

TRADITION

experience the world of Hausbrandt Group

Martino Zanetti

„Farbe und Perspektive.
De hominis dignitate.“
auf dem [e]Design Festival

Martin Orsyn

Eine neue
Champagner-Idee

Sal De Riso

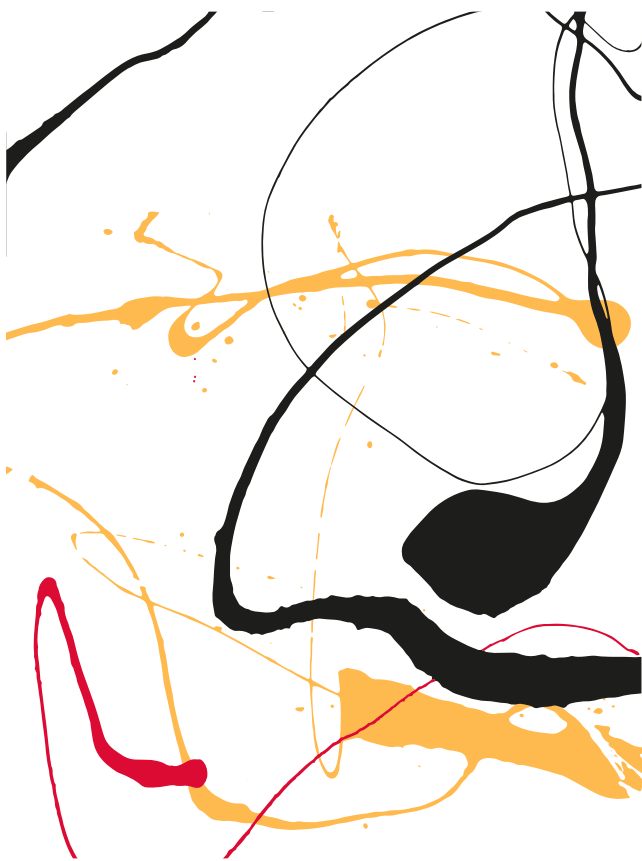
Die Exzellenz der
Konditoreikunst wird
zum Hausbrandt-
Markenbotschafter

Weihnachten 2021

Viele Farben, die sich
nur mit Kinderaugen
erleben lassen

HostMilano undCibus

Endlich wieder auf der
Messe! Kommen wir uns
wieder ein wenig näher



Startseite

Variationen in Gelb von
„Fluid 2“

Martino Zanetti

September 2021

Acryl auf Plexiglas

50x50 cm



Wie bei Kriegereignissen, die nicht von kurzer Dauer sind, und wie ich bereits in den Texten von H.G. Wells' „Krieg der Welten“ und A. Huxleys „Wiedersehen mit der schönen neuen Welt“ angedeutet hatte, lassen sich die Charakteristika der Verhaltensweisen des Aggressors leicht erkennen, auch wenn man unvorbereitet ist oder die Hinweise verwirrend sind.

Wir kleinen Menschen, die wir uns Tag für Tag immer mehr bewusst sind, dass die Gewissheit des Sieges mit der Gewissheit verbunden sein muss, das Antlitz des Feindes zu kennen, arbeiten ehrlich und unermüdlich.

Das Licht der Morgendämmerung wird in dieser dunklen Zeit immer offensichtlicher.

Mit all meiner Zuneigung und Verbundenheit,

Heinz Zeitler

Index

6

**Martino Zanetti
auf dem [e]Design Festival**



10

**Wenn Kunst auf die
Exzellenz des Kaffees trifft**



12

**RE-Design Cup,
ein neuer Stil, der unsere
Kaffees begleiten wird**

14

**Martin Orsyn, eine neue
Champagner- Idee**



16

**Ein buntes Weihnachtsfest,
wie es sich nur mit den Augen
der Kinder erleben lässt**



20

**Die Exzellenz der
Konditoreikunst wird zum
Hausbrandt-Markenbotschafter**

22

Die Hausbrandt-Gruppe im internationalen Tempel der Gastfreundschaft



28

Mit der Cibus 2021 können wir uns wieder ein Stück näher kommen

30

Theresianer und Col Sandago: Produkte auf dem Siegerpodest



36

Street Food der gehobenen Klasse im Pairing mit Theresianer und Zerocinquanta



38

Wenn Bier sich auf Grillen reimt

39

Hausbrandt unterstützt die Meister des Geschmacks



42

Kino, eine Leidenschaft zum Erleben und Genießen

6
I

Martino Zanetti auf dem [e]Design Festival

Eine Kunstaussstellung, die den Betrachter in den Mittelpunkt stellt



„Farben sind meine Interpretation der Realität. Die menschliche Sensibilität besteht nicht aus Worten. Zu viele Worte töten das Kunstobjekt. Für mich ist Malerei Farbe, Emotion, und Emotionen haben keine Form. Mit meinen Farben interpretiere ich Empfindungen. Der Geist braucht keine Worte. Wo es ein Wort gibt, gibt es kein Objekt.“

Martino Zanetti

Auf seiner Entdeckungsreise erhielt unser Präsident Martino Zanetti auch in diesem Jahr auf der **Ausstellung „Farbe und Perspektive. De hominis dignitate“** die Gelegenheit, dem Betrachter Emotionen, Empfindungen und Eindrücke zu vermitteln, die mitreißend und lebendig sind. Ein wirklich durchdachter Weg, den der Künstler entwickelt hat, um den Schlüsselbegriff der „Vermittlung durch die Kunst“ zum Ausdruck zu bringen: nichts entsteht aus sich selbst heraus, sondern erst in dem Moment, in dem der Mensch/ Betrachter das dargestellte Konzept durchdringt, das heißt, wenn er das, was er denkt, durch Worte, Gesten oder Taten in die Realität umsetzt.



„Nichts existiert, solange sich niemand daran erfreut. Vergänglichkeit und Vollendung entstehen in der Wahrnehmung des Bildes durch den Betrachter. Die Resultante der Gleichung an der Oberfläche tritt in dem entsprechenden Moment der gleichgerichteten und entgegengesetzten Wahrnehmung des Betrachters auf. Dieses harmonische Element des perfekten Gleichgewichts ist die Vergänglichkeit der Kunst.“

Martino Zanetti

Die Ausstellung war Bestandteil des kulturellen Angebots des **[e]Design Festival** und befand sich vom **9. September bis 3. Oktober 2021** in den Räumen des **Museo Santa Caterina** in Treviso.

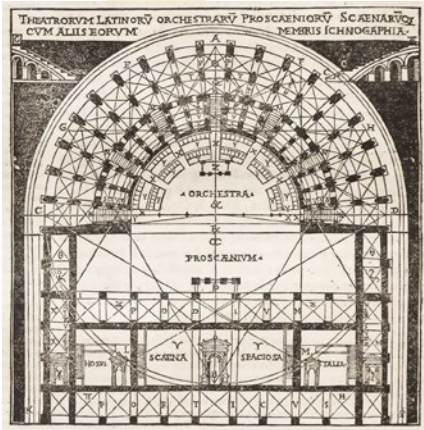
Martino Zanetti hat schon immer auf dem Gebiet der Farben und der Experimente mit Materialien geforscht, aber in dieser Ausstellung geht er einen noch innovativeren Weg und bringt die Werke großer Künstler der Vergangenheit auf die Bühne.

Weitere
Informationen



Martino Zanetti
mit der Stadträtin
Lavinia Colonna Preti
und den Kuratoren
der Ausstellung Paola
Bellin und
Luciano Setten





Hinter dem
Präsidenten Martino
Zanetti: Stefano
Vanneo „Recanetum
de Musica Aurea“ -
Rom Valerio Dorico,
1533



Marcus Vitruvius Pollio
De architectura libri dece aus dem Lateinischen ins
Vulgäre übersetzt bedruckt: kommentiert & mit
zielführender Ordnung ausgezeichnet.
Como, Gotardo Da Ponte, ein Mailänder Bürger, 1521

Die großen bemalten Plexiglasscheiben wechseln sich mit Holzschnittreproduktionen historischer Architekturtexte von Sebastiano Serlio, Andrea Palladio, Daniele Barbaro und Vitruv ab und illustrieren eine experimentelle Forschung, die den Menschen/ Betrachter in den Mittelpunkt stellt. Das Gesamtkonzept der Ausstellung basiert auf den Gesetzen der Perspektive und zielt darauf ab, die Kunst in ihren verschiedenen Formen hervorzuheben: Martino Zanettis lebendigere, materielle Kunst, die auf der Emotionalität der Farbe basiert, und seine Studien zu den Künstlern der Vergangenheit, die seine Arbeit inspirierten.

Zur Unterstützung der Ausstellung fand am 16. September im Auditorium des Museo di Santa Caterina ein interessanter Vortrag über die Figuren von Andrea Palladio, Paolo Veronese und Daniele Barbaro und ein Geheimnis, das sie verbindet und das seit über 400 Jahren in der Villa di Maser verborgen ist, statt.

Bei der Begegnung mit der Architektin Donatella Bertelli und der Journalistin Barbara Codogno sprach Martino Zanetti darüber, was Perspektive ist, über künstlerische Überlieferung und darüber, wie die Abfolge

der Fresken in der Villa laut seiner Intuition und seinen Nachforschungen die Hand der wahren Autoren der Werke von William Shakespeare verbirgt.

In der Villa machen Gemälde und raffinierte Perspektiven den Zuschauer zum Protagonisten auf der Suche nach einer verborgenen Wahrheit: Er schaut dem Schauspieler zu, wird aber auch in den Raum der Szene einbezogen und erlebt so ein Kaleidoskop intensiver Sinneseindrücke.

Dies ist das gleiche Prinzip, das Martino Zanetti in seiner Kunst verfolgt: Er überlässt es dem Geist des Betrachters, das Werk zu verinnerlichen und in gewisser Weise selbst zu erschaffen.

Die Ausstellung wurde von Luciano Setten und Paola Bellin kuratiert, die sich so ausdrücken: „Mit ihm über seine Studien zur Kultur der humanistischen Renaissance zu sprechen, sein künstlerisches Werk zu berühren, die Kraft der Farben, die reine Lebensenergie und die Fülle zu sehen, hat uns in unserem Wunsch bestärkt, eine Ausstellung zu konzipieren und zu gestalten, die die Figur des Martino Zanetti in ihrer Gesamtheit darstellt. Das aufmerksame und sichere künstlerische Auftreten, das Denken in ständiger Entwicklung und beseelt von der heute selten gewordenen Neugier, hat uns gezeigt, wie reich an schöpferischen Köpfen unser Gebiet ist, die den meisten verborgen bleiben“.



AUSSTELLUNG
LEOPOLDO
METLICOVITZ

Wenn Kunst auf die Exzellenz des Kaffees trifft



Die Ausstellung **Leopoldo Metlicovitz und Hausbrandt: Grafik und Bild** fand in den Räumen des Bailo-Museums in Treviso während des [e]Design Festival vom 25. Februar bis 26. März 2021 statt und bot einen Einblick in die Entwicklung der Marke Hausbrandt und die enge Verbindung, die die Marke seit jeher mit der Welt der Kunst hat. Die in drei Sälen des Museums

von Treviso ausgestellten Werke bilden eine wahre Reise durch die Geschichte der angewandten Kunst. Die Geschichte von Hausbrandt, die sich über den Zeitraum von 1892 bis 2019 erstreckt, wird anhand einer Reihe von Originalzeichnungen von Leopoldo Metlicovitz erzählt, die für die Einrichtung einer seinerzeitigen Messe bestimmt waren, sowie anhand von





1960

„La Moka“
Luciano Biban



1980

„Die Entwicklung der
Moka“ Robilant Associati



2019

„Das Rebranding“ Demner,
Merlicek & Bergmann



Virtuelle Tour
besuchen



Werbeplakaten, die ebenfalls von Metlicovitz und Luciano Biban, einem führenden Vertreter der Grafik in Friaul, geschaffen wurden. Biban war in den 1960er Jahren auch der Schöpfer des Moka-Logos, und ein Raum war dieser originellen und erfolgreichen Kreation gewidmet. Den Abschluss der Ausstellung bildete ein ganzer Bereich, der dem zeitgenössischen Image der Marke gewidmet war, das von dem österreichischen Studio Demner, Merlicek & Bergmann sorgfältig neu gestaltet wurde. Die Ausstellung war eine wichtige Gelegenheit, um zu zeigen, wie sich die Kunst zu Beginn des 20. Jahrhunderts mit der Grafik und der Werbung verband und es schaffte, ikonische Werke zu schaffen, die sowohl auf dem einen als auch

auf dem anderen Gebiet ihre Handschrift hinterlassen konnten. Von der ersten Stunde an bewies Hausbrandt einen innovativen Geist und eine ausgeprägte Fähigkeit, die Trends seiner Zeit zu interpretieren, nicht zuletzt durch den Einsatz von Werbung. Aus diesem Grund beschloss die Marke bereits zu Beginn des 20. Jahrhunderts, mit einigen der bedeutendsten Namen der damaligen Zeit auf diesem Gebiet zusammenzuarbeiten: Dudovich, Sencig und Metlicovitz. Die von ihnen entworfenen Kampagnen waren so unverwechselbar und originell, dass sie auch heute noch Teil der Ikonografie und des grafischen Erbes von Hausbrandt sind und zur Illustration bestimmter Aspekte der Marke (von der Verpackung bis zum Point-of-Sale-

Design) verwendet werden. Die Ausstellung wurde zusammen mit Hausbrandt von Paola Bellin, Andrea Biban und Luciano Setten in Zusammenarbeit mit dem UBIS Design Network kuratiert und fand sowohl bei den einfachen Besuchern als auch bei den Kennern der Werbegrafik und der Kunst des 20. Jahrhunderts großen Anklang. Interessant ist auch der virtuelle Rundgang, der von UBIS Design Network entwickelt wurde und es ermöglicht, die Ausstellung in 3D zu besuchen und die Entwicklung der Marke im Laufe der Zeit nachzuvollziehen.



Re-DESIGN CUP

**Ein neuer Stil,
der unsere Kaffees
begleiten wird**

Nach dem Restyling
des ursprünglichen
Hausbrandt-Logos
konnten wir nicht umhin,
auch unsere Tassen neu
zu gestalten, eines der
repräsentativsten Elemente
der Marke in den Bars und
Restaurants, die mit uns
zusammenarbeiten.





Neben der grafischen Neuinterpretierung des Espressokanne, die ihren aromatischen Kaffee mit neuem Schwung aufsteigen lässt, haben wir eine neue Farbpalette entworfen: leuchtend, lebendig und fröhlich, im Einklang mit allen aktuellen Kommunikationsmaßnahmen der Gruppe, von der Produktverpackung bis zur Kommunikation an der Verkaufsstelle.

Himmelblau, Mandarine, Pflaume, Tannengrün, Türkis und Pink sind die sechs Farbtöne, die unsere Tassen schmücken und ihnen neue Energie verleihen, während die Untertassen einige Details des Logos wiedergeben und es in beinahe abstraktem Stil neu interpretieren.

Das neue Design wurde nicht nur auf die Kaffeetassen, sondern auch auf die größeren Cappuccinotassen, das Milchkännchen und die Verpackungen ausgedehnt, um ein koordiniertes und einheitliches Erscheinungsbild zu gewährleisten und die neuen Sets zu einer wirkungsvollen Geschenkidee zu machen.



Martin Orsyn, eine neue Champagner- Idee

Ein ehrgeiziges Projekt, eine romantische und authentische Inspiration, die den Wünschen des Publikums entspricht: Kenner, Liebhaber und junge Leute nähern sich der Welt des Weins mit zunehmender Kompetenz und können sich nun von der Linie Martin Orsyn verzaubern lassen.

Partnerschaft mit französischen Meistern haben Juwelen von Duft und Geschmack hervorgebracht, Champagner, die die Tradition einer historischen Herstellungsmethode mit der Frische fesselnder, anregender Produkte verbinden. Ein Eintauchen in Dynamik und Schwung.

Die Rebsorten Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay wurden neu interpretiert, um einen einzigartigen, unverwechselbaren und innovativen Champagner zu kreieren. Die H.TS-Gruppe entschied sich für einen kleinen Winzer in der Montagne de Reims, um ein Spitzenprodukt zu erzeugen. Dank des Einfühlungsvermögens eines Mannes, der schon lange im Weingeschäft tätig ist, und der Erfahrung eines Mannes, der die traditionelle Champagnerherstellung sehr gut kennt, konnte die Gruppe *ihren Champagner* kreieren.

Das Ergebnis ist überraschend : Die drei Rebsorten treten in einen Dialog miteinander, vermischen sich und werden lange auf der Hefe gelagert (bis zu 48 Monate für den Grande Réserve), um jedem der drei Weinangebote von Martin Orsyn Charakter, Kraft und Eleganz zu verleihen.

CHAMPAGNE
MARTIN ORSYN
PREMIER CRU

Die Kreation dieser neuen Meisterwerke war eine echte Reise, die, ausgehend vom Streben der H.TS Gruppe nach ständiger Weiterentwicklung, zur Geburt hochwertiger Champagner geführt hat, die in der Lage sind, ein heterogenes Publikum in ihren Bann zu ziehen. Die Wahl der grafischen Gestaltung des Etiketts, der Kapsel und der Kommunikation steht ebenfalls im Einklang damit: Sie tritt dem Markt entschlossen entgegen, mit einem klaren Tatendrang und mit einem Augenzwinkern in Richtung einer jungen Kundschaft, die auf jeden Fall Produkte will, mit denen sie experimentieren kann, in all ihren Formen. Die kräftigen, satten Farben wechseln sich elegant mit dem Glanz der Metallic-Farben ab, der Minimalismus des Etiketts ist der Auftakt zu einem raffinierten, eleganten, neuen Geschmackserlebnis.

Der mindestens 24 Monate gereifte und sehr süßige **Champagner Martin Orsyn Tradition** hat Aromen von reifem Pfirsich, Trockenobst und Backwaren. Er eignet sich hervorragend als Aperitif und als Begleiter von Fisch- und Meeresfrüchtegerichten.

Der **Champagner Martin Orsyn Rosé** mit einer Reifezeit von 30 Monaten auf der Hefe ist fein, originell und eigenwillig, mit Noten von roten Früchten (vor allem Blaubeeren und schwarzen Johannisbeeren) und Erdbeeren. Mit seinem frischen und sehr feinen Geschmack eignet er sich ideal als Aperitif und als Gegenstück zu herzhaften oder weißen Fleischgerichten. In Kombination mit frischen Obstdesserts ist er überraschend.

Der **Champagne Martin Orsyn Grande Réserve** reift bis zu 48 Monate auf der Hefe, was zur Entstehung eines feinen, angenehmen und charaktervollen Champagners beiträgt. Die Noten von Honig, Haselnuss und Brioche lassen Raum für eine mineralische Note und machen diesen Wein zu einem idealen Aperitif und perfekten Begleiter für Fischgerichte und mittelkräftige Wurstwaren.



BRUT
PREMIER CRU
TRADITION



BRUT
PREMIER CRU
ROSÉ



EXTRA BRUT
PREMIER CRU
GRANDE RÉSERVE





Ein buntes Weihnachtsfest, wie es sich nur mit den Augen der Kinder erleben lässt

Süße, Inspiration und ein Hauch von Magie. Süße, Inspiration und ein Hauch von Magie. Dies sind die Hauptbestandteile der Weihnachtsangebote der Gruppe: eine große Auswahl, die von traditionellen Geschmacksrichtungen bis hin zu den innovativsten Ideen reicht, um ein Weihnachten der Freude und des Teilens zu erleben.



Weihnachten mit Hausbrandt, die Visitenkarte des Guten Geschmacks

Die Qualität, die die Weihnachtsangebote von Hausbrandt seit jeher auszeichnet, wird in diesem Jahr durch die Handschrift von zwei Geschmackskünstlern bereichert, um die Leidenschaft der Marke für hochwertige Süßwaren zu unterstreichen.



Der von Hausbrandt präsentierte **Pandoro**

ist eine Kreation von Maestro Andrea Tortora, dem es gelungen ist, seinem Rezept absolute Weichheit und Duft zu verleihen. Nur wenige, aber um so hochwertigere Zutaten wie Butter, Eier, Mehl, Zucker und Hefe werden sorgfältig ausgewählt und langsam und behutsam vermengt, wie in der besten Konditorentradition üblich. Das Ergebnis ist ein außerordentlicher Pandoro.



Exklusives Rezept von

Andrea Tortora



Sogno di Caffè e Zabaione

17

(Ein Traum von Kaffee und Zabaglione) ist das exklusive Sauerteiggebäck, das Maestro Sal De Riso für Hausbrandt kreiert hat: ein Originalrezept, das den traditionellen Panettone mit neuem Leben erfüllt. Ein weicher Sauerteig, gefüllt mit köstlicher Zabaglione-Creme und leckeren Schokoladentropfen, und überzogen mit einer intensiven Glasur, die den Duft von Schokolade, Zabaglione und Kaffee noch verstärkt. Ein ebenso einfaches wie überraschendes Rezept, das die Originalität und Kreativität eines Meisters wie Sal De Riso offenbart.



Exklusives Rezept von

Sal De Riso

Zwei Hausbrandt-Klassiker runden das Angebot an Weihnachtsgebäcken ab: Der **Panettone Glassato**, eine exzellente Interpretation des traditionellen Panettone, angereichert mit dem natürlichen Aroma der Madagaskar-Vanille, köstlich dekoriert mit kandierten Früchten und Sultaninen, und überzogen mit einer köstlichen Haselnuss- und Mandelglasur; und der **Panettone Specialità Delice**, mit einem weichen Teig, der dank der mit kandierten Schalen zubereiteten Orangenpaste den Duft von Zitrusfrüchten hervorhebt und mit der mürben Haselnussglasur den Gaumen erobert.

Alle weihnachtlichen Angebote von Hausbrandt sind farbenfroh, fantasievoll und stimmungsvoll verpackt, damit alle Kunden, die sich für unsere Süßwaren entschieden haben, den Zauber der Weihnacht in vollen Zügen genießen können.



Theresianer: ein *Kreatives* und verspieltes Weihnachtsfest, um sich unbeschwerte Tage zu erfreuen

Was könnte Schöner sein, als die preisgekrönten Produkte von Theresianer mit einem kultigen, heiteren und zeitgemäßen Bild wie dem „Winter Deer“ zu schmücken?

Ein lustiges, bebrilltes Rentier prangt auf der Verpackung des bewährten **Winter Beers**, einem unfiltrierten, leicht würzigen, obergärigen Doppelmalzbier mit dem Duft von Trockenfrüchten und Röstaromen, das sich perfekt für Abende mit Freunden während der Weihnachtsfeiertage eignet. Eine witzige und sympathische Figur verkörpert perfekt den Geist unseres preisgekrönten Produkts, das seit Jahren allen Kunden, die sich dafür entscheiden, besondere Momente beschert.



ADVENTSKALENDER



Der Adventskalender enthält Produkte, Gadgets zum Thema und alle Theresianer Biere im 0,33l-Format

Auch der **Adventskalender** präsentiert sich heuer in neuem Gewand: Leuchtende, kraftvolle Farben bereichern diese besondere Schmuckkiste, mit der man die ganze Theresianer-Welt entdecken und genießen kann. Der Adventskalender, der Tag für Tag Bierfans und -liebhabern die Wartezeit auf Weihnachten verschönerte, enthielt Produkte, thematische

Gadgets und alle Theresianer Biere im 0,33l-Format. Die geschmackliche Reise des Kalenders mit unserem netten Rentier endete in einer Sonderedition mit einem Überraschungsbier. Ein originelles Präsent zum Verschenken und Beschenktwerden, eine perfekte Synthese des vergnüglichen Charakters, den unsere Marke mit ihrer Produktion zum Ausdruck bringt.

Auch die eher traditionellen Angebote brachten mit dem exklusiven Bierbrand, den Theresianer 0,75er Holzkisten und dem Dreier-Karton mit Zerocinquanta-Bieren frischen Wind in die Theresianer Weihnachtswelt.



Col Sandago, *Hochwertiges* zum Anstoßen und erstklassige Süßwaren

In diesem Jahr gibt es nicht nur Wein bei Col Sandago. Die ausgezeichneten Weinangebote unserer Marken, von Undici bis Wildbacher, von Costa dei Falchi bis zu den Spirituosen, wurden von einer exklusiven Neuheit begleitet, die unvergessliche Verkostungsmomente mit Col Sandago bescherte.



UNDICI
Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore D.O.C.G.
Rive di Collalto Dry



Exklusives Rezept von

Sal De Riso

Der Konditormeister **Sal De Riso** hat ein Originalrezept entwickelt, um den Panettone Col Sandago ins Leben zu rufen, einen handwerklich gebackenen Kuchen mit Natursauerteig, gefüllt mit australischen Sultaninen, mit kandierten Orangenschalen und kostbaren Diamante-Zitronatzitronen. Ein Panettone, der die beste Weihnachtstradition neu interpretiert und aufwertet, indem er seinen Genießern die Authentizität eines handwerklichen Produkts, die Weichheit aufgrund des langsamen Gärvorgangs und den Duft edler Vanille auf die Tafel bringt. Ein einfaches und authentisches Gebäck, das perfekt zu den fruchtigen und blumigen Noten unseres Prosecco Undici passt.



Die Verpackungen des Panettone und der Weine von Col Sandago sind farbenfroh, um den Moment des Schenkens und Teilens zu etwas wirklich Besonderem zu machen

Eine starke Verbundenheit mit traditionellen Werten, eine Leidenschaft für die Qualität von Rohstoffen, eine Liebe zur Exzellenz, die aus handwerklichem Können entsteht. Dies sind nur einige der Elemente, die wir mit dem großen Konditormeister Salvatore De Riso gemeinsam haben und die uns dazu veranlassen haben, eine so wichtige Partnerschaft einzugehen, dass wir ihn offiziell zum Markenbotschafter von Hausbrandt ernannt haben.

Die Exzellenz der Konditoreikunst wird zum Hausbrandt- Markenbotschafter

Die dreijährige Zusammenarbeit umfasst eine Reihe gemeinsamer Aktivitäten zwischen dem Maestro und unserer Marke. Wir haben bereits eine spezielle Mischung aus 100% Arabica-Kaffee speziell und exklusiv für De Riso kreiert, die derzeit in seiner Konditorei an der Strandpromenade von Minori verwendet wird.

Der große neapolitanische Konditor hat für Hausbrandt zwei Rezepte für Sauerteigprodukte entwickelt, die perfekt zu unseren Mischungen passen und deren organoleptische Eigenschaften verbessern. Die erste, **Sogno di Caffè e Zabaione**, ist eine kreative Neuinterpretation des Panettone-Kuchens, die die Aromen des Hausbrandt-Kaffees hervorhebt und ihn durch die Kombination mit der Zabaione-Creme unwiderstehlich macht. Der weiche Hefeteig (ohne Sultaninen, Zitronen oder kandierten Orangen) ist nicht nur mit der köstlichen Creme, sondern auch mit Schokoladentropfen gefüllt und mit einer intensiven Glasur überzogen, die den Duft von Kaffee und Kakao noch verstärkt. Ein innovativer Kuchen mit einem Hauch von Tradition, der zur Weihnachtszeit 2021 auf den Markt kommt und von unserem Publikum mit Begeisterung aufgenommen wird. Der zweite, ein zarter Hefekuchen mit originellen Aromen, ist für das Osterfest 2022 bestimmt.

„Ich habe die Partnerschaft mit Hausbrandt Trieste 1892 mit Begeisterung begrüßt, denn“, erklärt Sal De Riso, „wir gehen beide von zwei grundlegenden Annahmen aus: die absolute Vorliebe für das Produkt und die strategische Vision. Eine Partnerschaft, die weit über die einfache Nutzung des gemeinsamen Images hinausgeht.“

Sal De Riso



Die Zusammenarbeit mit diesem großen Konditor wird auch mit verschiedenen Werbeinitiativen für B2B- und B2C-Zielgruppen fortgesetzt: Der Maestro wird bei Veranstaltungen und Messen zu Gast sein, um mit unserer Marke das beste internationale Publikum zu erreichen und die italienische Exzellenz in der Welt zu bestätigen. Während der HostMilano-Messe war De Riso zum Beispiel Gast und Sprecher in unseren Räumen und hat seine Konditorkunst von der besten Seite gezeigt, indem er sich für den ersten Platz bei der Panettone-Weltmeisterschaft qualifiziert hat.

Die Synergie zwischen Hausbrandt und Sal De Riso wird viele Überraschungen bereithalten und das Beste der italienischen Süßwaren- und Kaffeeexzellenz durch neue Wege und Möglichkeiten präsentieren.

Hier die Kreationen von Sal de Riso entdecken




SAL DE RISO®
COSTA D'AMALFI

Auch in diesem Jahr war die Präsenz der Hausbrandt-Gruppe auf der wichtigsten internationalen Fachmesse für das Gastgewerbe und die Gastronomie eine wertvolle Gelegenheit, die Exzellenz der Produkte der Gruppe zu bestätigen, dem Markt neue interessante Vorschläge zu präsentieren, neue und langjährige Partner und Freunde zu treffen und wichtige Kooperationen mit echten Geschmackskünstlern hervorzuheben.

Die Hausbrandt-Gruppe im internationalen Tempel der Gastfreundschaft



DER HAUSBRANDT-STAND
Die Essentialität und die Eleganz von Weiß und Schwarz bei der Einrichtung unseres Ausstellungsraums

Vom 22. bis 26. Oktober interpretierte unser Stand in Mailand beispielhaft das von HostMilano für die Ausgabe 2021 vorgegebene Thema „New Shapes of Hospitality“ (Neue Formen des Gastgewerbes), indem wir nicht nur die zahlreichen Vorschläge mit unseren Marken vorstellten, sondern auch echte multisensorische Erlebnisse konzipierten und interessante Veranstaltungen schufen, die vom Publikum mit Begeisterung aufgenommen wurden. Der essenzielle und elegante Charakter des Schwarz-Weißen hat unseren Ausstellungsraum gestaltet und unsere ikonische Hausbrandt-Kaffeemaschine hervorgehoben, die zu diesem Anlass in flammendes Rot getaucht wurde. Es war Präsident Martino Zanetti, der die historische Marke in einem nüchternen und raffinierten Kontext mit einer zeitgenössischen künstlerischen Vision von großer Wirkung aufwerten wollte. Dieser originelle und freundliche Ort war der perfekte Rahmen für die Verkostung unserer besten Produkte. An der Cafeteria-Theke wurde eine Auswahl der besten Hausbrandt-Kaffees und Single-Origin-Kaffees in *epica*®-Kapseln angeboten, mit besonderem Schwerpunkt auf dem neuen Hausbrandt BIO 100% Arabica. Ein Kaffee mit süßem Aroma und intensivem Nachgeschmack, der am Gaumen eine angenehme Säure



besitzt, die durch Noten von frischen Früchten und einem Hauch von Mandeln ausgeglichen wird. Er wurde an einem speziellen Stand mit einer Untercounter-Espressomaschine serviert. Auch Theresianer und Zerocinquanta stellten die Qualitäten ihrer Biere in den Mittelpunkt und präsentierten Sondereditionen: das Original Winter Beer und den kreativen Theresianer Adventkalender. Ein Degustationstisch war auch für die Weine von Col Sandago reserviert, den herausragenden Sprösslingen des gleichnamigen Hügels, wo sich nicht nur die Glera-, sondern auch die einzigartige Wildbacher-Traube angesiedelt hat und Weine mit einer einzigartigen und unverwechselbaren Persönlichkeit hervorbringt.



HOSTMILANO 2021

HAUSBRAND



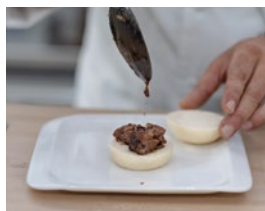
24

I

Wenn die Produkte der Gruppe die Protagonisten unserer Präsenz auf der HostMilano waren, so waren die Veranstaltungen mit den Starpartnern unserer Marken das Herzstück der Veranstaltung. Echte Shows, die sich auf Qualität und unser Konzept der Gastfreundschaft und des Willkommens konzentrieren.

1/ Chefkoch **ALESSANDRO BORGHESE**

begeisterte die Anwesenden mit einem originellen Rezept, das die Aromen unseres Kaffees hervorhebt: „**Gedämpfte Bao auf Kastanienblättern mit Rinderbacke, gemahlener Hausbrandt-Kaffee Gourmet Columbus, Kakao, Kardamom, Vanille-Persimonen-Chutney**“. Sein großes Kommunikationstalent und sein einnehmender Elan taten ihr Übriges.



2/ Der Barkeeper BRUNO VANZAN,

schlug bei einem Doppeldate am Wochenende neue Cocktails auf der Basis von Kaffee und Bier vor, immer originell und innovativ. Der „**Fake Beer, twist on Penicillin**“ hatte Theresianer Winterbier als Hauptzutat, während der „**Manhattan al Caffè**“ unseren Hausbrandt Gourmet Columbus in den Mittelpunkt stellte





3/ Der Konditormeister **ANDREA TORTORA**

hat sich eine ungewöhnliche und sehr malerische Art ausgedacht, den Hausbrandt Pandoro zu servieren, den Tortora selbst kreiert hat: **„Warmer Pandoro mit Hausbrandt Gourmet Columbus Espresso, Bittermandeleis, Kaffee-Mandelmilch-Popcorn und geraspelter Schokolade“.**



4/ Der „Pizza-Forscher“- Chefkoch **RENATO BOSCO**

hat ein Rezept kreiert, in dem unser Theresianer Bier eine Hauptrolle spielt. Bei dem vom Chefkoch vorgestellten **„Bier- und Getreide-Crunch“** dient unser Winterbier Theresianer sowohl als Hauptzutat der Focaccia als auch als Beilage in Form einer Reduktion, zusammen mit einem Käsefondue aus Monte Veronese und einem Kürbiskuchen.





27

5/

Der Konditormeister SAL DE RISO



Diese Ausgabe der HostMilano 2021 hat es uns ermöglicht, erneut mit allen wichtigen Akteuren des Hotel- und Gaststättengewerbes in engen Kontakt zu treten und sie über alle Entwicklungen und den Trend zur kontinuierlichen Forschung und Innovation unserer Marken zu informieren.

schloss die interessante Liste der von Geschmacksexperten geleiteten Veranstaltungen ab. Er feierte nicht nur seinen Sieg bei der Panettone-Weltmeisterschaft, sondern präsentierte auch eine Vorschau auf sein exklusives Rezept für Hausbrandt **Sogno di Caffè e Zabaione**, einen duftenden und weichen Hefekuchen, der das traditionelle Panettone-Rezept neu interpretiert und in ein unwiderstehliches Dessert verwandelt.



Alle Live-Mitschnitte von
der HostMilano ansehen





Mit der Cibus 2021 können wir uns wieder ein Stück näher kommen



Das größte Schaufenster für Lebensmittel aus Italien war für Hausbrandt eine gute Gelegenheit, endlich wieder Kunden und Liebhaber von Lebensmitteln persönlich zu treffen.

Vom 31. August bis zum 3. September fand in Parma die renommierte Messe CIBUS statt, auf der das Beste, was der Lebensmittelsektor zu bieten hat, präsentiert wurde. Die edlen Hausbrandt-Mischungen konnten sich dieses wichtige Ereignis nicht entgehen lassen und banden Kunden, Liebhaber und Akteure der Branche in ein einzigartiges Verkostungserlebnis ein. Der Stand wurde nämlich so konzipiert, dass die organoleptischen Eigenschaften unserer Kaffees dank der Illustrationen der sensorischen Profile der Mischungen bestmöglich verstanden werden können.





Die Messe war auch eine Gelegenheit, das neue Angebot von Hausbrandt für den Einzelhandel und den Großhandel vorzustellen, ein Strauß von Vorschlägen, die den Geschmack jedes Verbrauchers treffen:



MOKA

100% Arabica-Kaffee gemahlen in der 250-g-Dose, mit angenehmem Schokoladenaroma und mildem, süßem Geschmack;



GOLD DELIZIA

Kaffeemischung aus Arabica und Robusta gemahlen in 250-g-Packungen, mit reichem Aroma und vollem Geschmack, ideal für alle, die einen intensiven Kaffee lieben.

Die neue Linie kompatibler, recycelbarer Aluminiumkapseln konnte ebenfalls das reiche Angebot an verschiedenen Kaffeesorten demonstrieren:



GOURMET

100 % gemahlener Arabica-Kaffee, eine elegante und raffinierte Mischung mit würzigen und zitrusartigen Noten;



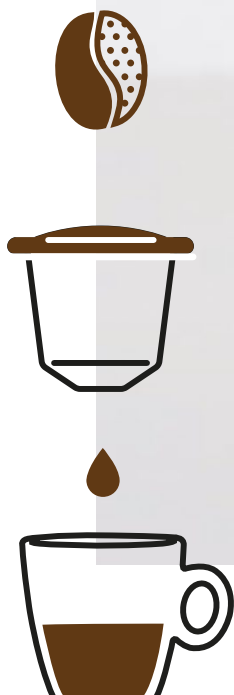
INTENSO

eine delikate, aber anhaltende gemahlene Kaffeemischung mit Noten von dunkler Schokolade, gerösteten Haselnüssen und Keksen;



DECAFFEINATO

eine delikate und angenehme Mischung aus entkoffeiniertem gemahlenem Kaffee mit Noten von Schokolade und Trockenfrüchten, mit weniger als 0,1 % Koffein.



Unsere Gäste konnten auch die wichtigsten Kaffeemischungen und Single-Origin-Kaffees in **epica®-Kapseln probieren**, dem von Hausbrandt patentierten System, das ausschließlich mit Guzzini|Hausbrandt-Kaffeemaschinen kompatibel ist.

Es handelte sich um ein besonders angenehmes und wichtiges Treffen für die Marke und alle Akteure des Sektors, das es ermöglichte, die Bedeutung des Austauschs und des sensorischen Erlebnisses bei der Präsentation von Lebensmitteln und Weinen zu unterstreichen.



Qualität und Exzellenz sind zwei Fixpunkte in der Produktion der gesamten H.TS Gruppe und auch in diesem Jahr wurden einige unserer Col Sandago und Theresianer Produkte bei den wichtigsten nationalen und internationalen Wettbewerben ausgezeichnet. Wir sind stolz auf die erzielten Ergebnisse, denn wir wissen, dass diese Auszeichnungen das Ergebnis der Teamarbeit von Fachleuten sind, die mit Leidenschaft und Hingabe daran arbeiten, Weine und Biere auf höchstem Niveau zu erzeugen.

Theresianer und Col Sandago: Produkte auf dem Siegerpodest

THERESIANER TRIUMPHIERT BEI DER BERLIN INTERNATIONAL BEER COMPETITION

Eine „Double Gold“ für Strong Ale, **Goldmedaille** für Gluten-Free, Bock und Vienna, **Silber** für Wit und **Bronze** für IPA, Premium Lager und Premium Pils. Dies ist die reiche Ausbeute von Theresianer auf der Berlin International Beer Competition, eine Gelegenheit, die genutzt wurde, um die große Berufung unserer Brauerei für Qualität unter Beweis zu stellen, die durch die Intuition von Martino Zanetti und die Professionalität von Stefano Bertoli, einem großen Braumeister, wieder zu Ruhm gebracht wurde.



DOUBLE GOLD MEDAL
STRONG ALE



GOLD MEDAL
SENZA GLUTINE / BOCK / VIENNA



SILVER MEDAL
WIT



BRONZE MEDAL
IPA / PREMIUM LAGER / PREMIUM PILS

BERLIN
INTERNATIONAL
BEER COMPETITION

800

BIERE

30

KATEGORIEN

14

LÄNDER

Theresianer bei der New York Beer International Competition 2021



NEW YORK
BEER INTERNATIONAL
COMPETITION



Theresianer
Premium Lager

GOLD MEDAL
95 POINTS



Theresianer
Vienna

BRONZE MEDAL
90 POINTS

Die zehnte Ausgabe der New York Beer International Competition, einer renommierten internationalen Veranstaltung, die die besten Bierhersteller der Welt zusammenbringt, bot die Gelegenheit, einige der besten Theresianer-Produkte ins Rampenlicht zu stellen. An dem Wettbewerb nahmen über 800 Biere in 30 Kategorien teil, mit Herstellern aus 14 verschiedenen Ländern, und die wichtigsten Einkäufer der Branche bewerteten die besten Biere.

Theresianer ist stolz auf den Titel **Brewery of the Year** - Italien: eine Auszeichnung für die Liebe zur Qualität und die Leidenschaft für die Tradition, die das Unternehmen seit jeher auszeichnet. Die Jury war fasziniert und erkannte den Wert unserer Biere an, und sie verlieh ihnen einige der anspruchsvollsten Auszeichnungen: eine **Goldmedaille** für das **Theresianer Premium Lager** (mit 95 Punkten) und eine **Bronzemedaille** für das **Theresianer Vienna** (mit 90 Punkten). Ihre organoleptischen Eigenschaften und ihre Typizität haben diese beiden Biere in ihren Kategorien hervorstechen lassen.



Merano
WineFestival
since 1992

Col Sandago bei der Merano Wine Hunter



Die Mission dieses prestigeträchtigen Wettbewerbs ist bereits in seinem Namen enthalten: die Merano Wine Hunter ist auf der Suche nach Exzellenz, nach den besten Ausdrucksformen der nationalen und internationalen Weinkultur.

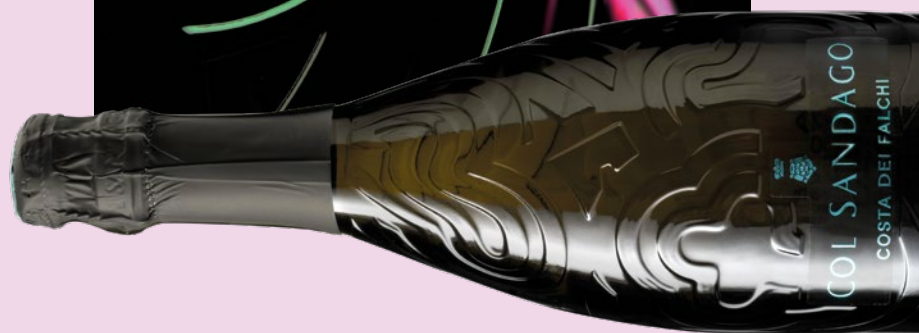
Auch in diesem Jahr gehören einige unserer Weine zu dieser hochkarätigen Gruppe, die es geschafft hat, die Gaumen und Nasen der Juroren, bestehend aus Technikern, Sommeliers, Barkeepern, Weinhändlern, Fachjournalisten und Weinliebhabern, zu überzeugen.

Ein **WineHunter**

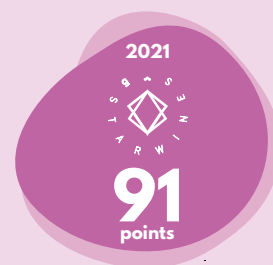
Award GOLD ging an den **Wildbacher Biotipo Di Col Sandago Colli Trevigiani IGT 2015**, während ein **WineHunter Award RED** an den **Undici Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG des Jahrgangs 2019 Rive di Collalto** ging.

Die Exzellenz des Anbau- und Produktionssystems

von Col Sandago wurde von einer Fachjury anerkannt und belohnt, die in der Lage war, das volle Ausdruckspotenzial unserer Weine zu erfassen. *Excellence is an attitude*, so der Slogan des Wettbewerbs, und die Exzellenz ist die Grundlage für jede Handlung des Unternehmens.



Auch Col Sandago unter den 5Star Wines



Seit fünf Jahren veranstaltet Veronafiere eine dreitägige Verkostung, bei der die vorbildlichsten Weinbaubetriebe gewürdigt werden, die sowohl ihre Produktionssysteme ständig verbessern als auch Weine auf höchstem Niveau erzeugen. Aus dieser Erfahrung entsteht ein Verlagsprodukt, das „5StarWines - The Book“, das die besten ausgewählten Etiketten aufnimmt. Die Jury, die für die Verkostung und die Abstimmung zuständig ist, besteht aus Weinfachleuten, was die Ergebnisse

des Col Sandago noch prestigeträchtiger macht. Mit einer Punktzahl von 91/100 wurde der **2020er Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG Superiore Spumante Extra Brut Costa Dei Falchi Rive di Collalto** in die Liste der von der Jury **ausgewählten besten Weine** aufgenommen und zusammen mit 510 anderen Weinen aus der ganzen Welt in das **5StarWines - The Book** aufgenommen.



Das neue Image von
Wildbacher ist in der
internationalen Weinszene
nicht unbemerkt geblieben

Col Sandago
gewinnt auch
beim Design



Die Jury der Vinitaly Design International Packaging Competition 2021 zeichnete den kostbaren roten IGT Colli Trevigiani di Col Sandago des Jahrgangs 2015, dem Jahr, in dem das neue grafische Design des Produkts entworfen wurde, mit der Bronzemedaille aus.

Die Jury, die sich aus international renommierten Designern, Art-Direktoren und Journalisten zusammensetzt, prämiert jedes Jahr die besten Verpackungen in den Kategorien Wein, Öl, Bier und Spirituosen. In diesem Jahr wurden die grafischen Elemente und Besonderheiten der neuen Wildbacher-Verpackung, die von der Mailänder Agentur Inventum entworfen

wurde, gewürdigt und hervorgehoben, da sie die Geschichte eines edlen und stolzen Weins in jedem Detail erzählt.

Die geleistete Arbeit zielt darauf ab, die Tradition neu zu beleben, indem die mehrfarbige Cartagloria-Dekoration und der grafische Stil in einer zeitgenössischen Tonart neu interpretiert werden. Die Verwendung von Goldfolie, violetter Seidenpapier, das jede

Flasche umhüllt, und die kostbare Holzschatulle beeindruckten und faszinierten die Preisrichter, die in diesen Designentscheidungen den Wunsch erkennen konnten, einen bezaubernden, fast königlichen Wein zu präsentieren. Ein einzigartiger Wein auf der Weltbühne, die perfekte Verkörperung des kreativen Geistes und der Intuition von Präsident Martino Zanetti.

Street Food der gehobenen Klasse im Pairing mit Theresianer und Zerocinquanta

Wer sagt denn, dass Street Food nicht als hochwertiges Essen zelebriert werden kann?

Auch in diesem Jahr hat der Gambero Rosso wieder einen sehr interessanten Führer veröffentlicht, der mit mittlerweile überholten Vorstellungen aufräumt und dem hochwertigen Street Food, das einen zeitgemäßen Service bietet und in vielen Fällen die besten regionalen kulturellen Traditionen aufgreift und neu interpretiert, die verdiente Anerkennung zuteil werden lässt. Auf dieser Karte, die sich über ganz Italien erstreckt, wählt der Gambero Rosso Lokale, Food Trucks, Kioske, lokale Märkte und neue gastronomische Formate aus, die das Street Food in eine echte Kunstform verwandeln, die man in geselliger Atmosphäre erleben und genießen kann.





Theresianer und Zerocinquanta waren die Hauptsponsoren der Street Food Guide 2022 des Gambero Rosso. Die von uns vorgeschlagenen Biere haben sich bei jeder Art von Zubereitung als geeignet zum Pairing erwiesen



Und was könnte besser passen, als ein ausgezeichnetes Bier zu einem vorzüglichen Street Food?

Aus diesem Grund waren **Theresianer und Zerocinquanta auch in diesem Jahr die Hauptsponsoren des „Street Food Führer 2022“ des Gambero Rosso.** Wir haben die Originalität unserer Bierangebote in die Preisverleihung für die einzelnen regionalen Gewinner eingebracht und eine Ecke eingerichtet, die der Verkostung unserer Biere während der offiziellen Präsentationsveranstaltung für diese wichtige Publikation gewidmet war. Das breite Sortiment von Theresianer und die originellen Zerocinquanta-Vorschläge haben bewiesen, dass sie in der Lage sind, jede Art von Gericht zu begleiten und dessen Eigenschaften und



Besonderheiten jederzeit zu unterstreichen.

Die Veranstaltung zur Präsentation des Führers fand am Montag, den 12. Juli, im MAXXI, dem Nationalmuseum der Künste des XXI. Jahrhunderts in Rom, statt und bot eine wertvolle Gelegenheit, einige der ausgezeichneten unfiltrierten Biere des Unternehmens der Öffentlichkeit vorzustellen: Theresianer Wit und Pils im Format 0,75 und Glutenfrei im traditionellen Format 0,33; das blonde Guglielmo, das IPA Cordelia und das rote Amleto von Zerocinquanta.

37



Mit dieser Partnerschaft wollten wir die besonders gelungene Verbindung von Bier und Street Food hervorheben, indem wir deutlich machten, dass die Qualität des Produkts dynamische, leichte und gesellige Konsumformen wie die des Street Foods annehmen kann, ohne dass dabei das Herausragende solcher Gaumenfreuden auf der Strecke bleibt.

Wenn Bier sich auf Grillen reimt



Was könnte besser sein, als ein ausgezeichnetes Bier mit einem saftigen Barbecue zu kombinieren? Die Zusammenarbeit unserer Marke Zerocinquanta mit einem Meister des Grills ergab sich fast von selbst. Gherardo Gaetani dell'Aquila d'Aragona, besser bekannt als Barù, hat ein neues „soziales“ Format geschaffen, in dem Tricks für das perfekte Barbecue verraten werden.

„GLUT - DIE GEHEIMNISSE DES BBQ“ ist eine Serie von sechs Episoden, die auf seinem Instagram-Profil veröffentlicht sind und in denen er seine Leidenschaft für das Grillen und die Geheimnisse der uralten Technik des Fleischgrillens auf dem Feuer erzählt. Eine Gelegenheit, über **Guglielmo**, ein traditionelles Lagerbier mit einem markanten Temperament, **Amleto**, ein malziges Bock mit starkem Charakter, und **Cordelia**, ein ausgewogenes und entschlossenes Indian Pale Ale, zu sprechen und sie auf die bestmögliche Weise mit einer der beliebtesten Techniken

der Fleischzubereitung zu kombinieren. Würstchen, T-Bone-Steak, Schweinekamm, Hamburger, Rib-Eye und Rumpsteak - in jeder Folge wurden Kuriositäten und Techniken vorgestellt, mit denen diese Gerichte auf dem Grill perfekt zubereitet werden können. Gäste in der Serie waren der Chefkoch Cristiano Tomei vom Restaurant *Imbuto* in Lucca, der König der Eier und des Cinta-Senese-Schweins Paolo Parisi, der berühmte Costantino della Gherardesca und Topmodel und Schauspielerin Mariacarla Boscono. Die Wahl fiel auf die Casa Cavalleggeri, den

ehemaligen Wohnsitz der Adelsfamilie della Gherardesca in der Alta Maremma. Ein kurioses und originelles Format, das im letzten Sommer die Fans von Barù und viele Liebhaber der guten Küche unterhielt und das heute noch unter den Reels des Instagram-Profiles @Barulino zu sehen ist.

Alle Kurzvideos
ansehen





COUPE DU
MONDE
DE LA
PÂTISSERIE
2021



Hausbrandt unterstützt die Meister des Geschmacks

Die Marke Hausbrandt steht seit jeher für die Exzellenz der italienischen Gastronomie und Weintradition. Aus diesem Grund hat sie auch in diesem Jahr beschlossen, einige der renommiertesten Wettbewerbe und Initiativen zu unterstützen, die die Meisterwerke der italienischen Konditoren hervorheben.

Das Finale des prestigeträchtigen internationalen Wettbewerbs, bei dem die besten Konditorteam der Welt gegeneinander antreten, fand am 25. September in Lyon statt. Elf Nationen nahmen am Finale in Lyon teil, darunter auch Italien, vertreten durch Lorenzo Puca, Andrea Restuccia und Massimo Pica, koordiniert durch den Präsidenten des Club Italia, Alessandro Dalmasso. Das italienische Team, das von Hausbrandt sowohl durch direktes Sponsoring des Wettbewerbs als auch durch die Unterstützung von Cast Alimenti, einer Akademie, die Hausbrandt seit vielen Jahren fördert, unterstützt wurde, belegte den ersten Platz und ließ unter anderem Japan und Frankreich hinter sich, die den zweiten bzw. dritten Platz belegten. Ein Triumph, der die Kunst der italienischen Konditorei ins rechte Licht rückt und das Talent unserer Meister in der ganzen Welt bestätigt.



TIRAMISÙ WORLD CUP 2021



Auf dem Foto:
das Tiramisu, das Gewinner
des Originalrezepts war

Unten
der Gewinner des Hausbrandt-
Preises, verliehen von Beatrice
Zanetti

Ein ikonisches, ebenso einfaches
wie unwiderstehliches Dessert, das
seit seiner Entstehung in Treviso die
ganze Welt erobert hat.



Auf dem Foto:
das Tiramisu, das der Gewinner
des Hausbrandt-Preises war

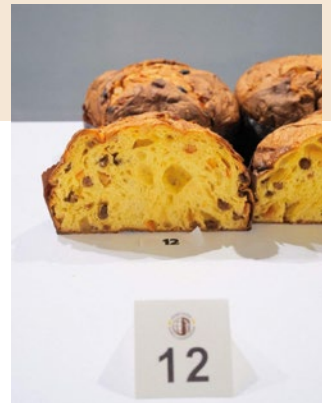


Und in seiner Heimat wurde
es auch dieses Jahr wieder
gefeiert: mit dem Tiramisù
World Cup 2021, einem
dreitägigen Wettbewerb,
bei dem das beste Tiramisù
prämiert wird, das von nicht-
professionellen Tiramisù-
Liebhabern hergestellt
wurde. Seit der ersten
Ausgabe hat Hausbrandt
den Wettbewerb gesponsert
und ist auch der offizielle
Kaffee für die Kreation der
Desserts im Wettbewerb.
Moka, gemahlener Kaffee in
der Dose aus 100% Arabica-
Bohnen, war der Protagonist
der Kreationen der Teilnehmer:
ein Kaffee, der aus einer
Auswahl feiner afrikanischer
und mittelamerikanischer
Arabica-Bohnen hergestellt
wird, mit einem angenehmen
Schokoladenaroma,
einem süßen und weichen
Geschmack und einer

besonderen aromatischen
Intensität. In diesem Jahr
wurde eine besondere
Auszeichnung geschaffen,
um die wichtigste Zutat des
Tiramisù ins Rampenlicht
zu stellen: den Kaffee. Der
Hausbrandt-Preis sah nämlich
vor, dass der Halbfinalist in der
Kategorie *Originalrezept*, dem
es gelang, das ausgewogenste
Tiramisù zu kreieren, das den
Kaffee am besten zur Geltung
brachte, dank der Beurteilung
eines Hausbrandt-Profis direkt
ins Finale einziehen konnte.
Das Sponsoring dieses
Wettbewerbs ist, auch wenn
die Akteure Amateure sind, für
unsere Marke eine Möglichkeit,
die Qualität des italienischen
Konditorhandwerks zu
unterstützen, und unsere
Liebe zu Treviso und seiner
Umgebung zu zeigen, wo
sich der Hauptsitz des
Unternehmens befindet.



AKADEMIE DER MEISTER DES NATURSAUERTEIGS UND DES ITALIENISCHEN PANETTONE



41

I

Im September 2020 gründete eine Gruppe von Konditormeistern und anderen (Claudio Gatti, Salvatore De Riso, Maurizio Bonanomi, Paolo Sacchetti, Vincenzo Tiri und Carmen Vecchione) eine Vereinigung mit dem Ziel, die Qualität von Sauerteig und Sauerteigprodukten in der ganzen Welt zu verbreiten und zu schützen.

Die „Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano“ setzt sich seither dafür ein, die Verwendung von Sauerteig bei Konditoren, Pizzabäckern und Bäckern zu fördern, die ihn seit mindestens 10 Jahren verwenden und verarbeiten, und die Qualität der in Italien hergestellten Sauerteigprodukte bekannt zu machen. Professionalität, Nachhaltigkeit und Austausch sind die Elemente, die diese wichtige Aufgabe beleben: italienische Qualität in die Welt zu bringen. Auch Hausbrandt hat sich der

Sache angeschlossen und ist Partner und Sponsor der Akademie geworden. Im Jahr 2021 wurden mehrere wichtige Veranstaltungen organisiert, um die Mission der Akademie zu verbreiten: die Nacht der Meister des Natursauerteigs in Parma am 26. Juli, die Nacht der Meister am Meer in Minori am 24. August und die Panettone-Weltmeisterschaft während der Messe HostMilano im Oktober 2021. Bei dieser Gelegenheit wurde das außergewöhnliche Fachwissen und die Erfahrung von Sal De Riso,

einem Meisterkonditor, der seit Jahren mit unserer Marke zusammenarbeitet, hervorgehoben. Im Rahmen des von der Akademie organisierten internationalen Wettbewerbs, der die Qualität des traditionellen italienischen Panettone in der ganzen Welt bekannt machen soll, wurde Maestro Sal De Riso als bester Panettone-Artist ausgezeichnet, der in der Lage ist, die Eigenschaften des Sauerteigs und die Qualität der für seine Herstellung verwendeten Rohstoffe zur Geltung zu bringen.





ISIVI
ZIONE

OTRIL IN...LAOLO

21 / 25
JULI 2021



HAUSBRANDT
TRIESTE 1892

ALY
VAL

Kino, eine Leidenschaft zum Erleben und Genießen

Auch in diesem Jahr hat die Hausbrandt-Gruppe die italienische Filmkunst unterstützt und ihre große Leidenschaft für die Welt der großen Leinwand bekräftigt. Es gab zwei Veranstaltungen, bei denen die hervorragenden Marken der Gruppe ihre Fähigkeit unter Beweis stellten, eine Idee von Geschmack und Geselligkeit auf hohem Niveau zu interpretieren.

ge

L

Logo

Hausbrandt bei Filming Italy Sardinien

Stefania Rocca mit
Vanessa Hudgens

Seitlich
Giulia Bevilacqua



Vom 21. bis 25. Juli fand die vierte Ausgabe des Filming Italy Sardegna Festivals statt, eine einzigartige Veranstaltung, die die kleine und die große Leinwand verbindet und die Stars der Unterhaltungswelt mit ihren Fans zusammenbringt.

Hausbrandt hat sich entschieden, die kreative Kunst des Kinos und des Fernsehens zu unterstützen, indem es die Veranstaltung sponsert und den Stars und Zuschauern die Möglichkeit gibt, einen einzigartigen und denkwürdigen Empfang zu erleben.

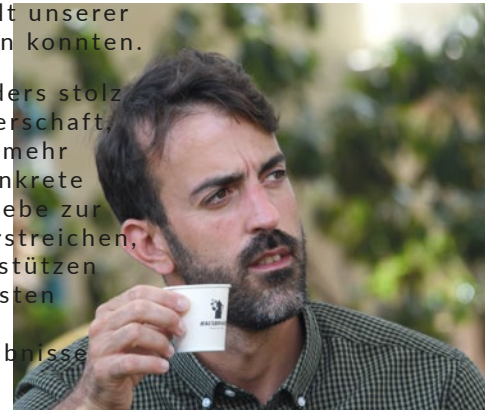
Die besten Hausbrandt-Mischungen bildeten den aromatischen Rahmen für Begegnungen und Vorführungen, Podiumsdiskussionen und Meisterkurse, und jeder, von den

berühmtesten Stars bis zu den leidenschaftlichsten Zuschauern, konnte die vielen organoleptischen Facetten des Kaffees genießen.

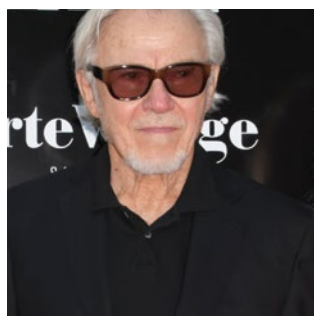
Ob Espresso, Gourmet oder Koffeinfrei, der immer perfekt zubereitete Kaffee hat es geschafft, alle zu erobern.

Auch die Theresianer Biere trugen zu der Veranstaltung bei und wurden zu wertvollen und willkommenen Geschenken für die Gäste, die in die fabelhafte sensorische Welt unserer Biere eintauchen konnten.

Wir sind besonders stolz auf diese Partnerschaft, weil wir einmal mehr und auf sehr konkrete Weise unsere Liebe zur Schönheit unterstreichen, die Kunst unterstützen und unseren Gästen unvergessliche Geschmackserlebnisse bieten konnten.



Elizabeth Olsen



Harvey Keitel



Valeria Golino

Revue ansehen



1 / 11
SEPTEMBER 2021



MOSTRA INTERNAZIONALE
D'ARTE CINEMATOGRAFICA
LA BIENNALE DI VENEZIA

Vom 1. bis 11. September standen die 78. Filmfestspiele von Venedig im Rampenlicht des nationalen und internationalen Kinos, ein historisches Ereignis, das jedes Jahr seinen Elan bei der Interpretation von Trends im zeitgenössischen Kino unter Beweis stellt.

Die exklusive Hollywood Celebrities Lounge war ein Salon, ein Ort der Begegnung und des Austauschs für viele der anwesenden Stars, aber auch Gastgeber von Galadiners und Cocktailpartys, die zu den begehrtesten des Festivals gehörten.



Hollywood Celebrities Lounge bei den 78. Filmfestspielen von Venedig

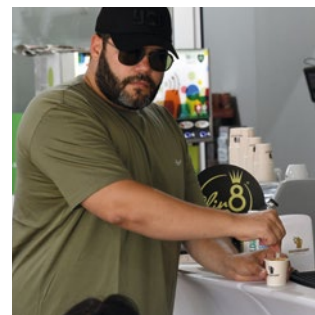
Die Produkte der Hausbrandt-Gruppe und die Gestaltung des Lounge-Bereichs empfangen die Gäste auf raffinierte und elegante Weise, auch dank der Hintergrundmusik von Radio Monte Carlo.

Die besten Hausbrandt-Mischungen in *epica*®-Kapseln haben dank ihrer Einfachheit und hervorragenden Zubereitungsergebnisse die Gaumen der anspruchsvollsten Kaffeeliebhaber verwöhnt.

Die Biere Theresianer und Zerocinquanta belebten die Momente der Entspannung, der Geselligkeit und der abendlichen Unterhaltung der Gäste und boten

eine Verkostungsreise durch die besten Brautraditionen des Unternehmens.

Wie immer war es eine positive Erfahrung, die zum vierten Mal in Folge die Exzellenz der Filmkunst mit der überraschenden Interpretation des Geschmacks, den die Produkte von Hausbrandt und Theresianer denjenigen bieten können, die sich verführen lassen, verband. Eine Zusammenarbeit, bei der das Erlebnis an erster Stelle steht und die denjenigen, die die Magie des Kinos in einer der spektakulärsten Städte der Welt erleben durften, in angenehmer Erinnerung bleiben wird.



Auf den Fotos
Giulia Di Quilio,
Herman Mendoza und
Hatzin Navarrete,
Salvatore Esposito,
Yuri Ancarani, Andrea
Pennacchi, Aly
Muritiba, Toni Servillo

Seitlich
Mario Martone

