbol für absolute Exzellenz.

Dieses hervorragende Ergebnis ist das Fazit einer strengen Auswahl durch eine Jury aus professionellen Verkostern, die Tausende von Produkten in Blindverkostungen analysieren. Die Produkte werden nach strengen Protokollen bewertet, um Fairness und Konsistenz zu gewährleisten. Sie werden in vier Zubereitungskategorien unterteilt: Espresso, Kaffee für Espressokanne, Filterkaffee und Einzelportionen. Diese Methode macht den Leitfaden zu einem zuverlässigen und auch international anerkannten Instrument. Die von Andrej Godina und Mauro Illiano herausgegebene Publikation wurde mit dem Ziel ins Leben gerufen, die Kultur des Qualitätskaffees zu verbreiten und die Arbeit der Röstereien hervorzuheben, die in Forschung, Kompetenz und

Produktionskontinuität investieren und somit zum Wachstum der gesamten Branche beitragen.

Für Hausbrandt ist dies ein wichtiges Ergebnis, das einmal mehr zeigt, dass die Marke auf Exzellenz setzt und Kaffee mit einem ausgewogenen Blick zwischen Tradition und Innovation interpretiert.



Alle Medaillen für Theresianer

Die Biere von Theresianer haben bei den wichtigsten internationalen Veranstaltungen wieder einmal ihren Wert und ihre Fähigkeit, den Geschmack der Leute zu treffen, unter Beweis gestellt und viele Auszeichnungen erhalten.





Theresianer Premium Lager
Theresianer Vienna



Theresianer Wit
Theresianer Premium Pils
Theresianer Bock



Theresianer Strong Ale



New York International Beer Competition

So brachte die **New York International Beer Competition**, ein internationaler Wettbewerb, bei dem Fachleute aus der Branche als Juroren fungieren, Theresianer im April 2025 große Erfolge.

Die Jury vergab **zwei Goldmedaillen an Theresianer Premium Lager und Theresianer Vienna**, die jeweils 95 Punkte erhielten, sowie **drei Silbermedaillen an Theresianer Wit, Theresianer Premium Pils und Theresianer Bock**, die jeweils 93 Punkte erzielten. Darüber hinaus erhielt **Theresianer Strong Ale eine Bronzemedaille** mit 91 Punkten. Schließlich wurde die Marke mit der renommierten Auszeichnung **Italy Brewery of the Year** geehrt. Damit wird die anerkannte Qualität ihrer Biersorten bestätigt und ihre Etablierung als eines der besten Unternehmen der italienischen Braukunst unterstrichen.

Premio Cerevisia 2025



Das **Theresianer Premium Pils** war einer der Stars beim **Premio Cerevisia 2025**, einem Festival, das die Qualität der italienischen Bierproduktion fördern und Brauereien sowie Produkte auf dem globalen Markt etablieren will. In der Kategorie „**Pilsner und Unterstile**“ überzeugte es die **Jury am meisten** mit seiner Typizität, seinem Geschmack und seiner Übereinstimmung mit dem Referenzbierstil. Diese Auszeichnung erzählt die Geschichte von Leidenschaft, Sorgfalt und Weitblick und würdigt die akribische Bierherstellung sowie die kontinuierliche Suche nach den besten Rohstoffen.

Brussels Beer Challenge



Auch bei der **Brussels Beer Challenge** konnte Theresianer die Jurys eines der renommiertesten Wettbewerbe weltweit für sich gewinnen. In einem anspruchsvollen Bewertungskontext – die Juroren aus aller Welt bewerten die Biere in Blindverkostungen nach sehr strengen Qualitätsstandards – und mit über 1 800 bewerteten Sorten in der Konkurrenz konnte sich **Theresianer Vienna** durchsetzen und die **Bronzemedaille** gewinnen. Das unverwechselbare Profil des Vienna, seine Noten von geröstetem Malz und seine intensive Bernsteinfarbe brachten seine stilistische Ausgewogenheit optimal zur Geltung und drückten seinen Charakter und seine Traditionsverbundenheit aus.



COL SANDAGO
ÜBERZEUGT
die wichtigsten
Weinführer und
Weinwettbewerbe

Auch in diesem Jahr wurden einige Col-Sandago-Weine zu den besten italienischen Weinen gekürt und in die renommiertesten Weinführer für Liebhaber und Fachleute aufgenommen. Die Sorgfalt und Leidenschaft, mit der die Reben angebaut werden, die traditionelle Kunst der Weinherstellung und das ständige Streben nach Qualität haben zu Weinen geführt, die selbst die anspruchsvollsten Weinkenner überzeugen.

Falstaff Prosecco Trophy

Falstaff Sparkling Special

Das **Wein- und Gastronomiemagazin Falstaff** ist eine der größten und renommiertesten Publikationen seiner Art in Österreich, Deutschland und der Schweiz und ein Bezugspunkt für Fachleute und Liebhaber der Önologie. Es ist daher eine Ehre für Col Sandago, in der Falstaff-Auswahl vertreten zu sein, denn dies ist eine Bestätigung für die kontinuierliche Arbeit auf der Suche nach höchster Produktionsqualität.

In der Sonderausgabe **Prosecco Trophy 2025** erhielten „Costa dei Falchi“ Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Brut und „Vigna del Cuc“ Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut jeweils 91 von 100 Punkten. „Undici“ Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG - Dry - Rive di Collalto erhielt 89 von 100 Punkten. In der **Kategorie Sparkling** erhielt „Costa dei Falchi“ Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG - Extra Brut 91 von 100 Punkten, der „Wildbacher Metodo Classico VSQ - Extra Brut“ Jahrgang 2019 erhielt 90 von 100 Punkten.

Schließlich wurde das Weingut Col Sandago als Referenz in die **Guida Italia 2026** aufgenommen und **mit drei Sternen ausgezeichnet**.



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



WILDBACHER
Metodo Classico VSQ
- Extra Brut



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





5StarWines - the Book



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

Auch **5StarWines - the Book**, eine von Veronafiere zusammengestellte Sammlung italienischer Spitzenprodukte, die in den Tagen vor der Vinitaly präsentiert wurde, hat einigen der besten Weine von Col Sandago zu Ruhm verholfen. Über zweitausend Weine wurden drei Tage lang von einer Jury aus internationalen Experten verkostet und nur die besten hatten die Chance, in die

renommierte Publikation aufgenommen zu werden. Die von der Jury bewerteten Weine von Col Sandago erzielten hervorragende Ergebnisse: „**Costa dei Falchi**“ **Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Brut Rive di Collalto** erhielt 90 von 100 Punkten, der **Colli Trevigiani IGT „Wildbacher 2018“** erhielt 86 von 100 Punkten.

Besonders stolz sind wir auf die Erwähnung eines Juwels aus dem Hause Col Sandago in der **Guida Oro I Vini di Veronelli 2026**, einer der renommiertesten Publikationen der italienischen Önologie. Eine Gruppe erfahrener Verkoster vergibt die Punkte nach Kriterien wie Konsistenz, Qualität und Wiedererkennbarkeit. Deshalb ist die **besondere Erwähnung des Wildbacher IGT** durch Gianluigi Brozzoni, der den Führer seit 1997 herausgibt, eine große Genugtuung. Schmeichelhaft sind die Worte, mit denen Brozzoni den „Wildbacher“ IGT Colli Trevigiani begrüßt hat, der 90 von 100 Punkten erhalten hat. Martino Zanetti hat damit eine Wette gewonnen, indem er eine alte Rebsorte aus der Steiermark, die schon fast in Vergessenheit geraten war, in die Hände erfahrener Agronomen gegeben hat. Diese haben ihr neuen Schwung verliehen und ihr dank einer sorgfältigen Planung der Rebzeilen, der Handlese und respektvollen, traditionellen Weinbereitungsverfahren ermöglicht, ihre hervorragende Qualität zum Ausdruck zu bringen. Das Ergebnis ist ein Wein, der schon beim ersten Schluck überzeugt.

Guida Oro I Vini di Veronelli 2026

Viele weitere Weine wurden in dieser Publikation ausgezeichnet: „**Camoi**“ I.G.T. Colli Trevigiani mit 90 Punkten, „**Wildbacher Metodo Classico**“ V.S.Q.-Extra Brut 89 Punkte, „**Costa dei Falchi**“ Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. - Rive di Collalto - Extra Brut 87 Punkte, „**Vigna del Cuc**“ Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. - Brut 86 Punkte, „**Undici**“ Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. - Rive di Collalto - Dry 85 Punkte, „**Case Bianche**“ Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. - Extra Dry 85 Punkte, „**Wildbacher Brut Rosé**“ - V.S.Q. 85 Punkte.





Stars des für *Geschmacks* die Marken von Hausbrandt

Auch im Jahr 2025 werden die Kooperationen mit einigen der wichtigsten Vertreter der italienischen Lebensmittel- und Getränkebranche fortgesetzt. Diese fungierten bei Veranstaltungen und Informationsinitiativen als Sprecher der Marken der Gruppe. Diese Partnerschaften konkretisieren den Willen von Hausbrandt, italienische Spitzenprodukte im Hinblick auf kontinuierliche Forschung und Experimentierfreudigkeit zu unterstützen. Zudem wird bestätigt, dass die Produkte der Marken der Gruppe hohe Qualitätsstandards gewährleisten und von den größten Experten der italienischen Wein- und Gastronomietradition für ihre Kreationen ausgewählt werden.

Die Konditoreikunst von *Salvatore De Riso*



Der langjährige **Partner und Botschafter, Konditormeister Salvatore De Riso**, ist für Hausbrandt eine feste Größe und eine ständige Quelle der Inspiration.

Auch in diesem Jahr trägt das Rezept der Sonderedition des Weihnachtsgebäcks *Sogno di Caffè ai 3 cioccolati* seine Handschrift. Darüber hinaus war er mit **originellen Kochshows** auf den wichtigsten Messen der Marke zu sehen. Darüber hinaus ist Sal De Riso ein wichtiger Teil der **Zusammenarbeit mit AMPI**, dem Verband italienischer Konditormeister, dessen Präsident er ist. Die Partnerschaft mit Sal De Riso wird mittlerweile jährlich erneuert und zeugt von der gemeinsamen Leidenschaft für Qualität und den Respekt vor der Tradition.

Die originelle Kreativität von Bruno Vanzan



Es ist nicht immer einfach, Kaffee und die Kunst des Bartenders konzeptionell zu verbinden, aber in der ikonischen Figur des Barman und Flair World Champion Bruno Vanzan verschmelzen diese beiden Seelen zu einer erfolgreichen Mischung aus Kreativität, Innovation und Erfahrung.

Als langjähriger **Partner und Botschafter** der Gruppe ist er der lebendigste Ausdruck des Forschungsgeistes von Hausbrandt, der auch durch die Aktivitäten der **Bruno Vanzan Academy** weitergeführt wird. Die im Jahr 2025 im Herzen Mailands eröffnete Ausbildungsstätte ist ein Ort der Exzellenz, der sich der Kunst der Mixologie widmet und Mixologen, Baristas sowie Managern der Getränkebranche die beste Ausbildung bietet.

Die zahlreichen Auftritte von **Bruno Vanzan auf Messen und Veranstaltungen sind als echte Shows konzipiert**, die den Produkten der Marken der Gruppe Glanz verleihen. Während der Sigep 2025 wurde beispielsweise der große Klassiker Espresso Martini „neu interpretiert“: Er wurde mit Hausbrandt Gourmet 100 % Arabica-Kaffee hergestellt – ein origineller Cocktail, der immer Eindruck hinterlässt.

Begegnungen mit venetischen Spitzenprodukten:

*Massimo
Albanese*
und Hausbrandt



Der Meisterkonditor **Massimo Albanese**, Partner und Bindeglied in der Zusammenarbeit mit AMPI, erweist sich als **ausgezeichneter Botschafter für die Verbreitung der Vorzüge typisch venetischer Produkte**.

Neben seinen beiden Verkaufsstellen im Herzen Trevisos, die in der Nähe des Hauptsitzes der Gruppe liegen, ist Albanese in ganz Italien und weltweit als einer der besten Interpreten der Kunst der Zubereitung des perfekten Tiramisu bekannt. Dafür verwendet er die hochwertigen Essenzen von Hausbrandt.

Im Jahr 2021 gewann er den renommierten Preis „Premio Cucchiario di Cristallo e Tiramisù di Treviso“ beim Tiramisù World Cup und krönte damit eine Karriere der Exzellenz. Bereits 2010 wurde er mit dem Titel „Bester Panettone Venetiens“ und 2016 mit dem Titel „Beste Focaccia Venetiens“ ausgezeichnet. Diese Auszeichnungen zeugen von einer authentischen Leidenschaft und einem außergewöhnlichen Talent.

Geschmackskombinationen mit *Renato Basca*



Die **Partnerschaft mit dem Meister der Hefeteigprodukte Renato Basca** wird fortgesetzt. Mit seinen kreativen Experimenten, überraschenden Kombinationen und bahnbrechenden Rezepten schafft er interessante Verbindungen zwischen Backwaren, süßen und herzhaften Speisen sowie den Bieren Theresianer und Zerocinquanta.

In seinem Vortrag „Brot, Panettone und Worte“, den er während der **Sigep 2025** hielt, stellte er das Rezept „Doppio Crunch“ mit Mortadella und Pistazien vor. Dieses wird durch die Kombination mit Theresianer IPA verfeinert. Ebenso präsentierte er einen besonderen Panettone, der durch die Zabaione-Creme mit Theresianer Birra delle Feste einzigartig wird. Zwei unterschiedliche und kreative Vorschläge, die die perfekte Verschmelzung von Qualitätsprodukten bezeugen.

Roberto Rinaldini

Kreativität im Dienste der Ausbildung



Als großer Protagonist der Welt der Konditorei, Meister-Chocolatier und Weltmeister der Eisherstellung war **Maestro Roberto Rinaldini der Bezugspunkt für die Schulungsaktivitäten** für die Kunden der Gruppe.

Das gemeinsame Streben nach Exzellenz, der Respekt vor Tradition und handwerklichem Ansatz, die Aufmerksamkeit für Rohstoffe und die Forschung im Bereich modernster Verarbeitungstechniken machen ihn zum idealen Partner für die Gestaltung eines umfassenden und fundierten Ausbildungsangebots, das Baristas umfassend und mit einem breiten Blick auf die Welt der Produktion und des Service ausbildet. Rinaldini ist für die

Gruppe eine wertvolle Ressource und auch in der Managementausbildung ein wichtiger Bezugspunkt – dank seiner **umfangreichen Erfahrung und seiner Begabung, Trends in der Welt von Food & Beverage zu erforschen und zu untersuchen.** Ein Beispiel für die vielseitige Kompetenz von Rinaldini ist die **Fortbildungsveranstaltung**, die im Mai im Schulungsraum der Zentrale zum **Thema Nachhaltigkeit** stattfand. Die Veranstaltung behandelte das Thema aus verschiedenen Blickwinkeln: Nachhaltigkeit im Lokal in Bezug auf Energieeffizienz, die Auswahl ökologischer Materialien und die Organisation der Arbeitsumgebung; in der Produktionsphase, die bei der Auswahl der Rohstoffe und der Abfallbewirtschaftung verantwortungsbewusst sein muss; abschließend mit einer Vision von Verantwortung als gemeinsamer Ansatz von Mitarbeitern und Team.

„Wir leben und reisen durch die Farbe. Die Farbe begleitet uns auf unserem Weg. Linien und Pinselstriche, die mit äußerster Leichtigkeit und Unbeschwertheit die zeitliche Interpretation unseres Seins darstellen.“

Martino Zanetti

MESSEN
2025

HAUSBRANDT



un VIAGGIO
a TRAVEL

a COFFEE-time

SIGEP

WAR FÜR DIE
HAUSBRANDT-GRUPPE
EINE HERVORRAGENDE
PLATTFORM

Auch in diesem Jahr war die Hausbrandt-Gruppe wieder Protagonist auf der **46. Ausgabe der Sigep, der internationalen Fachmesse für handwerklich hergestellte Eiscreme, Backwaren, Konditoreiwaren und Kaffee**. Vom 18. bis 22. Januar präsentierte die Gruppe auf dem Messegelände in Rimini eine Vorschau auf die neue Produktlinie „**A Coffee-time Moment**“ und stellte an einem farbenfrohen und einladenden Stand innovative Produkte und Verpackungen vor. Im Mittelpunkt stand dabei die Kunst von Martino Zanetti, die den Geist der Gruppe widerspiegelte.

Partner und Besucher wurden in eigens dafür vorgesehenen Bereichen empfangen. Exklusive Veranstaltungen, Meisterkurse und Show-Cooking-Events sorgten an den verschiedenen Tagen für Unterhaltung und Faszination am Stand.

Sal De Riso, ein Meisterkonditor, Bruno Vanzan, Barman und Flair-Weltmeister, Roberto Rinaldini, Konditor, sowie Renato Bosco, ein Spezialist für Hefeteiggebäck, waren die herausragenden Gäste. Sie begeisterten mit ihren Kreationen und vermittelten die Kunst des Geschmacks in all ihren Formen.

SIGEP

61

I

DAY 1

CHEF RENATO BOSCO

Am ersten Messetag fand die **Show „Brot, Panettone und Worte“ von Chefkoch Renato Bosco** statt. Er präsentierte eine doppelte Knusperrolle mit Mortadella und Pistazien, die durch die Kombination mit Theresianer IPA perfekt abgerundet wurde, sowie einen besonderen Panettone, der durch die Zabaione-Creme mit Theresianer Birra delle Feste zu etwas Einzigartigem wurde.



SIGEP

DAY 2

**MAESTRO
PASTICCERE
SALVATORE
DE RISO**



Am zweiten Tag stand Sal De Riso, Konditor und Präsident der AMPI, im Mittelpunkt. Er verwöhnte die Gäste mit der Zubereitung eines köstlichen Kuchens mit Nüssen und Kaffee, verfeinert mit einer cremigen Mascarpone-Zabaione-Sauce. Diese hob die aromatischen Eigenschaften der Mischung Hausbrandt Gourmet Columbus 100 % Arabica hervor.





DAY 3

MIXOLOGIST BRUNO VANZAN

Am **dritten Tag** belebte der Barkeeper und Flair-Weltmeister Bruno Vanzan die **Bühne**, indem er einen großen Klassiker neu interpretierte: Er präsentierte einen „überarbeiteten“ Espresso Martini, der mit Hausbrandt Gourmet 100 % Arabica zubereitet wurde.





DAY 4

**PASTRY CHEF
ROBERTO
RINALDINI**

Zum Abschluss der Veranstaltung zeigte der Konditor Roberto Rinaldini in einem interessanten Workshop, in dem er die Geheimnisse der Konditorei verriet, wie er ein gefülltes Mini-Eclair zubereitet. Dabei handelt es sich um ein knuspriges Dessert mit einem Kern aus Kaffee-Karamell und einer leichten Creme aus Academia-Kaffee.

BEER & FOOD
ATTRACTION

*Theresianer im
Rampenlicht auf
der Beer&Food
Attraction*



**BEER & FOOD
ATTRACTION**

Eine urbane Atmosphäre, „grüne“ Details und ein starkes institutionelles Image waren die Hauptmerkmale der Präsenz von Theresianer auf der **Beer&Food Attraction 2025**. Mit einem Stand, der das sensorische Erlebnis der Verkostung verstärken und einzigartig machen sollte, sprach die Marke ein Publikum aus Liebhabern und Fachleuten an.



Bieren, Getränken, Lebensmitteln und Trends für den Out-of-Home- Kanal vereint



Vom 16. bis 18. Februar bestätigte sich **Theresianer auf der Messe in Rimini** als einer der Protagonisten der Veranstaltung, die das umfassendste nationale und internationale Angebot an Bieren, Getränken, Lebensmitteln und Trends für den Out-of-Home-Kanal vereint.

Zu den vorgestellten Produkten gehörte das Format „Mezzo Litro“ (halber Liter), das für den Gastronomiebereich bestimmt ist und für ungefilterte Meisterwerke

unter den Bieren konzipiert wurde. Premium Pils, Wit, India Pale Ale und Bock. Im Rampenlicht standen auch die Formate 0,33, Fassbier und die Linie Zerocinquanta mit den originellen Bieren Guglielmo, Amleto und Cordelia, die sich durch ihren reinen und authentischen Charakter auszeichnen. Auch Theresianer Gin fand seinen Platz und stellte die einzigartigen Eigenschaften eines hochwertigen Destillats in den Vordergrund, das Brautradition mit aktuellen Mix-Trends verbindet.





DIE WIEDERENTDECKUNG
DER TRADITION AUF
DER VINITALY

Die Verbindung zwischen der Stadt Verona und dem Wein ist eine Liebesgeschichte, die zu einem unverzichtbaren Ereignis geworden ist. Jedes Jahr präsentiert die Vinitaly der ganzen Welt die Spitzenprodukte des italienischen Weinsektors.



Auch bei der diesjährigen **Vinitaly vom 6. bis 9. April** präsentierten Col Sandago und Martin des Orsyn ihre einzigartigen Eigenschaften und erzählten vom Stil und der Identität zweier Gebiete von herausragender Qualität: den Prosecco-Hügeln von Conegliano und Valdobbiadene, die zum UNESCO-Weltkulturerbe gehören, sowie den Montagne de Reims, dem Herzen der Champagne zwischen Reims und **Épernay**.

Die Messe bot die ideale Gelegenheit, tieferen Einblick zu gewähren und über die **Herkunft und Identität des Wildbachers von Col Sandago** zu berichten. Aus der Wiederentdeckung alter Rebzeilen auf dem Weingut des Präsidenten Martino Zanetti entstand dieses ehrgeizige Projekt, das darauf abzielt, eine Rebsorte mit alten Wurzeln aufzuwerten. Dank der Arbeit erfahrener Agronomen, der ausschließlich von Hand durchgeführten Lese, der 24- bis 30-monatigen Reifung in Eichenfässern und der anschließenden 12-monatigen Flaschenreifung entstehen

hervorragende Weine mit unverwechselbarem Charakter und seltener Reinheit. Der Wildbacher ist eine Rebsorte aus Treviso mit einer langen Geschichte, aus der ein Wein mit tausend Gesichtern entsteht. Er offenbart sich in der Flasche und im Glas: in den verführerischen und süßen Noten des Dagobertus Passito, in der eleganten, sortenreinen Version als Rosso, in der spritzigen Variante eines harmonischen, blumigen Charmat-Rosé bis hin zu einem Metodo Classico von großer Persistenz. Die Journalisten, die den Stand besuchten und sich auf die Entdeckung neuer Weine einließen, schätzten besonders die Eigenschaften des Wildbachers und des Champagners. Es gab viele verschiedene Angebote, die vom Publikum mit Begeisterung aufgenommen wurden. Sie alle haben eine gemeinsame Identität und Wurzeln: das Streben nach Qualität und die Liebe zum Land. Wenn man es respektiert und mit Leidenschaft behandelt, bringt es hervorragende Früchte hervor – den Rohstoff für Weine, die Spuren hinterlassen.





CHAMPAGNE
EXPERIENCE



Die Champagne Experience, das Referenzereignis für alle Liebhaber des französischen Schaumweins, fand dieses Jahr an einem neuen Veranstaltungsort statt.

Martin des Orsyn auf der Champagne Experience

Am **5. und 6. Oktober** fand die **achte Ausgabe der Veranstaltung rund um den Champagner** statt, dieses Jahr auf der Bologna Fiere. Zahlreiche Produzenten, Maisons, Winzer und Fachleute der Branche nahmen daran teil.

Martin des Orsyn erneuerte sein Engagement für die Förderung einer authentischen, bewussten und qualitativ hochwertigen Champagnerkultur und war mit einem eigenen Stand vertreten, um fruchtbare Kooperationen mit Händlern und Liebhabern zu knüpfen. Die Veranstaltung bot die ideale Gelegenheit, die eigenen Cuvées vorzustellen, sie bekannt zu machen und ihre Identität hervorzuheben. Durch Verkostungen und das Eintauchen in die Marke wurde zudem das Gebiet der Täler zwischen Reims und **Épernay** präsentiert – Ursprung und Herzstück eines Autorenchampagners.





Es gibt einen roten Faden, der sich durch die gesamte Geschichte der Hausbrandt-Gruppe zieht: die Freude an Begegnungen, an gemeinsam erlebter Schönheit und an Kunst, die mit der Region in Dialog tritt.

Die Marken der Gruppe rücken in den *Mittelpunkt*

Seit jeher unterstützt die Hausbrandt-Gruppe mit Begeisterung künstlerische und kulturelle Initiativen, die das Land beleben. In ihnen erkennt sie denselben Geist der Leidenschaft und Freude an der Forschung, der sie selbst jeden Tag inspiriert.

Auch im Jahr 2025 hat sich diese Berufung niedergeschlagen: Die Marken der Hausbrandt-Gruppe waren Partner und Protagonisten anspruchsvoller Veranstaltungen, kultureller und unterhaltsamer Events, die Menschen, Orte und Empfindungen zu einem einzigartigen Erlebnis vereinen konnten.



Die Verbindung zwischen Klang und Geschmack ist der Marke seit jeher ein Anliegen. Dieses Jahr hat sich die Hausbrandt-Gruppe erneut für die **XI. Ausgabe des Treviso Suona Jazz Festivals engagiert.**

HAUSBRANDT FÖRDERT DIE AUTORENMUSIK

Die vom **17. bis 25. Mai 2025** in der venetischen Stadt stattfindende Veranstaltung bot eine hervorragende Gelegenheit, die Region, die Kultur und die Kunst zu würdigen.

Als Hauptsponsoren hatten Hausbrandt und Theresianer die Gelegenheit, einige der Höhepunkte der Veranstaltung zu begleiten. Am 21. Mai erfreute der in Kapseln verpackte Espresso Epica von Hausbrandt die Gäste und Künstler hinter der Bühne und im Foyer des Auditoriums S. Artemio während des Auftritts der Pianistin

und Sängerin Francesca Tandoi und des Tenorsaxophonisten Max Lonata. Am 22. Mai sorgten die ungefilterten Biere Theresianer Mezzo Litro in der eindrucksvollen Kulisse der Kirche Santa Caterina für einen besonderen Rahmen bei der Vorführung des Films „Safety Last!“ von Harold Lloyd.

Es waren Momente der Schönheit, die die Leidenschaft für Musik und Kunst mit der Freude am Zusammensein in einer angenehmen und entspannten Atmosphäre verbanden.

THERESIANER GIN BEI DER TRIESTE COCKTAIL WEEK

Vom **7. bis 14. September 2025** fand die **Trieste Cocktail Week** statt, bei der Theresianer Gin zum dritten Mal in Folge als Premium-Sponsor auftrat. Damit bekräftigte die Marke ihr Engagement für die Förderung einer Kultur der hochwertigen Mixkunst.

Trieste
Cocktail
Week



Über 25 Lokale, darunter Bars, Restaurants und historische Cafés in Triest, boten eine Woche lang ein reichhaltiges Veranstaltungsprogramm. Dieses reichte von der **Eröffnungsparty im PuroBeach** mit Blick auf die wunderschöne Kulisse von Tivoli Porto Piccolo, bei der Theresianer Gin mit seinen Interpretationen von Gin Tonic und Negroni im Mittelpunkt der Mixology-Stationen stand, bis hin zum **Aperitif und DJ-Set im Eataly Trieste**. Dort würdigten innovative, speziell für diesen Anlass kreierte Cocktails die Eigenschaften von Theresianer Gin.

Im Rahmen des Spin-offs der Veranstaltung wurde in diesem Jahr auch die **Woche des Negroni Triestino** angeboten. Am **Donnerstag, dem 25. September**, war Theresianer Gin der absolute Protagonist eines **besonderen Abends**, der im **La Muta**, einem historischen Lokal im Herzen der Stadt, organisiert wurde. An diesem Ort konnten die Gäste die aromatischen und unverwechselbaren Eigenschaften

des Gins in vier speziell für diesen Anlass kreierte, originellen Cocktails probieren und genießen: Theresianer Tonic, Negroni Theresiano, Bellini 3.0 und Fake Island.

Es gab zahlreiche Gelegenheiten, die Identität und Vielseitigkeit des Theresianer Gins zu präsentieren. Unter anderem fanden Meisterkurse mit Branchenexperten und Wettbewerbe zwischen den besten Barkeepern in einem lebendigen urbanen Umfeld statt, in dem eine Kultur des hochwertigen Trinkens zunehmend an Bedeutung gewinnt.





DIE MARKEN DER GRUPPE UNTER DEN KÜNSTLERN DER ITALIENISCHEN KONDITIONEIREI



Auch in diesem Jahr war die Hausbrandt-Gruppe wieder ein wichtiger Bezugspunkt während des **XXIX. öffentlichen Symposiums der AMPI** (Akademie der italienischen Konditormeister). Das jährliche Treffen der Konditormeister fand am **5. und 6. Oktober in Mailand** statt. Im Rahmen von Dialogen, Diskussionen und Experimenten wurde dort die Exzellenz der italienischen Konditorei gefeiert.

Die Veranstaltung „Nobile Dolcezza“ (Edle Süße) wurde mit einem 20 Meter langen Tisch eröffnet, auf dem 100 regionale italienische Süßspeisen präsentiert wurden – eine spektakuläre Installation von Vincenzo Dascanio, die die gastronomische Identität der verschiedenen Regionen widerspiegelt. Zum Abschluss des Abends wurden bei dem **AMPI-Gala-Dinner die Spitzenprodukte von Col Sandago und**

Champagne Martin des Orsyn serviert, die perfekt zu einem raffinierten Sterneküchen-Menü passten. Abgerundet wurde das Menü durch Caffè Hausbrandt Gourmet 100 % Arabica, der das Dessert unterstrich und einen perfekten Abschluss im Zeichen der Exzellenz bildete.

Auch während des Summits „Die Herausforderungen von heute“, bei dem an zwölf Arbeitstischen zwölf große Themen rund um die Konditoreibranche diskutiert wurden, war Hausbrandt dabei – nicht nur als Diskussionspartner und wertvoller Unternehmensvertreter, sondern auch als Beweis dafür, dass die Aufmerksamkeit für die Kunden und die Zusammenarbeit mit der Welt der gehobenen Konditorei sich in einem breiten Angebot und einem gewissenhaften Streben nach Qualität niederschlagen.

TIRAMISÙ WORLD CUP



TIRAMISÙ WORLD CUP: HAUSBRANDT-KAFFEE ZELEBRIERT DAS BERÜHMTESTE DESSERT DER WELT



Ungeachtet der Kontroversen über die Urheberschaft – Venetien oder Friaul – ist Treviso seit vielen Jahren Austragungsort für den **Tiramisù World Cup**, den Referenzevent für das bekannteste und beliebteste Dessert der Welt.

Hausbrandt war Protagonist der Ausgabe 2025, nicht nur als Sponsor, sondern auch als Organisator von Veranstaltungen zur Vertiefung des Themas. **Ugo**

Ottolenghi, Ausbilder der Gruppe, hielt am **Samstag, dem 11. Oktober**, den Vortrag „**Hinter den Kulissen von Hausbrandt-Kaffee – Die Reise einer Bohne zwischen Aroma und Leidenschaft**“. In diesem Vortrag nahm er das Publikum mit auf eine Reise durch Tradition, Kuriositäten und Innovationen rund um den italienischen Kaffee. Der **offizielle Kaffee der Veranstaltung** war **Subline 100 % Arabica**, erkennbar am Siegel „Official Coffee“. Er wurde aufgrund seiner Ausgewogenheit und seines Aromaprofiles ausgewählt, das perfekt ist, um jeden Löffel Tiramisu zu vollenden.



Ugo Ottolenghi, Ausbilder der Gruppe, hielt am den Vortrag „**Hinter den Kulissen von Hausbrandt-Kaffee – Die Reise einer Bohne zwischen Aroma und Leidenschaft**“

Das mit dem **Hausbrandt-Preis** ausgezeichnete Tiramisu von Monia Salvadori brachte die Zutat Kaffee am besten zur Geltung und zeichnete sich durch Ausgewogenheit und Intensität des Geschmacks aus.

Die Tiramisu-Weltmeisterschaft ist mittlerweile zu einer Tradition geworden, die die Verbindung der Marke mit der hochwertigen Konditorei (sowohl Profis als auch Amateure) bestätigt und ihre Fähigkeit unterstreicht, weltweit zu den besten italienischen Spitzenprodukten zu gehören.



Auf dem Foto: Monia Salvadori, Gewinnerin des Hausbrandt-Preises mit ihrem Tiramisu „Attimo Infinito“



Veranstaltung San Martino in Cantina

Col Sandago zwischen Wein und Tradition



Den Abschluss dieser Veranstaltungsreihe, die man sich für 2025 vormerken sollte, bildet die Tradition des **San Martino in Cantina**, bei der Col Sandago seine Türen öffnet und Weinliebhabern die Möglichkeit bietet, die Eigenschaften seiner Produkte zu entdecken.



Eine außergewöhnliche Eröffnung
des Werksladens in Susegana mit
Verkostungen einer Auswahl an
Col Sandago-Weinen, Martin des Orsyn-
Champagnern und Theresianer-Bieren.



Am **Sonntag, dem 9. November, wurde der Herbst mit einer Sonderöffnung** des Firmengeschäfts in Susegana gefeiert. Es gab Verkostungen einer Auswahl von **Col-Sandago-Weinen, Martin-Orsyn-Champagner und Theresianer-Bieren**. Zudem wurden die Weihnachtsangebote der Hausbrandt-Gruppe präsentiert und das Firmengeschäft öffnete mit speziell für das Wochenende konzipierten Rabatten und Sonderangeboten. Es war ein wichtiges Ereignis, das darauf abzielt, die Identität der Gruppe zu fördern und den Geist des Teilens zu stärken, der seit jeher die Haltung des Unternehmens prägt, indem es die Verbindung zwischen Land, Wein und Menschen erneuert.

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



