

DRINKIN

Experience the world of Martino Zanetti

APPUNTI DA BERE



EDITORIAL

Die Malerei ist Emotion und diese Beziehung stammt von der Wirkung, die das chromatische Phänomen auf das Individuum ausübt: Die Farben haben einen präzisen Charakter, der sich in deren Gesamtheit in der Geschwindigkeit der Ausbreitung manifestiert. Sie setzen sich aus verschiedenen chromatischen und lichtbedingten Phänomenen zusammen, die einer genau definierten Valenz Leben verleihen, die sich in eine perfekte algorithmische Sequenz übertragen lässt. Ihre Zusammensetzung ist gleichbedeutend mit dem Terminus "pittura", der Malerei, sofern ein anwesendes Individuum sie in einem Objekt, wie einem Bild oder einem Haus, erkennen kann. Parallel dazu – und das passiert auch in einem Unternehmen, das Kaffee, Wein oder Bier erzeugt, wo der Geschmack aus einer Kombination von Zutaten resultiert, von denen jede einzelne eine eigene Identität hat. Und es ist wichtig, mit Leidenschaft und Engagement auf das zu achten, was bestimmte Qualitäten hat, weil "Nur das Gute auch wirklich schön sein kann."

Meine Colori wurden zu Interpreten unserer Unternehmensphilosophie. Das Element, das mich zur chromatischen Komposition bringt, ist eine natürliche Sehnsucht nach Freude, der jener ähnelt, die man bei einem guten Kaffee, einem Glas Wein oder Bier genießt.

Mein Glücksgefühl als Unternehmer kann sich heute mit meinem künstlerischen Schaffen vollkommen verbinden und jene Freude und lebensfrohes Lächeln schenken, das die Kunst von Natur aus gibt. Und so, wie in der Commedia dell'Arte, "Wenn es euch gefallen hat, dann applaudiert, wenn nicht, dann möget höflich schweigen."



Martino Zanetti

Martino Zanetti



INHALT

IM VORDERGRUND

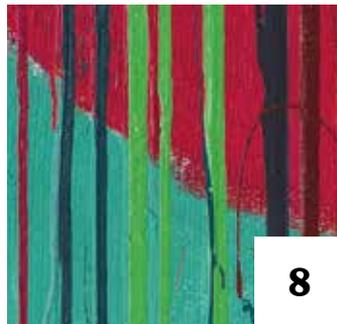
- 8 Martino Zanetti: ein wunderbares "Farbabenteuer"
- 10 Ein Blick in die Zukunft mit dem neuen Logistik-Zentrum von Hausbrandt
- 12 Neues bei Hausbrandt Slowenien: Neuer Firmensitz in Divača
- 13 Das "Bier des Herzens": Theresianer für Solidarität und Kultur
- 14 Dagobert: auf den Spuren des Heiligen und Königs im Gebiet von Col Sandago

GEMEINSAME MOMENTE

- 16 Geschmack und Schönheit auf der Messe
- 18 Kaffee Cocktails: die Mischungen von Hausbrandt präsentiert von Bruno Vanzan
- 20 Außergewöhnliche "Monologues" auf der EXPO Chicago 2016
- 21 Ein Prosit: das mitteleuropäische Debüt des Wildbachers
- 22 Kunst im Weinkeller: lebhaftere Emotionen für Weinliebhaber
- 23 Martinstag: Tradition und Exzellenz im Weinkeller
- 24 Der Wiener Charme und die Fächersprache leben beim Kaffeesiederball wieder auf

KOSTEN & GENIESSEN

- 26 Colomba Delice 2017: Emotionen für alle Sinne
- 28 Der ausgeprägte Geschmack des India Pale Ale im neuen Format 0.33 l
- 30 Die DOCG wird um eine Nuance edler: der "Undici" erhält den Zusatz "Rive di Susegana"



Als Unternehmer, der immer schon Kunstbetrachter und Kunstliebhaber war, fand Martino Zanetti erst in letzter Zeit Gelegenheit, öffentlich eine andere Rolle, die Teil seiner Persönlichkeit ist, aber immer die Liebe für das Gute und die Leidenschaft für das Schöne zum Gegenstand hat, zu bekleiden: jene des Künstlers.



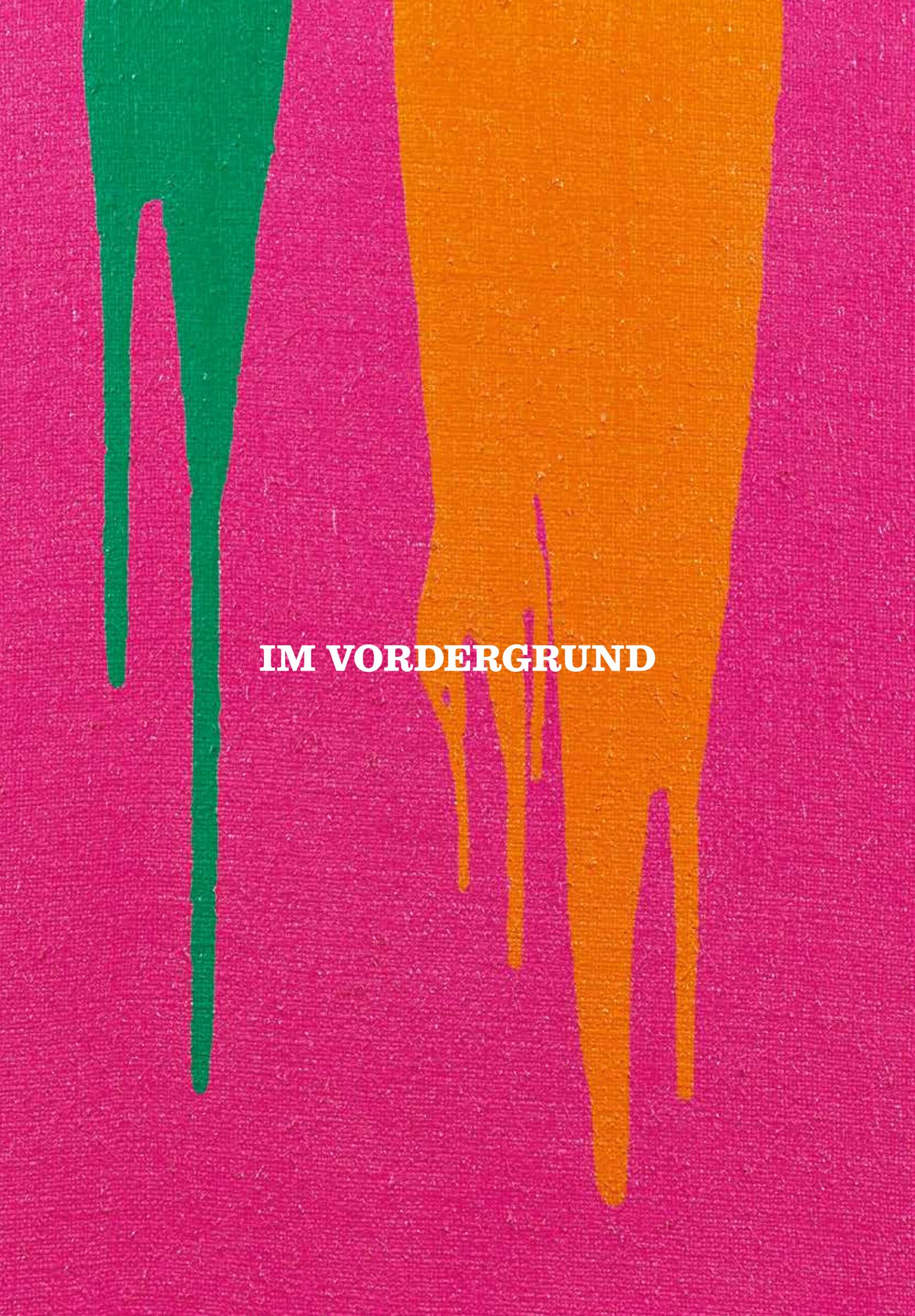
Hausbrandt blickt mit dem neuen, vor der Fertigstellung stehenden Logistik-Zentrum in Nervesa della Battaglia (Treviso) gegenüber dem historischen Firmensitz in die Zukunft.



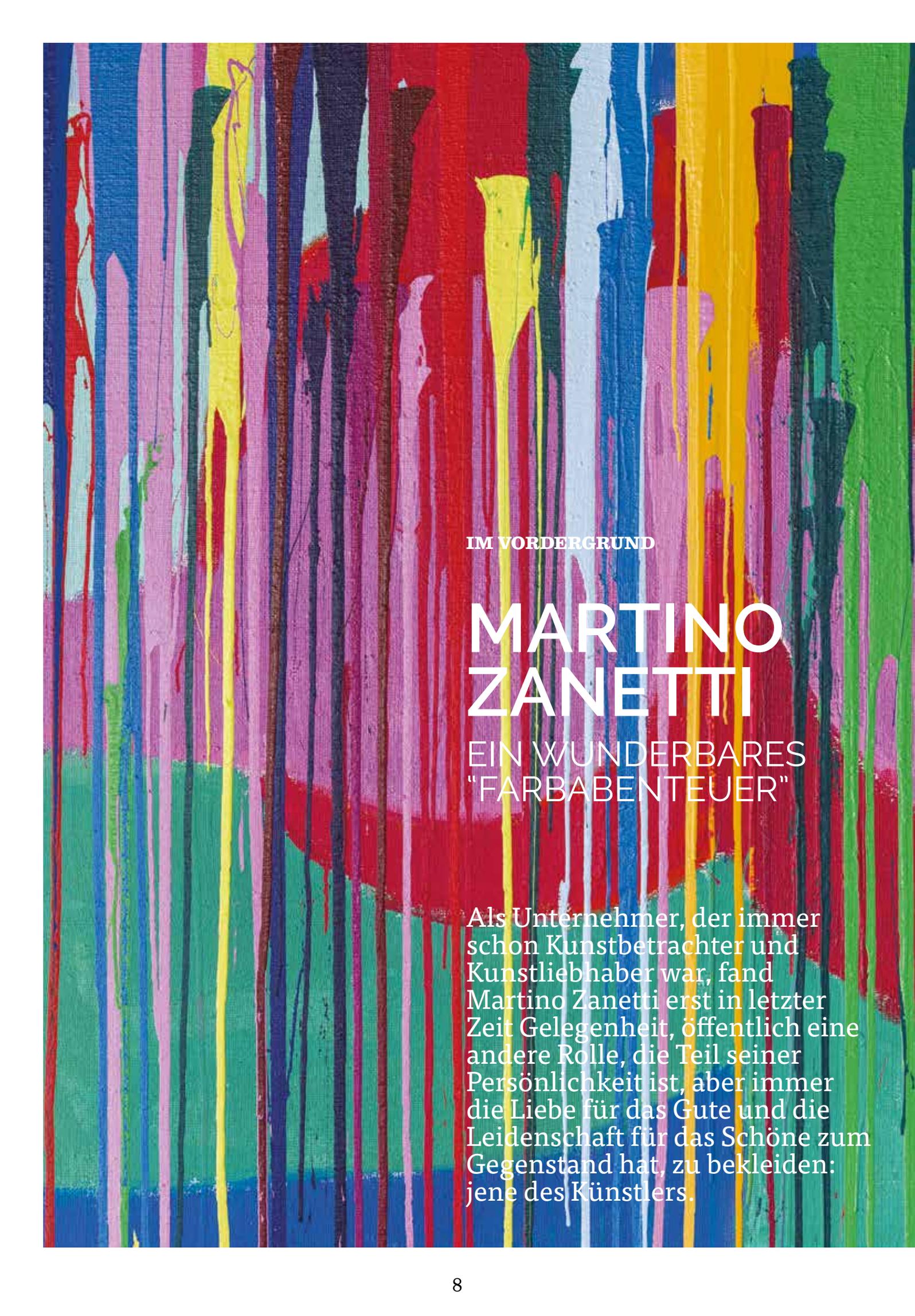
Martinstag, Tradition und Exzellenz im Weinkeller. Und die Tradition der offenen Kellertüren setzt sich auch am Martinstag.



Der "Undici" wird um einen Akzent reicher – er erhält eine weitere Kennzeichnung für die geschätzte und ausgesuchte Qualität, die ihn seit jeher prägt.

The background consists of a textured pink surface with two prominent vertical stripes. The stripe on the left is green, and the stripe on the right is orange. Both stripes have irregular, dripping-like edges. The text 'IM VORDERGRUND' is centered horizontally and partially overlaps the pink background.

IM VORDERGRUND



IM VORDERGRUND

MARTINO ZANETTI

EIN WUNDERBARES
"FARBABENTEUER"

Als Unternehmer, der immer schon Kunstbetrachter und Kunstliebhaber war, fand Martino Zanetti erst in letzter Zeit Gelegenheit, öffentlich eine andere Rolle, die Teil seiner Persönlichkeit ist, aber immer die Liebe für das Gute und die Leidenschaft für das Schöne zum Gegenstand hat, zu bekleiden: jene des Künstlers.

Dies ist eine Facette, die Martino Zanetti für lange Zeit vom öffentlichen Leben ferngehalten hat, in dem er als Unternehmer tätig war.

Im Jahr 1944 in einer Familie von Unternehmern und Malern geboren und als Neffe der italienischen Malerin Gina Roma, in den 1970er Jahren künftiger Gründer von Hausbrandt, stellte Zanetti als expressionistischer Maler in verschiedenen italienischen Städten (wie Vercelli, Mailand, Padua und Venedig) aus: gelegentliche Einzelausstellungen hinterließen Spuren und so führte er sein künstlerisches Schaffen über viele Jahre privat weiter fort.

Die während dieser Zeit gepflegte Leidenschaft für Kunst und Malerei haben den Wunsch nach Suche und Beobachtung von Strömungen, Phänomenen und Objekten dauerhaft genährt: Und heute ist der Wunsch zu erzählen, auch über die Leinwand hinaus, zurückgekehrt, um sich Ausdruck zu verschaffen.

Dies kündigten in diesen Monaten seine "Colori" ("Farben") an: Chromatische Wellen, die unmittelbar jenen Punkt ansprechen, der in unserem Kopf existiert, in dem wir, Martino Zanetti zufolge, die Farbe so wahrnehmen wie Musik – eine andere seiner nie erloschenen Leidenschaften.

Die Farbe auf den Leinwänden erweist sich als etwas Reales, das stark mit dem Leben der Natur verbunden ist: Ihr Entstehen erscheint wie eine wirkliche und geradezu natürliche Reaktion, wie sie in Arbeiten der Vergangenheit, aus den Meisterwerken Veroneses und Tizians, die auch aus dem Veneto stammten, mit einem Gefühl für die Farbe hervorbrach, die Teil des Charakters dieser Erde ist.

In den "Colori" Zanettis findet sich jedoch noch anderes: Denn bei ihrer Betrachtung kommt ein Lächeln zum Vorschein und die Seele durchdringt eine Sanftheit, die Giordano Bruno Guerri mit jener von Matisse verglich – ein Reichtum an Farbnuancen, der die Lehre und die Ästhetik des großen Meisters zum Ausdruck bringt. Es ist Tiefe und Besonnenheit, die Martino Zanetti zwischen Hügeln und Weingärten wahrnimmt, die er

jeden Tag betrachtet und fotografiert, wohlwissend, dass "das kreative Individuum sich in das wunderbare Territorium des Möglichen vorwagt, bewaffnet nur mit seiner Sensibilität."

Wie die Landschaft so ist auch die Leinwand, der Raum des Malers, Martino Zanetti zufolge "ein Wunder" – eine Wirklichkeit, die imstande ist, Neugierde zu wecken, das Staunen keimen zu lassen, und zwar dort, wo der Maler die kleinen Details festhält und es schafft, diese für seinen Betrachter über die Kommunikation mit Farbe und Licht zu erschließen.

In diesem Austausch zwischen Malen und Betrachten mussten die "Colori" einfach der Welt von Hausbrandt begegnen, wo das Gute und das Schöne den Anspruch haben, in einen Dialog mit ihrem Publikum zu treten: So verwandelten sich die Gemälde in diesen letzten Monaten in neue Motive und Anregungen zur Kommunikation.

Sie haben den Messeständen des Unternehmens und den Verpackungen von Produkten – wie jene der Colomba Delice – eine exklusive Note verliehen. Die Verknüpfungen mit dem Markenzeichen wurden für einige Werke untrennbar, während andere in neue Zusammenhänge vordrangen: Auf der Website martinozanetti.com kann man die Werke Martino Zanettis kennenlernen, die heute in wichtigen Sammlungen ausgestellt sind.

Die Leinwand, der Raum des Malers, ist Martino Zanetti zufolge "ein Wunder" – eine Wirklichkeit, die imstande ist, Neugierde zu wecken, das Staunen keimen zu lassen

Sehenswerte Ausstellung:

MARTINO ZANETTI

EINZELAUSSTELLUNG

21. Oktober 2016

19. Februar 2017

Villa Mirabella

Il Vittoriale degli Italiani

Gardone Riviera (BS)



Projekt Rendering

IM VORDERGRUND

EIN BLICK IN DIE ZUKUNFT

MIT DEM NEUEN
LOGISTIK-ZENTRUM
VON HAUSBRANDT

Hausbrandt blickt mit dem neuen, vor der Fertigstellung stehenden Logistik-Zentrum in Nervesa della Battaglia (Treviso) gegenüber dem historischen Firmensitz in die Zukunft:

Ein Projekt, das auf einer Fläche von insgesamt über 30.000 m² entwickelt wurde, wo alle Produktionsbereiche, die mit Kaffee, Theresianer-Bier und Wein vom Weingut Col Sandago-Case Bianche verbunden sind, neu gestaltet wurden. Diese so wichtige Neuheit steht für das Engagement und die Leidenschaft, die – neben der Treue zu den soliden Wurzeln des Ursprungs – Hausbrandt und seine Geschichte seit jeher begleiten: Aushängeschild des vor kurzem fertiggestellten Headquarters ist der neue Turm

IM VORDERGRUND



9.000
Tonnen Kaffee
pro Jahr



30.000
m2 Fläche



13.300
m2 Parkanlage



+ 80%
Zuwachs des
Exportumsatzes

DESIGN BY

PIO&TITOSO



für den Rohkaffee, eine Anlage neuester Technologie, die die Produktionskapazität der Rösterei verdoppelt hat. So kann man heute bis über 9.000 Tonnen Kaffee pro Jahr verzeichnen. Parallel dazu kann das Lager mit einer Fläche von über 4.400 m2 die drei Produkttypen in getrennten Bereichen aufnehmen und zudem konnte man eine angemessene Erhöhung der gesamten Lagerkapazität erzielen. Im Zuge der Neuorganisation der Tätigkeiten

wurden die Produktions- und Abfüllzone für Bier verlagert bzw. erweitert und das Hausbrandt Trainings-Areal vergrößert. Die neuen Ausstellungsräume werden im "Kaffeemuseum" untergebracht.

Bei der Planung des Logistik-Zentrums durch die Architekten Pio & Tito Toso wurde auch auf Umwelt- und Energiefragen besonderer Wert gelegt: Neben der Realisierung einer 13.300 m2 großen Parkanlage rings um die neuen Gebäude, wurde eine Fotovoltaikanlage



Laufende Arbeit am Zentrum



zur Erzeugung erneuerbarer Energie installiert, die mit einer Leistung von 199,68 KW auch zur Versorgung der alten Betriebsanlagen verwendet wird. In den Lagerräumen gibt es ein Fußbodenheiz- und Kühlsystem, was über die Temperaturregelung je nach gelagertem Produkt eine gleichmäßige Klimatisierung im Sommer sowie eine entsprechende Beheizung und eine perfekte Isolierung während des Winters erlaubt.

Dank der Erweiterung der Produktionslinien stärkt Hausbrandt das mit dem Kaffee verbundene Kerngeschäft und die Investitionen in den Sektoren Bier und Wein. Eine Expansionspolitik, die in diesen Jahren den Exportumsatz bereits auf Zuwächse um 80 % gehoben hat, mit Direktvertriebskanälen in Österreich, New York in den Vereinigten Staaten und in Slowenien sowie einer Reihe von Partnern, die in über 90 Ländern der Welt tätig sind.

Aushängeschild des Headquarters ist der neue Rohkaffeeturm, eine Anlage neuester Technologie



Laufende Arbeit am Rohkaffeeturm

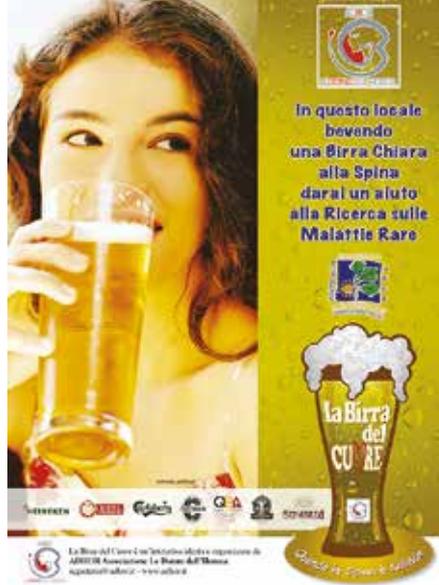
NEUES BEI HAUSBRANDT SLOWENIEN: NEUER FIRMENSITZ IN DIVAČA

Parallel zur Realisierung des neuen Logistik-Zentrums in Nervesa della Battaglia gab es in den vergangenen Monaten auch eine wichtige Veränderung bei Hausbrandt Caffè d.o.o., Slowenien, das von Izola (Koper), wo es 1993 gegründet worden war, zum neuen Sitz nach Divača, an den Schnittpunkt zahlreicher Verkehrsknoten des Landes, übersiedelte.

Die Beschaffenheit der Büros und Lager ist mit dem höheren Arbeitsvolumen mitgewachsen und hat sich dem Bild der anderen Firmensitze von Hausbrandt angeglichen, um das Bewusstsein der Einheit zu

unterstreichen sowie den Werten der Schönheit, Qualität und Kultur, die die alltägliche Aktivität prägen, neue Energie zu verleihen.

Mit der Übersiedlung konnte ein weiteres wichtiges Ziel – die Einrichtung eines Schulungsraumes – konkretisiert werden. In den für Schulungszwecke vorgesehenen Räumlichkeiten ist es, dank des Engagements der von Hausbrandt gegründeten und stark forcierten Academia Veneziana del Caffè, möglich, tagtäglich das Ritual des Kaffees mit all seinen Facetten, Geheimnissen und Qualitäten zu zelebrieren, um Perfektion in der Tasse Kaffee zum Ausdruck zu bringen.



IM VORDERGRUND

DAS BIER DES HERZENS

THERESIANER FÜR SOLIDARITÄT UND KULTUR

Bierlokale in Orte der Kultur und Solidarität zu verwandeln,

war die Idee der Initiative "Das Bier des Herzens", die in den Monaten Juli und August von der Frauenvereinigung der Horeca (Adhor) ins Leben gerufen wurde. Unterstützt wurde diese von 200 Getränkehändlern und 7 Herstellern, unter denen Theresianer nicht fehlen durfte.

In den Sommermonaten standen in rund 1.500 Lokalen (Bierlokale, Pubs, Pizzerien usw.) das helle Bier vom Fass im Fokus einer Spendensammlung zugunsten der Stiftung A.R.M.R. (Forschungshilfe für seltene Erkrankungen) sowie eine Aktivität zur Aufwertung der Bierkultur: Die Gäste der

"Solidaritätslokale" konnten so das richtige und optimale Anstechen des Biers und die Qualitäten kennenlernen, die ein perfektes Service haben muss. Einschlägiges dazu vermittelt die weibliche Hauptfigur "Doretta Biretta" in einer eleganten 16seitigen Broschüre, die aufgelegt wurde. Um die Kampagne "Das Bier des Herzens" bekanntzumachen, wurden in den Geschäften Plakate und andere visuelle Kommunikationsmittel angebracht, wie Schleifen, die die Zapfanlagen der an der Initiative teilnehmenden Biere kennzeichneten.

Theresianer nahm das Projekt mit der Begeisterung und Sensibilität an, die immer schon Teil seiner Welt und der sozialen Verantwortung des Unternehmens war: allen voran das ausgeprägt geschmeidige Theresianer Lager mit seinen

sehr schön ausgewogenen Geschmacks- und Geruchsnoten sowie das helle, glänzende Theresianer Premium Pils mit seinem besonders trockenen Geschmack, der sich im Finale mit frischen Malz- und Hopfenaromen verbindet.

Dem Erfolg dieser Benefizveranstaltung ist es zu verdanken, dass durch die Stiftung A.R.M.R. Jungforschern am Institut Mauro Negri in Mailand Stipendien für die Erforschung seltener Krankheiten verliehen werden können. Zudem erhält der erfolgreichste Student des Masters im Trade Management für Außer-Haus Konsum ein Stipendium.





IM VORDERGRUND

DAGOBERT

AUF DEN SPUREN DES HEILIGEN UND KÖNIGS IM GEBIET VON COL SANDAGO

Im Territorium von "Colle di San Dagoberto" wird die Geschichte des Heiligen Dagobert, dessen Name es trägt, wieder aufgespürt.

Rund um das Weingut Col Sandago und in Weingärten auf dem Hügel wurden in diesen Monaten auf Initiative von Martino Zanetti Tafeln angebracht, die an die wichtigen Ereignisse im Leben dieses merowingischen Herrschers erinnern, jenes Märtyrers, der von der keltischen und später auch von der katholischen Kirche heilig gesprochen wurde.

Mit den Hinweisen auf diese geschichtlichen Informationen inmitten dieses atmosphärischen Ortes des Weingutes Col Sandago – Case Bianche wollte man sich an den Heiligen Dagobert und an das Erbe erinnern, das der König, Heilige und Märtyrer in der Namensgebung des Ortes und der alten Bezeichnung "San Dago", die

als Name des Gutes verwendet wird, hinterlassen hat.

Die schönen Schilder im französischen Stil erinnern an die Herkunft von Dagobert, König des antiken Neustrien, der diese Ländereien regierte. Sie lenken die Neugierde der Passanten auf eine wenig bekannte, aber um so bedeutendere Persönlichkeit des Spätmittelalters: seine Geschichte wird entlang des Rundwegs erzählt, der durch das Gut Col Sandago führt – ein Areal, das zum angenehmen Verweilen und zur meditativen Erinnerung einlädt. Nach Schottland und Irland an verschiedene religiöse Orte verbannt, wurde Dagobert zum Schützling des Bischofs Wilfrid von York. Von diesem wurde ihm Matilde zur Frau gegeben, eine dem keltisch-christlichen Ritus verbundene Prinzessin, die ihn an die keltische Religion heranführte. Im Gegensatz zu den Hoffnungen von Bischof Wilfrid, der Dagobert als sein Machtinstrument nutzen wollte, hielt sich Dagobert nicht an dessen Weisungen. Während einer Treibjagd im Jahr 679 wurde er im Schlaf vom Vorfahr Karl des Großen, Pippin von Herstal, mit einer Lanze umgebracht. Umgehend bestätigte die römische Kirche die

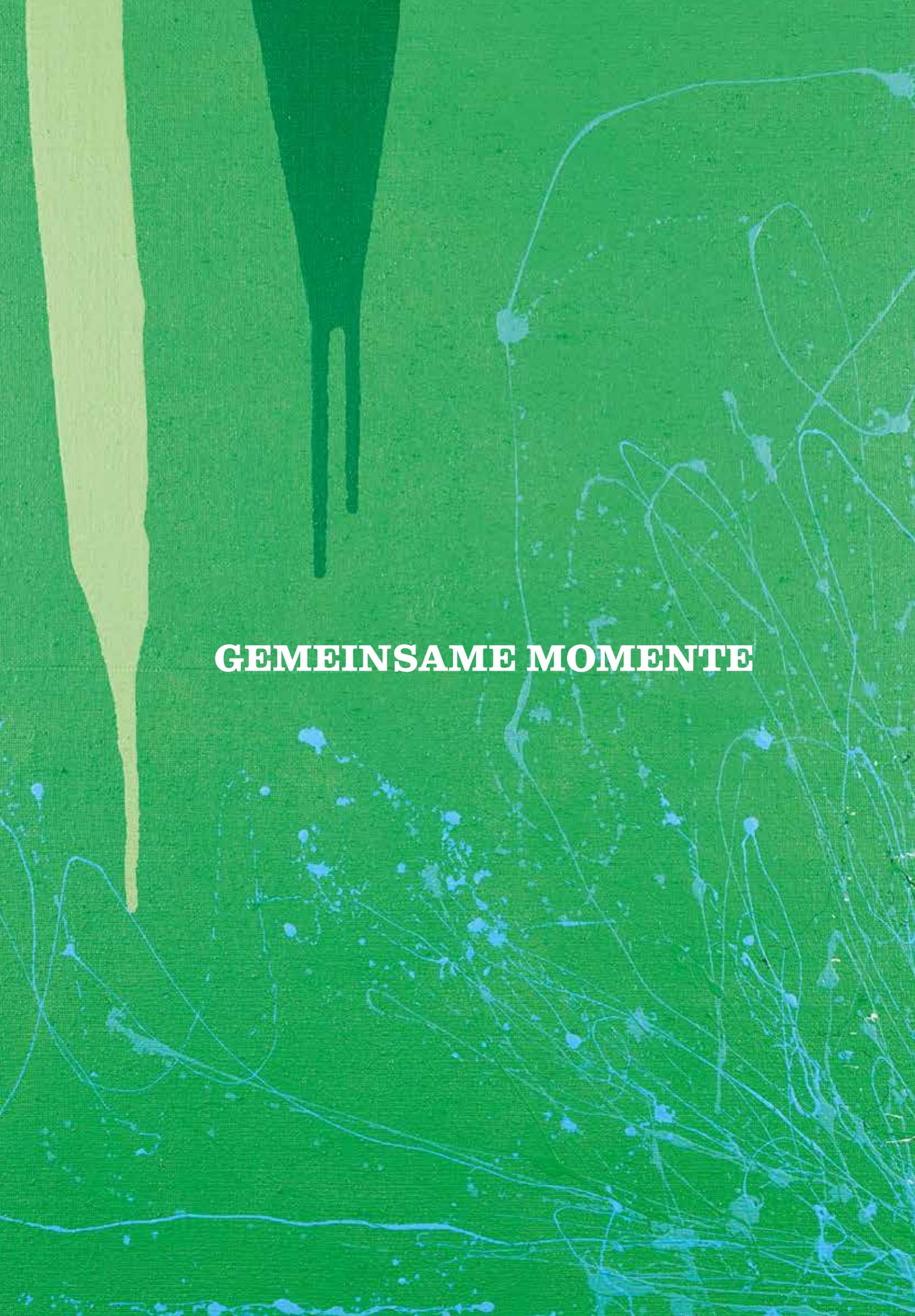


Der Heilige Dagobert ist aufgrund seiner persönlichen Geschichte als versteckter Ehemann als Patron der Bräute bekannt.

Macht des Letzteren. Vom Geschlecht Karl des Großen ermordet, wurde Dagobert sofort heilig gesprochen – zuerst von der keltischen, dann von der römisch-katholischen Kirche.

Im Jahr 908 wollte Bischof Ripaldo von Ceneda aus dem Geschlecht der Langobarden den Hügel in der Region Treviso dem Heiligen Dagobert und den französischen Verbindungen widmen, die ihn als zentrale Gestalt sahen, als er König war, angesichts des unrechtmäßigen Verhaltens des karolingischen Geschlechts auch in seinem Hoheitsgebiet, um so die Bedeutsamkeit des Ortes zu bekräftigen.

Verehrt als Patron der Bräute weckt der Heilige Dagobert die zeitlose Faszination bereits weit zurückliegender und heidnischer Epochen. Sein Name ist heute Motiv zur Inspiration für einen der kostbarsten Weine des Weingutes Col Sandago, der Trockenbeerenauslese Wildbacher "Dagobertus", die auf den einzigen dreieinhalb Hektar des schwarzen Wildbachers, des einzigen und authentischen Wildbachers, geerntet wird.

The background is a textured green surface. On the left side, there is a vertical, irregular yellow shape. In the upper center, there is a dark green, teardrop-shaped shape. The right and bottom portions of the image are covered with a complex network of thin, light blue lines and splatters, resembling a spiderweb or a network diagram. The overall composition is abstract and layered.

GEMEINSAME MOMENTE



GEMEINSAME MOMENTE

2016 GESCHMACK UND SCHÖNHEIT AUF DER MESSE

Sigep in Rimini, Cibus in Parma, Vinitaly und Sol&Agrifood in Verona: 2016 waren Hausbrandt, Tenuta Col Sandago – Case Bianche und Theresianer wichtige Akteure auf den renommiertesten Messeveranstaltungen des Jahres.

Den Rahmen dieser Topereignisse bildeten die Farben – I Colori – von Martino Zanetti, wunderschöne Interpretationen des Hausbrandt-Stands, wo in einer lebhaften und feinen Atmosphäre Geschmack und Schönheit in perfektem Einklang zusammentrafen.

So wie jedes Jahr, verwandelte sich die Präsenz von Hausbrandt auf der SIGEP zu einem Event innerhalb des Events. Flairbartending-Meister



Stand von Hausbrandt auf der Sigep



Stand der Tenuta Col Sandago-Case Bianche auf der Vinitaly

Bruno Vanzan überraschte alle mit seiner exklusiven Interpretation des Kaffee-Cocktails, während der Meister der Konditormeister, Iginio Massari, die Colomba Delice von Hausbrandt präsentierte – das Ergebnis eines seiner exklusiven Rezepte, das inmitten der pulsierenden Bilder von Martino Zanetti einen idealen Rahmen fand, um "sich als Konditorkunst wie richtige Kunst zu präsentieren."

Auch dieses Jahr setzte Hausbrandt seine eigene Präsenz als "Event-Sponsor" bei den internationalen Konditorwettbewerben der Pastry Events fort, die zeitgleich auf der SIGEP stattfanden: Monorigini Santos Fancy NY Brasile, Costarica Brisamar und Ethiopia Sidamo waren die Hauptingredienzien für "The Pastry Queen", bei der die besten Espresso-Eis-Desserts im Glas gekürt wurden, ebenso für die "Italienische Konditorei Senioren-Meisterschaft", bei der

Kaffeedesserts auf dem Teller kreiert wurden.

2016 nahm Hausbrandt zum ersten Mal an der CIBUS, der 18. Internationalen Ernährungsmesse, teil und brachte sein außergewöhnliches "Universum" von Degustations-Vorschlägen, Inspirationen und Rezepten mit – gemeinsam mit den beiden außergewöhnlichen Gästen, die mit Hausbrandt zusammenarbeiten: Der Meister des Flairbartendings Bruno Vanzan und der Meister der Konditormeister, Iginio Massari, der bei diesem Anlass seinen Beitrag der Kunst des Cappuccino widmete. Eines der vielen Geheimnisse des Meisters ist es, die Zubereitung durch ein Blatt Bitterschokolade auf dem Schaum zu vollenden, das Tüpfelchen auf dem i, wie der Meister sagt, um die Verbindung zwischen der Exzellenz des Espressos und der nach allen Regeln der Kunst

geschäumten Milch zu würdigen.

Im Rahmen der 50. Edition der Vinitaly in Verona, der wichtigsten Weinfachmesse, empfing die Tenuta Col Sandago–Case Bianche Besucher, Verkoster und Einkäufer mit den suggestiven und strahlenden "Farben" Martino Zanettis, den intensiven Fruchtnoten des roten Wildbachers und zahlreichen anderen Angeboten des Weingutes. Parallel zur Veranstaltung in Verona präsentierte Theresianer bei Sol&Agrifood, der Internationalen Ausstellung von landwirtschaftlichen Qualitätsprodukten, das exklusive Biersortiment, mit dem Debüt des neuen Formates 0,33 des Theresianer India Pale Ale und den Kostproben des Theresianer Bocks vom Fass – ein sehr gelungener Auftakt für das Messepublikum.



Stand von Theresianer auf der Sol&Agrifood

PASSION IN A COFFEE CUP.

Der "Cocktail-König",
der von Benedetta
Parodi und der
Moderation der
Sendung "Cocktail
House" von Sky Uno
gekrönt wurde.



GEMEINSAME MOMENTE

KAFFEE- COCKTAILS

DIE MISCHUNGEN
VON HAUSBRANDT
PRÄSENTIERT VON
BRUNO VANZAN

Kaffee als Cocktail.
Das verdankt sich
einer Begegnung des
jungen Flairbartending-
Weltmeisters Bruno
Vanzan mit dem
Universum des Espresso
Hausbrandt.

Aus dieser innovativen Zusammenarbeit seit der
Host 2015 entstanden exklusive Kaffee-Cocktails,
originelle Variationen, in denen sich der Kaffee als
Protagonist neuer Geschmackssensationen mit
der fantasievollen Dynamik des "Cocktail-Königs"



zu erkennen gibt, der von Benedetta Parodi und der Moderation der Sendung "Cocktail House" von Sky Uno gekrönt wurde.

Nur eine so kostbare und geheimnisvolle Materie wie der Hausbrandt-Kaffee, mit Leidenschaft, Liebe und Hingabe verarbeitet, konnte zum Mittelpunkt des Projekts "Coffee Cocktail & Flair Show" werden, wo Bravour und Begeisterung des jungen Künstlers auf die Exzellenz des Hausbrandt-Kaffees trafen. So entstanden innovative Kaffee-Cocktails, die von einer exklusiven Flairbartending-Show begleitet wurden. Zweck des Projekts ist es, über die Empfehlung einfacher und innovativer Rezepte neue Konsumangebote für den Rohstoff Kaffee einzuführen.

Die "Coffee Cocktail & Flair Show" wurde auf wichtigen institutionellen Bühnen und ausgewählten Locations in ganz Italien aufgeführt, so etwa im Rahmen der Sigep 2016 in Rimini und der Cibus 2016 in Parma, wo sie auf großes Interesse zahlreicher Fachleute der HORECA-Branche stieß.

Die Show wurde auch als exklusives Event in einigen Lokalen, die bereits treue Hausbrandt-Kunden sind, präsentiert. Die Cocktails waren ebenfalls bei Verkostungsabenden in Kombination mit ausgewählten Konditorprodukten die Hauptattraktion oder sie bildeten, zusammen mit köstlichen Desserts, den perfekten Abschluss des Abends.



ESPRESSO SENSATION ▲



SMOKING MARTINI ◀

WARUM DEN KAFFEE IN EINEN COCKTAIL VERWANDELN:

- 🍸 Um Momente zu genießen
- 🕒 Um neue Phasen während des Tages zu kreieren
- 👥 Um neue Zielgruppen anzusprechen
- 😊 Um die persönliche Zufriedenheit jener zu erhöhen, die den Kaffee zubereiten und jener, die ihn genießen
- 💰 Um neue Einnahmenquellen zu schaffen

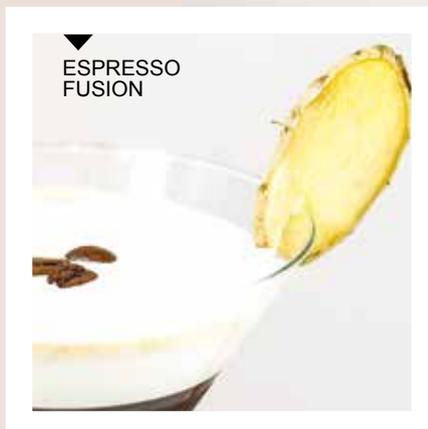
Videos zu den Rezepten finden Sie auf unseren Kanälen:

 Hausbrandt

 @Hausbrandt1892

 Hausbrandt Trieste

 hausbrandt



ESPRESSO FUSION ▼



▶ PARADISE

GEMEINSAME MOMENTE

20.
SEPTEMBER
2016

AUSSERGEWÖHNLICHE "MONOLOGUES"

AUF DER EXPO CHICAGO 2016

Die Räume und die Architektur der italienischen Theater kommunizieren über Töne und akustische Schwingungen, die sehr schwer mit bloßem Ohr zu hören sind:

Klang verlieh ihnen das multimediale Projekt "Monologues" von Zuecca Projects Space, das vom Tonkünstler Michele Spanghero realisiert und auf der EXPO Chicago 2016, der International Exposition of Contemporary & Modern Art, in

Kooperation mit dem Italienischen Kulturinstitut in Chicago und mit Unterstützung von Hausbrandt präsentiert wurde.

Zur Ausstellung in Chicago hat der italienische Künstler die Videoinstallation "Fenice" gebracht, die dem berühmten historischen Theater in Venedig gewidmet ist: Auf dem Bildschirm befindet sich der Zuseher im Dunklen vor Bildern, die vor seinen Augen ablaufen, um ihn die Stille des leeren Saals wahrnehmen zu lassen. Dann hebt der Ton an, nach und nach gehen die Lichter an und der Theatersaal kommt zum Vorschein ... auf der Bühne der Künstler, allein und in aufmerksames Hören vertieft, um die Klangskulpturen wahrzunehmen, die die bezaubernde Szenerie des Theaters untermalen. Diesem Werk, das unveröffentlichte Ansichten von La Fenice zeigt, wollte Hausbrandt besonderes Augenmerk schenken, das seit jeher schon in zahlreichen Projekten für das venezianische Theater – eine Wiege der Kunst und der Liebe zur Schönheit – zum Ausdruck kommt.

Das Unternehmen von Martino Zanetti, das bereits Sponsor für Zuecca Projects beim Projekt HORTUS zur Erforschung und zur Wiedererlangung des verlorenen Grünraums der Stadt Venedig war, ist Partner des Multimediaprojektes "Monologues", welches das außergewöhnliche italienische Experiment in den Vereinigten Staaten zeigen und fördern möchte.



GEMEINSAME MOMENTE

Vom 20. bis 23.
OKTOBER
2016

EIN PROSIT

DAS
MITTELEUROPÄISCHE
DEBÜT DES
WILDBACHERS



Vom 20. bis 23. Oktober 2016 nahm Tenuta Col Sandago - Case Bianche zum ersten Mal in Tarvis bei Ein Prosit teil, einer Verkostungsschau mit Degustationen und Zusammenkünften, die sich in ihrer 18. Edition an Feinschmecker und Brancheninsider richtete.

Die Teilnahme an dieser Veranstaltung war für das Weingut durch sein exklusives Aushängeschild, den Wildbacher, von hohem symbolischen Wert und zwar weil Tarvis, ganz im Norden der Provinz Udine auf halber Strecke zwischen der österreichischen Steiermark, von wo diese widerstandsfähige besondere Rebsorte stammt und wo sie ursprünglich angebaut wurde, und "Colle di San Dagoberto" in Susegana liegt, im Herzen des Hügellandes, das für den Prosecco Superiore Conegli-

no Valdobbiadene D.O.C.G. prädestiniert ist. Gespür und Ausdauer von Col Sandago ist es zu verdanken, dass heute auf den einzigen dreieinhalb Hektar weltweit der schwarze Wildbacher produziert wird.

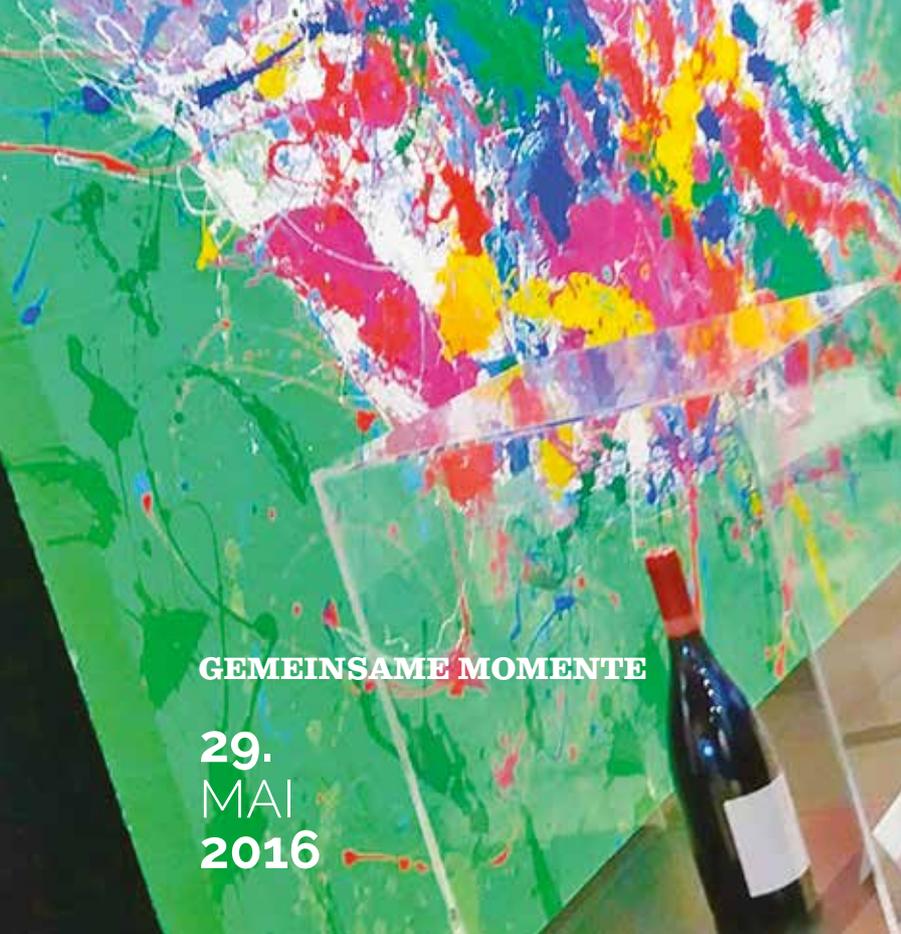
Von intensiv roter Farbe, fruchtig in der Nase mit erkennbaren Akzenten von Brom- und Waldbeeren, war der Wildbacher einer der Protagonisten der Verkostungsschau, ein wichtiger Moment im Programm, das am Samstag und Sonntag stattfand.

In den exklusiven Sälen des Palazzo Veneziano aus dem 16. Jahrhundert in Malborghetto, war Ein Prosit eine emotionsreiche Gelegenheit, um auch die andere exklusive Interpretation des Wildbachers, die Version Metodo Classico Brut und die anderen Spitzenprodukte zu degustieren: den Vigna del Cuc

Prosecco Superiore D.O.C.G. Brut und den Undici, den delikaten Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G. Dry.

Ein Prosit stellte eine hervorragende Kulisse für diese einzigartigen Weine zur Verfügung, die aus diesem Anlass in einen mitteleuropäischen Kontext eingebunden sind, in dem sich der Charakter der Tenuta Col Sandago voll und ganz widerspiegelt.





GEMEINSAME MOMENTE

29.
MAI
2016



KUNST IM WEINKELLER

LEBHAFTE EMOTIONEN FÜR WEINLIEBHABER

Die Türen des Kellers für einen Tag weit zu öffnen bedeutet, dem Publikum in die überwältigende Atmosphäre von Col Sandago Case Bianche Einblicke zu gewähren:

Auch bei der Edition 2016 von Cantine Aperte besuchten viele neugierige Weinliebhaber und Touristen das Weingut, wodurch sie das Interesse, das die Welt des Weines und die Entdeckung des Territoriums seit jeher wecken, bestätigten.

Als Teilnehmer der 24. Edition der vom Movimento Turismo del Vino geförderten Initiative hat das Weingut am vergangenen 29. Mai das Thema "Cantina a Colori" gewählt, das in zweifacher Hinsicht mit dem Rahmen der Veranstaltung verbunden war: Eine Auswahl an Bildern von Martino Zanetti, die dem Publikum zur Schau gestellt wurden, damit diese persönlich die "Farben" bewundern konnten. Durch die lebhaften

Pinselstriche, die intensive, innovative Akzente der Veranstaltung verliehen, konnten die Besuchern hautnah und mit den eigenen Augen die Faszination erleben, die diese Malerei auch in einem so originellen und andersartigen Ambiente wie einem Weinkeller hervorzurufen vermag.

Durch die Teilnahme an den von Experten begleiteten Führungen konnten die Weinliebhaber nicht nur die Geschmacks- und Duftnoten der Weine und die dazu gereichten

Appetithäppchen genießen und in die Geheimnisse des Kelterns und Veredelns von Weinen, sondern auch in die Wahrnehmungen von Licht und Farben der Malerei in nicht ausschließlich

Licht und Farben der Malerei in einem nicht ausschließlich önologastronomischen Terroir, sondern in einer Welt, die sich durch alle fünf Sinne erschließt

önologastronomischem Terroir eintauchen, sondern auch in eine Welt, die sich durch alle fünf Sinne erschließ. Abgerundet wurde die Verkostung am Nachmittag durch eine wundervolle musikalische Begleitung am Pianoforte.

Unter den Protagonisten des Tages durften natürlich die Weine in ihren vielfältigen Variationen nicht fehlen: Der Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G., der "Prinz" des Territoriums, und der intensive, kräftige Wildbacher "nero", der elegante, für den Ausbau prädestinierte Rotwein, der seine zähen Wurzeln in den alten Weinstöcken der Steiermark in Österreich hat und der auf Col Sandago die ideale Heimat gefunden hat, um seine ausgesprochen erlesene Qualität zu entfalten.

GEMEINSAME MOMENTE

13.
NOVEMBER
2016

MARTINSTAG

TRADITION UND
EXZELLENZ IM
WEINKELLER

Die Tradition der offenen
Kellertüren setzt sich auch
am Martinstag,

dem Fest par excellence für alle Winzer, fort:
am 11. November, der ihrem Schutzheiligen
geweiht ist und der zum Schutz der Felder und
der Weinberge angerufen wird, hat Tenuta
Col Sandago - Case Bianche an der jährlichen
Veranstaltung des Weintourismusbewegung
Movimento Turismo del Vino teilgenommen, mit
der die großen Festlichkeiten des Jahres ihren
Ausgang nehmen.

Am Sonntag, dem 13. November, hat der
Weinkeller seine Pforten für Liebhaber und
Freunde geöffnet und die Colori präsentiert, die
Gemälde von Martino Zanetti, die mit kräftigen
und eindrucksvollen Farbnuancen den Rahmen
für dieses Fest, das ganz im Zeichen von
antiken Geschmackserlebnissen stand, bildete.
Bei dieser Gelegenheit wurde eine farbenfrohe
Ausstattung kreiert, ein Touch neuer Originalität
um die ausgestellten Werke zu begleiten.

Die mehr als 200 anwesenden Personen bei
"Cantina Aperta a San Martino" hatten so die
Gelegenheit, das Weingut mit Führungen näher
kennenzulernen, edle Weine mit raffinierten
Häppchen zu verkosten und Produkte im
gutseigenen Laden zu erwerben.





GEMEINSAME MOMENTE

5.
FEBRUAR
2016

DER WIENER CHARME

UND DIE
FÄCHERSPRACHE
LEBEN BEIM
KAFFEESIEDERBALL
WIEDER AUF

Die Faszination der alten
Wiener Bälle und der
Traditionen Österreichs,

haben in den Redoutensälen und im Dachfoyer der Wiener Hofburg die Nacht für die Besucher in einen Traum verwandelt. Am 5. Februar haben fast 5.000 Gäste am Tanz der Kaffeesieder 2016 teilgenommen. Das Thema war dieses Jahr "K&K – Künstler und Kaffeehaus", perfekt als "Roter Faden", um in der ehemaligen Kaiserresidenz die Institution der großen und eleganten Kaffeehäuser

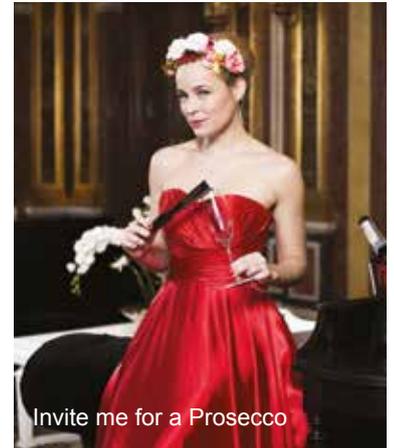


Fächersprache

Links: Martino Zanetti mit Gattin Susanna Zanetti
 Rechts: Seine Exzellenz, der italienische Botschafter Giorgio Marrapodi mit Gattin Loriana Marrapodi
 Seitlich: Kleid und Fächer, mit den Colori von Martino Zanetti personalisiert und von einem Model präsentiert



No!



Invite me for a Prosecco



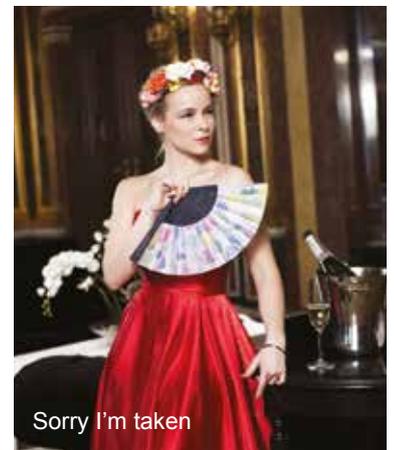
Invite me for a coffee



Let's meet outside



I love you



Sorry I'm taken



Yes!



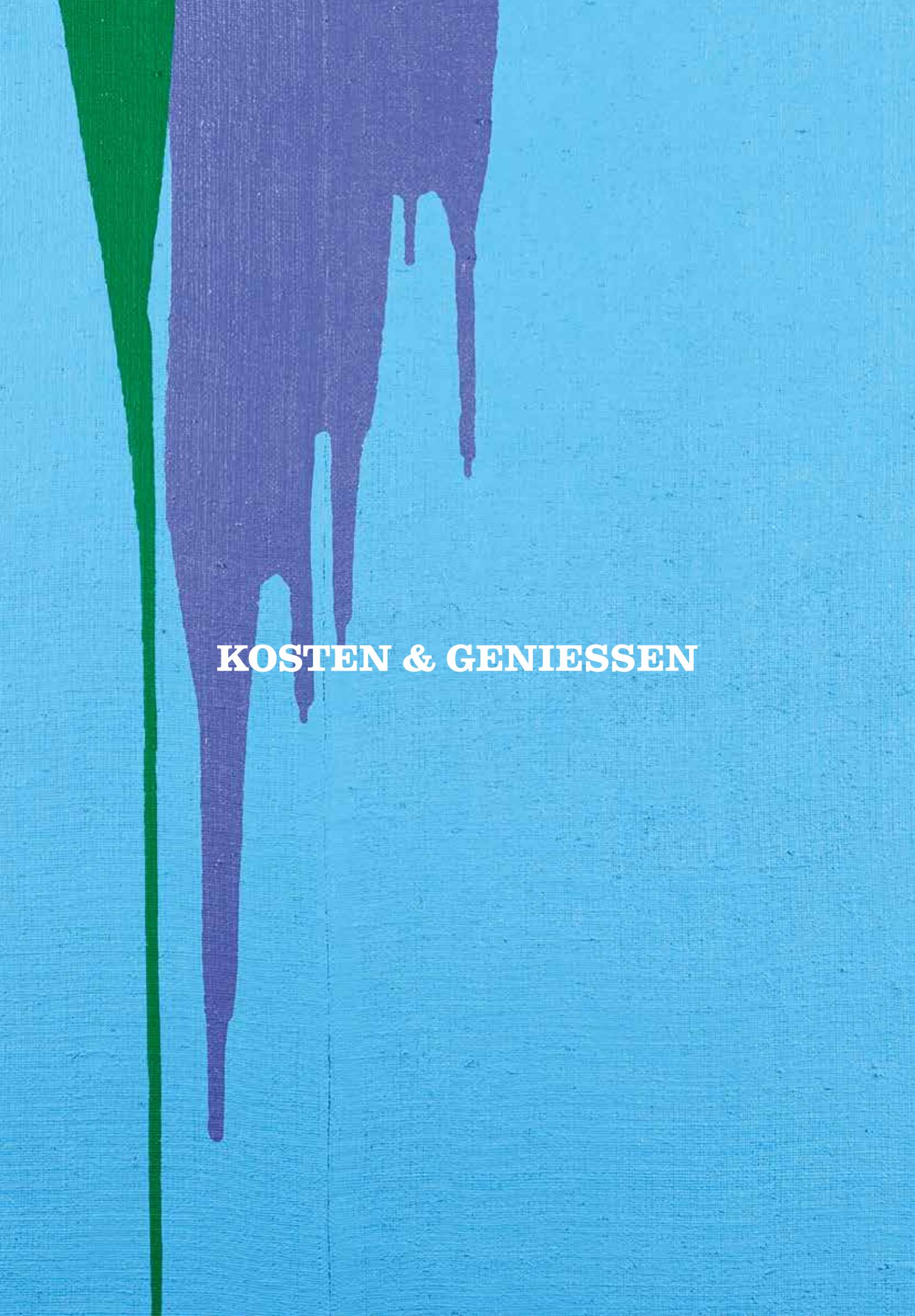
Come over and talk to me

der Vergangenheit wieder aufleben zu lassen. Wie es die Tradition will, erhielten alle zum Ball erschienenen Damen eine Damenspende, die heuer von Hausbrandt zur Verfügung gestellt wurde. Als Ballerinnerung wurden Fächer mit dekorativen Motiven überreicht, die drei ausgewählte Werke aus den Farben von Martino Zanetti wiedergaben. Requisit für zarte Flirts, Meister der "gehauchten Worte", waren Fächer einer eigenen Sprache mächtig und fanden an den Höfen der Vergangenheit große Beachtung. Die Fächer dieses Balls standen dank so außergewöhnlicher "Botschafterinnen" wie der Soulsängerin Dorretta Carter, der Schauspielerin Susanna Hirschler, der Sängerin Missy May und der Schauspielerin Sunny Melles ganz im Zentrum der Aufmerksamkeit.

Die Ballgäste konnten hier die längst vergessene Bedeutung kennen lernen, die in früheren Zeiten diesen so zeitlosen Accessoires zugewiesen war. Ergänzend hatten alle die Gelegenheit, ganz nach Belieben das "Wörterbuch der Fächergesten" einzusehen.

Verschönert wurde der Kaffeesiederball 2016 noch durch die Anwesenheit von drei Models, die ein völlig neuartiges Trio personalisierter Kleider vorstellten, die wie auch schon die Fächer Gemälde von Martino Zanetti wiedergaben. Diese herrlichen, in Belgien handgefertigten Kleider aus Satinella und Seide schufen einen Laufsteg der "Farben", der dieser märchenhaften Nacht noch einen zusätzlichen Zauber verlieh.

Fotos: Jürgen Hammerschmid /f-eleven Make Up: Thomas Orsolits / monikaleuthner
 Frisuren: Alexander Moser/ monikaleuthner Styling: Supui Luk/ monikaleuthner
 Digital Imaging: Malkasten Location: Gerstner Beletage im Palais Todesco



KOSTEN & GENIESSEN



KOSTEN & GENIESEN

COLOMBA DELICE 2017

**EMOTIONEN FÜR
ALLE SINNE**



EMOTIONEN
FÜR ALLE
SINNE



Das fröhliche Osterfest wird von der emotionsreichen Vorschau auf die Colomba Delice Edition 2017 im Drink In vorangekündigt:

Ein perfektes Zusammenspiel von Konditorkunst und Kunst der Colori, die von zwei Gemälden Martino Zanettis, die die Verpackung schmücken, zum Ausdruck gebracht werden.

Österliche Akzente erblühen wie Farbpunkte auf dem Deckel, um die Ankunft des Frühlings zu verkünden: auf den ersten Blick erscheint Gelb, die Farbe der Blumen, die die neue Jahreszeit ankündigen, gefolgt von lebendigem Rosa und zartem Blau. Ringsum Ströme von schreiendem Rosa und intensivem Gelb, unterbrochen von

sanften Tönen in Blau, Rosa, Grün in einem zarten Ornament, das die gesamte Verpackung umhüllt.

In dieser harmonischen Farbkombination verpackt ist das traditionelle Gebäck, das nach einem erlesenen Rezept von Iginio Massari für Hausbrandt kreiert wurde. An diesem Festtag wird das köstliche Gebäck, das vom Meister der Konditormeister stammt, mit seiner weichen Konsistenz die Gaumen verwöhnen und herrliche Aromen und Düfte hervorbringen, die eine gekonnte Verarbeitung exklusiver Zutaten enthüllen: Vanilleschoten aus Madagaskar, aromatische Schalen kandierter Orange und natürlich darf die knusprige Glasur aus Haselnüssen* und Mandeln nicht fehlen.

Dank der geglückten Verbindung zwischen den beiden Künsten, vermittelt Ostern in jeder Hinsicht fröhliche Emotionen.

* Produkt ausschließlich aus "Piemont-Haselnuss" hergestellt.

KOSTEN & GENIESSEN

DER AUSGEPRÄGTE GESCHMACK DES INDIA PALE ALE

IM NEUEN FORMAT 0.33 L

Das erste ungefilterte
Theresianer Bier ist
bereits in der 0,75 l
Flasche erhältlich:

Nun präsentiert sich India Pale Ale im neuen Format (0,33 l), um Liebhabern und Kennern all seine Intensität auch in der kleineren Version schmecken zu lassen.

Das auf der Sol&Agrifood 2016 in Verona präsentierte IPA (0,33 l)

bewahrt die ausgeprägte Hopfen-Note vom Anfang seiner Geschichte an: Der Geschichte eines Biers, das von den renommierten klaren Ales inspiriert ist, die ausgehend vom 17. Jahrhundert nach Indien verschifft und mit einer größeren Hopfenmenge sowie einem höherem Alkoholgehalt produziert wurden, um das Ziel, trotz der langen und schwierigen Reise, die zu bewältigen war, in voller Stärke zu erreichen.



Alkoholgehalt: **5,8 %**

Grad Plato: **14,7**

Hefeart: **Saccharomyces Cerevisiae**

Art der Fermentation: **"Obergärig"**

Herkunft der Gerste: **Franken**

Bittersubstanzen im Bier Mg/L: **45**

Reifung: **mindestens 8 Wochen**

Farbe: **dunkel bernsteinfarben mit orangefarbenen Reflexen**

Geruch: **intensiv, aromatisch, würzig**

Geschmack: **entschlossen, reich, komplex**

Serviertemperatur: **9 – 11°C**



Speiseneempfehlungen:

Ofen-Steinbutt und sonstige Fische

und würzige Speisen.

Pikante Würste.

Orangenente. Sehr reife

geschmierte Käse. Club-

sandwich. Als Aperitif zu

pikanten

Häppchen. Allein als

Degustationsbier.



Auch im Format 0,33 l werden beim Öffnen des India Pale Ale Aromen von Blumen und Zitrusfrüchten frei, während sich beim Probieren die dezidiert bittere Note sofort verflüchtigt und sich vom Gaumen fernhält: Sein Geschmack offenbart sich als reich und ausgeglichen, was die erfahrenen Theresianer-Bierbrauer nicht zuletzt durch den langen Reifeprozess des Hopfens erzielen.

Seine Geschichte beginnt mit der Intensität des Hopfens, der sich mit den Noten von Blumen und Zitrusfrüchten vermischt: der deutlich bittere Geschmack, entfernt sich vom Gaumen und wir nehmen den ausgewogenen Körper dieses Bieres wahr.



THERESIANER INDIA PALE ALE

Taste the wild side.

KOSTEN & GENIESSEN

DIE DOCG WIRD UM EINE NUANCE EDLER:

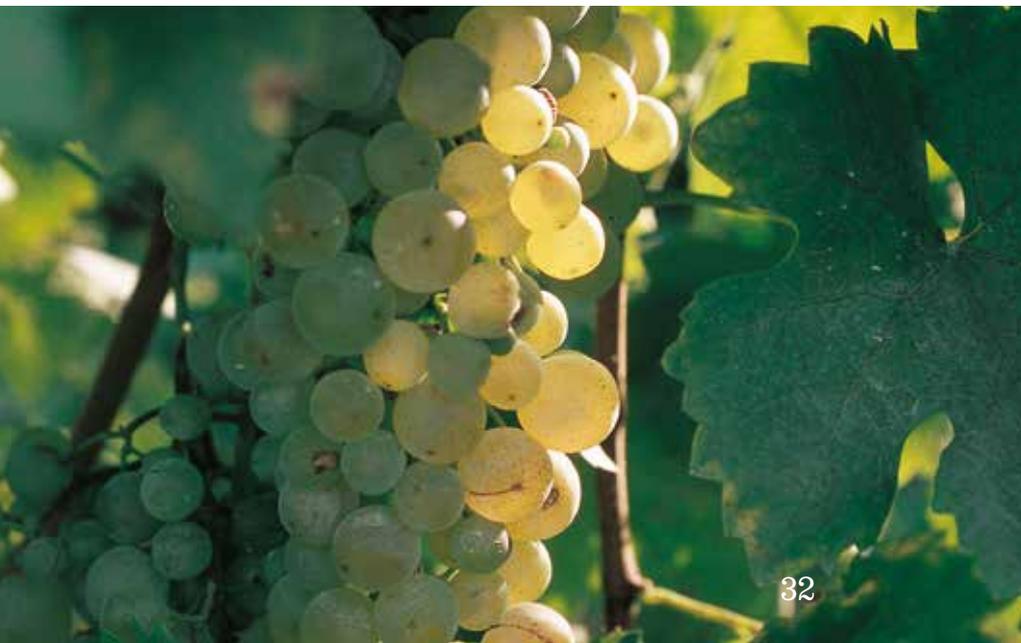
DER "UNDICI" ERHÄLT DEN ZUSATZ
"RIVE DI SUSEGANA"



Der "Undici" wird um einen Akzent reicher – er erhält eine weitere Kennzeichnung für die geschätzte und ausgesuchte Qualität, die ihn seit jeher prägt.

In den nächsten Wochen wird unser Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G. dry – eine der kostbarsten Referenzen des Weingutes Col Sandago – zu einem "Rive Susegana". Auf dem Etikett wird das ausgewiesen, was das Terroir ihm bereits verliehen hat: das Profil und die Nuancierungen eines Weines, der auf den Weinbergen dieses besonderen Hügellandes in der Gemeinde Susegana entsteht, wo die "Rive" – für diejenigen, die hier geboren sind – die Weinlagen auf Steilhängen mit wenig tiefen Lehmböden bezeichnen, die den unterschiedlichen Ausdrucksformen des Conegliano Valdobbiadene eine besondere Note verleihen.

Eine erlesene Hommage an den Tag des Heiligen Martin und an Martino Zanetti, der es in Col Sandago verstanden hat, Weine der Extraklasse zu kultivieren.





Mit dem Jahrgang 2016 erhält der "Undici" durch die Kennzeichnung DOCG Conegliano Valdobbiadene Rive eine weitere Aufwertung. Die neu eingeführte Bezeichnung sieht eine Produktion von höchstens 13 Tonnen pro Hektar, Lesen der Trauben per Hand sowie die verpflichtende Angabe des Jahrgangs vor.

Der "Undici" besticht weiterhin mit seinem glänzenden Strohgelb, der feinen und anhaltenden Perlage, den ausgeprägten Frucht- und Blumenaromen sowie einer geschmeidigen Harmonie im Geschmack. Ein eleganter Protagonist unter den Weinen des Weingutes Col Sandago, der am Gaumen nach wie vor unvergesslich in Erinnerung bleibt.



www.hausbrandt.com
www.theresianer.com
www.colsandago.com



