

DRINKIN

experience the world of Martino Zanetti

appunti da bere





Hausbrandt: azienda, persone, valori.

Da sempre, nei momenti economici non facili, solo le aziende che investono in innovazione, qualità e prodotti creano nuove opportunità e pongono basi solide per un futuro sempre più positivo. E' proprio questo che facciamo da oltre 100 anni con passione e dedizione, senza nessun compromesso: la massima soddisfazione della clientela e di tutti i nostri partners è l'obbiettivo che cerchiamo di ottenere nella quotidianità.

Cerchiamo di regalare la migliore Tradizione Italiana e un'esperienza sensoriale che racchiude dentro di sé i valori immutati del tempo, che ci consentono di esportare i nostri prodotti e la nostra filosofia vincente in numerosi nuovi mercati. Non solo caffè, ma anche prodotti di eccellenza, con i vini Case Bianche e Col Sandago e, con Theresianer, una birra artigianale dal gusto unico.

Un'azienda in controtendenza e con una forte spinta innovativa grazie ad un'intensa politica di investimenti: l'apertura del secondo negozio aziendale presso la cantina Case Bianche, per la vendita di vino, birra e caffè; il lancio di nuovi prodotti, come la birra WIT e il Prosecco 11; l'ampliamento dell'offerta Hausbrandt, con il tè Ronnefeldt, e l'apertura di nuovi punti vendita in Italia, come la caffetteria di Udine.

La nostra passione e la costante ricerca della qualità, infine, ha portato ad importanti risultati, tra cui la recente Medaglia d'argento 2009 attribuita alla Theresianer Premium Pils, dal prestigioso "Concorso internazionale di qualità per birra e bevande a base di birra" promosso dalla Deutsche Landwirtschaft-Gesellschaft.

Ecco il nostro "diario di viaggio" verso un futuro sempre più di successo, attraverso la nostra storia, i traguardi raggiunti e gli obiettivi futuri: tutti coloro che vorranno, potranno contribuire al suo sviluppo, inviando idee, suggerimenti e progetti, anche scrivendoci direttamente su Facebook.

Fabrizio Zanetti nuovo Consigliere in Federalimentare

Importante incarico associativo per Fabrizio Zanetti, Amministratore Delegato dell'Azienda, che recentemente è stato nominato Consigliere del Consiglio Nazionale dei Giovani di Federalimentare, la Federazione aderente a Confindustria che, con le sue 19 Associazioni di categoria, rappresenta e tutela l'Industria alimentare in Italia.

Entrato giovanissimo in azienda dopo esperienze di studio e professionali anche all'estero, ha contribuito con la sua presenza a dare un notevole impulso coinvolgendo l'Azienda in iniziative promozionali molto prestigiose.



Hausbrandt: company, people, values.

During difficult economic times, only those companies that invest in innovation, quality and products have always been able to create new opportunities and lay solid foundations for an increasingly positive future. This is precisely what we have been doing for over 100 years, with passion and dedication and without making any compromises: our daily goal is to provide maximum satisfaction to both our customers and all our partners.

We try to offer the best Italian tradition combined with a sensory experience encompassing values that have remained unchanged over time and that have allowed us to export our products and winning philosophy to numerous new markets. Not just coffee, but also excellent products including Case Bianche and Col Sandago wine and Theresianer's homebrewed beer with its unique flavour.

The company is going against the general trend with its strong innovative force, thanks to an intense policy to invest, which includes the opening of a second corporate shop that sells wine, beer and coffee at the Case Bianche wine cellar, the launching of new products such as WIT beer and Prosecco 11, the expansion of the Hausbrandt product line with Ronnefeldt tea, and the opening of new points of sale in Italy such as the Caffetteria Hausbrandt in Udine.

Finally, our passion and constant search for quality have led to important results, including the recent 2009 Silver Medal awarded to Theresianer Premium Pils during the prestigious Concorso Internazionale di qualità per birre e bevande a base di birra (International Competition on the Quality of Beer and Beer-based Drinks) promoted by the Deutsche Landwirtschaft-Gesellschaft (German Agricultural Society).

This is our travel journal towards an increasingly successful future, through our history, goals achieved and future objectives: anyone wishing to contribute to its development can do so by sending us ideas, suggestions and projects directly on Facebook.

New Federalimentare (Italian Food and Drink Industry Federation) Director Fabrizio Zanetti

The company's Managing Director Fabrizio Zanetti was recently awarded an important associative appointment as Director of the Consiglio Nazionale dei Giovani (Italian National Youth Council) of Federalimentare, the supporting federation of Confindustria (Association of Italian Industries), whose 19 trade associations represent and protect the food and beverage industry in Italy.

He came on board with the company at quite a young age and his studies and professional experiences both in Italy and abroad have allowed him to make significant contributions by involving the company in extremely prestigious marketing initiatives.

Il Presidente
Chairman
Martino Zanetti



In copertina
La nuova immagine Liberty della caffetteria di Udine
servizio a pagina 8

Cover

*The new Liberty image of the Caffetteria Hausbrandt in Udine
story on page 8*



2 Editoriale | Editorial



4 Novità | News

Il Natale con Hausbrandt e Theresianer
Christmas with Hausbrandt and Theresianer

Prosecco 11, Tenuta Col Sandago | *Prosecco 11, Col Sandago Estate
Ronnefeldt, tè squisiti dal 1823 | Ronnefeldt: exquisite tea since 1823*



8 Parliamo di... | Let's talk about...

La nuova caffetteria Hausbrandt a Udine
The new Caffetteria Hausbrandt in Udine



10 Dal mondo Hausbrandt | From the world of Hausbrandt

A cena con il giallista Stieg Larsson
Dinner with crime novelist Stieg Larsson

Theresianer al Summer Jamboree | *Theresianer at Summer Jamboree*
La visita di Conrad Seidl | *A visit by Conrad Seidl*



13 Hausbrandt Lab | The Hausbrandt Lab

La manutenzione giornaliera della macchina al bar
Daily maintenance for coffee-shop coffee makers



15 Dall'estero | From abroad

Benvenuti a Belgrado, la sede di Ecomex D.o.o.
Welcome to Belgrade, the home of Ecomex D.o.o.

Informativa ai sensi dell'art.13 del D.lgs. 196/2003 sul trattamento dei dati personali
HAUSBRANDT TRIESTE 1892 SPA – Titolare del trattamento – ha estratto i Suoi dati personali dal proprio archivio clienti. I dati, di cui non è prevista la diffusione, sono trattati con procedure automatizzate e manuali solo dai dipendenti designati incaricati del trattamento, per fini promozionali e commerciali.
Potrà rivolgersi a HAUSBRANDT TRIESTE 1892 SPA via Foscarini, 52 NERVESA DELLA BATTAGLIA (TV) per avere piena informazione di quanto dichiarato, per esercitare i diritti previsti dall'art.7 del D.lgs. 196/2003, e perciò consultare, modificare e cancellare i dati od opporsi al loro utilizzo nonché per conoscere l'elenco dei Responsabili del trattamento.

Information on the handling of personal data pursuant to art.13 of legislative Decree 196/2003
HAUSBRANDT TRIESTE 1892 SPA – Treatment Holder – has extracted your data from its customer database. The data, for which no circulation is foreseen, is only handled automatically and manually by employees appointed specifically to do so, for promotional and commercial purposes.
You can contact HAUSBRANDT TRIESTE 1892 SPA via Foscarini, 52 NERVESA DELLA BATTAGLIA (TV) to have full information on what has been declared herein, to exercise the rights foreseen by art.7 of legislative decree 196/2003, and therefore consult, amend and cancel said data or oppose its use, and to see the list of those Responsible for data Handling.

Inviare le Vostre notizie a
Send your news to
news@hausbrandt.com

Il Natale con Hausbrandt



Ancora una volta Hausbrandt interpreta l'atmosfera natalizia con una linea raffinata, dedicata al dolce delle feste per antonomasia: il panettone. Una garanzia di successo grazie a ricette esclusive, alla selezione di ingredienti doc, alla cura nella lavorazione dell'impasto, ai tempi di lievitazione perfetti e al controllo minuzioso nella cottura del Maestro Pasticcere Iginio Massari, figura di spicco nel panorama internazionale dell'alta pasticceria, che intrattiene da anni un importante e privilegiato rapporto di collaborazione con Hausbrandt.

Il Panettone Glassato, il classico panettone che rispetta in pieno la tradizione, con l'antica ricetta Piemontese, frutto di un impasto soffice e fragrante dal delicato aroma di vaniglia, ricco di uva passa e canditi e ricoperto da una croccante glassa con nocciole del Piemonte e mandorle tostate.

L'incarto, nel tipico colore natalizio rosso vivace, è arricchito da un prezioso fiocco in doppio raso color avorio.

Il Panettone Delice, un dolce raffinato, d'eccezione è semplicemente indimenticabile, grazie ad un impasto particolarmente delicato, arricchito da una pasta d'arancio che sprigiona l'elegante dolcezza delle migliori arance di Sicilia.

Un incarto color avorio, con doppio raso della stessa tonalità, completano con eleganza un prodotto unico nel suo genere.

In edizione limitata: il **Glassato d'Epoque**, che ogni anno si veste di nuovi colori.

Racchiuso in una particolarissima scatola di latta, con forme e colori in stile liberty. Come in una danza d'epoca volteggiano eleganti tazzine di caffè, la cui immagine richiama la tradizione e la storia



della comunicazione Hausbrandt.

Per soddisfare al meglio tutti i clienti che proporranno all'interno del loro locale la linea di Panettoni, ecco un piccolo display autoportante da posizionare sul banco, in cassa e sui tavoli del locale. Per chi desidera una maggiore visibilità del prodotto, Hausbrandt regala un cartello vetrina, in materiale particolarmente leggero e sottile, che può diventare un pannello a muro, con l'acquisto di 6 Panettoni Glassato e 6 Panettoni Delice.

Natale è anche l'occasione per presentare la nuova linea di **caffè in barattolo per moka, Limited Edition**, anch'essa in stile liberty, nelle tonalità bianco e oro.

Un gentleman Belle Epoque caratterizza il barattolo "Gourmet", mentre le forme sinuose di una donna affascinante danno un tocco speciale al barattolo "Moka"; una natura colorata e bizzarra fa bella mostra di sé sul barattolo "Decaffeinato".

Racchiusi in una shopper a bauletto, diventano un'idea regalo ricercata e originale.

La promozione per il punto vendita prevede: con l'acquisto di 3kg Gourmet + 3 kg Moka + 3 Kg Decaffeinato in omaggio 9 shopper bauletto + 1 cartello vetrina; con l'acquisto di 6kg Gourmet + 6 kg Moka + 6 Kg Decaffeinato in omaggio 18 shopper bauletto + 1 cartello vetrina + 1 espositore da banco.



Christmas with Hausbrandt!

Once again, Hausbrandt has interpreted the Christmas atmosphere with a sophisticated line dedicated to the holiday dessert par excellence: panettone. A guaranteed success, thanks to exclusive recipes, the selection of top-quality ingredients, the care taken to process the dough, perfect rising times and the meticulous monitoring of the baking by Master pastry-cook Iginio Massari, a prominent figure on the international quality baking scene who has had an important and



privileged relationship with Hausbrandt for several years.

Panettone Glassato: this classic panettone is true to tradition based on an old Piedmont recipe, the result of soft and fragrant dough with a hint of vanilla enriched with raisins and candied fruit and covered with crunchy icing with hazelnuts from Piedmont and toasted almonds.

Its standard vivid-red Christmas wrapping is embellished with a precious double satin, ivory bow.

Panettone Delice: this exceptionally sophisticated dessert is simply unforgettable, thanks to particularly delicate dough enriched with orange paste that unleashes the elegant sweetness of the best oranges from Sicily.

Ivory wrapping and a double satin ivory bow elegantly complete this one-of-a-kind product.

Limited edition: Glassato d'Epoque - in new colours every year.

This panettone is packaged in a very special tin container whose shapes and colours reminisce of the Liberty Style. Stylish coffee cups twirl in a period dance, their image evoking the tradition and history of Hausbrandt communication.

A small self-supporting display is also available to place on the countertop, near the cash-desk and on coffee-shop tables to best satisfy all customers proposing the Panettone line in their shop. For those looking for increased product visibility, Hausbrandt is offering a window display in a particularly light, thin material that can also be used as a wall panel. It is free to those who purchase 6 Panettone Glassato and 6 Panettone Delice.

Christmas is also the perfect time to present the new Limited Edition of canned coffee for moka coffee pots, also in Liberty Style in shades of white and gold.

A Belle Époque gentleman is featured on the Gourmet can, while the sensual shapes of a charming woman give a special touch to the Moka can, and the Decaffeinato (decaffeinated) can shows off colourful and bizarre nature. Packaged in a beautiful bag, the cans become a sought-after and unique gift idea.

The sales promotion for the point of sale includes: with the purchase of 3 kg Gourmet + 3 kg Moka + 3 kg Decaffeinato (decaffeinated), the customer receives a promotional gift of 9 bags + 1 window display; with the purchase of 6 kg Gourmet + 6 kg Moka + 6 kg Decaffeinato (decaffeinated), the customer receives a promotional gift of 18 bags + 1 window display + 1 countertop display



Il Natale Theresianer

La tradizione della "birra natalizia" è nata in Belgio e si è diffusa soprattutto nei paesi del nord Europa. Oggi anche in Italia si può trovare un'ottima Birra d'Inverno, grazie a Theresianer.

Un prodotto che racchiude in sé le suggestioni e la magia di una bevanda speciale, creata appositamente per regalare un momento di piacere.

Solo luppolo aromatico e malti d'orzo e di frumento altamente selezionati, la rendono morbida e gradevolmente dolce, da assaporare lentamente in ampi calici, per lasciarsi inebriare dagli aromi che sprigiona, come liquirizia, frutta secca, caffè tostato, marasche, cannella.

Si consiglia di conservarla a temperature non inferiori a 10°C, sempre al riparo dalla luce e in luogo fresco e asciutto e di gustarla accompagnata a formaggi erborinati, piccanti o stagionati per stuzzicare il palato o con del cioccolato puro extra fondente per esaltarne il piacere.

L'eleganza e l'originalità della Birra d'Inverno Theresianer si ritrovano anche nel packaging, che riprende il magico fascino dell'inverno, del ghiaccio e della neve, creando, con un tocco di raffinatezza ed esclusività, il desiderio di assaporarla in un ambiente caldo, tra amici.



Gradazione: 9% Vol.
Contenuto: 0,75 cl

Christmas with Theresianer

The tradition of Christmas beer started in Belgium and has become especially popular in northern Europe. An excellent Birra d'Inverno can also now be found in Italy, thanks to Theresianer.

It captures the charm and magic of that special beverage created especially to provide an enjoyable moment.

Only aromatic hop and barley and very select wheat malts make it smooth and pleasantly sweet. It should be sipped slowly from a large goblet to inebriate you with the aromas it unleashes such as liquorice, dried fruit, roasted coffee, Marasca cherries and cinnamon.

We recommend serving it at a temperature above 10°C, storing it in a dark, cool and dry location and savouring it accompanied with blue-veined, sharp or ripened cheese to stimulate the palate, or with pure extra bittersweet chocolate

to enhance the pleasure.
The elegance and uniqueness of Theresianer's Birra d'Inverno is also repeated in its packaging, which reminisces of the

charm of winter, ice and snow by tastefully and selectively creating the desire to savour it in a warm ambience among friends.

Prosecco 11, Tenuta Col Sandago

L'ultima proposta della Tenuta di Martino Zanetti, situata sulla fascia collinare della Marca Trevigiana, tra Susegana e Pieve di Soligo, è il Prosecco 11 DOC di Conegliano Valdobbiadene Dry.

Un prodotto di ricercata qualità che arricchisce e completa la gamma dei vini della Tenuta Col Sandago, a cui mancava un bianco spumante che andasse ad affiancare il già famoso ed apprezzato Passito di Prosecco.

Dall'aspetto brillante, di colore giallo paglierino, con sviluppo di spuma fine e persistente, ha un profumo ampio con note fruttate e floreali e un sapore morbido, ben equilibrato dall'acidità, di buon corpo, armonico e molto persistente.

Eccellente come aperitivo, è adatto a tutte le occasioni. Si accompagna alla pasticceria delicata a base di frutta e focacce e va servito a 8°C.

La scelta del nome è curiosa: il numero 11 ricorda il giorno di San Martino, un omaggio simbolico al Presidente Martino Zanetti, imprenditore del mondo del caffè e della birra, appassionato viticoltore che, a Col Sandago, firma una collezione di vini di successo. Inoltre, l'uso del numero 1 sottolinea il posizionamento al top sia per una raffinata qualità di prodotto - grazie ad un'accurata scelta delle migliori uve offerta dalla natura particolarmente generosa delle colline trevigiane - sia per la qualità d'immagine, grazie ad un packaging moderno ed elegante nella bottiglia e nelle etichette, curate nei minimi dettagli, con raffinati colori nei vari toni del blu e impreziositi dal marchio della Tenuta in esclusiva lamina argentata.

Prosecco 11, Tenuta Col Sandago

The latest proposal from Martino Zanetti's estate (located in the hilly Italian Marca Trevigiana area between Susegana and Pieve di Soligo) is the Prosecco 11 DOC di Conegliano Valdobbiadene Dry.

This is a sophisticated product that enriches and completes Col Sandago Estate's range of wines, which lacked a sparkling white wine to combine with the already well-known and highly-regarded Passito di Prosecco.

This sparkling, pale yellow Prosecco with a fine, persistent froth has a full fragrance with a hint of fruit and flowers and a delicate flavour, well-balanced acidity and a good, well-proportioned and very persistent body.

It is excellent as an aperitif and is suited for all occasions. It is also good with delicate fruit pastries and flat cakes and should be served at a temperature of 8°C.

The choice behind the name is rather interesting. The



number 11 is in reference to St. Martin's day (or San Martino), symbolic homage paid to chairman Martino Zanetti, international entrepreneur in the world of coffee and beer, and enthusiastic wine grower who is behind a successful collection of wines at Col Sandago.

Furthermore, the use of the number 1 underlines high ranking both in terms of the product's sophisticated quality, thanks to an accurate selection of the best local grapes offered by a particularly generous Mother Nature, and to the quality of its image, due to a modern and elegant bottle and label whose every last detail was carefully studied, including sophisticated colours in various shades of blue embellished by the estate's logo in exclusive silver leaf.



SELECTED TEA SINCE 1823

Ronnefeldt, tè squisiti dal 1823



E' sempre stata una grande arte quella di saper miscelare tè squisiti, un'arte che la casa da tè Ronnefeldt - impresa familiare di Francoforte, fondata da Johann Tobias Ronnefeldt nel 1823, e oggi sotto la guida di Frank Holzapfel e di suo figlio Jan-Berend - si pone come obiettivo: portare bellezza e perfezione nei propri tè, unendo una solida esperienza alla massima cura nella scelta degli ingredienti più pregiati.

Una tradizione ultracentenaria che viene condivisa con Hausbrandt, grazie a obiettivi e valori comuni, come la passione per la realizzazione di prodotti di ottima qualità e il desiderio di garantire sempre il miglior servizio possibile ai clienti.

In quest'ottica Hausbrandt propone nelle sue caffetterie una selezione delle migliori miscele Ronnefeldt: tè di alta qualità adatti ad ogni gusto e occasione, da assaporare in qualsiasi momento della giornata.

Ad esempio, le bustine Teavelope® firmate Ronnefeldt contengono tè di tipo "Fanningsn", dalle foglie piccole e spezzate, custodite all'interno di una pellicola ecologica che conserva al meglio l'aroma e non ne consente la contaminazione: le note fini e naturali dei

tè più pregiati sono serbate con cura, per regalare una pausa di delizioso piacere in ogni momento della giornata. Infinite le possibilità tra cui scegliere: dai più classici English Breakfast ed Earl Grey ai tè aromatizzati, dai delicati tè verdi agli infusi di erbe e frutta, gustosi, intensi e profumati.

Per gli intenditori che richiedono una bustina di tè perfetta, si può proporre Leaf Cup®: solo foglie di tipo "fannings", in frammenti più grandi per tè di qualità, conservati in un materiale in fibre naturali per una perfetta infusione. La particolare struttura della bustina permette di offrire un servizio eccellente, grazie al quale il rito quotidiano di preparazione del tè diventa un piacere irrinunciabile.

Diverse le fragranze da cui lasciarsi tentare: tè nero, tè verde, tè aromatizzato e infusi dagli aromi unici e squisiti, che delizieranno i conoscitori e inviteranno i neofiti a scoprire ogni giorno un nuovo sapore.

Per una perfetta ed efficace visibilità dei prodotti nel proprio locale, Hausbrandt e Ronnefeldt propongono diverse soluzioni.

Con l'acquisto di dieci cartoni Teavelope® o Leaf Cup®, in omaggio i preziosi espositori da bar in wengé che possono contenere fino a 16 varietà di Teavelope® oppure 6 varietà di Leaf Cup®.

Ronnefeldt: exquisite tea since 1823

Knowing how to blend exquisite tea has always been a great art, an art that has become the targeted goal of teahouse Ronnefeldt (family-owned business in Frankfurt, Germany founded by Johann Tobias Ronnefeldt in 1823 and today run by Frank Holzapfel and his son Jan-Berend): bringing beauty and perfection to its tea by combining solid experience with the greatest attention in selecting the most prestigious ingredients.

This tradition (which is over 100 years old) is shared with Hausbrandt, thanks to common goals and values, such as the passion to create quality products and the desire to always guarantee the best customer service.

Hausbrandt uses this same approach to offer a selection of the best Ronnefeldt blends in its coffee shops: quality tea suited for all tastes and occasions, to be savoured any time of the day.

For example, Ronnefeldt's Teavelope® bags contain broken tea - that is small broken leaves wrapped inside a small, eco-friendly film that traps the aroma and prevents any contamination. The fine, natural notes of the most prestigious tea are carefully kept to offer a deliciously pleasant break any time of the day. The selection is infinite: from the more traditional English Breakfast and Earl Grey tea to aromatised tea, delicate green tea and enjoyable, intense and aromatic herbal infusions and fruit tea.

Leaf Cup® is for those tea experts looking for that perfect tea bag. Quality tea is obtained by only using larger fragments of fannings, which have been stored in natural fibres for a perfect herb tea. The special structure of the bag results in excellent service, thanks to which the daily ritual of preparing tea becomes a pleasure not to be renounced.

The range comprises several tempting fragrances: black tea, green tea, aromatised tea and unique, exquisite herb tea will delight tea enthusiasts and tempt novices to discover a new flavour every day.

Hausbrandt and Ronnefeldt propose different solutions for the perfect and efficient visibility of the products in the shops.

With the purchase of 10 boxes of Teavelope® or Leaf Cup®, customers receive a promotional gift including precious countertop Wenge display stands that hold up to 16 types of Teavelope® tea bags or 6 varieties of Leaf Cup®.



La nuova caffetteria Hausbrandt a Udine



Ha inaugurato sabato 9 maggio la nuova Caffetteria Hausbrandt in Piazza S. Giacomo, nel centro storico di Udine. La Caffetteria, di proprietà dell'Azienda, ha subito un'ampia ristrutturazione, che ha richiesto un impegnativo "restyling estetico", durato ben tre mesi. Tutto ciò ha contribuito a creare un'atmosfera calda e accogliente, grazie alle pareti e al pavimento in veneziano che emanano colori dai toni caldi e pastello, coordinando una rappresentazione in stile Liberty rivista e rinnovata.

Hausbrandt ha rivisitato la storia della propria comunicazione degli anni '40, eleganti disegni colorati che ritraggono scene di vita che si svolgono quotidianamente attorno ai tavolini del caffè. Con un'ispirazione Klimtiniana, due esperte illustratrici hanno disegnato i nuovi soggetti prendendo spunto dalle esperienze sensoriali che condizionano le nostre scelte, alla ricerca di nuove emozioni e di lautici piaceri, in cui la mente è alla continua ricerca di incentivi per soddisfare e appagare i propri sentimenti.

In ogni momento della giornata sono serviti tutti i prodotti Hausbrandt: dal caffè miscela Academia, uno dei migliori caffè serviti nei bar italiani, dal gusto morbido ed intenso, la persistenza della crema e un gradevole retrogusto fruttato; alle birre Theresianer Lager e Vienna, ai vini Case Bianche e Col Sandago, sempre accostati a proposte raffinate e originali. La nuova Caffetteria Hausbrandt è il

posto ideale dove sostare da soli o in compagnia, prima o durante la giornata lavorativa, per regalarsi l'aroma di un caffè accompagnato dalla fragranza di dolci delizie.

The new Caffetteria Hausbrandt in Udine

The new Caffetteria Hausbrandt was inaugurated 9th May in Piazza S. Giacomo in the historic town centre of Udine (Italy). The company-owned Caffetteria underwent ample





renovations - including exterior restyling - that lasted 3 months.

This contributed to creating a warm, welcoming atmosphere, thanks to the Venetian walls and flooring in warm, pastel shades coordinated in a revised and renewed Liberty-Style representation.

Hausbrandt reviewed the history of its communications

from the 40's – elegant, coloured drawings depicting scenes from daily life around the coffee table. Inspired by Klimt, 2 expert illustrators designed the new subjects by taking from the sensory experiences influencing our choices in our search for new emotions and lavish pleasures, in which our mind continuously looks for incentives to satisfy and fulfil our feelings.



All Hausbrandt products are served throughout the day: from the Academia coffee blend – one of the best coffees served in Italian coffee shops with its smooth yet intense flavour, persistent cream and pleasant fruity aftertaste - to Theresianer Lager and Vienna beer and Case Bianche and Col Sandago wine, which are always combined with sophisticated and unique offers.

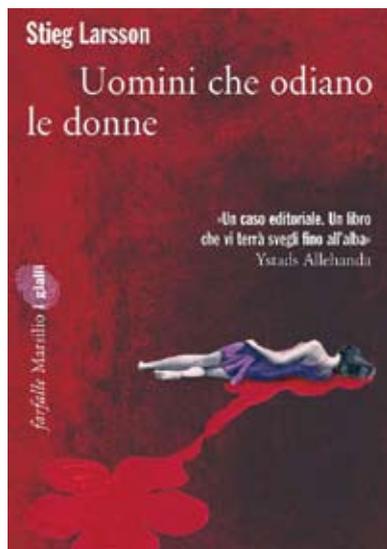
The new Caffetteria Hausbrandt is the ideal place to take a break alone or among friends - before or during the business day - to reward yourself with a cup of coffee accompanied by the fragrance of sweet delights.



Udine, 9 maggio | 9th May.

I titolari | Owners: Claudio Molinari e Laura con Maria

A cena con il giallista Stieg Larsson



Le pagine più intense della Millennium Trilogy di Stieg Larsson, il fenomeno editoriale che con i suoi tre thriller ha conquistato il mondo intero, sono state rivissute nella cinquecentesca Villa della Torre a Fumane di Valpolicella lo scorso luglio.

Gli appassionati partecipanti sono stati coinvolti attraverso i sensi,

con immagini, suoni, profumi, colori, sapori. Tutti i piatti della cena, realizzati ad hoc per l'occasione, sono stati ripresi da quelli consumati dai personaggi larssoniani: un noir di seppia come apertura, per poi scoprire man mano i piatti successivi, come in un appassionante giallo, per concludere con un cheesecake al lampone, uno dei dolci preferiti dallo scrittore.

Ma il fil rouge della serata è stato il caffè: e, come nelle pagine di Larsson, si è sorseggiato caffè in abbondanza e soprattutto un ottimo caffè: Hausbrandt. Tanto che la Trilogia Millennium Hausbrandt, con le miscele Gourmet, Academia e H. Hausbrandt, legate ognuna per colore, gusto e personalità ad un personaggio del libro, è diventata tra i protagonisti della serata.

L'eccellenza di Gourmet, rappresenta Mikael, giornalista dalla mente brillante, sempre attento ai dettagli, un personaggio dalle qualità superiori. Così è questa miscela, dalle caratteristiche decise, dall'aroma agrumato, dolce, prezioso e irripetibile.

Per passare ad Academia, che ricorda l'energia, il fuoco e la sensualità, i tratti principali di Lisbeth, la protagonista femminile, tormentata e ribelle, ma al tempo stesso appassionata e coinvolgente, che si guadagna prepotentemente la scena, come Academia, dal gusto morbido, intenso, emozionante. Il gusto più adatto per essere servito con la pasticceria dolce.

Infine è stato servito H. Hausbrandt, con il suo aroma dolce e speziato e un gusto che ricorda antichi sapori di biscotto, nocciola e caramello. Sapori che ritornano costantemente alla memoria come Harriet, la misteriosa ragazza che apparirà a sorpresa alla fine del libro. Infine il "caffè macchiato alla Millennium", un caffè espresso che Hausbrandt ha proposto con

una cremosa mousse al latte. Il giallo è servito!

Dinner with crime novelist Stieg Larsson

The most intense pages of Stieg Larsson's Millennium Trilogy (the editorial phenomenon whose 3 thrillers conquered the entire world) were relived in the 16th-century Villa della Torre in Fumane di Valpolicella (Italy) last July.

The senses of the enthusiastic participants were involved through images, sounds, scents, colours and flavours. All the dishes served at dinner – created especially for the occasion – were copies of those eaten by the characters in Larsson's books. Cuttlefish noir started the evening off and slowly the next dishes were revealed, just like an exciting crime story, to conclude with a raspberry cheesecake – one of the author's favourite desserts.

But the fil rouge for the evening was the coffee. And, just like in Larsson's pages, plenty of excellent coffee was sipped: Hausbrandt.

So much so that the Hausbrandt Millennium Trilogy comprising the Gourmet, Academia and H. Hausbrandt blends - each linked by colour, flavour and personality with a character in the book - became one of the protagonists of the evening.

The excellence of Gourmet represented Mikael, a brilliant, detail-oriented journalist and character with superior qualities - just like this blend, with its decisive characteristics and a mellow, precious and unrepeatable citrus aroma.

There was also Academia, which reminds us of energy, fire and sensuality – the main traits of female protagonist Lisbeth, who is tormented and rebel while at the same time passionate and intriguing, and who arrogantly takes over the scene, just like Academia with its rich, intense and exciting flavour - the most suited flavour to be served with sweets.

At last, H. Hausbrandt was served with its smooth, spiced aroma and a flavour reminiscing of the long-ago flavours of biscuit, hazelnut and caramel. Flavours that constantly come back to mind, like Harriet, the mysterious girl who unexpectedly appeared at the end of the book. Finally, caffè macchiato alla Millennium, an espresso coffee that Hausbrandt proposed with a creamy milk mousse.

A crime story is served!



Theresianer al Summer Jamboree

Senigallia 14-23 Agosto



Theresianer at the Senigallia Summer Jamboree (14th-23rd August)

Theresianer was a protagonist at the 10th edition of the Summer Jamboree, one of the three largest and most important international events dedicated to the 50's and ten days of concerts and music continuing into the early morning. The event was held in Senigallia (Italy) from 14th-23rd August.

This festival is the result of the passion of 3 local friends who launched the first edition in 2000 and since then, has become increasingly popular, with participation by artists the likes of Jerry Lee Lewis and Dita Von Teese making it a must among summer events.

Every year, this event catapults the city back in time into the charming atmosphere of the 40's and 50's, with DJs, concerts, period dance classes and

numerous initiatives for the enthusiasts of the culture and music from those legendary years like Rock'n'Roll, Swing, Jive and Doo-Wop.

The 10th edition of the Summer Jamboree didn't fall short of the expectations and was a true success as it captured the attention of an enormous number of onlookers and enthusiasts.

Every evening was different from the next with Hawaiian and Burlesque parties, parades and naturally, numerous live concerts. Ethnic food was also abundant, and was accompanied by Theresianer beer in a journey among the flavours of multi-ethnic America from yesterday and today, including dishes such as Mexican tacos, traditional hotdogs and hamburgers and the inevitable BBQ.

Theresianer couldn't miss the chance to participate in such an important event, which also included significant coverage by Italian national and local printed paper and radio and TV - not to mention the virtual grapevine-gossip that has filled websites, blogs, forums and newsletters over the last few months.

Theresianer è stata protagonista della decima edizione di Summer Jamboree, uno dei tre più grandi e importanti eventi mondiali dedicati al genere fifties, una dieci giorni di concerti e musica fino al mattino, tenutasi a Senigallia dal 14 al 23 agosto.

Il festival nasce dalla passione di tre amici senigalliesi che nel 2000 lanciarono la prima edizione vedendo poi crescere sempre più la popolarità della manifestazione, con la partecipazione di artisti del calibro di Jerry Lee Lewis e Dita Von Teese, diventando un appuntamento imperdibile tra gli eventi estivi.

Ogni anno questo evento catapulta la città indietro nel tempo, in una suggestiva atmosfera anni '40-'50 con Dj's, concerti, corsi di ballo d'epoca e tante iniziative per gli appassionati della cultura e della musica di quei mitici anni, come il Rock'n'Roll, il Swing, il Jive e il Doo-Wop.

La decima edizione del Summer Jamboree non ha deluso le aspettative ed è stata un vero successo, catturando l'attenzione di un enorme numero di curiosi e appassionati.

Ogni serata è stata diversa dalle altre con feste hawaiane, burlesque, sfilate e naturalmente tantissimi concerti dal vivo. Non è mancata nemmeno la ristorazione a tema, accompagnata dalla birra Theresianer; un viaggio attraverso i sapori dell'America multietnica di ieri e di oggi, con piatti che spaziano dai tacos messicani ai classici hot dog ed hamburger, fino all'immane barbecue.

Theresianer non poteva lasciarsi sfuggire l'occasione di partecipare ad un evento così importante, con un notevole riscontro mediatico sulla carta stampata, radio e tv, nazionali e locali, senza contare l'enorme tam-tam virtuale che negli ultimi mesi ha riempito siti, blog, forum e newsletter.



Visita di Conrad Seidl



Conrad Seidl e il Mastro birraio Tullio Zangrando

11 Agosto 2009: Conrad Seidl, massima autorità nel giornalismo legato al mondo birra festeggia il 51° compleanno visitando Theresianer, accompagnato dalla moglie -intenditrice di birra pure lei- e dal figlio minore. Accolto da Martino Zanetti, Presidente dell'Azienda, dal figlio Fabrizio e da alcuni collaboratori, Conrad ha consegnato loro la decima edizione della sua "Bierguide 2009", la guida ai locali austriaci che per gli appassionati di birra è ormai diventata un indispensabile vademecum quando si tratta di scegliere il posto dove andare a bere una birra da intenditori.

"Lo scorso Natale ho assaggiato la Theresianer "Inverno" e prima ancora la "Theresianer Strong Ale" (vincitrice di una medaglia d'oro al severo concorso DLG) al Ristorante Bigoli, in Dametzstrasse a Linz: le ho trovate ottime ed è da allora che desideravo vedere la birreria dove esse nascono. Le considero infatti dei prodotti di spicco nel variegato quadro dell'odierna produzione italiana".

La visita si è conclusa con l'assaggio di tutte le specialità Theresianer. Il nostro ospite ha avuto modo di dimostrare la sua abilità di degustatore, riuscendo addirittura ad individuare alcune delle varietà di luppolo impiegate, trovando parole di grande apprezzamento ed elogio per la caratterizzazione e la complessità delle sensazioni al palato e al naso di tutti i tipi di birra sottoposti al suo giudizio.

"Della "Theresianer Vienna" ho sentito parlare molto bene già alcuni mesi or sono, quando il celebre Prof. Ludwig Narziss, dell'Università Birraria di Weihenstephan, a conclusione della sua conferenza per i Mastri Birrai Austriaci riuniti a Wieselburg per il loro Convegno Annuale, ha

affermato che una ottima rappresentante di questo stile viene prodotta non in Austria, ma nel Veneto!" Nel congedarsi da Theresianer Conrad Seidl, ringraziando la famiglia Zanetti per la squisita ospitalità, ha sottolineato di essere stato particolarmente colpito non solo dal livello qualitativo delle birre degustate, ma anche dalla filosofia dell'Azienda e dalla singolarità della Fabbrica, con le sue raffinatezze architettoniche ed il perfetto equilibrio fra artigianalità e produzione, esprimendo la speranza di poter contraccambiare l'ospitalità nella sua città natale.

A visit by Conrad Seidl

11th August 2009: Conrad Seidl - top journalism authority connected with the world of beer - celebrated his 51st birthday by visiting Theresianer, accompanied by his wife (also a beer expert) and younger son. Welcomed by company chairman Martino Zanetti, his son Fabrizio and several collaborators, Conrad presented them with the 10th edition of his Bierguide 2009, the beer guide to Austria that has become the indispensable vademecum for beer connoisseurs when it comes to deciding where to go to enjoy a good beer.

"Last Christmas, I tasted Theresianer Inverno and before that, Theresianer Strong Ale (winner of the Gold Medal in the rigorous DLG competition) at the Bigoli Restaurant on Dametzstrasse in Linz (Austria). I found them to be excellent and since then, I have been looking forward to visiting the brewery where they are made. In fact, I consider them products that stand out among the variegated representation of current Italian production."

The visit concluded with a taste of all Theresianer specialities. Our guest had a chance to demonstrate his ability as a taster and was even able to identify several of the hop varieties used. He commended and praised the characterisation and complexity of the sensations enjoyed by the palate and nose from all the types of beer he tasted.

"I had already heard positive things about Theresianer Vienna a few months ago from well-known Prof. Ludwig Narziss (from the Weihenstephan University of Brewing in Germany) when, in concluding his conference for Master Austrian Brewers united in Wieselburg (Austria) for their annual convention, he confirmed that an excellent representation of this style is not produced in Austria but rather in Veneto!"

In leaving Theresianer, Conrad Seidl thanked the Zanetti family for the hospitality shown and underlined having been

particularly struck not only by the quality level of the beer he tasted, but also by the company's philosophy and the uniqueness of the factory and its sophisticated architectural details and perfect balance between craftsmanship and production, and expressed his desire to be able to repay the hospitality received in his native city.nella sua città natale.



Da sinistra | caption:
Tullio Zangrando, Conrad Seidl e Martino Zanetti



Alcuni locali diventano dei punti di riferimento in città e hanno sempre nuova clientela: perché?

Perché i loro titolari hanno la volontà e l'intelligenza di curare il perfetto funzionamento di tutte le attrezzature attraverso il rispetto di precisi comportamenti e procedure che permettono di eccellere e di dare quel qualcosa in più rispetto alla concorrenza.

Hausbrandt li supporta ogni giorno con la fornitura di prodotti di alta qualità e con consulenze mirate attraverso un training formativo, che si propone di portare nel mondo la qualità dell'espresso italiano.

Ecco perché Hausbrandt vi propone un vero e proprio diario di una giornata ideale di lavoro: un elenco di attività di manutenzione e pulizia della macchina e del macinadosatore, da seguire in tutto l'arco della giornata, affinché il vostro caffè espresso sia ottimo.

ALL'APERTURA DEL LOCALE

- ✓ Erogare dai gruppi con i portafiltro vuoti agganciati, immettendo acqua pulita nelle tubature.
- ✓ Verificare la pressione pompante.
- ✓ Vaporizzare a vuoto per alcuni secondi, per eliminare le bolle d'aria in caldaia.
- ✓ Verificare la pressione della caldaia.
- ✓ Verificare la temperatura delle tazze.
- ✓ Macinare caffè sufficiente per qualche erogazione.
- ✓ Verificare e regolare la granulometria del caffè macinato.
- ✓ Utilizzare il caffè macinato entro tre ore.



OPERATIVITA' GIORNALIERA

- ✓ Verificare la quantità di macinato del dosatore. (almeno sino a metà dosatore).
- ✓ Se necessario, scaricare acqua dal gruppo erogatore (dopo 15 minuti di inattività).
- ✓ Se necessario, pulire il bordo del filtro.
- ✓ Dosare il macinato con colpi netti.
- ✓ Assestare il pannello di caffè.
- ✓ Pressare parallelamente al piano di filtro.
- ✓ Agganciare il porta filtro ed erogare immediatamente.
- ✓ Prelevare dal vano scalda tazze la tazzina alla giusta temperatura, di almeno 50° circa.
- ✓ Erogare 25/30 ml di espresso in 25/30 secondi.
- ✓ Sganciare il porta filtro e verificare il pannello del caffè.
- ✓ Scaricare i fondi e riagganciare.
- ✓ Periodicamente, pulire le doccette con la spazzola e il filtro e il porta filtro utilizzando l'erogatore di acqua calda.
- ✓ Erogare vapore a vuoto prima di utilizzare la lancia per montare il latte.
- ✓ Pulire la lancia con una spugnetta subito dopo la vaporizzazione del latte.



A FINE GIORNATA

- ✓ Pulire accuratamente filtri e porta filtro a appoggiarli sopra il piano scalda tazze.
- ✓ Scaricare con il filtro cieco.
- ✓ Prelevare dell'acqua dalla caldaia, permettendo così l'immissione di acqua pulita.
- ✓ Svuotare il dosatore, riporre il caffè macinato in un contenitore chiuso e conservarlo in un luogo fresco e asciutto.
- ✓ Pulire l'interno del dosatore con un pennello.
- ✓ Pulite l'interno della campana del macinadosatore (in presenza di residui oleosi).
- ✓ Rigenerare le resine del depuratore ogni 20 kg di caffè circa.



Daily maintenance for coffee-shop coffee makers



Certain places become reference points in town and always have new clientele: why?

Because their owners have the will and intelligence to ensure all equipment works perfectly by following specific actions and procedures allowing them to excel and offer that extra little something with respect to the competition.

Hausbrandt supports them every day by supplying quality products and providing targeted recommendations through educational training, which aims to spread the quality of Italian espresso coffee throughout the world.

This is why Hausbrandt is offering you a true journal depicting an ideal work day: a list of coffee machine and grinder-dispenser maintenance and cleaning activities to perform throughout the day to ensure your espresso coffee is always excellent.

UPON OPENING

- ✓ Dispense from the brew groups while the filter-holders are connected but empty, and fill the piping with clean water.
- ✓ Check the pumping pressure.
- ✓ Run an empty steam cycle for a few seconds to eliminate air bubbles in the boiler.
- ✓ Check the boiler pressure.
- ✓ Check the temperature of the cups.
- ✓ Grind enough coffee to dispense a few doses.
- ✓ Check and adjust the granulometry of the ground coffee.
- ✓ Use the ground coffee within 3 hours.



DAILY ACTIVITIES

- ✓ Check the quantity of ground coffee in the dosing unit (it should be at least half full).
- ✓ Drain water from the brew group (after 15 minutes of idle activity), if necessary.
- ✓ Clean the edge of the filter, if necessary.
- ✓ Measure out the ground coffee with decisive movements.
- ✓ Adjust the coffee panel.
- ✓ Press parallel to the filter level.
- ✓ Connect the filter-holder and immediately dispense.
- ✓ Take a cup from the cup warming compartment and ensure it is the right temperature (at least 50°C).
- ✓ Dispense 25-30 ml of espresso coffee in 25-30 seconds.
- ✓ Release the filter-holder and check the coffee panel.
- ✓ Dump the coffee grinds and reconnect the filter-holder.
- ✓ Periodically clean the nozzles using a brush and the filter and filter-holder with the hot water dispenser.
- ✓ Run an empty steam cycle before using the nozzle to froth the milk.
- ✓ Clean the nozzle with a sponge after milk has been frothed.



AT THE END OF EACH DAY

- ✓ Clean the filters and filter-holder thoroughly and place them on top of the cup warming surface.
- ✓ Discharge with blind filter.
- ✓ Drain the water from the boiler so it can be filled with clean water.
- ✓ Empty the dosing unit, place the ground coffee in a sealed container and store it in a cool, dry location.
- ✓ Clean the inside of the dosing unit with a brush.
- ✓ Clean the inside of the grinder-dispenser bell (when it is oily).
- ✓ Regenerate the resin on the purifier approximately every 20 kg of coffee.



Benvenuti a Belgrado, la sede di Ecomex D.o.o.



Nel corso di tre intense giornate di lavoro, i primi di luglio, una delegazione Hausbrandt, guidata da Fabrizio Zanetti, Amministratore Delegato dell'Azienda, ha effettuato una visita al partner ormai storico Ecomex D.o.o. di Belgrado.

La visita in Serbia ha fornito agli ospiti italiani una conoscenza più diretta e approfondita di questa importante realtà, che rappresenta sin dal 1996 un punto di riferimento internazionale significativo per Hausbrandt e che ha contribuito a creare nuove e rilevanti sinergie tra il paese balcanico e l'Azienda.

La Serbia, un paese in forte crescita, offre spazi di mercato sempre più interessanti; nel corso dei 13 anni di collaborazione con Ecomex D.o.o., grazie all'impegno e alla lungimiranza del suo Presidente Dusan Kekus, il marchio Hausbrandt ha acquisito una posizione di leadership settore del caffè espresso sull'intero territorio della Repubblica Serba, toccando il 25% di quota di mercato. Uno sviluppo così "accelerato" è stato possibile anche grazie alla fattiva collaborazione di una capillare rete di professionisti e distributori regionali che hanno acquisito i locali più prestigiosi della regione e i più trendy della Down Town di Belgrado, città dalla cultura a metà tra Europa Occidentale e Orientale e crocevia di intensi scambi commerciali.

Quali sono i plus che "fanno la differenza" di Ecomex? Certamente un ufficio tecnico e assistenza che provvede a soddisfare ogni giorno le richieste dei numerosi clienti, che hanno



fatto e fanno del marchio e della qualità Hausbrandt il loro business quotidiano; ma un grande impulso viene dato anche dall' Department Marketing, che promuove iniziative di successo, come ad esempio la sponsorizzazione della squadra di calcio del Partizan Beograd, nota non solo in madrepatria ma anche e soprattutto per i successi in Champions League.

Per l'occasione il Marketing Manager della Società ha omaggiato Fabrizio Zanetti della maglia numero 9 della squadra, così come lo scorso anno era stata regalata al Presidente Martino Zanetti la numero 10.

Welcome to Belgrade, the home of Ecomex D.o.o.

A Hausbrandt delegation headed by company Managing Director Fabrizio Zanetti spent 3 intense business days at the beginning of July visiting what is now a historic partner: Ecomex D.o.o. in Belgrade.

The visit to Serbia by the Italian guests provided them with a more direct and in-depth knowledge of this important reality, which since 1996, has become a significant international reference point for Hausbrandt and has contributed to creating new and important synergies between this Balkan country and the company.

Serbia is growing strongly and offers increasingly interesting market prospects. Thanks to the commitment by Ecomex D.o.o.'s chairman Dusan Kekus over the last 13 years, Hausbrandt has become a leader in the espresso coffee industry throughout the entire Serbian Republic and has achieved a 25% market share. This fast development was also possible thanks to the effective collaboration by a widespread network of professionals and local distributors who purchased the most prestigious locations in the region and the trendiest spots in downtown Belgrade, the city of culture halfway between Eastern and Western Europe and crossroads for intense trading.

What advantages make the difference at Ecomex? Certainly its technical department and customer service office, which on a daily basis satisfy the numerous customers that have made and continue making the Hausbrandt brand and quality their daily business. The marketing department has also had a large impact as it promotes successful initiatives such as for example, the sponsorship of the Partizan Beograd football team, which is not only well-known in its native land, but also and especially for its success in the Champions League.

The company's marketing manager presented Fabrizio Zanetti with the team's jersey number 9 for the occasion (last year Chairman Martino Zanetti was given jersey number 10).



THERESIANER PREMIUM PILS

Medaglia d'Argento DLG 2009



Unica Pils Italiana sul Podio

Medaglia d'argento DLG: il riconoscimento più alto ottenuto in questa categoria da una Pils Italiana. DLG è l'ente delegato dal Ministero dell'Agricoltura della Germania alla produzione di tutti i prodotti agricoli.

Un gruppo di qualificati esperti valuta ciascuna birra in concorso sottoponendola ad attenti e rigorosi esami soggettivi e di laboratorio, al fine di valutare la qualità e la conformità alla "Legge di Purezza".

www.theresianer.com