

SPRING . SUMMER 2010

ANNO 2 - N.5

IT
DE

DRINKIN

Experience the world of Martino Zanetti

APPUNTI DA BERE





24

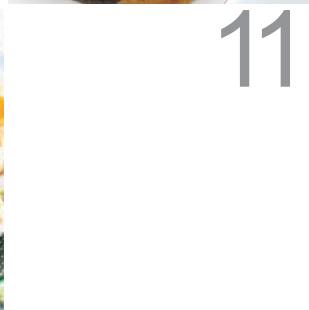


- 4 I Cremosi
5 Natale 2010
7 Case Bianche e
Tenuta Col Sandago: il gusto
dei nuovissimi siti internet
8 Birra 0.75

5



11



3 EDITORIALE

GUSTARE & ASSAPORARE LE NOVITA'

- 4 I Cremosi
5 Natale 2010
7 Case Bianche e
Tenuta Col Sandago: il gusto
dei nuovissimi siti internet
8 Birra 0.75

PRIMO PIANO

- 10 10 anni di Theresianer
11 Una nuova collaborazione
con il gruppo Airest
13 Il nuovo traguardo DOCG

GLI SPECIALI DI HAUSBRANDT

- 14 Concorso Coffee & Vinci

RICORDANDO

- 16 Grand Trofeo d'Oro della
Ristorazione Italiana
16 Vinitaly
17 Fritto Misto
17 Carreri Day
18 Louis Vuitton Cup
19 Cantina Porte Aperte
19 Pitti Uomo
20 Anghiò
21 Il Muro di Ca' del Poggio

DA NON PERDERE

- 22 Summer Jamboree
23 Birreria Porte Aperte

THERESIANER LAB

- 24 La Legge di Purezza

DAL MONDO

- 25 Avek
26 Austro Deli Pty Ltd

NOI DI HAUSBRANDT

- 27 Intervista a:
Caffetteria Dona Flor (Bari)
Garage Caffè (Treviso)
Le Colonne Ice Cafè (Vicenza)

LE VOSTRE VOCI

- 30 Galloway (Padova)
30 Ristorante Quinzi & Gabrieli
(Roma)
30 Forum (Treviso)
31 La Pasqualina (Tarzo)
31 Premiazione Giani
31 Inaugurazione Terrazza
Hotel De La Ville (Roma)

3 EDITORIAL

DIE NEUHEITEN KOSTEN & GENIESSEN

- 4 Die Cremigen
Weihnachten 2010
7 Case Bianche und Tenuta Col
Sandago: Der Geschmack der
neuesten Internet-Webseiten
8 Bier 0.75

IM VORDERGRUND

- 10 10 Jahre Theresianer
11 Eine neue Zusammenarbeit mit
der Gruppe Airest
13 Die neue Ziellinie DOCG

DIE SPEZIELLEN VON HAUSBRANDT

- 14 Wettbewerb Coffee & Vinci

ERINNERUNGEN

- 16 Grand Trofeo d'Oro der
italienischen Restauration
16 Vinitaly
17 Gemischte Frittierplatte
17 Carreri Day
18 Louis Vuitton Cup
19 Cantina Porte Aperte
19 Pitti Uomo
20 Anghiò
21 Die Mauer von Ca' del Poggio

NICHT ZU VERSÄUMEN

- 22 Summer Jamboree
23 Bierlokal, die Türen stehen offen

THERESIANER LAB

- 24 Das Reinheitsgebot

AUS DER WELT

- 25 Avek
26 Austro Deli Pty Ltd

WIR VON HAUSBRANDT

- 27 Interview mit:
Caffetteria Dona Flor (Bari)
Garage Caffè (Treviso)
Le Colonne Ice Cafè (Vicenza)

IHRE STIMMEN

- 30 Galloway (Padova)
30 Quinzi & Gabrieli Restaurant
(Rom)
30 Forum (Treviso)
31 La Pasqualina (Tarzo)
31 Premiazione Giani
31 Inaugurazione Terrazza
Hotel De La Ville (Rome)

8

Enjoy
"Hausbrandt"
and "Theresianer" on



EDITORIALE

EDITORIAL

*Coltivare una storia
di passione e qualità,
per riempire di
piacere ogni singola
tazzina di caffè.
Kult der Leiden-
schaft und Qualität:
jede Tasse Kaffee ist
ein Genuss.*

Siamo orgogliosi. Orgogliosi della nostra azienda, di ciò che abbiamo costruito in tanti anni di storia. Orgogliosi di quello che abbiamo raggiunto in questi primi sei mesi del 2010: un anno difficile, che ha messo a dura prova molte aziende, ma non ha fermato la nostra crescita in termini di prodotto, servizio, immagine e notorietà. Con la nostra serietà, la nostra esperienza e la nostra passione abbiamo portato la qualità Hausbrandt in Brasile, affermando così la presenza del marchio in tutti i cinque continenti. Confindustria ha festeggiato con noi i 100 anni di Hausbrandt, riconoscendo alla nostra realtà imprenditoriale un ruolo importante nello sviluppo dell'economia italiana e premiando il nostro lavoro, il nostro impegno nel fare "cultura del gusto e della qualità". La nostra birra Theresianer ha ottenuto premi e riconoscimenti importanti: basta ricordare la vittoria di due medaglie d'oro e due d'argento al prestigioso "World Beer Championship", vittoria che ha confermato Theresianer come la migliore birra al mondo. Il nostro orgoglio è in ciò che facciamo e in come lo facciamo: dalla tazzina di caffè a questo numero di Drink In che state per sfogliare, leggere, assaporare.



Il presidente / Präsident
Martino Zanetti



Wir sind stolz. Stolz auf unseren Betrieb und auf das, was wir in den vielen Jahren unserer Geschichte geschaffen haben. Stolz auf die Ergebnisse der ersten 6 Monate des Jahres 2010: ein problematisches Jahr, in dem viele Betriebe mit großen Schwierigkeiten zu kämpfen hatten; wir ernteten trotz allem auch in diesem Jahr stets größeren Erfolg in punkto Produktion, Dienstleistungen, Image und Berühmtheit. Unsere Glaubwürdigkeit, Erfahrung und Leidenschaft eröffneten der Qualität Hausbrandt den Weg nach Brasilien, eine Qualität, die sich nun in fünf Kontinenten als Markenprodukt durchgesetzt hat. Confindustria feiert mit uns die 100 Jahre Hausbrandt, dabei wird unser Unternehmen eine wichtige Rolle in der wirtschaftlichen Entwicklung Italiens zugeteilt und unsere Arbeit und unser stetiger Einsatz für die „Kultur des Geschmacks und der Qualität“ preisgekrönt. Unser Theresianer Bier wurde mit wichtigen Preisen und Anerkennungen ausgezeichnet: auf der renommierten "World Beer Championship" gewann es zwei Gold- und zwei Silbermedaillen; mit diesem Sieg hat sich das Theresianer Bier als bestes Bier der Welt behauptet. Wir sind stolz auf das, was wir machen und wie wir es machen: von der Tasse Kaffee bis zu dieser Ausgabe von Drink In, die sie gerade durchblättern, lesen und genießen.

Martino Zanetti



I CREMOSI



*Piacere cremoso,
delizia freschissima: nel
vostro bar Hausbrandt
si assapora l'estate.
Cremig & genussvoll,
angenehm frisch: in
Ihrem Hausbrandt Lokal
gibt es sommerliche
Köstlichkeiten.*

Profumano di caffè i caldi giorni d'estate, rinfrescano il palato e sono pronti a conquistarlo con tutta la dolcezza della qualità italiana: sono "I cremosi" Hausbrandt, delizie di crema fredda al caffè da assaporare nei giorni più caldi. Perfetti come momento goloso da gustare a cucchiaio, "I cremosi" sono una dolce scoperta da abbinare anche alla panna fresca o alla crema di latte per la versione estiva del mitico "macchiato". Hausbrandt ha pensato così ad una nuova espressione del piacere espresso da affiancare alla classica, irrinunciabile tazzina. "I cremosi" sono protagonisti dell'estate e del vostro bar Hausbrandt: serviti nell'esclusiva coppa personalizzata di

vetro. E presentateli ai vostri clienti con la comunicazione golosa che Hausbrandt ha pensato per voi: dal display da banco al totem da esterno. Perchè i piaceri cremosi Hausbrandt non possono passare inosservati.



Ein verführerischer Hauch von Kaffearoma an heißen Sommertagen: das sind die verlockenden Cremigen ("I cremosi") von Hausbrandt, erfrischend kalt und süß, typisch italienische Qualität, eine cremige Gaumenfreude für Kaffeeliebhaber, ein Genuss in der heißen Jahreszeit. Perfekt für einen leckeren Break zum Löffeln, süß und cremig, unübertrefflich mit Schlagobers oder mit Milchcreme in der sommerlichen Version des mythischen "macchiato". Hausbrandt verführt Sie mit einem neuen Kaffeegefühl neben der klassischen Tasse Kaffee, auf die man nicht verzichten kann. "I cremosi" sind die Protagonisten des Sommers und Ihres Hausbrandt Lokals: zum Servieren im exklusiven personalisierten Glas. Hausbrandt hat auch an die Präsentation gedacht: ein Display auf der Theke und ein Totem im Freien, damit die cremigen Hausbrandt-Genüsse nicht unbeachtet bleiben.

NATALE 2010

WEIHNACHTEN 2010

Panettone Glassato e Panettone Delice: Hausbrandt Trieste 1892 presenta la ricetta per un Natale due volte speciale. Firmata per voi da un grande maestro pasticciere.

Panettone mit Glasur und Panettone Delice: Hausbrandt Trieste 1892 präsentiert das Rezept für ein ganz spezielles Weihnachtsfest. Unterzeichnet von einem großen Konditor-Meister.

Senza Panettone, che Natale è? Hausbrandt non poteva certo mancare all'appuntamento più dolce e goloso dell'anno. E per rendere l'atmosfera natalizia ancora più invitante, ha chiesto al maestro pasticciere Iginio Massari, figura di spicco nel panorama internazionale dell'alta pasticceria, di creare una ricetta esclusiva in cui il palato potesse davvero riconoscere il gusto unico della più antica tradizione dolciaria italiana. La sua arte si è così espressa in due versioni del panettone natalizio: Glassato e Delice. Entrambe le ricette, esclusive e memorabili ad ogni assaggio, sono frutto di una lunga ed esperta ricerca della composizione perfetta, dell'equilibrio tra gli ingredienti, scelti con estrema attenzione; entrambe devono la loro unicità alla cura nella lavorazione dell'impasto, al rispetto dei tempi di lievitazione e al controllo minuzioso dei parametri necessari per ottenere una perfetta cottura del dolce. Il panettone Glassato esprime così il gusto tipico della tradizione: nel delizioso impasto al delicato aroma di vaniglia, circondato dalla dolcezza di uva passa e canditi; nella glassa croccante, preparata con nocciole del Piemonte e golose mandorle tostate; e nella confezione, resa vivace dal suo colore rosso e impreziosita da un fiocco in doppio raso color avorio. Alla

versione glassata si affianca la ricetta Delice: un dolce d'eccezione, indimenticabile nel suo impasto delicato e fragrante, così come nella pasta d'arancio che lo arricchisce, sprigionando la dolcezza delle migliori arance di Sicilia. Un'eleganza,

la sua, che il palato non dimenticherà mai e che gli occhi riconosceranno anche nel colore avorio della sua confezione, che si chiude con la grazia di un nastro doppio



Iginio Massari

raso della stessa tonalità. A queste due ricette da maestro, Hausbrandt ha voluto affiancare la consueta "edizione limitata" che quest'anno rivisita il mondo delle auto d'epoca: la versione "Glassato" si presenta così in una specialissima confezione di latta sulla quale viaggiano profili di automobili coloratissime, alternate a citazioni storiche di vetture indimenticabili. È la magia del Natale, è la magia del mondo Hausbrandt.



Was ist schon Weihnachten ohne Panettone? Bei der süßesten und genussvollsten Verabredung des Jahres muss Hausbrandt dabei sein. Um die weihnachtliche Stimmung noch einladender zu gestalten, hat Hausbrandt den Konditor-Meister Iginio Massari, eine internationale Persönlichkeit im Bereich der Luxuskonditorei, beauftragt, ein exklusives Rezept auszuarbeiten, an dem sich der Gaumen erfreuen und den einzigartigen Geschmack der antiken italienischen Konditortradition erkennen kann. Die Kunst von Iginio Massari kommt in zwei Versionen des weihnachtlichen Panettone zum Ausdruck: Glasiert und Delice. Beide Rezepte sind das Ergebnis einer langen und unermüdlichen Suche nach einer perfekten Zusammensetzung und Ausgeglichenheit der Zutaten, die mit extremer Genauigkeit und beruflichem Wissen gewählt wurden - exklusiv und jeder Bissen ist unvergesslich. Beide verdanken ihre Einzigartigkeit der sorgfältigen Bearbeitung des Teiges, den richtigen Gärzeiten und einer peinlich genauen Beachtung der Backparameter. Der glasierte Panettone hat traditionellen Geschmack: lockerer Teig mit deliziöser Vanillenote angereichert mit Rosinen und kandierten Früchten, überzogen von einer Haselnussglasur mit knusprig gerösteten Mandeln. Lebhaft rote Verpackung mit einem elfenbeinfarbenen Atlasband. Aus dem Rezept Delice entsteht ein außergewöhnliches Gebäck, unvergesslich mit seinem lockeren und duftenden Teig und seiner Orangencreme mit dem Aroma der süßen Orangen Siziliens. Ein raffinierter Geschmack, der den Gaumen bezahlt und auch an der elfenbeinfarbenen Verpackung mit einem Atlasband in der gleichen Farbe zum Ausdruck kommt. Neben diesen beiden meisterhaften Rezepten wollte Hausbrandt die übliche "beschränkte Ausgabe" anbieten, die an der Welt der Oldtimer inspiriert ist: die glasierte



Version wird in einer ganz besonderen Blechdose mit lebhaft gefärbten Automobilprofilen und historischen Zitaten unvergesslicher Automobile präsentiert. Ein weihnachtlicher Zauber, der Zauber der Welt von Hausbrandt.

Natale Hausbrandt: una festa anche per gli occhi.

I barattoli con le 3 miscele irrinunciabili: Moka, Decaffeinato e Gourmet. Il panettone glassato d'epoca con la sua confezione da collezionare. E poi ancora l'espositore, la shopper, il cartello vetrina... tutto, nel mondo Hausbrandt, si veste di una grafica speciale per rendere ancora più goloso il Natale 2010. E' il Natale della tradizione, vero e genuino come una volta, ma riletto in una chiave nuova, ironica e coloratissima. E' il Natale della memoria di Hausbrandt e di tutti gli intenditori di caffè: ecco scorrere davanti ai nostri occhi le prime immagini pubblicitarie dell'azienda; ecco la prima campagna pubblicitaria che ha fatto storia. Ecco i nostri luoghi: l'immagine della facciata della torrefazione a Trieste, la prima macchina che portava a tutta la città il nostro marchio e il nostro caffè... sono le icone del mondo Hausbrandt che affiorano da un paesaggio d'altri tempi, rigorosamente in bianco e nero. Per festeggiare il Natale anche con gli occhi.

Rpiacere della tradizione DIE FREUDE AN DER TRADITION

Weihnachten Hausbrandt: ein Fest, das auch die Augen erfreut.

Die Dosen mit 3 unverzichtbaren Mischungen: Mokka, koffeinfrei und Gourmet. Der glasierte Panettone "d'epoca" in einer Kollektionspackung. Ausstellungsregal, Shopper, Schaufensterkarton.... alles von Hausbrandt in einer verlockenden und festlichen Aufmachung für Weihnachten 2010, das traditionelle echte Weihnachten wie es früher einmal war, aber in einer neuen Interpretation, ironisch und mit lebhafte Farben. Weihnachten der Hausbrandt-Memoiren und sämtlicher Kaffeekenner: am Bildschirm laufen die ersten Werbefilme des Unternehmens, die erste Werbekampagne, die in die Geschichte eingegangen ist. Unsere Orte:



die Fassade der Kaffeerösterei in Triest, die erste Maschine, die unsere Marke und unseren Kaffee in die ganze Stadt brachte.... die Ikonen der Hausbrandt-Welt, die aus Schwarz-Weiß-Bildern anderer Zeiten auftauchen. Um Weihnachten auch mit den Augen zu erleben.

Sotto l'albero Theresianer, una birra che ha il gusto di una magia unica.

Il profumo perfettamente riconoscibile della frutta secca, un corpo rotondo che abbraccia il palato, un gusto leggermente speziato e la sua innata morbidezza: è la Birra d'Inverno, una birra speciale che Theresianer dedica al Natale. Nessun altro momento dell'anno ha una birra così: pensata per l'occasione, prodotta per la festa più invitante dell'anno, unica nella sua definizione di gusto e aroma. La Birra d'Inverno

Theresianer porta, nella sua ricetta, la magia del Natale. Ricorda, fin dal primo assaggio, il suo calore e il piacere di condividere un momento unico. Perfetta se degustata da sola, questa

birra abbraccia piacevolmente i formaggi piccanti e stagionati. Per scoprire la sua avvolgente intensità ed esaltarne il sapore, lasciatevi tentare da un incontro esclusivo come la festa che state assaporando: la Birra d'Inverno con il cioccolato puro extra fondente. E' un regalo che Theresianer dedica al vostro palato.

Theresianer Bier, ein Zauber unter dem Weihnachtsbaum.

Der unverwechselbare Duft nach Trockenobst, vollmundig und schmeichelnd am Gaumen, leicht würzige Aromatik, natureigene Geschmeidigkeit: das ist das Bier für den Winter, ein Spezialbier, das Weihnachtsbier. Für kein anderes Fest hat Theresianer eigens ein Bier gebraut, nur für Weihnachten, einzigartig in seiner Definition von Geschmack und Aroma. Das Rezept des Theresianer Winterbiers beinhaltet auch den Weihnachtszauber. Schon beim ersten Schluck spürt man die Wärme und die Freude, diesen einzigartigen Moment mit anderen zu erleben. Perfekt allein als Getränk, passt es auch vortrefflich zu pikanten und reifen Käsen. Um den charakteristischen Geschmack des Winterbiers in seiner vollen Intensität zu entdecken, probieren Sie es mit extrabitterer Schokolade: eine faszinierende Kombination, beglückend wie das Fest, das Sie gerade mit anderen feiern. Das ist das Geschenk von Theresianer für Ihren Gaumen.



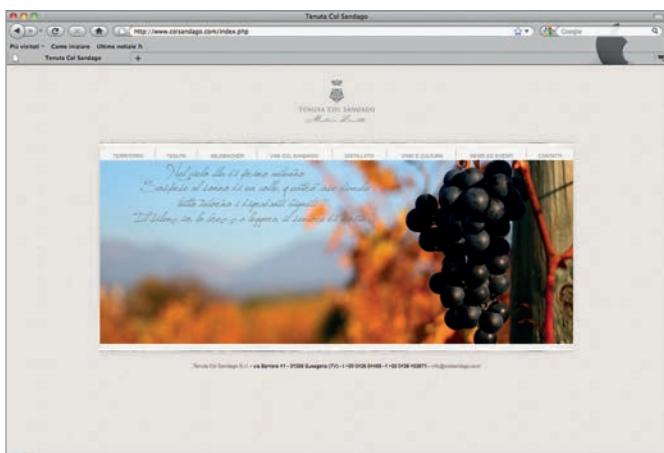
CASE BIANCHE TENUTA COL SANDAGO IL GUSTO DEI NUOVISSIMI SITI INTERNET

DER GESCHMACK DER NEUESTEN INTERNET-WEBSEITEN

Vini Tenuta Col Sandago e Case Bianche: due grandi nomi, due nuovi siti internet. Cliccate e degustate.

Weine Tenuta Col Sandago und Case Bianche: zwei berühmte Namen, zwei neue Internet-Webseiten. Klicken und probieren.

Visitando i nuovi siti www.casebianche.it e www.colsandago.com si riconosce il piacere di degustare un buon vino: un gesto perfetto nella sua semplicità. Un gesto raffinato che si ferma su ogni dettaglio perché l'occhio, il naso e il palato possano scoprire ciò che rende grande e unico "quel" vino. Nel progettare i nuovi siti, si è pensato proprio a questo gesto che rappresenta le due tenute, la loro terra, i loro vigneti e le loro etichette. Digitando uno dei due indirizzi internet si entra in una prima pagina che li accomuna, a significare che entrambe le aziende sono guidate dalla medesima filosofia: la



qualità, in ogni particolare. Poi, da lì, basta un click per entrare nel mondo di vini che si desidera navigare e di cui si desiderano scoprire il carattere e le particolarità. Si può visitare la tenuta Case Bianche, con il suo sito ricco di notizie oggi ancora più mirate sui prodotti e sulle offerte commerciali e con un focus più tecnico dell'azienda. E' questa la tenuta che produce, a proprio marchio, Prosecchi di altissima qualità, uno dei quali DOCG (prosecco Vigna del Cuc). Oppure si può scegliere di entrare in Col Sandago, la tenuta che identifica i vini d'elite, come il rosso Wildbacher. Due marchi, due identità che si distinguono nel panorama dei vini nazionali ed internazionali: diverse nel loro carattere, nelle loro

etichette, ma unite da quella passione per la perfezione del gusto, del gesto, del prodotto che si riconosce anche nei siti che le rappresentano.

Wenn Sie unsere Websites www.casebianche.it und www.colsandago.com besuchen, kommen Sie mit einer einfachen Geste zu dem Genuss, den Sie beim Kosten eines guten Weines spüren. Eine raffinierte Geste, die kein Detail auslässt, damit auch die Augen, die Nase und der Gaumen entdecken können was "jenen" Wein so vortrefflich und einzigartig macht. Bei der Ausarbeitung der neuen



Websites hat man gerade an diese Geste gedacht, die die beiden Landwirtschaften, ihre Erde, ihre Weingärten und die neuen Websites aufruft. Beim Eintippen einer der beiden Internetadressen erscheint eine erste gemeinsame Seite, was bedeutet, dass beide Unternehmen die gleiche Philosophie verfolgen: die totale Qualität. Hier genügt ein einfaches Klicken, um sich in der Welt der Weine zu befinden und zu den Weinen zu surfen, deren Charakter und Besonderheit man entdecken will. Sie können die Tenuta Case Bianche mit seiner an Informationen reichen Website besuchen, auf denen den Produkten und den kommerziellen Angeboten besonderes Augenmerk gewidmet ist, mit einem technischen Fokus des Unternehmens. In dieser Landwirtschaft werden die edelsten Prosecchi mit einer eigenen Marke hergestellt, einer dieser erlesenen Weine ist der DOCG (Prosecco Vigna del Cuc). Natürlich können Sie auch die Tenuta Col Sandago besuchen, Inbegriff der elitären Weine wie der Wildbacher Rosé. Zwei Marken, zwei Identitäten, die sich im Panorama der nationalen und internationalen Weine auszeichnen: unterschiedlicher Charakter, unterschiedliche Etiketten, aber vereint durch den gemeinsamen Wunsch, im Geschmack, in der Geste und im Produkt die Perfektion zu erreichen, was auch in den Websites, auf denen sie beschrieben sind, zum Ausdruck kommt.

BIRRA 0.75

BIER 0.75

Theresianer si presenta nell'inedito formato da 0.75 L: è la nuova definizione della birra di qualità. Italianissima e rigorosamente "doc".

Theresianer präsentiert das neue 0.75 l Format: die neue Definition des Qualitätsbiers, durch und durch italienisch und rigorös „doc“.

Grazie al nuovo formato della birra, Theresianer porta il piacere della birra in ristoranti ed enoteche di qualità.

Un'italiana di qualità che non rinuncia certo alla pizza, ma che incontra con gusto e originalità anche i piatti più diversi, non solo della cucina tradizionale. Il marchio Theresianer, nato 10 anni fa e da sempre portavoce della qualità italiana per quanto riguarda il mondo della birra, si presenta oggi in un nuovo formato: 0.75 L, lo stesso formato della classica bottiglia di vino. Un modo per introdurre la birra di qualità italiana in un nuovo canale di mercato, prima riservato quasi esclusivamente al vino; per riconoscere le sue differenti e sottili modulazioni di sapore, colore, intensità e far apprezzare il suo ruolo di perfetta accompagnatrice di piatti tradizionali e non. Non solo un nuovo formato, dunque, ma una nuova definizione del piacere birra. Un piacere da 0.75 L che Theresianer farà scoprire in tre diverse referenze: la Theresianer **Premium Pils**, una bionda che si fa conoscere per il suo profumo equilibrato e si afferma al palato con il suo gusto ricercato, piacevole incontro di orzo distico e luppoli Saaz; la **Wit**, definita dal suo profumo intensamente fruttato, memoria dei lieviti pregiati che la compongono, dal suo carattere piacevolmente frizzante e dal suo gusto complesso e articolato; e la Theresianer **Bock**, riconoscibile al primo sguardo per il suo colore ambrato e poi inconfondibile al gusto per il suo aroma morbido e tostato, circondato da sentori di frutta matura. Sono loro le tre Theresianer in formato speciale: dedicato agli amanti della birra, italianoissima e "doc".



Dank des neuen Formats bringt Theresianer den Biergenuss auch in Restaurants und Enotheken von Rang und Namen.

Dank des neuen Formats bringt Theresianer den Biergenuss auch in Restaurants und Enotheken von Rang und Namen.

Ein Bier italienischer Spitzenspannqualität, das sich stets gern zur Pizza gesellt, aber auch wunderbar zu den verschiedensten Gerichten, nicht nur der traditionellen Küche passt. Die 10 Jahre alte Marke Theresianer, seit jeher ein Zeichen italienischer Bierqualität, wird heute im neuen 0,75 l Format, wie jenes der klassischen Weinflasche, präsentiert. Dieses neue Format erschließt dem italienischen Bier einen neuen Marktkanal, der früher fast ausschließlich dem Wein vorbehalten war, womit seine reichen und feinen Modulationen in Geschmack, Farbe und Intensität und

seine Rolle als perfekter Begleiter verschiedener Gerichte, nicht nur der traditioneller Küche, in einem weiteren Horizont kennengelernt und geschätzt werden können. Also nicht nur ein neues Format sondern auch eine neue Definition des Biergenusses. Der Genuss in einer 0,75 l Flasche, die Theresianer in drei verschiedenen Typen bietet: Theresianer Premium Pils,

das Blonde, das sich durch seinen angenehm feinen Duft auszeichnet und den Gaumen mit seinem raffinierten Geschmack befriedigt, eine gelungene Kombination von zweizeiliger Gerste und Saaz Hopfen; das Wit Bier, definiert durch seinen intensiv fruchtigen Duft aus einer Zusammensetzung edler Hefearten, durch seinen angenehm spritzigen Charakter und seinen komplexen und vielfältigen Geschmack; und schließlich das Theresianer Bock Bier, das auf den ersten Blick an seiner Bernsteinfarbe erkenntlich ist und durch sein Röstaroma einen unverwechselbaren Geschmack hat, der sich weich und mit einer Note reifer Frucht am Gaumen ausbreitet. Das sind die drei Theresianer im Spezialformat: für die Liebhaber des "rassenreinen" italienischen und „doc“ Biers gedacht.



Theresianer Wit



Orzo e frumento sono arrivati dalla Baviera per incontrarsi in questa birra e defi nirne, in perfetta armonia, l'inconfondibile gusto. È un piacere che non conosce fretta, ma che ama lasciarsi catturare in un istante: eccolo nel colore giallo paglierino, nel gusto soff sticato, nel profumo, nato da lieviti pregiati ad alta fermentazione e così intensamente fruttato. Poi, il suo carattere dissetante e la sua anima frizzante affi orano insieme per dichiararsi nel sapore unico che la rende indimenticabile. Così è lei: un amore a prima vista da assaporare in ogni sua singola nota.

Gerste und Weizen stammen aus Bayern, um in diesem Bier aufeinander zu treffen und in perfekter Harmonie den unverwechselbaren Geschmack zu definieren. Es ist ein Genuss, der keine Hektik kennt, der es allerdings liebt, sich in einem Augenblick einzufangen zu lassen: strohgelb, erlesen im Geschmack, mit intensiv fruchtigem Aroma, das aus wertvollen obergärigen Hefen entstanden ist. Der durstlöschen-de Charakter und seine Perlage präsentieren sich gemeinsam, um sich in einem einmaligen unvergesslichen Geschmack zum Ausdruck zu bringen. Das Bier gleicht einer Liebe auf den ersten Blick, die in jeder einzelnen Nuance genossen werden möchte.

Colore: giallo paglierino
Profumo: intenso di frutta
Gusto: complesso e articolato
Temperatura di servizio: 6-8°C
Gradazione alcolica: 5,1%
Farbe: strohgelb
Geruch: intensiv fruchtig
Geschmack: komplex und nuancenreich
Serviertemperatur: 6-8°C
Alkoholgehalt: 5,1%

Abbinamenti consigliati: piatti di pesce, salumi, insalate.
Ottima anche come aperitivo.
Speisenempfehlungen: Fischgerichte, Würste, Salate. Ausgezeichnet auch als Aperitif.



Theresianer Bock



Si annuncia con l'intensità del suo profumo, pervaso da chiare note di malto. Si fa riconoscere per la sua schiuma, compatta, fi ne e persistente. Lei, decisa e moderatamente frizzante, afferma così il suo gusto, permettendo al nostro palato di scoprirne ogni particolare: dall'equilibrio perfetto del suo corpo, a quel non-so-che di delicatamente amaro che abbraccia il suo aroma, morbido e tostato.

Ma prima di tutto è il suo colore a parlare di questa birra: indiscutibilmente ambrato, come si addice ad una protagonista di carattere, proprio come lei.

Das Bier kündigt sich mit seinem intensiven, von klaren Malznoten durchzogenen Duft an. Unvergleichbar aufgrund seines kompakten, feinen und anhaltenden Schaums. Das Bier behauptet entschlossen und mäßig perlend seinen Geschmack, wodurch unser Gaumen jedes Detail wahrnehmen kann: von der perfekten Ausgewogenheit seines Körpers bis hin zu jenem zart bitteren gewissen Etwas, das sein weiches Röstaroma umhüllt. Aber allen voran steht die Farbe dieses Bier: eindeutig bernsteinfarben, wie dies einem charakterstarken Protagonisten, wie dem Bier, zu eigen ist.

Colore: ambrato intenso
Profumo: intenso con gradevoli note di malto
Gusto: morbido e tostato con note di frutta matura
Temperatura di servizio: 9-11°C
Gradazione alcolica: 6,5%
Farbe: intensiv bernsteinfarben
Duft: intensiv mit angenehmen Malznoten
Geschmack: weiche Röstaromen mit Noten nach reifem Obst
Serviertemperatur: 9-11°C
Alkoholgehalt: 6,5%

Abbinamenti consigliati: formaggi abbastanza stagionati, salumi saporiti alle erbe o cotti alla brace, pasta al ragù, alla matriciana, lasagne e arrosti.
Speisenempfehlungen: reifere Käse, würzige Kräuterwürste oder gekochter Schinken, Nudeln mit Ragout, mit Tomaten-Specksauce und Lasagne



Theresianer Premium Pils



Ogni volta che si ascolta il suo gusto ricercato... inevitabilmente si ritorna là: a Pilsen, una cittadina della Repubblica Ceca, situata non lontano dalla Baviera dove lei è nata. Luoghi in cui da secoli si coltivano orzo e luppoli Saaz, dall'aroma delicatissimo. Sono loro l'anima di questa birra: così unica da rapire i sensi con il suo profumo equilibrato e deciso, che non lascia spazio ad "altre".

Jedes Mal, wenn man den erlesenen Geschmack des Bieres genießt ... kehrt man unweigerlich dorthin zurück: in das tschechische Städtchen Pilsen, unweit von Bayern, wo das Bier beheimatet ist. Orte, an denen bereits seit Jahrhunderten mehrzeilige Gerste mit besonders feiner Schale und Saaz-Hopfen mit sehr zartem Aroma angebaut werden. Diese prägen das Wesen des Bieres: es ist so einzigartig und berauscht die Sinne mit seinem ausgewogenen und entschlossenen Duft, der keine Freiräume erlaubt.

Colore: giallo paglierino naturalmente torbido
Profumo: intenso di luppolo
Gusto: secco, con note di cereale e luppolo
Temperatura di servizio: 6-8°C
Gradazione alcolica: 5,0%
Farbe: strohgelb, naturtrüb
Geruch: intensiv hopfig
Geschmack: trocken, mit Noten nach Getreide und Hopfen
Serviertemperatur: 6-8°C
Alkoholgehalt: 5,0%

Abbinamenti consigliati: piatti di pesce, salumi, insalate.
Ottima anche come aperitivo.
Speisenempfehlungen: Fischgerichte, Würste, Salate. Ausgezeichnet auch als Aperitif.



10 ANNI DI THERESIANER

10 JAHRE THERESIANER



*I 10 anni di una birra
italianissima, un pianoforte,
una serata speciale:
come Theresianer.*

10 Jahre durch und durch italienisches Bier, ein Klavier, ein Spezialabend: wie Theresianer.

Era un compleanno da gustare insieme: i 10 anni di Theresianer. Una struttura trasparente ha sorpreso il giardino dell'azienda, accogliendo i tavoli illuminati dalla luce calda delle candele. Una musica, dolce e raffinata, nasceva da un piano che si trovava proprio lì, per sottolineare con le sue note questa splendida serata. Era lo scorso 21 maggio, una data memorabile per tutti i collaboratori dell'azienda. Un evento dentro il mondo Theresianer, per ricordare quella sinergia che lega tutte le persone che vi lavorano con la stessa passione e lo stesso entusiasmo di chi da sempre guida questa realtà triestina.

Le parole di Tullio Zangrando, maestro birraio di Theresianer, hanno inaugurato l'evento raccontando i 10 anni dell'azienda, le notizie curiose, gli aneddoti su Trieste e spiegando ai presenti che cosa significa essere una realtà moderna come lo è Theresianer.

Molti applausi hanno accompagnato il momento dell'omaggio al signor Zanetti e la dedica che gli uomini della sua azienda hanno scritto per lui: "ad un uomo di grande intuito e passione, che ha sempre saputo guardare lontano". Immancabile, il taglio della torta che ha concluso la cena: un rito irrinunciabile, proprio

*10 anni
insieme*

10 Jahre zusammen

come la birra Theresianer che tutti amiamo.

Es war ein Geburtstag, der in Gesellschaft gefeiert werden musste: 10 Jahre Theresianer. Im Betriebsgarten waren Tische aufgestellt, die im warmen Kerzenlicht ein märchenhaftes Bild ergaben. Von einem Klavier kamen die Töne einer angenehmen und raffinierten Musik, um die Atmosphäre dieses prachtvollen Abends noch zauberhafter zu gestalten. Es war der 21. Mai, ein Datum, das die Mitarbeiter des Unternehmens nicht vergessen werden. Ein Event in der Theresianer Welt, um das harmonische Zusammenwirken der Mitarbeiter, die mit derselben Leidenschaft und Begeisterung wie die Betriebsführer dieser Triestiner Realität im Einsatz stehen, ins Gedächtnis zu prägen.

Die Worte von Tullio Zangrando, Theresianer Biermeister, haben den Event eröffnet. Er sprach über die zehnjährige Geschichte des Betriebs, erzählte kuriose Begebenheiten, Anekdoten über Triest und erklärte den Anwesenden was es bedeutet, eine moderne Realität wie Theresianer zu sein. Die Ehrerbietung an Herrn Zanetti war von einem starken Applaus begleitet und seine Mitarbeiter äußerten ihre Zuneigung mit der Widmung: "Einem Mann mit Scharfsinn, Begeisterung und der Fähigkeit, stets in die Zukunft zu blicken". Nach dem Abendessen wurde die Torte geschnitten, ein Ritus, der unbedingt dazu gehört, genauso wie das beliebte Theresianer Bier.



Lo staff Theresianer con la famiglia Zanetti
Das Theresianer Team mit der Familie Zanetti



Christian Romano, mastro birraio Theresianer, con Fabrizio Zanetti, AD dell' azienda.
Christian Romano, Biermeister Theresianer, mit Fabrizio Zanetti, GF des Unternehmens.

UNA NUOVA COLLABORAZIONE CON IL GRUPPO AIREST

EINE NEUE ZUSAMMENARBEIT MIT DER GRUPPE AIREST

*Una nuova collaborazione con il Gruppo Airest: Hausbrandt Trieste 1892 entra nelle isole Ristop e diventa il miglior compagno di viaggio degli italiani.
Eine neue Zusammenarbeit mit der Gruppe Airest: Hausbrandt Trieste 1892 tritt in die Ristop Inseln ein und wird zum besten Reisebegleiter der Italiener.*

E' ormai storica la collaborazione tra il Gruppo Airest e Hausbrandt. Dopo essere stato scelto come fornitore di caffè per Briccocaflè, Culto, Rustichelli & Mangione e L'Orto, i principali format di locale introdotti da Airest presso aeroporti, stazioni ferroviarie, centri commerciali e factory outlet, Hausbrandt conquista oggi un nuovo format di grande valore: Ristop. In queste isole di ristoro, poste lungo tutte le autostrade italiane, gli automobilisti soddisfano davvero tutte le loro esigenze di viaggio: snack bar, pizzeria, ristorante e market sono aperti 24 ore su 24 perché ogni viaggiatore possa concedersi un cappuccino, un caffè, una brioche, un alimento di gusto, un libro, un dvd... nel mondo Ristop c'è tutto quello che serve per rendere il viaggio piacevole, con la certezza della massima qualità in ogni scelta. Con questa nuova collaborazione, che garantisce al marchio Hausbrandt una presenza capillare su tutto il territorio italiano, la storica azienda triestina mette il piacere del miglior caffè anche al servizio di chi viaggia. E' certamente un obiettivo importante che consolida il successo della lunga collaborazione tra i due grandi nomi. Da una parte Hausbrandt, con la sua storia, la sua filosofia dell'eccellenza, il suo caffè diventato sinonimo di qualità italiana in tutto il mondo. Dall'altra Airest: un marchio - nato dall'esperienza di Airport Elite, Airest Austria e Very Italian Food - che ha saputo affermarsi a livello internazionale come punto di riferimento nel settore dei format food & beverage e retail. Controllata dall'Aeroporto Venezia Marco Polo SpA Save, gruppo quotato al mercato telematico Azionario di Borsa Italiana che opera nel settore degli aeroporti, in quello delle infrastrutture

di mobilità e nei servizi ai viaggiatori, Airest ha iniziato proprio dall'aeroporto della città veneta il suo straordinario e rapido percorso di crescita fondato sui valori che accomunano tutti i suoi format: artigianalità e accuratezza all'insegna della qualità e del Made in Italy. La sinergia tra Airest e Hausbrandt è fondata proprio sulla condivisione di questi valori che distinguono il loro lavoro, il loro prodotto e il loro servizio. Da oggi anche su tutte le autostrade italiane.

Die Zusammenarbeit zwischen der Gruppe Airest und Hausbrandt dauert seit "historischen Zeiten". Nach der Wahl zum Kaffeieranten für Briccocaflè, Culto, Rustichelli & Mangione und L'Orto, die wichtigsten „Format“ von Lokalen, die von Airest in Flughäfen, Bahnstationen, Handelszentren und factory outlet eingeführt wurden, erwirbt heute Hausbrandt eine neue bedeutende Struktur: Ristop. In diesen Restaurationsinseln längs der italienischen Autobahnen finden die Autofahrer alles was sie sich während ihrer Reise wünschen können: Snack Bar, Pizzeria, Restaurant und Market rund um die Uhr, damit der Wunsch nach einem Capuccino, einem Kaffee, einer Brioche, einem Break oder einer Nascherei, einem Buch, einem DVD ...



jederzeit Erfüllung findet. Ristop bietet alles für eine angenehme Reise, mit der Garantie absoluter Qualität. Durch diese neue Zusammenarbeit, die der Marke Hausbrandt eine kapillare Präsenz auf dem gesamten italieni-



Airest srl
Via Fratelli Bandiera, 7
Gaggio di Marcon (Ve)
tel 041 2603966
fax 041 2603829
airest@airest.com
www.airest.com

schen Territorium garantiert, ermöglicht das historische Unternehmen aus Triest auch den Reisenden, sich dem Genuss seines erlesenen Kaffees hinzugeben. Das ist sicherlich eine wichtige Zielsetzung, die den Erfolg jahrelanger Zusammenarbeit dieser beiden prominenten Namen konsolidiert. Auf der einen Seite Hausbrandt mit seiner Geschichte, seiner ausgezeichneten Philosophie und seinem Kaffee, der weltweit ein Inbegriff italienischer Qualität geworden ist. Auf der anderen Seite Airest: eine aus der Erfahrung mit Airport Elite, Airest Austria und Very Italian Food entstandene Marke, die sich auf internationalem Niveau im Bereich der Format food & beverage und retail behauptet hat. Kontrolliert vom Flughafen Venedig Marco Polo SpA Save, eine Gruppe mit italienischer Börsenquotierung am telematischen Wertpapiermarkt, die im Airportbereich, in jenem der Infrastrukturen für Mobilität und im Reisedienst tätig ist, war gerade die venezianische Stadt das Sprungbrett, von dem Airest rasch außerordentlich hoch ankam, dank seiner hervorragenden Leistungen, die alle seine Format (Strukturen) auszeichnen: handwerkliche Meisterhaftigkeit auf dem Leitfaden der Qualität und des Made in Italy. Das Zusammenwirken zwischen Airest und Hausbrandt basiert gerade auf der gemeinsamen Überzeugung dieser Werte, die ihre Arbeit, ihr Produkt und ihre Dienstleistung auszeichnen. Ab heute auch auf sämtlichen italienischen Autobahnen.

Caffè Hausbrandt
Trieste 1892. Da oggi anche su tutte le autostrade italiane.

Caffè Hausbrandt
Trieste 1892. Ab heute auch auf sämtlichen italienischen Autobahnen.

eine Gruppe mit italienischer Börsenquotierung am telematischen Wertpapiermarkt, die im Airportbereich, in jenem der Infrastrukturen für Mobilität und im Reisedienst tätig ist, war gerade die venezianische Stadt das Sprungbrett, von dem Airest rasch außerordentlich hoch ankam, dank seiner hervorragenden Leistungen, die alle seine Format (Strukturen) auszeichnen: handwerkliche Meisterhaftigkeit auf dem Leitfaden der Qualität und des Made in Italy. Das Zusammenwirken zwischen Airest und Hausbrandt basiert gerade auf der gemeinsamen Überzeugung dieser Werte, die ihre Arbeit, ihr Produkt und ihre Dienstleistung auszeichnen. Ab heute auch auf sämtlichen italienischen Autobahnen.

Airest e Hausbrandt Trieste 1892: una partnership con il gusto dell'eccellenza
Airest und Hausbrandt Trieste 1892: eine Partnership mit Vorliebe für Exzellenz

*Le collaborazioni Airest e Hausbrandt si gustano qui:
Die Airest / Hausbrandt Produkte werden hier zum Gustieren angeboten:*



RUSTICHELLI E MANGIONE. Qui il piacere del forno è assoluto protagonista. Sono le mani esperte a raccontarlo, lavorando con arte, davanti agli occhi dei clienti, pizza, pane e pasticcini. In un ambiente dove la semplicità diventa stile di vita, la pausa è un piacere perfetto,

rigorosamente genuino e artigianale. Come il caffè Hausbrandt che incontra queste dolcezze.

Hier ist die Bäckerei absoluter Protagonist. In den begabten Händen der Bäckermeister entstehen hier vor den Augen der Kunden Pizza, Brot und kleines Süßgebäck. In einer Umgebung, in der die Einfachheit zum Lebensstil wird und die Pause ein perfekter Genuss rigorös naturreiner und handwerklicher Produkte ist. Wie der Kaffee Hausbrandt, der diese Werte in sich birgt.



CULTO. In un'atmosfera raccolta e piacevole, il gusto e l'olfatto trionfano perdendosi nella ricercata selezione di miscele di caffè, da sorreggiare in versione classica o in combinazioni originali, e nella ricca offerta di delizie di cioccolato provenienti da tutto il mondo. Per Airest e Hausbrandt la tentazione è un vero culto: assolutamente irresistibile. In einer anheimelnden und angenehmen Atmosphäre berauschen sich Geschmacks- und Geruchssinne mit der erlesenen Kaffeemischung, die klassisch oder in originellen Kombinationen in kleinen Schlucken zu genießen ist, köstliche Schokoladeprodukte aus der ganzen Welt versetzen in glückliche Stimmung. Für Airest und Hausbrandt ist die Versuchung ein richtiger Kult: absolut unwiderstehlich.

Briccocafé **BRICCOCAFFÈ.**
Il suo cuore è italiano, come la passione per la qualità che si assapora in questo luogo di gusto. Solo ingredienti di prima scelta, naturali e genuini. Un servizio fatto di cortesia ed attenzione. Le ricette più sfiziose ricette. Anche Hausbrandt vi dà il benvenuto: in tutti i locali Briccocafé.
Sein Herz ist italienisch, wie die leidenschaftliche Suche der Qualität, die in diesem geschmackvollen Lokal ausgekostet werden kann. Nur naturreine Zutaten erster Wahl. Eine höfliche und aufmerksame Bedienung. Phantastische Rezepte. Auch Hausbrandt heißt Sie willkommen: in allen Briccoccàffè Lokalen.



L' ORTO. C'è la voglia di nutrirsi in maniera sana ed equilibrata. Naturalmente solo con ingredienti freschissimi, specialità della cucina mediterranea e regionale, dagli antipasti ai dolci, passando per la pizza e gli spadellati. Naturalmente in un ambiente solare, dove trionfa il colore, l'energia, il gusto e il piacere di condividerlo.

Heutzutage besteht der Wunsch einer gesunden und ausgewogenen Ernährung. Selbstverständlich nur mit den frischesten Zutaten, Spezialität der mediterranen und regionalen Küche, von den Vorspeisen über die Pizza und die Bratpfannengerichte bis zu den süßen Nachspeisen. Natürlich in einer heiteren Umgebung, wo Farbe, Energie, Geschmack und die Freude, diesen gemeinsam mit anderen zu genießen, triumphieren.

Ristop **RISTOP.** Un lungo viaggio in autostrada, la voglia di..., finalmente la pausa perfetta. Qui, in una delle tantissime isole Ristop dove ogni viaggiatore è soddisfatto: snack bar, pizzeria, ristorante e market, aperti 24 ore su 24, per assecondare scelte di gusto. Con la qualità Airest e Hausbrandt. Eine lange Reise auf der Autobahn und der Wunsch, endlich mal eine richtige Pause zu machen: hier, in einer der unzähligen Ristop Inseln wo alle Reisenden befriedigt werden: Snack Bar, Pizzeria, Restaurant und Market, die rund um die Uhr geöffnet sind und Qualitätsprodukte bieten, mit der Qualität Airest und Hausbrandt.

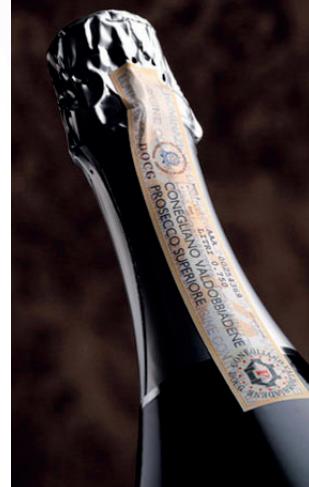
IL NUOVO TRAGUARDO DOCG

DIE NEUE ZIELLINIE DOCG

Il nuovo traguardo DOCG delle etichette Case Bianche e Tenuta Col Sandago: il valore di un'origine controllata e garantita.
Die neue Ziellinie DOCG der Etiketten Case Bianche und Tenuta Col Sandago: Der Wert einer kontrollierten und garantierten Herkunft.

La nuova, importante riforma ha interessato 3 etichette delle tenute Case Bianche e Tenuta Col Sandago.

Vigna del Cuc Spumante Brut e Spumante Extra Dry di Case Bianche e Tenuta Col Sandago 11 Dry dell'omonima cantina: sono queste tre etichette ad aver ottenuto il riconoscimento della denominazione DOCG (Denominazione di origine controllata e garantita), grazie all'importante riforma entrata di recente in vigore. Con la vendemmia del 2009, infatti, è stata infatti riconosciuta, ai vini DOC delle zone di Conegliano Valdobbiadene, del Montello e dei Colli Asolani, la nuova denominazione DOCG. A questa novità, si aggiunge la costituzione della doc Prosecco nelle 9 provincie dove fino ad oggi si è prodotto il prosecco IGT. Questo significa che la parola "prosecco" andrà ad identificare un vino a denominazione di origine e non più una varietà di uva. È un risultato importante quello raggiunto da questa nuova normativa: un risultato che protegge ulteriormente l'immagine del vino e fornisce una garanzia in più al consumatore. Mentre la nuova DOC uscirà sul mercato non appena i vini saranno pronti, per la DOCG si è stabilita una data unica, il 1 Aprile 2010: una conferma, questa, del legame che unisce i diversi produttori che si sono accordati su questa strategia. Da questa data infatti, ogni bottiglia DOCG riporta precise informazioni che non lasciano dubbi sull'origine del vino e sulla sua qualità: la scritta Conegliano Valdobbiadene e il logo identificativo nella fascetta di Stato, contrasse-



gno fondamentale per rendere quel vino riconoscibile, numerato e rintracciabile in ogni momento. Il corretto uso della denominazione non riguarda solo l'etichetta, ma interessa anche le confezioni, i depliant, il sito internet e tutti i materiali che ne promuovono il nome e l'immagine.

Die neue und wichtige Reform betraf 3 Etiketten der Landwirtschaftsbetriebe Case Bianche und Tenuta Col Sandago.

Weingarten des Cuc Sekt Brut und Sekt Extra Dry der Case Bianche und der Tenuta Col Sandago 11 Dry des gleichnamigen Kellers: das sind die drei Etiketten, die sich die Bezeichnung DOCG (Bezeichnung kontrollierter und garantierter Herkunft) aufgrund der kürzlich in Kraft getretenen Reform verdient haben. Den aus der Ernte 2009 stammenden DOC Weinen der Gebiete Conegliano Valdobbiadene, des Montello und der Hügel Colli Asolani wurde die neue Bezeichnung DOCG zugeteilt. Dazu kommt noch die Konstitution des doc Prosecco in den 9 Provinzen, in denen bis heute der Prosecco IGT produziert wurde. Das bedeutet, dass das Wort "Prosecco" ein Begriff ist, der die Herkunft des Weines und nicht mehr die Traubenvielfalt bezeichnet. Mit dieser neuen Norm wurde ein wichtiges Ergebnis erreicht: ein Ergebnis, das den Ruf des Weines besser schützt und für den Verbraucher eine sichere Gewährleistung ist. Während die neue DOC auf den Markt kommt wenn die Weine fertig sind, wurde für die DOCG im gemeinsamen Einverständnis der Weinhersteller der 1. April 2010 festgesetzt. Diese Einheitlichkeit bei einer Entscheidung bestätigt wie eng die Bindung zwischen den Weinherstellern ist. Ab diesem Datum trägt jede Flasche genaue Informationen, die keine Zweifel über die Herkunft und Qualität des Weins aufkommen lassen: die Aufschrift Conegliano Valdobbiadene und das Identifikationslogo auf der Staatsaufkleber sind eine sichere Kennzeichnung des Weines. Die ordnungsgemäße Anwendung der Bezeichnung betrifft nicht nur die Etikette sondern auch die Packungen, Depliants, Website und sämtliche Werbekanäle.



CONCORSO COFFEE & VINCI

WETTBEWERB COFFEE & VINCI

Coffee & Vinci, il grande concorso Hausbrandt Trieste 1892 e due grandi vincitori: il barista e il suo cliente.

Hausbrandt premia così la professionalità di chi gestisce il locale e la fedeltà di chi sceglie il piacere di un caffè espresso semplicemente perfetto.

Scelta da molti baristi e apprezzata dai loro clienti, Coffee Card ha già dimostrato, in numerosi locali italiani ed internazionali, il successo del caffè Hausbrandt e il suo diventare un'abitudine irrinunciabile. Quest'anno però la tessera Hausbrandt, pensata per permettere al cliente di fidelizzarsi ogni giorno al gusto di un espresso eccellente, si arricchisce di un nuovo, esclusivo piacere: il grande concorso a premi Coffee & Vinci, un modo facile perché il cliente possa vincere una **bellissima crociera sul Mediterraneo** a bordo della nave MSC Magnifica, viaggiando con Hausbrandt e MSC Crociere alla scoperta della civiltà greca e dello splendore dell'antico Egitto. Ma la Coffee Card quest'anno vuole coccolare anche i baristi, premiando il loro lavoro quotidiano fatto di amore per l'espres-

in collaborazione con
 **MSC**
CROCIERE



so perfetto e di impegno per garantire un servizio eccellente come il loro caffè. A loro infatti è riservata la stessa opportunità che Hausbrandt regala ai clienti: vincere la fantastica crociera sul Mediterraneo per gustare la storia di antiche civiltà e vivere momenti di relax e divertimento. Oltre al grande viaggio finale, il cliente Hausbrandt può assaporare un'altra opportunità che accompagna la sua Coffee Card: con la semplice formula del "gratta e vinci", scoprirà subito se ha vinto la bellissima **Hausbrandt Coffee Box**, un cofanetto esclusivo con 4 tazzine di design e un barattolo di ricercata miscela 100% Arabica per gustare anche a casa il piacere di un caffè preparato a regola d'arte. Come nel suo bar preferito, come dal suo barista di fiducia.



HAUSBRANDT COFFEE BOX

Cofanetto gourmet

4 tazzine un barattolo di
ricercata miscela 100% Arabica.

Der große Hausbrandt Wettbewerb und zwei große Gewinner: der Barmann und sein Kunde.

Coffee & Vinci, der große Wettbewerb Hausbrandt Trieste 1892 und zwei große Gewinner: der Barmann und sein Kunde.

Hausbrandt prämiert somit die Professionalität des Lokalleiters und die Treue des Kunden, der sich einfach dem Genuss eines perfekten Espresso Kaffees hingibt.

Die von vielen Barmännern gewählte und von ihren Kunden geschätzte Coffee Card hat bereits in zahlreichen italienischen und internationalen Lokalen bewiesen, welch großen Erfolg der Kaffee Hausbrandt erntet und zu welch unverzichtbarer Angewohntheit er geworden ist. Die Hausbrandt Karte, die für den getreuen Kunden, der sich täglich den Genuss eines exzellenten Kaffees leistet, gedacht ist, bietet heuer noch mehr: den großen Prämienwettbewerb Coffee & Vinci mit einem phantastischen Preis: eine Kreuzfahrt durch das Mittelmeer auf dem Traumschiff MSC. Eine herrliche Reise mit Hausbrandt und MSC Crociere auf der Entdeckung der griechischen Zivilität und der Pracht des antiken Ägyptens. Dieses Jahr soll die Coffee Card aber auch jene belohnen, die hinter der Theke stehen und täglich ihre Liebe zum Kaffee in der Zubereitung eines exzellenten Espresso zum Ausdruck bringen und stets bemüht sind, die Kunden bestens zu bedienen. Auch ihnen hat Hausbrandt den gleichen Preis wie für die Kunden reserviert: eine Kreuzfahrt durch das Mittelmeer, um die Geschichte antiker Zivilität zu erleben und sich Entspannung und Vergnügen zu gönnen. Außer dieser großen Reise gibt es mit der Coffee Card noch andere Preise, die mit der einfachen Formel "Rubbellos" gewonnen werden können: eine Hausbrandt Coffee Box, eine exklusive Schatulle mit 4 Design-Tassen und eine Dose Kaffee 100% arabisch, um auch zu Hause einen köstlichen Kaffee genießen zu können, wie in Ihrer Lieblingsbar, wie von Ihrem Barmann zubereitet.

**Il grande concorso Hausbrandt e due grandi vincitori:
il barista e il suo cliente.
der große Wettbewerb Hausbrandt
Trieste 1892 und zwei große Gewinner:
der Barmann und sein Kunde.**



MONTICHIARI > 27/02 - 02/03 2010

GRAN TROFEO D'ORO DELLA RISTORAZIONE ITALIANA

Si è svolto dal 27 febbraio al 2 marzo 2010, presso il Centro Fiera del Garda di Montichiari, il Gran Trofeo D'Oro della Ristorazione Italiana. Il campionato, che ha riscosso un grande interesse da parte del pubblico e dei media, ha visto la partecipazione di allievi rappresentanti di 24 istituti professionali alberghieri d'Italia e di 6 scuole europee.

Da sempre sostenitore dell'arte del gusto espressa in ogni sua forma, Hausbrandt ha partecipato in qualità di sponsor al Gran Trofeo D'Oro, evento supportato anche da Castalimenti, il Centro Arte, Scienza e Tecnologia dell'Alimento di cui Hausbrandt è a sua volta sponsor tecnico. Grazie anche al contributo concreto della storica azienda di Trieste, l'Istituto Orio Vergani di Ferrara si è visto assegnare il premio per la migliore ricetta al caffè realizzata in questa occasione.

Gran Trofeo D'Oro der italienischen Restauration: Hausbrandt fördert und prämiert die kulinarische Kunst der Jugendlichen
Vom 27. Februar bis 2. März 2010 wurde im Messegelände von Garda di Montichiari die Veranstaltung des Gran Trofeo D'Oro der italie-



Istituto Orio Vergani - Ferrara

nischen Restauration abgehalten. An der Meisterschaft, die beim Publikum und den Massenmedien großes Interesse erweckt hat, nahmen Schüler von 24 Hotelschulen Italiens und 6 europäischen Schulen teil. Hausbrandt, seit jeher Vertreter und Förderer der Geschmackskunst in sämtlichen Ausdrucksformen, hat am Gran Trofeo D'Oro als Sponsor teilgenommen. Das Event fand mit der Unterstützung von Castalimenti und des Centro Arte, Scienza e Tecnologia dell'Alimento (Zentrum für Kunst, Wissenschaft und Technik der Ernährung), von dem Hausbrandt technischer Sponsor ist, statt. Der Preis für das beste Kaffeerezept, das bei dieser Gelegenheit zubereitet wurde, ging – auch dank des konkreten Beitrags des historischen Triestiner Unternehmens – an die Schule Orio Vergani in Ferrara.

VERONA > 08/04 - 12/04 2010

VINITALY

Vinitaly: appuntamento con Case Bianche, Tenuta Col Sandago, Theresianer e tutto il piacere di degustare.

Vinitaly: Verabredung mit Case Bianche, Tenuta Col Sandago, Theresianer und der Freude des Genusses.

L'edizione 2010 del Vinitaly si è confermata, ancora una volta, un appuntamento doc con il mondo Case Bianche, Col Sandago e Theresianer. Un mondo di vini e di birre di altissima qualità, che hanno portato all'evento di Verona le novità di spicco e la storia di questi tre grandi marchi, con la tradizione che appartiene alla loro terra e la passione che rende unica ogni etichetta e ogni birra. Al Vinitaly ha trionfato il piacere di assaporare l'eccellenza italiana: in tutti quei suoi particolari di colore, aroma, consistenza, intensità che la rendono così grande in tutto il mondo.

Die Ausgabe 2010 von Vinitaly hat sich wieder einmal als doc-Verabredung mit dem Wein- und Bierparadies Case Bianche, Col



auf dem Event in Verona präsentiert wurden. Auf der Vinitaly triumphierte der Genuss beim vollen Auskosten dieser italienischen Spitzenleistung: Farbe, Aroma, Körper, Intensität, weltweit unübertrefflich.



Case Bianche firma la prima bottiglia di DOCG stappata in occasione di Vinitaly
Case Bianche signiert die erste Flasche DOCG, die anlässlich der Vinitaly geöffnet wurde.

ASCOLI PICENO
24/04 - 02/05 2010



FRITTO MISTO

Ad Ascoli Piceno, "piatto fritto, mi ci ficco!". E il tocco finale è Hausbrandt.

In Ascoli Piceno, "piatto fritto, mi ci ficco!" ("Gemischte Frittierplatte, da stürze ich mich darauf!"). Und zum Abschluss Hausbrandt.

Si è svolta ad Ascoli Piceno, dal 24 aprile al 2 maggio, la sesta edizione di "Fritto Misto", la manifestazione dedicata all'arte della frittura nelle tradizioni regionali italiane ed internazionali. Il claim di quest'anno non ha lasciato dubbi: "Piatto fritto, mi ci ficco!" è stato un invito irresistibile a cedere alla tentazione di una frittura golosa, preparata a regola d'arte. Dagli chef più importanti del panorama italiano a queste giornate di gusto non poteva mancare Hausbrandt che, in uno stand riservato in piazza Arringo, ha offerto un servizio di caffetteria e di assaggi gratuiti della sua specialità "I Cremosi", la crema fredda al caffè offerta a tutti i possessori della Fritto Card. Inoltre, il 28 Aprile dalle ore 16, Hausbrandt ha orga-



nizzato uno specialissimo laboratorio di degustazione del caffè presso il Chiostro di S. Francesco, affiancando, all'arte della frittura, l'arte del migliore caffè italiano.

In Ascoli Piceno wurde vom 24. April bis 2. Mai die sechste Ausgabe "Gemischte Frittierplatte" abgehalten. Diese Veranstaltung ist der Frittierkunst italienischer und internationaler Tradition gewidmet. Der Claim dieses Jahres ließ keine Zweifel aufkommen: "Piatto fritto, mi ci fico!" war eine unwiderstehliche Aufforderung, der Versuchung eines leckeren, meisterhaft zubereiteten Frittgerichtes nachzugeben. In einem italienischen Panorama erstklassiger Chefs konnte Hausbrandt nicht fehlen: in einem reservierten Stand in Piazza Arringo gab es Kaffee und Gratis-Verkostungen seiner Spezialität "I Cremosi" und kalte Kaffeecreme, die den Inhabern der Fritto Card angeboten wurden. Fernerhin hat Hausbrandt am 28. April ab 16 Uhr eine spezielle Kaffeeverkostung im Kreuzgang von Sankt Franziskus organisiert, um die Frittierkunst mit der Kunst des besten Kaffees zu begleiten.



ROMA > 03/05/2010

CARRERI DAY

*Il 3 Maggio è il Carreri Day:
l'occasione perfetta per una
degustazione indimenticabile
Am 3. Mai fällt der Carreri Day:
perfekte Gelegenheit für eine
unvergessliche Verkostung*

All'Hotel Rome Cavalieri: proprio nel cuore della nostra capitale, la città che in ogni angolo, in ogni via, in ogni monumento esprime il suo fascino e la sua unicità. E' qui che si è svolto, il 3 maggio 2010, il Carreri Day: una giornata che Matteo Carreri ha dedicato al mondo del vino, a cui la sua famiglia è legata dal XV secolo. Un evento che ha avuto come protagoniste la qualità, la tradizione e la dedizione che Matteo Carreri condivide con le aziende che ha selezionato per questa giornata del "bere bene". Tra i trenta marchi prestigiosi scelti non potevano mancare Case Bianche e Col Sandago, con la loro storia e i loro vini, e i marchi Hausbrandt e Theresianer. Un imperdibile banco d'assaggio, organizzato per l'occasione, ha dimostrato che la storia di un'azienda si racconta non solo a parole, ma con il gusto indimenticabile dei suoi prodotti.

Im Hotel Rome Cavalieri: gerade im Herzen unserer Hauptstadt, eine Stadt, die in jedem

Winkel, in jeder Straße, in jedem Monument ihren Zauber und ihre Einzigartigkeit zum Ausdruck bringt. Hier wurde am 3. Mai 2010 der Carreri Day gefeiert: ein Tag, den Matteo Carreri der Welt des Weines gewidmet hat, der seine Familie seit dem XV. Jahrhundert angehört. Protagonisten dieses Events waren Qualität, Tradition und Hingabe, die Matteo Carreri mit den von ihm für diesen Tag des "guten Trinkens" ausgewählten Unternehmen teilt. Unter den dreißig ausgewählten Spitzenmarken konnten Case Bianche und Col Sandago mit ihrer Geschichte und ihren Weinen, sowie die Marken Hausbrandt und Theresianer nicht fehlen. Eine für diese Gelegenheit organisierte und



Da sinistra: Matteo Carreri, Presidente di Carreri srl e Fabrizio Zanetti, AD di Hausbrandt Trieste 1892 S.p.A.
Von links: Matteo Carreri, Präsident der Carreri srl und Fabrizio Zanetti, GF Hausbrandt Trieste 1892 S.p.A.

verlockende Verkostungstheke bewies, dass die Geschichte eines Unternehmens nicht nur mit Worten, sondern auch mit dem unvergesslichen Geschmack seiner Produkte zu erzählen ist.

LA MADDALENA > 20/05 - 06/06 2010

LOUIS VUITTON CUP

LOUIS VUITTON

*Louis Vuitton Cup: a vele
spiegate nell'isola sarda de
La Maddalena.*

*Louis Vuitton Cup: mit ge-
spannten Segeln auf der sardi-
nischen Insel La Maddalena.*

Dopo Nizza e Auckland, la Louis Vuitton Cup è approdata, per la sua terza tappa, nella meravigliosa isola sarda de La Maddalena. L' evento si è svolto dal 20 Maggio al 6 Giugno all'ex Arsenale militare in località Moneta, edificio ristrutturato dalla Struttura di Missione della Protezione Civile in occasione dello svolgimento del



"G8", che si è invece svolto a L'Aquila. Anche Hausbrandt ha reso omaggio a questa che è considerata la seconda regata velica più importante del mondo: l'azienda triestina ha infatti allestito per l'occasione un banco per il servizio di caffetteria, in collaborazione con lo staff del Forte Village Hotel, cliente storico del marchio Hausbrandt.

Nach Nizza und Auckland, wurde die wunderschöne Insel Sardiniens La Maddalena zum dritten Austragungsort der Louis Vuitton Cup. Das Event fand vom 20. Mai bis 6. Juni im ehemaligen Militärarsenal in der Lokalität Moneta statt, ein aus der Missionsstruktur des Zivilschutzes gelegentlich des "G8" umstrukturiertes

Gebäude, das sich dann in L'Aquila abgewickelt hat. Auch Hausbrandt brachte dieser zweit wichtigsten Segelregatta der Welt sein Hommage: das Triestiner Unternehmen hat in Zusammenarbeit mit dem Team des Forte Village Hotel, langjähriger Hausbrandt-Kunde, für diese Gelegenheit eine Kaffeetheke eingerichtet.



SUSEGANA > 30/05/2010

CANTINA PORTE APERTE ÖFFNUNG DER KELLER

30 maggio 2010. Case Bianche apre le porte della sua cantina e invita ad assaporare: la purezza del bianco, il piacere del vino.

30. Mai 2010. Case Bianche öffnet die Türen seines Kellers und lädt zum Verkosten ein: die Klarheit des Weiß, der Genuss des Weins.

"Luce e sole sui vigneti della nostra terra": è questo il titolo dell'iniziativa Porte Aperate della cantina Case Bianche. Una giornata speciale, con degustazioni e visite guidate, in cantina e nei vigneti. Supportata dal Movimento del Turismo Vino Veneto, l'iniziativa ha un colore guida, il bianco: scelto perché è il colore delle case coloniche che appartengono a questo luogo; ma voluto anche come simbolo di purezza e semplicità, i valori che da sempre contraddistinguono Case Bianche e la natura generosa in cui nascono i suoi vini.



"Licht und Sonne über den Weingärten unserer Erde": das ist der Titel der Initiative Offene Türen des Kellers Case Bianche. Ein besonderer Tag mit Verkostungen und Führungen durch den Keller und durch die Weingärten. Die Initiative wird von der Bewegung des venezianischen Weintourismus unterstützt und hat Weiß als Leitfarbe, da die Bauernhäuser in dieser Gegend weiß sind, ist aber auch als Symbol für Klarheit und Einfachheit zu verstehen, Werte, die seit jeher Case Bianche und die großzügige Natur, in der ihre Weine heranreifen, auszeichnen.

FIRENZE > 15/06 - 18/06 2010

PITTI UOMO

*Imperdibile a Pitti Uomo: Liv Tyler
veste il denim G-Star, assaporando
il piacere italianoissimo di un caffè
Hausbrandt.*

Si è innamorata del nostro prosecco Vigna del Cuc, riconoscendo in lui l'espressione dell'italianità doc: così G-Star è entrata nel mondo Hausbrandt, creando con l'azienda triestina una nuova collaborazione che ha portato i due marchi italiani ad essere insieme protagonisti di un grande appuntamento con la moda.

Il grande denim artigianale di G-Star approda a Pitti Uomo, la kermesse di moda che si terrà come sempre a Firenze dal 15 al 18 giugno. In questa occasione infatti il noto brand presenterà la campagna autunno-inverno 2010/2011 della sua collezione premium RAW Essentials by G-Star, lanciata al Bread&Butter di Berlino. Una collezione unica per l'artigianalità del prodotto, per il design e per la qualità espressa in ogni particolare. Come testimonial della campagna G-Star ha scelto Liv Tyler, icona internazionale

di stile, fascino ed eleganza. A lei Hausbrandt offrirà un altro esempio eccellente di altissima qualità italiana: il piacere di un espresso unico al mondo, proprio come il jeans luxury che indossa.

*Unbedingt sehenswert bei Pitti Uomo:
Liv Tyler kleidet denim G-Star und
genießt dabei den durch und durch italienischen
Kaffee Hausbrandt.*

Verliebt in den Prosecco Vigna del Cuc, Ausdruck des typisch italienischen Charakters doc, macht G-Star den Eintritt in die Welt von Hausbrandt und beginnt mit dem Triestiner Unternehmen eine Zusammenarbeit und so wurden die beiden italienischen Marken gemeinsam Protagonisten einer wichtigen Verabredung mit der Mode. Das große handwerkliche denim von G-Star landet bei Pitti uomo, die Kirmes der Mode, die wie immer in Florenz vom 15. bis 18. Juni veranstaltet wird. Bei dieser Gelegenheit wird der berühmte Brand die Kampagne Herbst-Winter 2010/2011 seiner Kollektion Premium RAW Essentials by G-Star, lanciert am Bread&Butter in Berlin, präsentieren. Eine Kollektion, in der die Handwerklichkeit, das Design und die Qualität in jedem Detail zum Ausdruck kommt. Als Testimonial der Kampagne hat G-Star Liv Tyler gewählt, internationales Symbol von Anziehungskraft und Eleganz. Ihr wird Hausbrandt ein weiteres exzellentes Beispiel der italienischen Spitzenqualität widmen: den Genuss des besten Kaffees der Welt, einzigartig wie die Jeans luxury, die sie trägt.

S. BENEDETTO DEL TRONTO
01/07 - 04/07 2010

ANGHIÒ

*Theresianer, sponsor ufficiale
di Anghiò: la bontà del pesce
azzurro incontra l'eccellenza di
una birra italiana.*

*Theresianer, öffentlicher Spon-
sor von Anghiò: Fettfische und
italienisches Bier vereint in
einer exzellenten Gaumenfreude.*

Alici, sarde, sgombri, ricciole, tonni e tutte le altre varietà di pesce azzurro sono stati i protagonisti di Anghiò, il festival che si è svolta a San Benedetto del Tronto dall'1 al 4 Luglio 2010, grazie alla collaborazione tra il Comune di San Benedetto, Tuber Communications, Sedicieventi e con il patrocinio della Regione Marche. Quattro giorni per scoprire il gusto e le proprietà nutritive del pesce azzurro attraverso convegni, incontri, mostre e laboratori didattici. In un'occasione così gustosa e genuina, non poteva mancare il piacere di una birra di qualità: per questo, Theresianer, sponsor dell' evento, è stata presente al festival di San Benedetto del Tronto con una postazione dove si è potuto assaporare e acquistare la famosa birra italiana (alla spina e in formato 0.75). Inoltre, in quei giorni dedicati al mare, Theresianer organizzato un laboratorio per svelare i segreti del "come degustare una birra".



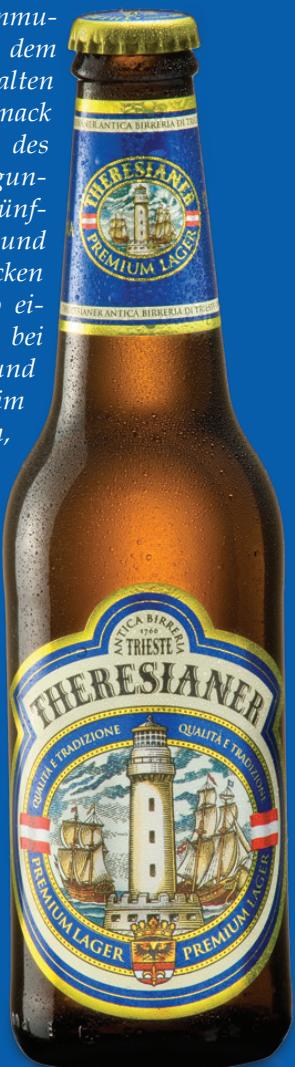
Sardellen, Sardinen, Makrelen, Bernstein-Stachelmakrelen, Thunfisch und alle anderen Fettfischvarietäten wurden Protagonisten auf dem Festival Anghiò sein,

**San Benedetto del Tronto
dall'1 al 4 Luglio 2010**
**San Benedetto del Tronto
1. bis 4. Juli 2010**

Juli 2010 dank des Mitwirkens der Gemeinde San Benedetto, Tuber Communications, Sedicieventi und unter dem Beistand der Region Marche gehalten inuroe. Vier Tage, um den Geschmack

und den Nährwert des Fettfisches auf Tagungen, Zusammenkünften, Ausstellungen und Lehrlabors entdecken zu können. Auf so einer Veranstaltung, bei der Geschmack und Naturreinheit im Mittelpunkt stehen, darf der Genuss eines Qualitätsbiers nicht fehlen: de-

shalb wird Theresianer, Sponsor des Events am Festival von San Benedetto del Tronto anwesend sein und auf einem eigenen Platz das berühmte italienische Bier ausschenken und zum Kauf anbieten (von der Zapfsäule und im 0.75 l Format). Ferner wird Theresianer in diesen Tagen, die dem Meer gewidmet sind, ein Labor organisiert, um die Geheimnisse "wie man ein Bier genießt" preiszugeben.



TREviso > 26/06/2010

CA' DEL POGGIO

Qui Treviso: una dolce collina, la raffinata cucina dei Dogi, un grande evento sportivo... poteva mancare il caffè Hausbrandt?

Hier Treviso: ein lieblicher Hügel, die raffinierte Küche der Dogen, ein großes Sportevent... darf der Kaffee von Hausbrandt nicht fehlen!

Ad ospitare il Ristorante Relais Ca' del Poggio è una dolce collina proprio alle spalle di Conegliano. Nell'incanto di questi luoghi, tanto cari a Cima da Conegliano, Giorgione e Tiziano, il Ristorante Relais Ca' del Poggio accoglie i suoi ospiti con un menu ai profumi del mare Adriatico, frutto della sapienza gastronomica acquisita in tanti anni di professione. Lo scorso 24 aprile, Il Muro di Ca' del Poggio, la salita di via dei pascoli nel comune di San Pietro di Feletto che conduce a questo ristorante, è diventata ufficialmente VIA. Proprio questa salita, dove l'11 maggio 2009 passò il Giro d'Italia, è stato luogo di un altro evento sportivo di grande importanza, ancora una volta legato al mondo del ciclismo: sabato 26 giugno 2010, infatti, è passato su il Muro di Ca' del Poggio il Campionato italiano professionisti di Ciclismo. Hausbrandt, sponsor ufficiale dell' evento, sarà anche protagonista di un piacevole appuntamento che abbina i piaceri del palato e dello sport: da domenica 25 aprile e per tutte le domeniche fino a dicembre 2010, sulla casetta rosa che si trova davanti al ristorante Relais Ca' del Poggio sarà servito, dalle 11.30 alle 12.30, L'APERITIVO DEL CICLISTA. Un appuntamento che conferma la sinergia tra Hausbrandt e la famiglia Stocco, con cui l'azienda triestina collabora da moltissimi anni.



Das Ristorante Relais Ca' del Poggio liegt inmitten der sanften Hügel in der Nähe von Conegliano. Im Zauber dieser Orte, die sich bereits bei Cima da Conegliano, Giorgione und

Tizian großer Beliebtheit erfreuten, verwöhnt das Ristorante Relais Ca' del Poggio seine Gäste mit Speisen, die sich durch die Meeresaromen der Adria auszeichnen. Sie sind Ergebnis gastronomischen Wissens, das man sich im Laufe vieler Jahre angeeignet hat. Am 24. April dieses Jahres wurde Il Muro di Ca' del Poggio, die Straße in der Gemeinde San Pietro di Feletto, die zu diesem Restaurant führt, zur offiziellen STRASSE erklärt. Bei diesem Anstieg, wo am 11. Mai 2009 der Giro d'Italia entlang führte, inurde eine weitere bedeutende Rad-sportveranstaltung stattfinden: am Samstag, 26. Juni 2010 verläuft die italienische Meisterschaft für Radprofis auf der Muro di Ca' del Poggio. Hausbrandt wird – als offizieller Sponsor dieser Veranstaltung – auch Protagonist eines genüsslichen Tref-fens, bei dem Gaumenfreuden

auf der Muro di Ca' del Poggio wird die italienische Meisterschaft für Radprofis verlaufen.

auf der Muro di Ca' del Poggio wird die italienische Meisterschaft für Radprofis verlaufen. am Samstag, 26. Juni 2010 verläuft die italienische Meisterschaft für Radprofis auf der Muro di Ca' del Poggio. Hausbrandt wird – als offizieller Sponsor dieser Veranstaltung – auch Protagonist eines genüsslichen Tref-fens, bei dem Gaumenfreuden und Sport Hand in Hand gehen:

von Sonntag, dem 25. April und an allen Sonntagen bis Dezember 2010, wird im rosa Haus vor dem Restaurant Relais Ca' del Poggio, von 11.30 bis 12.30 der RADFAHRERA-PERITIF serviert. Diese Initiative bekräftigt die Synergie zwischen Hausbrandt und der Familie Stocco, mit der das Triestiner Unternehmen seit sehr vielen Jahren eng zusammenarbeitet.



SENIGALLIA > 31/07 - 08/08 2010

SUMMER JAMBOREE

Benvenuti al Summer Jamboree. Gustatevi la vostra Theresianer e il suono perfetto del "rock and beer".



Willkommen im Summer Jamboree. Genießen Sie Ihr Theresianer und den perfekten Sound des "rock and beer".



Due postazioni e tutto il gusto della qualità Theresianer: così l'italianissima birra sarà la grande protagonista dell'undicesima edizione del Summer Jamboree di Senigallia, uno dei tre più importanti eventi mondiali dedicati ai Fifties. Dieci giorni di concerti, musica, energia e gusto che ci fanno viaggiare nel tempo, riportandoci al periodo d'oro del rock and roll, nell'America dei mitici anni '40 e '50. Theresianer accompagna il ritmo del Summer Jamboree con il piacere delle sue inimitabili birre: proprio lei, la vincitrice del prestigioso "Chicago 2009 World Beer Championship", la birra che ha conquistato l'America con il suo gusto "rock and beer". Un gusto da assaporare anche qui, a Senigallia, all'evento dell'estate: dove tutti i palati parleranno di lei.

Zwei Plätze und all der Geschmack der Theresianer Qualität: das durch und durch italienische Bier wird die große Protagonistin der elften Ausgabe der Summer Jamboree in Senigallien sein, eines der drei weltweit wichtigsten, den Fifties gewidmeten Events. Zehn Tage Konzert, Musik, Energie und Genuss für eine Reise in die Zeit, die uns zur goldenen Periode des rock and roll zurückführt, in ein Amerika der mythischen 40er und 50er Jahre. Theresianer begleitet den Rhythmus der Summer Jamboree mit dem Genuss seines unnachahmbaren Biers: Siegerin des berühmten "Chicago 2009 World Beer Championship", hat es Amerika mit seinem Geschmack "rock and beer" erobert. Ein Geschmack, der auch hier in Senigallien während des Events des Sommers zu genießen ist: wo alle von ihm sprechen werden.

NERVESA DELLA BATTAGLIA > 02/10 - 03/10 2010

BIRRERIA PORTE APERTE

BIERLOKAL. DIE TÜREN STEHEN OFFEN

2 e 3 ottobre 2010: si aprono le porte della Birreria Theresianer e i maestri birrai svelano i segreti di una birra unica.

2. und 3. Oktober 2010: die Türen des Theresianer Bierlokals werden geöffnet und die Bierbrauermeister geben die Geheimnisse eines einzigartigen Biers preis.



Sarà un'occasione per degustare la vera birra artigianale, di riconosciuta qualità. Sarà un momento in cui la storia della birra si intreccerà al puro piacere di assaporarla. La protagonista sarà lei, la birra Theresianer, marchio storico che porta avanti da sempre la tradizione della birra austriaca di Trieste. L'evento si svolgerà il 2 e 3 ottobre 2010 quando

le porte della Birreria Theresianer si apriranno perché i migliori maestri birrai possono svelare al pubblico presente i segreti del processo produttivo di una birra esclusiva di elevata qualità: saranno ancora loro a guidare gli ospiti nell'assaggio, nella spillatura e nei diversi abbinamenti gastronomici possibili.

E chi lo desidera potrà anche acquistare una o più delle cinque varietà di birra che avrà conosciuto ed apprezzato direttamente, in queste giornate speciali dedicate all'arte e alla cultura della birra Theresianer.

*Programma on-line sul sito
www.theresianer.com a
partire da agosto 2010
Programm on-line auf der
Website www.theresianer.com ab August 2010*

Eine Gelegenheit, das richtige handwerkliche Qualitätsbier zu kosten. Ein Moment, in dem sich die Geschichte des Biers mit dem Genuss eines Schlucks Bier verflechtet. Protagonist ist das Theresianer Bier, historische Marke, die für die Tradition des österreichischen Biers aus Triest schon immer bahnbrechend war.

Das Event findet am 2. und 3. Oktober 2010 statt, wenn sich die Türen des Theresianer Bierlokals öffnen und die besten Bierbrauermeister dem Publikum die Geheimnisse des Produktionsprozesses eines exklusiven Biers erstklassiger Qualität verkünden und die Gäste bei den Kostproben, beim Anzapfen und bei den Speisenempfehlungen begleiten.

Das Bier wird auch zum Kauf angeboten, damit die Gäste die Sorte oder Sorten erwerben können, die sie in diesen Tagen der Kunst und Kultur des Theresianer Biers kennen und schätzen gelernt haben.



LA LEGGE DI PUREZZA

Speciale 10 anni Theresianer. Da Guglielmo IV di Baviera alla vostra birra Theresianer: la "legge di purezza" per una qualità che non accetta compromessi.

Spezial 10 Jahre Theresianer. Von Wilhelm IV. aus Bayern bis zu Ihrem Bier Theresianer: das "Reinheitsgebot" für eine absolute Qualität.

Proprio quest'anno lo stabilimento Theresianer compie



10 anni. Un traguardo importante per un'azienda che ha sempre scelto la qualità assoluta in tutte le fasi, dalla scelta degli ingredienti alla produzione di ogni sua birra. Per festeggiare questa data, leggiamo un capitolo importante della storia della birra. Un capitolo scritto dal Duca Guglielmo IV di Baviera e capace, ancora oggi, di rendere così speciale ogni Theresianer.

La "Legge di Purezza" (in tedesco Reinheitsgebot, ossia letteralmente comandamento di purezza) fu promulgata il 23 aprile 1516 dal Duca Guglielmo IV di Baviera (1493 - 1550), al quale va il grande merito di aver per primo riconosciuto e sancito l'importanza delle materie prime per la qualità della birra in un'ottica di tutela dei consumatori. La "Legge di Purezza" è la più antica legge in campo alimentare tuttora in vigore. Essa è rispettata, oltre che dai birrai tedeschi, anche per la produzione delle birre Theresianer di stile mitteleuropeo (Premium Lager, Premium Pils, Vienna e Wit). Va ricordato che, all'epoca di Guglielmo IV, le birre migliori e più diffuse anche per l'esportazione verso terre lontane erano prodotte nella Germania del Nord. In Baviera erano invece frequenti le sofisticazioni. Basta pensare che, in sostituzione dell'orzo e del frumento, i birrai bavaresi meno scrupolosi tendevano ad utilizzare materie prime di minor pregio o di scarto. E per conferire alla birra il suo caratteristico sapore amarognolo il luppolo era solo una delle alternative: esso veniva spesso sostituito con fiele di bue, genziana, salvia, ramerino... portando così alla produzione di birre di qualità scadente. Così il Sovrano emanò una legge "positiva" che, per tutelare i consumatori, limitava in modo preciso ed inequivocabile gli ingredienti utilizzabili per produrre la birra. Essi erano solo quattro: malto d'orzo o di frumento, luppolo, acqua e lievito. Gli stessi quattro ingredienti impiegati nella produzione della Theresianer (dove additivi e conservanti sono assolutamente esclusi), proprio come avveniva nella migliore tradizione tedesca iniziata con Guglielmo IV. La "Legge di Purezza" rappresentò un'innovazione significativa, una dimostrazione emblematica del passaggio dall'oscurantismo medievale alla superiore civiltà rinascimentale. Ed ebbe indubbiamente anche il merito di gettare le basi per la rinomanza di cui ancor oggi godono le birre prodotte in Germania. Seguire la "Legge di Purezza", come fa Theresianer, è dunque una dimostrazione di profondo attaccamento alla migliore tradizione mitteleuropea e di massimo impegno per una qualità che si distingue.



Die Brauerei Theresianer feiert heuer ihr zehnjähriges Jubiläum. Eine wichtige Ziellinie für ein Unternehmen, das immer für die absolute Qualität in all ihren Phasen stand, von der Auswahl der Bestandteile bis zur Produktion. Als Memoire dieses Datums wird nachstehend ein wichtiges Kapitel aus der Geschichte des Biers wiedergegeben, das vom Graf Wilhelm IV. aus Bayern geschrieben wurde und noch heute die Spezialität des Theresianer Biers zutreffend beschreibt.

Das "Reinheitsgebot" wurde am 23. April 1516 vom Herzog Wilhelm IV. aus Bayern (1493 - 1550) promulgiert, dem der Verdienst zukommt, als Erster die Wichtigkeit der Rohstoffe für die Qualität des Biers in der Optik des Verbraucherschutzes erkannt und festgelegt zu haben. Das "Reinheitsgebot" ist das älteste Gesetz im Bereich der Ernährungsmittel, das heute noch gültig ist. Dieses Gesetz wird nicht nur von den deutschen Bierbrauern, sondern auch für die Herstellung des Theresianer Biers mitteleuropäischen Stils beachtet (Premium Lager, Premium Pils, Wien und Wit). Hier möchten wir darauf hinweisen, dass in der Zeit von Wilhelm IV. das beste und bis in ferne Länder exportierte Bier in Norddeutschland hergestellt wurde. In Bayern waren dagegen Fälschungen Gang und Gebe. Gerste und Weizen wurden von skrupellosen bayrischen Bierbrauern durch weniger wertvolle Rohstoffe oder sogar Ausschüsse ersetzt. Um dem Bier dann seine charakteristische bittere Note zu verleihen, wurde im besten Fall Hopfen zugegeben, ansonsten griff man häufig zu Rindergalle, Enzian, Salbei, Rosmarin mit dem Ergebnis, ein minderwertiges Bier zu produzieren. Um die Verbraucher zu schützen erließ Wilhelm IV. ein "positives" Gesetz, das präzis und unmissverständlich die zur Bierproduktion verwendbaren Rohstoffe festsetzte. Es handelte sich um vier Bestandteile: Gersten- oder Weizengranat, Hopfen, Wasser und Hefe. Dies sind auch die vier Zutaten des Theresianer Biers (absolut ohne Zusatzstoffe und Konservierungsmittel), die der besten mit Wilhelm IV. eingeleiteten deutschen Tradition entsprechen. Das "Reinheitsgebot" war eine signifikante Innovation, eine emblematische Demonstration des Überganges vom mittelalterlichen Obskuratorismus auf die Zivilität der Renaissance und bildete auch die Grundlage für die Berühmtheit, die noch heute das deutsche Bier auszeichnet. Die Befolgung des "Reinheitsgebots" bezeugt die Gebundenheit an die beste mitteleuropäische Tradition und den beruflichen Einsatz im höchsten Grad für eine ausgezeichnete Qualität, ... und Theresianer befolgt das "Reinheitsgebot".



Questo articolo è a cura di Tullio Zangrando, mastro birraio di Theresianer. Laureato in ingegneria biraria nel 1953 summa cum laude, Tullio Zangrando è responsabile dal 1975 della rivista tecnica "Birra & Malto" ed ha ricoperto ruoli di estrema responsabilità in diverse fabbriche di birra. Consulente, conferenziere e docente, Tullio Zangrando è ambasciatore della Scuola di Weihenstephan ed è oggi socio onorario dell'AITBM (Associazione Italiana Tecnici della Birra e del Malto).

Dieser Artikel wurde vom Bierbrauermeister Tullio Zangrando, Diplom in Biertechnik 1953 summa cum laude, bearbeitet. Tullio Zangrando ist seit 1975 Verantwortlicher der Fachzeitschrift "Birra & Malz" (Bier & Malz) und nahm in mehreren Bierfabriken eine Stellung extremer Verantwortung ein. Konsulent, Vortragender und Dozent an der Schule von Weihenstephan ist Tullio Zangrando heute Ehrenmitglied der AITBM (Italienischer Verband der Techniker für Bier und Malz).

AVEK

La partnership tra Avek e Hausbrandt nasce circa 10 anni fa da un preciso obiettivo: portare in Grecia la cultura dell'espresso italiano di qualità. Il successo è stato immediato e continua ancora oggi a crescere, nonostante il momento economico negativo che la Grecia sta attraversando. La qualità della materia prima e l'esperienza nella tostatura di Hausbrandt si sono unite alla forza commerciale di Avek che, con ritmi annuali di crescita del 40%, è attualmente una delle realtà più importanti del settore. Per parlare di caffè in Grecia non si può dunque prescindere da questo binomio aziendale che ha dimostrato la sua forza in ogni tazzina e in quei servizi che rendono ancora più grande il piacere di un caffè Hausbrandt: parliamo infatti della irrinunciabile attenzione al servizio, del continuo dialogo con il cliente-bar, della capacità di scrutare le azioni dei competitor anticipandone le mosse, del comprendere le tendenze di consumo dei diversi segmenti di mercato, specialmente quello giovanile. Sono questi valori che hanno unito, fin dall'inizio, Avek e Hausbrandt. In un grande successo di gusto.

Gli "ingredienti" di un caffè vincente

Che cosa rende così forte la partnership tra Avek e Hausbrandt? Certamente la condivisione degli stessi obiettivi, primo fra tutti l'impegno nella conoscenza e nel continuo approfondimento dell'elemento caffè: per saperne sempre di più sul modo migliore di prepararlo, servirlo e abbinarlo. E poi l'investimento nella formazione sia per quanto riguarda il proprio staff che i clienti.

Mr. Vekrakos di Avek racconta Hausbrandt

"Per Avek il 2008 ed il 2009 sono stati anni molto importanti sul fronte commerciale. Abbiamo iniziato a collaborare con clienti prestigiosi quali Apollonio e Public che hanno dato un forte impulso alla consapevolezza del brand Hausbrandt e quindi all'immagine di successo dell'azienda Avek. Inoltre, nuove partnerships logistico-distributive ci hanno permesso di garantire una migliore capillarità sul territorio, isole comprese. Quest'anno, pur se in un contesto socio-politico critico, si sta rivelando ricco di soddisfazioni e presupposto di una nuova e sicura crescita."

Grazie da Hausbrandt

Un grazie di cuore a tutto lo staff di Avek per aver contribuito a rendere grande il marchio Hausbrandt. Anche in Grecia.

Die Partnerschaft zwischen Avek und Hausbrandt beginnt vor ungefähr 10 Jahren mit einer präzisen Zielsetzung: die Kultur des italienischen Qualitäts-Espresso nach Griechenland

**Avek e Hausbrandt Trieste
1892: il successo di una
partnership e di un grande caffè.
Avek und Hausbrandt Trieste
1892: der Erfolg einer Partner-
schaft und eines großen Kaffees.**

zu bringen. Der Erfolg ließ nicht auf sich warten und wird immer größer trotz der Wirtschaftskrise Griechenlands. Hausbrandt mit der Qualität der Rohstoffe und der Erfahrung im Röstverfahren und Avek mit kommerzieller Stärke haben gemeinsam das beträchtliche Ergebnis eines jährlichen Wachstums von 40%

erreicht und können gegenwärtig als eine der wichtigsten Realitäten dieser Branche betrachtet werden. Für den Begriff Kaffee stehen in Griechenland auch diese beiden Namen, deren Überlegenheit in jeder Tasse zu spüren ist und durch jene Dienstleistungen zum Ausdruck kommt, die den Genuss eines Hausbrandt-Kaffees noch intensiver machen: wir beziehen uns hier auf das Augenmerk, das der Bedienung und dem Dialog mit dem Kunden gewidmet wird und auf die Fähigkeit, die competitors zu beobachten und ihre Strategie vorauszusehen und die Verbrauchstendenzen der verschiedenen Marktsegmente, vor allen Dingen des jüngeren Teils der Bevölkerung zu erkennen. Avek und Hausbrandt waren von Anfang an durch diese Werte vereint, die ihnen einen großen Erfolg einbrachten.

Die "Zutaten" eines Super-Kaffees



Was macht die Partnerschaft zwischen Avek und Hausbrandt so stark? Sicherlich das gemeinsame Engagement, vor allen Dingen das Bemühen, das Element Kaffee immer besser kennenzulernen: um auch die Zubereitungs- und Serviertechnik stets zu verbessern und immer neue Kombinationsmöglichkeiten vorschlagen zu können. Schließlich die Investierung für die Ausbildung des Personals.

Mr. Vekrakos von Avek spricht über Hausbrandt
"2008 und 2009 waren auf wirtschaftlicher Front sehr wichtige Jahre für Avek. Wir begannen, mit Prestige-Kunden wie Apollonio und Public zu arbeiten, die dem Brand Hausbrandt und somit dem Erfolgimage der Fa. Avek einen starken Aufschwung verliehen. Ferner haben uns neue Partnerschaften in der Logistik und Verteilung ermöglicht, eine bessere Kapillarität am Territorium, einschließlich Inseln, zu gewährleisten. Dieses Jahr war - trotz eines sozial-politisch kritischen Moments - reich an Genugtuungen und verspricht weiterhin eine sichere Aufwärtskurve."

Danke von Hausbrandt

Ein herzliches Danke an das gesamte Avek-Team für ihren Beitrag zur "Berühmtmachung" der Marke Hausbrandt. Auch in Griechenland.





AUSTRO DELI PTY LTD

*Gert Tuppinger: dall'Austria
al Sud-Africa, l'infinito piace-
re di un caffè Hausbrandt
Quintessentially Italian Hau-
sbrandt: a perfect break,
"all over the world"*

Italianissimo Hausbrandt: una pausa perfetta, "all over the world"

Il caffè si dice così, in tutte le lingue: Hausbrandt, il caffè per definizione. Il caffè più buono del mondo che fa il giro del mondo. Da Trieste all'America, dall'Europa all'Africa. Un gusto senza confini, fatto di passione, esperienza, qualità, eccellenza. È il nostro caffè, l'orgoglio di noi italiani, un rito da gustare "all over the world".

Hausbrandt e Gert Tuppinger: una collaborazio- ne al profumo di caffè

Quella tra Gert Tuppinger e Hausbrandt è una lunga storia di gusto e passione. Una storia iniziata 16 anni fa, quando Tuppinger conosce e subito si innamora del sapore perfetto e italiano del caffè Hausbrandt. Ma la collaborazione tra l'azienda

e parlano di un futuro di successo. La tendenza a bere il caffè americano è ancora predominante: tuttavia, la presenza di 2 coffee shop esclusivi stanno facendo apprezzare il brand e il gusto Hausbrandt, riconosciuto come il migliore caffè italiano, perfetto per una "pausa di lusso".

Hausbrandt: durch und durch italienisch: einer perfekte Pause "all over the world"

So heißt der Kaffee, in allen Sprachen: Hausbrandt, die Definition für Kaffee. Der weltweit beste Kaffee, der seine Reise um die Welt machte. Von Triest bis Amerika, von Europa bis Afrika. Ein Geschmack ohne Grenzen, Ausdruck von Leidenschaft, Erfahrung, Qualität und Erstklassigkeit. Unser Kaffee, der Stolz der Italiener, Ritus und Genuss „all over the world“.

Hausbrandt und Gert Tuppinger: eine Zusamme- narbeit in einer Wolke von Kaffeeduft

Die Geschichte von Gert Tuppinger ist eine lange Geschichte von Geschmack und Leidenschaft. Sie begann vor 16 Jahren als Tuppinger den perfekten typisch italienischen Geschmack des Kaffees Hausbrandt kennlernte und sich "auf den ersten Schluck" in ihn verliebte. Die Zusammenarbeit zwischen dem Unternehmen aus Triest und dem jetzigen Konzessionär Hausbrandt für Südafrika geht erst auf 2 Jahre zurück als der erste Coffee Shop Hausbrandt in Melrose eröffnet und der berühmte italienische Kaffee in den beiden IceZeit Gelatoria von Cape Town verkauft wurde. Der Erfolg ließ nicht auf sich warten und war so groß, dass Tuppinger schon nach kurzer Zeit einen zweiten Coffee Shop im Zentrum von Cape Town eröffnete.



triestina e l'attuale concessionario Hausbrandt per il Sud Africa risale a 2 anni fa con l'apertura del primo coffee Hausbrandt a Melrose e con la vendita del famoso caffè italiano nelle due IceZeit Gelatoria di Cape Town. Il successo fu grande ed immediato, tanto che di lì a poco Gert Tuppinger aprì il secondo Coffee Shop, proprio nel cuore di Cape Town.

Aziende vip, gusto Hausbrandt

MasterCard, Club Med, Accor, Lufthansa: queste sono alcune delle importanti realtà che, grazie al servizio eccellente di Gert Tuppinger, bevono il caffè Hausbrandt.

Sud Africa: il piacere del caffè diventa sempre più Hausbrandt

Qui in Sud Africa il mercato del "caffè espresso italiano" è solo all'inizio, ma i risultati sono già buoni

Vip Unternehmen genießen Hausbrandt

MasterCard, Club Med, Accor, Lufthansa: diese sind einige der wichtigen Realitäten, die dank des von Tuppinger geleisteten exzellenten Dienstes Hausbrandt Kaffee trinken.

Südafrika: Kaffeegenuss identifiziert sich immer mehr mit Hausbrandt

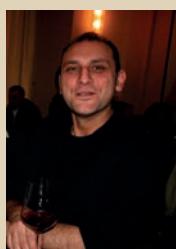
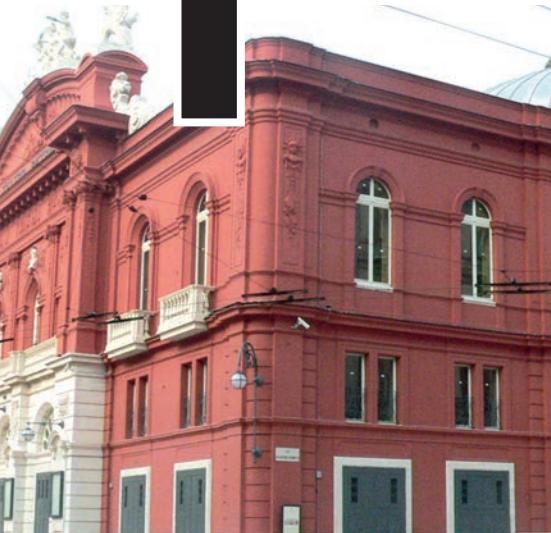
Hier in Südafrika ist der Markt des "italienischen Kaffee Espresso" noch neu, aber die Ergebnisse sind vielversprechend und lassen eine erfolgreiche Zukunft voraussehen. Noch besteht die Tendenz, amerikanischen Kaffee zu trinken, aber die 2 bestehenden exklusiven Coffe Shop machen sich immer beliebter, denn der Brand und Geschmack von Hausbrandt, der als bester Kaffee Italiens gilt und perfekt in eine „Luxuspause“ passt, haben ihren Eroberungszug angetreten.

INTERVISTA A

INTERVIEW

BARI

Doña Flor



Qui Bari: l'arte del caffè Hausbrandt si gusta anche al Doña Flor del Teatro Petruzzelli.

Il Doña Flor ha riaperto le sue porte il 10 febbraio di quest'anno, dopo che nel 2004 fu costretto a chiudere a causa del restauro del Teatro Petruzzelli, di cui il locale è parte integrante. Il Doña Flor è divenuto subito locale cult della città di Bari, per il legame con il notissimo teatro ma anche per la professionalità dei suoi gestori e per la qualità dei prodotti attentamente selezionati. Tappa obbligata per coloro che amano vivere con gusto tutti i momenti della giornata, questo locale si è dimostrato fin da subito particolarmente adatto per trascorrere piacevolissime ore di conversazione o per appuntamenti di lavoro. Ristorante al primo piano, il Doña Flor è anche, al piano terra, caffetteria e american bar, due servizi che trasformano questo locale in un vero e proprio salotto del centro della città. La caffetteria accompagna infatti la clientela dalla prima colazione al relax del dopo cena. Di grande prestigio è anche il ristorante che mette in risalto il fascino dei vini pugliesi e la loro naturale vocazione ad accompagnarsi ai migliori piatti della tradizione locale, spesso rivisitati con estro, fantasia e innovazione.

Teatro Petruzzelli Bari
Via Cognetti, 14 - 22
www.donaflorbari.it

Hier Bari: Die Kunst des Hausbrandt Kaffees genießt man auch bei Doña Flor des Theaters Petruzzelli.

Doña Flor hat seine Türen am 10. Februar nach der 2004 begonnenen Renovierung des Theaters Petruzzelli, in welches das Lokal integriert ist, wieder geöffnet. Doña Flor wurde sofort ein Kult-Lokal der Stadt Bari mit Bezug auf das berühmte Theater aber auch dank der Professionalität seiner Inhaber und der Qualität der sorgfältig ausgewählten Produkte. Eine obligatorische Etappe für alle, die den Tag in allen seinen Momenten genießen

wollen, vortrefflich geeignet, um sich für eine angenehme Konversation zusammenzusetzen oder für Verabredungen beruflicher Natur. Im ersten Stock Ristorante, im Parterre Caffetteria und American Bar: ein richtiger "Salotto" des Stadtzentrums. In der Caffetteria finden die Kunden Bedienung vom Frühstück bis nach dem Abendessen. Prestigreich auch das Ristorante mit seinen apulischen Weinen und den vorzüglichen Gerichten örtlicher Tradition, die oft in einer phantasiereichen und innovativen Neuauflage serviert werden.

Qui Bari: l'arte del caffè Hausbrandt Trieste 1892 si gusta anche al Doña Flor del Teatro Petruzzelli.

Hier Bari: Die Kunst des Kaffees Hausbrandt Trieste 1892 genießt man auch bei Doña Flor des Theaters Petruzzelli.

GARAGE



Entrare nella corte interna su cui si affaccia Garage, è come accedere ad un giardino segreto e meraviglioso, un luogo accogliente dove riscoprire il piacere di mangiare, bere bene e stare insieme: sono queste le parole con cui Giusy descrive il suo locale. Inaugurato il 18 dicembre 2008, Garage è uno spazio polifunzionale che include 4 diversi ambiti: un ristorante cocktail bar (Garage Caffè e Ristorante), una gastronomia (Garage Saporì), una fioreria (Garage Fiori) e una galleria d'arte (Garage Eventi). Da poco inaugurato, Garage è anche "Garage Capelli" l'esclusivo salone dedicato alla bellezza.

CURIOSITÀ. Perché il nome Garage?

Perché proprio li sorgeva un' autorimessa che oggi è stata completamente ristrutturata.

Qui si gusta...

Il locale è da vivere durante tutta la giornata: dalla colazione con caffè di qualità, prodotti di pasticceria e dolci al cucchiaio all'aperitivo, dalla pausa pomeridiana a base di cioccolate, gelati, frullati e vegetables fino all'importante after dinner con un listino di oltre 100 proposte cocktail. La cucina dinamica propone piatti sia di carne che di pesce in uno stile unico, tutto da scoprire... A mezzogiorno si possono gustare piatti unici veloci, ma attenti al valore nutrizionale. Alla sera trionfano i piatti legati ai prodotti di stagione, le superbe rivotazioni di classici o ricette etniche e le composizioni che accostano lo stesso ingrediente in diverse cotture. E poi c'è la particolarità di Garage: i piatti proposti dal ristorante possono essere acquistati nella gastronomia Garage Saporì.

Garage e Hausbrandt: una collaborazione di gusto

Garage lavora con Hausbrandt fin dal giorno dell'inaugurazione del locale. Oltre al caffè Academia, si possono assaporare le birre in bottiglia e alla spina ed alcuni vini Case Bianche e Col Sandago. Con Garage, Theresianer ha organizzato nel 2009 le prime serate di degustazione durante le quali veniva proposto un menù degustazio-

Garage

CORSO V. EMANUELE 13/B - CONEGLIANO (TV)
www.garagecaffè.it



ne in abbinamento con le birre mentre un mastro birraio ne svelava ogni caratteristica. Oggi Garage ha scelto per i suoi clienti anche la nuova birra in formato 0.75, che possono acquistare presso Garage Saporì.

Wenn man den Innenhof betritt, auf den die Garage sieht, befindet man sich in einem geheimnisvollen und zauberhaften Garten, in einem anheimelnden Ort, wo man den Genuss des Essens, des „gut Trinkens und gemütlichen Zusammenseins“ entdecken kann. Mit diesen Worten beschreibt Giusy ihr Lokal. Garage wurde am 18. Dezember 2008 eröffnet und ist ein Mehrzweckplatz mit 4 verschiedenen Ambiente: ein Ristorante Cocktail Bar (Garage Caffè e Ristorante), eine Gastronomie (Garage Saporì) ein Blumenshop (Garage Fiori) und eine Kunstsäle (Garage Eventi). Seit einiger Zeit beherbergt Garage auch "Garage Capelli" den exklusiven Schönheitssalon.

KUTIOSITÄT. Warum der Name Garage?

Weil gerade hier eine Garage war, die vollständig umstrukturiert wurde.

Hier genießt man...

Das Lokal ist tagsüber zu "leben": vom Frühstück mit erstklassigem Kaffee, Kleinbäckerei und Süßigkeiten zum Löffeln bis zum Aperitif, von der Nachmittagspause mit Schokoladen, Speiseeis, Frappé und "vegetables" bis zum after dinner mit einer Liste, auf der mehr als 100 Cocktails vorgeschlagen werden. In einer dynamischen Küche werden sowohl Fleisch- als auch Fischgerichte mit einzigartigem Stil zubereitet, einfach zu entdecken Zum Mittagessen gibt es schnelle Hauptgerichte, aber Achtung auf den Nährwert. Abends triumphieren Gerichte mit Saisonprodukten, hervorragende klassische oder ethnische Rezepte und Gerichte mit den gleichen Zutaten aber verschieden zubereitet. Dann gibt es die Spezialitäten von Garage: die vom Ristorante vorgeschlagenen Gerichte sind auch in der Gastronomie Garage Saporì erhältlich.

Garage und Hausbrandt: eine Zusammenarbeit von Geschmack

Garage arbeitet mit Hausbrandt seit der Eröffnung des Lokals. Hier gibt es nicht nur den köstlichen Kaffee Academia, sondern auch Bier in Flasche oder von der Zapfsäule, sowie einige Weine von Case Bianche und Col Sandago. 2009 hat Theresianer mit Garage die ersten Degustationsabende organisiert, bei denen ein Degustationsmenü mit Bier geboten wurde, wobei ein Brauemeister die Eigenschaften erklärte. Jede Garage hat für seine Kunden auch das Format 0.75 l bereit, das bei der Garage Saporì erworben werden kann.

VICENZA

alle Colonne ice café



"Alle Colonne" di Vicenza: il top del caffè Hausbrandt con vista sulla piazza.

La modernità dello stile incontra l'antichità del palazzo in cui abita questo luogo di gusto. Il minimalismo affascinante del colore bianco che caratterizza tavoli e sedute, invita a prendere un caffè proprio in Piazza dei Signori, dove il locale si affaccia. "Alle Colonne" è un punto di ritrovo privilegiato, accogliente ed elegante, intimo e socievole. Proprio come i suoi titolari, Enrico e Simone, che per i loro clienti hanno scelto il caffè Hausbrandt nella sue espressioni migliori: Top Gourmet ed Academia. Due miscele che, come suggeriscono Enrico e Simone, accompagnano i diversi momenti diversi della giornata.

Estate con gusto

Oltre al caffè Hausbrandt, la gelateria è l'altro fiore all'occhiello del locale "Alle Colonne".

Perfetta per raffreddare l'estate che sta arrivando...

No pet, no party: A "Alle Colonne" uno specialissimo "Happy Dog"

Il tuo aperitivo aiuta i cani di tutte le taglie e di tutte le razze: è questo l'obiettivo di "Happy Dog", l'iniziativa promossa dall'ENPA di Vicenza e sostenuta attivamente anche quest'anno da "Alle Colonne".

Il ricavato ottenuto dalla prima edizione (2008) è stato devoluto all'associazione animalista vicentina che ha in gestione il canile comunale di Gogna e ha potuto utilizzare la cifra per le spese veterinarie di numerosi cani e gatti incidentati e maltrattati.

*è in Piazza dei Signori
a Vicenza, davanti
alle colonne da cui ha
preso il nome...*

*Es befindet sich in
Piazza dei Signori in
Vicenza vor den Ko-
lonnen, nach denen es
benannt ist.*

Alle Colonne ice café
Piazza dei Signori - Vicenza



"Alle Colonne" in Vicenza: Top des Hausbrandt-Kaffees mit Sicht auf den Platz.

Dieses modern und geschmackvoll eingerichtete Lokal befindet sich in einem antiken Palast. Der faszinierende Minimalismus der weißen Farbe der Tische und Stühle wirkt einladend und fordert auf, gerade in Piazza dei Signori, auf den das Lokal blickt, einen Kaffee zu trinken. "Alle Colonne" ist ein bevorzugter Treffpunkt, anheimelnd und elegant, intim und kommunikationsanregend. Genauso wie die Inhaber Enrico und Simone, die für ihre Kunden den die besten Sorten des Hausbrandt Kaffees gewählt haben: Top Gourmet und Academia. Zwei Kaffeemischungen, die - wie Enrico und Simone empfehlen - die verschiedenen Momente des Tages begleiten sollen.

Sommer mit Geschmack

Nicht nur der Kaffee Hausbrandt, sondern auch das Speiseeis ist ein Spitzenprodukt des Lokals "Alle Colonne". Eine perfekte Erfrischung in der Hitze des Sommers.

No pet, no party: Bei "Alle Colonne" ein ex-traspezieller "Happy Dog"

Dein Aperitif hilft den Hunden sämtlicher Größen und Rassen: diesen Zweck verfolgt "Happy Dog", die von ENPA Vicenza unternommene Initiative, die in diesem Jahr auch von "Alle Colonne" aktiv unterstützt wird. Der Ertrag der ersten Ausgabe (2008) wurde dem Tierschutzverein in Vicenza gespendet, der das Gemeinde-Hundeasyl von Gogna verwaltet und mit diesem Betrag die Ausgaben für die tierärztliche Behandlung zahlreicher durch Unfälle verletzter oder misshandelter Hunde und Katzen bestreiten konnte.

LE VOSTRE VOCI IHRE STIMMEN



GALLOWAY PADOVA

Via IX Strada, 23/R -Padova
Tel. 049.7808398 - info@gallowayitalia.it
www.gallowayitalia.com
orario: 18.00-1.00 - tutti i giorni

Qui Padova: al Galloway si beve la birra Theresianer.

Inaugurato lo scorso 3 Marzo, con una serata a cui ha preso parte tutto lo Staff Theresianer, il Galloway di Padova è un esclusivo grill-pub birreria che regala l'emozione di una cena diversa. In un ambiente originale, che interpreta lo stile moderno con tocchi di sapore rustico, è possibile gustare uno straordinario galletto alla griglia, vera specialità della casa. Questo di Padova è il quarto Galloway in Italia: dopo l'apertura del primo locale a Fontane di Villorba (TV) im Febbraro 2001, hat sich Galloway auch in der Stadt Bassano (2003) und in Mestre (2009) erfolgreich niedergelassen. Die Anwesenheit des Theresianer Teams bei der Eröffnung in Padua war nicht zufällig: Theresianer ist Partner von Galloway, dessen Kunden Theresianer seine Biersorten und ein Spezialbier, das unfiltriert Theresianer Premium Pils, allein für dieses Lokal gebraut, anbietet.

Galloway ai cui clienti offre la scelta delle sue birre e una birra speciale, la Theresianer Premium Pils non filtrata, realizzata in esclusiva per questo locale.

Hier Padova: bei Galloway trinkt man Theresianer Bier.

Galloway in Padua ist eine exklusive grill-pub birreria, in der Sie die Emotion eines „anderen“ Abendessens erleben können. Dieses Lokal wurde am 3. März mit einem festlichen Abend eröffnet, an dem das gesamte Theresianer Staff teilgenommen hat. Das Ambiente ist originell mit dem Anhauch eines rustikalischen Stils. Hier wird ein superleckeres Grillhähnchen serviert, die Spezialität des Hauses. Der Galloway in Padua ist der vierte in Italien: nach der Eröffnung des ersten Galloway in Fontane di Villorba (TV) im Februar 2001, hat sich Galloway auch in der Stadt Bassano (2003) und in Mestre (2009) erfolgreich niedergelassen. Die Anwesenheit des Theresianer Teams bei der Eröffnung in Padua war nicht zufällig: Theresianer ist Partner von Galloway, dessen Kunden Theresianer seine Biersorten und ein Spezialbier, das unfiltriert Theresianer Premium Pils, allein für dieses Lokal gebraut, anbietet.



RISTORANTE QUINZI & GABRIELI ROMA

Via delle Coppelle, 5/6 - ROMA
Tel. +39 06.6879389

Qui Roma: baccalà e birra Theresianer.

Un incontro inedito al ristorante Quinzi & Gabrieli. "Birra e baccalà vanno a braccetto e vanno di moda. Dimenticati i tempi di ostriche e campagne, la crisi fa ripiegare verso valori più concreti e soprattutto più abbordabili dai consumatori": è questo il commento di Luigi Cremona, migliore giornalista enogastronomico premiato da Franco Maria Ricci nel 2008, all'insolito incontro tra baccalà e birra avvenuto martedì 9 marzo al ristorante Quinzi & Gabrieli di Roma su iniziativa dell'azienda Carreri in partnership con Hausbrandt. Ai piatti interamente a base di baccalà proposti dal menù è stata infatti affiancata la degustazione delle migliori birre Theresianer: la Pils, la Vienna e la birra rossa Strong Ale, tre birre che confermano ancora una volta la qualità assoluta del marchio Theresianer, riconosciuto ed apprezzato in tutto il mondo. A conclusione di un incontro così originale non poteva mancare il piacere italiano più classico: un eccellente espresso Hausbrandt, preparato con una miscela di pregiati caffè selezionati in Brasile, Centro e Sud America, dal gusto morbido e intenso con un retrogusto fruttato. E agli amanti del tè, Hausbrandt ha offerto una selezione pregiata di tè Ronnefeldt, adatti ad ogni gusto e occasione. Ospite di prestigio dell'evento romano è stato Alessandro Scorsone, sommelier in servizio presso la Presidenza

del Consiglio e figura di rilievo all'interno della trasmissione "La prova del Cuoco".

Hier Roma: Stockfisch und Theresianer Bier.

Ein erstmaliges Treffen im Ristorante Quinzi & Gabrieli "Bier und Stockfisch vertragen sich und sind modern. Die Zeiten der Austern und des Champagnes liegen weit zurück, sie sind bereits vergessen, die Krise orientiert auf konkretere und vor allen Dingen für die Verbraucher zugänglichere Werte": das ist der Kommentar von Luigi Cremona der beste Journalist auf dem Gebiet der Önogastronomie und von Franco Maria Ricci 2008 gelegentlich des ungewöhnlichen Zusammentreffens von Stockfisch und Bier am 9. März im Ristorante Quinzi & Gabrieli in Rom auf Initiative des Unternehmens Carreri, in Partnerschaft mit Hausbrandt, mit einem Preis ausgezeichnet wurde. Zu den Baccalà-Gerichten des Menüs wurden die besten Theresianer Biersorten serviert: Pils, das Wiener und das rote Bier Strong Ale, drei Biersorten, die wieder die absolute Qualität der Marke der weltweit bekannten und geschätzten Theresianer bestätigen. Zum Abschluss eines so originellen Treffens konnte der klassischste aller italienischen Genüsse nicht fehlen: ein exzenter Espresso Hausbrandt aus einer Mischung auserwählter Sorten aus Brasilien und Mittel- und Südamerika, mit einem weichen und intensiven Geschmack, der ein fruchtiges Aroma auf der Zunge hinterlässt. Die Tee-Liebhaber bekamen von Hausbrandt eine wertvolle Auswahl von Ronnefeldt Teesorten, die sich jedem Geschmack und jeder Gelegenheit anpassen. Gast des prestigereichen römischen Events war Alessandro Scorsone, Sommelier im Dienst bei der Ministerpräsidentschaft und Persönlichkeit in der Fernsehübertragung "La prova del Cuoco".



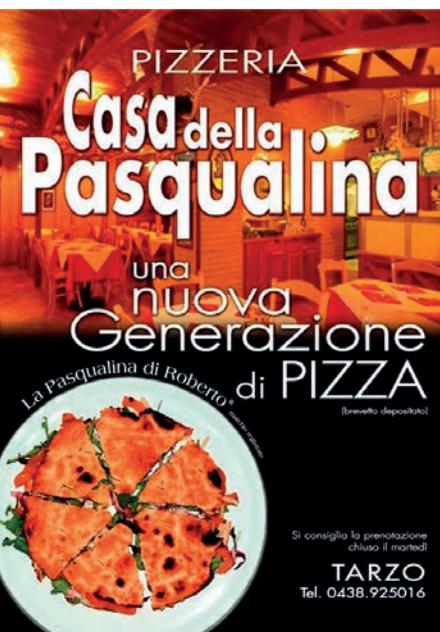
FORUM TREVISO

Via G. Verdi 23 - Treviso
Tel. 0422.411278 - info@alforum.it
www.alforum.it

Qui Treviso: al Forum, caffè e tè sono da intenditori. Inaugurato lo scorso 19 Marzo, il Forum è il nuovo locale cult di Treviso. Posizionato proprio davanti al Tribunale, questo ristorante-caffetteria offre ai suoi clienti la possibilità di gustare il caffè Academia di Hausbrandt e i tè Ronnefeldt. Lo chef Antonio, prima chef al Ristorante Da Pino del centro storico di Treviso, firma i golosissimi piatti del menu.



Hier Treviso: beim Forum, Kaffee und Tee für Kenner. Am 19. März eröffnet, ist Forum das neue Kult-Lokal von Treviso. Dieses Ristorante-Caffetteria befindet sich direkt vor dem Gerichtshof und bietet seinen Kunden die Möglichkeit, den Kaffee Academia und die Teesorten Ronnefeldt zu genießen. Der Chef Antonio, erster Chef im Ristorante Da Pino unterzeichnet die köstlichen Gerichte des Menüs.



LA PASQUALINA TARZO

Via Rujo 50 - Tarzo
Tel. 0438.925016
facebook: Casa della Pasqualina
Apertura: Lunedì, mercoledì e venerdì dalle 9.00 alle 14.00 e dalle 17.00 alle 0.00.
Sabato e domenica dalle 17.00 alle 0.00.

Qui Tarzo: la Pasqualina ama la birra Theresianer. Gestito da Roberto Ciribolla, la Pizzeria Trattoria Casa della Pasqualina si trova a Tarzo. Particolarità di questo locale è proprio un piatto speciale creato proprio da Roberto, che iniziò nel 1972 come aiuto pizzaiolo e si appassionò a questa professione. Fragante, digeribile, preparata con ingredienti di primissima qualità, la ricetta di Roberto è chiamata Pasqualina e la sua preparazione avviene davvero in famiglia: essa viene infatti prima cotta dal figlio Airis e poi tagliata a metà dallo stesso Roberto. Delle due sfoglie sottilissime che sono state ricavate, la prima viene farcita a piacere dal cliente e rimessa in forno per un'ulteriore cottura. Al termine della seconda cottura, viene posta la seconda sfoglia, tagliata a spicchi. Questa specialità, da mangiare rigorosamente con le mani, ama essere accompagnata da

una birra Lager di produzione locale, proprio come la Theresianer Premium Lager che non a caso viene proposta in sua abbinata. La Pasqualina è un brevetto nazionale, riconosciuto come marchio esclusivo dell'artista pizzaiolo Roberto Ciribolla.

Hier Tarzo: bei Pasqualina ist das Theresianer Bier beliebt.

Die Pizzeria Trattoria Casa della Paqualina in Tarzo wird von Roberto Ciribolla verwaltet. Besonderheit dieses Lokals ist das Spezialgericht von Roberto, der 1972 als "Pizzabäckerjunge" begann und sich in diese Arbeit verliebte. Duftend, leicht verdaulich, mit Zutaten erstklassiger Qualität: dieses Rezept von Roberto heißt Pasqualina und wird von den Familienmitgliedern zubereitet: gebacken vom Sohn Airis, dann geschnitten von Roberto. Das erste der zwei dünn geschnittenen Blätter wird vom Kunden beliebig belegt und kommt wieder in den Ofen. Nach Beendung der zweiten Backzeit kommt das zweite in Stücke geschnittene Blatt darauf; zu dieser Spezialität, die ohne Besteck zu essen ist, passt das Bier Lager örtlicher Produktion, genau so wie das Theresianer Premium Lager, das nicht zufällig dazu empfohlen wird. La Pasqualina ist ein nationales Patent, anerkannt als exklusive Marke des Kunstmöbelbäckers Roberto Ciribolla.

PREMIAZIONE GIANI

Giani e Theresianer: questa è una partnership da premiare

E' stata un'occasione speciale quella che ha portato il concessionario di birra Theresianer Giani srl in visita allo stabilimento di Nervesa della Battaglia. Il titolare Stefano Giani e tutto il suo staff hanno infatti partecipato ad una giornata di formazione tutta dedicata a loro: un premio che l'azienda ha voluto riconoscergli per gli ottimi risultati di vendita ottenuti nell'ultimo anno e per la fortissima partnership che il concessionario ha instaurato con Theresianer.

PRÄMIERUNG GIANI

Giani und Theresianer: Partnerschaft, die eine Auszeichnung verdient

Der Konzessionär des Biers Theresianer Giani srl besuchte in einer ganz besonderen Gelegenheit das Werk von Nervesa della Battaglia. Der Inhaber Stefano Giani und sein Team haben an einem eigens ihnen gewidmeten Ausbildungstag teilgenommen: ein Preis, den ihm das Unternehmen für die ausgezeichneten Verkaufsergebnisse des vergangenen Jahres und für die enge Partnerschaft, die der Konzessionär mit Theresianer hergestellt hat, zuerkennen wollte.



Lorenzo Tomaselli e Stefano Giani

HOTEL DE LA VILLE ROMA

Via Sistina, 69 - 00187 Roma
Tel. 06.67331
www.ichotelsgroup.com

Hotel de La Ville: una terrazza sulla romantica Roma, assaporando l'eccellenza del gusto.

Il 27 maggio 2010 l'Hotel DE La Ville, prestigioso hotel a 5 stelle situato nel cuore della capitale, ha inaugurato la sua imperdibile terrazza, che si affaccia sulla romantica Piazza di Spagna. Uno "spazio aperto" di lusso, dove vivere il piacere di un aperitivo, di una festa e dove assaporare l'eccellenza dei mondi Hausbrandt, Col Sandago, Case Bianche e Theresianer. Dal caffè al vino, senza dimenticare la birra: tutto è portavoce di qualità assoluta, in questa terrazza arredata con gusto moderno e minimale, per lasciare parlare Roma, con la voce calda dei suoi palazzi e della sua italicità. All'inaugurazione evento, organizzata in collaborazione con Carreri srl, il General Manager dell' Hotel Ciro Verrocchi e Matteo Carreri hanno accolto il signor Martino Zanetti e la moglie Susanna che hanno tagliato il nastro, augurando così il successo di questo luogo destinato a diventare un must della vita romana.

Hotel de La Ville: eine Terrasse, die auf die romantische Stadt Rom blickt und die Vorzüglichkeit eines richtigen Geschmacks genießen lässt.

Am 27. Mai 2010 hat das im Stadtzentrum gelegene renommierte 5-Sterne Hotel De La Ville seine traumhafte Terrasse eingeweiht, die auf den romantischen Platz Piazza di Spagna sieht. Ein luxuröser "Openair" ideal für einen Aperitif, für ein Fest und für den Genuss des vortrefflichen Geschmacks der Hausbrandt-Welt Col Sandago, Case Bianche und Theresianer: Kaffee, Wein und nicht zu vergessen das Bier, Produkte absoluter Qualität auf dieser geschmackvoll und modern im Minimalstil eingerichteten Terrasse, auf der die Stimme Roms wie Musik in die Ohren klingt, die Stimme seiner Paläste und seiner Italienität. Beim Eröffnungs-Event, das im Zusammenwirken mit Carreri srl, dem General Manager des Hotels Ciro Verrocchi und Matteo Carreri organisiert wurde, waren Herr Martino Zanetti und seine Gemahlin Susanna anwesend, die das Band durchgeschnitten haben und damit den Wunsch zum Ausdruck brachten, dass dieser Ort ein "Muss" des römischen Lebens wird.



2010

LA STORIA SI RIPETE



THERESIANER: L'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 promozione 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 valutarne la qualità e la conformità alla "Legge di Purezza".

www.theresianer.com

