

DRINKIN

experience the world of Martino Zanetti

appunti da bere





Hausbrandt: azienda, persone, valori.

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

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

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

nuovi punti vendita in Italia, come la caffetteria di Udine.

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

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

Fabrizio Zanetti nuovo Consigliere in Federalimentare

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

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



Hausbrandt: Unternehmen, Personen, Werte.

Seit jeher lassen zu schwierigen Zeiten nur Unternehmen die, in Innovation, Qualität und Produkte investieren, neue Möglichkeiten entstehen und bieten solide Grundlagen für eine stets positive Zukunft. Gerade das machen wir seit über 100 Jahren mit Leidenschaft und Hingabe, ohne Kompromisse einzugehen. Die höchste Zufriedenheit der Kundschaft und aller unserer Partner ist das Ziel, das wir im jeden tag anstreben.

Wir versuchen, die beste italienische Tradition und eine sinnliche Erfahrung zu vermitteln, die in sich Werte bergen, die im Laufe der Zeit unverändert geblieben sind und die es uns ermöglichen, unsere Produkte und unsere erfolgreiche Philosophie auf zahlreiche neue Märkte zu exportieren. Nicht nur Kaffee, sondern auch hervorragende Produkte, wie die Weine Case Bianche und Col Sandago sowie, mit dem Theresianer, ein handwerklich hergestelltes Bier mit einem einzigartigen Geschmack.

Ein Unternehmen das gegen den Trend läuft und einen starken innovativen Antrieb durch eine intensive Politik der Investitionen besitzt: die Eröffnung der zweiten betrieblichen Verkaufsstelle im Weinkeller Case Bianche für den Verkauf von Wein, Bier und Kaffee; die Einführung neuer Produkte, wie das Bier WIT und der Prosecco 11; die Erweiterung des Angebots von Hausbrandt, durch den Tee Ronnefeldt; und die Eröffnung neuer Verkaufsstellen in Italien, wie das Kaffeehaus in Udine.

Unsere Begeisterung und das ständige Streben nach Qualität haben schließlich zu wichtigen Ergebnissen geführt, wie der unlängst erhaltenen Silbermedaille 2009, die dem Theresianer Premium Pils beim prestigereichen "Internationalen Qualitäts-Wettbewerb für Bier und Getränke auf Basis von Bier" verliehen wurde, die von der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft gefördert wird.

Dies ist unser "Reisetagebuch" in Richtung einer immer erfolgreicherer Zukunft, durch unsere Geschichte, vorbei an den erreichten Meilensteinen und den zukünftigen Zielen: alle diejenigen, die es möchten, können zu seiner Entwicklung beiragen, Ideen, Empfehlungen und Projekte einsenden, wobei sie uns auch direkt über Facebook schreiben können.

Fabrizio Zanetti – neues Ratsmitglied bei "Federalimentare"

Ein wichtiges Amt im Verband für Fabrizio Zanetti, den Geschäftsführer des Unternehmens, der vor kurzem zum Mitglied des Nationalrates des Nachwuchses bei Federalimentare ernannt wurde, dem zur Confindustria gehörigen Verband, der mit seinen 19 Kategorieverbänden die Lebensmittelindustrie in Italien schützt und vertritt.

Er trat dem Unternehmen in sehr jungen Jahren bei und hat nach Erfahrungen beim Studium und im Job auch im Ausland, mit seiner Präsenz dazu beigetragen, einen starken Impuls zu verleihen und das Unternehmen in äußerst prestigereichen Werbeinitiativen einzubeziehen.

Il Presidente
Der Präsident
Martino Zanetti



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

*Auf dem Deckblatt
Das neue Liberty-Image des Kaffeegegeschäfts in Udine
Beitrag auf Seite 8*



2 Editoriale | Impressum



4 Novità | Neuheiten

Il Natale con Hausbrandt e Theresianer
Weihnachten mit Hausbrandt und Theresianer
Prosecco 11, Tenuta Col Sandago | *Prosecco 11, Tenuta Col Sandago*
Ronnefeldt, tè squisiti dal 1823 | *Ronnefeldt, hervorragener Tee seit 1823*



8 Parliamo di... | Reden wir über...

La nuova caffetteria Hausbrandt a Udine
Das neue Kaffeehaus von Hausbrandt in Udine



10 Dal mondo Hausbrandt | Aus der Welt von Hausbrandt

A cena con il giallista Stieg Larsson
Abendessen mit dem Krimi-Autor Stieg Larsson
Theresianer al Summer Jamboree | *Theresianer beim Summer Jamboree*
La visita di Conrad Seidl | *Der Besuch von Conrad Seidl*



13 Hausbrandt Lab | Hausbrandt Lab

La manutenzione giornaliera della macchina al bar
Die tägliche Wartung der Kaffeemaschine in der Bar



15 Dall' estero | Aus dem Ausland

Benvenuti a Belgrado, la sede di Ecomex D.o.o.
Willkommen in Belgrad, dem Sitz von Ecomex D.o.o.

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

Informationsschrift gemäß Art.13 des Gesetzeserlasses 196/2003 zur Verarbeitung der persönlichen Daten
Die Firma HAUSBRANDT TRIESTE 1892 SPA – Inhaber der Datenverarbeitung – hat Ihre persönlichen Daten aus Ihrem Kundenarchiv entnommen. Diese Daten, deren Verbreitung nicht vorgesehen ist, werden mit automatischen und manuellen Verfahren nur durch die für die Verarbeitung zuständigen Beschäftigten zu Werbe- und geschäftlichen Zwecken verarbeitet.
Sie können sich an die Firma HAUSBRANDT TRIESTE 1892 SPA via Foscarini, 52 NERVESA DELLA BATTAGLIA (TV) wenden, um alle Informationen zu den Daten zu erhalten, um die durch Art.7 des Gesetzeserlasses 196/2003 vorgesehenen Rechte auszuüben, sowie um deshalb die Daten einzusehen, zu ändern und zu löschen bzw. sich ihrer Verwendung zu widersetzen oder die Liste der Verantwortlichen der Datenverarbeitung zu erhalten.

Inviare le Vostre notizie a
Senden Sie Ihre Mitteilungen bitte an
news@hausbrandt.com

Il Natale con Hausbrandt



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

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

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

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

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

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

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



della comunicazione Hausbrandt.

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

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

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

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

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



Weihnachten mit Hausbrandt

Erneut interpretiert Hausbrandt die weihnachtliche Atmosphäre mit einer raffinierten Linie, die der Süße der Feiertage durch Antonomasie gewidmet ist: der Panettone. Eine Garantie für Erfolg durch exklusive Rezepturen, die Auswahl von Zutaten doc, die Sorgfalt bei der Verarbeitung des Teigs, den einwandfreien Aufgehzeiten und der genauen Kontrolle des Backvorgangs durch den Konditormeister Iginio Massari, einer herausragenden Figur im internationalen Panorama der hohen Konditoreikunst, der seit Jahren eine



wichtige und privilegierte Zusammenarbeit mit Hausbrandt unterhält.

Der Glasierte Panettone, d.h. der klassische Panettone, der die Tradition vollkommen widerspiegelt, nach einem antiken Rezept aus dem Piemonte, ist das Ergebnis eines weichen und duftenden Teigs mit zartem Vanille-Aroma, reich an Sultaninen und kandierten Früchten, sowie mit einer knusprigen Glasur mit gerösteten Nüssen aus dem Piemonte und Mandeln überzogen.

Die Verpackung in einer typisch weihnachtlichen Farbe, d.h. einem leuchtenden Rot, wird durch eine hübsche elfenbeinfarbene Schleife aus doppeltem Taft verziert.

Der Panettone Delice, ein raffiniertes und außergewöhnliches Gebäck ist auf Grund eines besonders zarten Teigs, der durch Orangencreme bereichert wird, das die elegante Süße der besten Orangen aus Sizilien verbreitet, einfach unvergesslich.

Eine elfenbeinfarbene Verpackung mit einer Schleife aus doppeltem Taft im gleichen Farbton vervollständigt mit Eleganz ein in seiner Art einzigartiges Produkt.

In beschränkter Auflage: der Glassato d'Epoque, der sich jedes Jahr in neuen Farben kleidet.

Verschlossen ist er in einer ganz besonderen Blechdose mit Formen und Farben im Liberty-Stil. Wie bei einem Tanz aus jener Zeit schwingen elegante Kaffeetassen, deren Bild an die Tradition und Geschichte der Werbung von Hausbrandt erinnern.

Um alle Kunden bestens zu befriedigen, die in ihrem Geschäft die Serie der Panettoni ausstellen, ist ein kleines, selbsttragendes Display erhältlich, das auf dem Ladentisch, an der Kasse und auf den Verkaufstischen des Raumes aufgestellt werden. Wer eine stärkere Visibilität sichtbarkeit des Produktes wünscht, dem schenkt Hausbrandt ein Plakat für das Schaufenster, aus besonders leichtem und dünnen Material, das beim Erwerb von 6 Panettoni Glassato und 6 Panettoni Delice zu einer Platte an der Wand verwandelt werden kann.

Weihnachten ist auch eine Gelegenheit, um die neue Linie des Kaffees in der Büchse für Moka, Limited Edition, vorzustellen, die ebenfalls im Liberty-Stil in den Farbtönen weiß und gold gestaltet ist.

Ein Gentleman der Belle Epoque prägt die Dose "Gourmet", während die geschwungenen Formen einer reizvollen Dame der Büchse "Moka" einen besonderen Touch verleihen. Eine bunte und bizarre Natur ist auf der Büchse des "Enthoffeierten Kaffees" zu erkennen.

In einem Shopper in Kofferform verschlossen werden sie zu einer ausgesuchten und originellen Geschenkidee.

Das Werbematerial für die Verkaufsstelle umfasst:

Beim Erwerb von: 3 kg Gourmet + 3 kg Moka + 3 kg Enthoffeierten Kaffees gratis 9 Shopper in Kaffeeform + 1 Schaufensterplakat

Beim Erwerb von: 6 kg Gourmet + 6 kg Moka + 6 kg Enthoffeierten Kaffees gratis 18 Shopper in Kaffeeform + 1 Schaufensterplakat + 1 Aussteller für den Verkaufstisch.



Il Natale Theresianer

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

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

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

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

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

Weihnachten mit Theresianer

Die Tradition des "Weihnachtsbieres" ist in Belgien entstanden und hat sich vor allem in den nordeuropäischen Ländern verbreitet. Heute kann man dank Theresianer auch in Italien ein hervorragendes Winterbier finden.

Es handelt sich um ein Produkt, das in sich die Eindrücke und den Zauber eines besonderen Getränks vereint, das speziell geschaffen wurde, um einen angenehmen Moment zu schenken.

Nur aromatischer Hopfen sowie auserlesener Gersten- und Weizenmalz machen es weich und angenehm lieblich. Man kann es langsam in großen Kelchen genießen, um sich von den von ihm verbreiteten Düften einhüllen zu lassen, wie Lakritze, Trockenobst, gerösteter Kaffee, Maraschino-Kirsche und Zimt.

Es wird zu einer Aufbewahrung bei einer Temperatur von mindestens 10°C, stets vor Licht geschützt und an einem



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

kühlen sowie trockenen Ort geraten. Begleitet werden kann es durch Kräuterkäse, scharfen oder reifen Käse, um den Gaumen zu reizen, oder mit Extra-Bitterschokolade, um das Vergnügen noch zu verstärken.

Die Eleganz und die Originalität des Winterbieres von Theresianer ist auch in der Verpackung wiederzufinden, die den zauberhaften Reiz des Winters, des Eises und des Schnees aufgreift und mit einer Spur Raffinesse und Exklusivität den Wunsch erweckt, es in einem warmen Raum mit Freunden zu genießen.

Prosecco 11, Tenuta Col Sandago

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

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

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

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

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



Prosecco 11, Tenuta Col Sandago

Das jüngste Angebot aus dem Landsitz von Martino Zanetti, auf der Hügelkette der Trevigianer Marken zwischen Susegana und Pieve di Soligo gelegen, ist der Prosecco 11 DOC aus Conegliano Valdobbiadene Dry.

Dieses Produkt von auserlesener Qualität bereichert und vervollständigt die Auswahl der Weine des Landsitzes Col Sandago, in der ein weißer Sekt fehlte, der den bereits berühmten und geschätzten Passito di Prosecco begleitet.

Mit einem glänzenden Aussehen von strohgelber Farbe entwickelt er einen feinen und andauernden Schaum, besitzt einen angenehmen Duft mit fruchtigen und blumigen Noten sowie einen weichen, hinsichtlich der Säure gut ausgewogenen Geschmack sowie einen guten, harmonischen und sehr dauerhaften Körper.

Er eignet sich hervorragend als Aperitif für alle

Gelegenheiten. Er passt zu zartem Gebäck auf Basis von Obst und Focaccia und wird bei 8°C serviert.

Die Wahl des Namens ist interessant: die Ziffer 11 erinnert an den Tag des Hlg. Martins, eine symbolische Anerkennung gegenüber dem Präsidenten Martino Zanetti, einem Unternehmer aus der Welt des Kaffees und des Bieres sowie einem leidenschaftlichen Weinbauern, der in Col Sandago eine Kollektion erfolgreicher Weine signiert.

Außerdem unterstreicht die Nummer 1 die Spitzenklasse sowohl hinsichtlich einer raffinierten Qualität des Produktes – dank einer sorgfältigen Auswahl der besten Trauben, die von der besonders großzügigen Natur der Trevigianer Hügel geboten werden – als auch hinsichtlich der Qualität des Image, dank einer modernen und eleganten Verpackung bei Flasche und Etikett, die in den kleinsten Details mit raffinierten Farben in verschiedenen Blautönen gestaltet sowie durch das Markenzeichen des Landsitzes in exklusiver Silberfolie bereichert wurde.



SELECTED TEA SINCE 1823

Ronnefeldt, tè squisiti dal 1823



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

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

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

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

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

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

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

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

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

Ronnefeldt: Erlesene Teesseit 1823

Es war seit jeher eine große Kunst, hervorragenden Tee zu mischen. Diese Kunst setzt sich das Teehaus Ronnefeldt – ein Familienbetrieb aus Frankfurt, der von Johann Tobias Ronnefeldt 1823 gegründet wurde und heute unter der Leitung von Frank Holzzapfel und seinem Sohn Jan-Berend steht – als Ziel: dem Tee Schönheit und Perfektion zu verleihen, indem eine solide Erfahrung mit höchster Sorgfalt bei der Auswahl der edelsten Zutaten verbunden wird.

Diese über mehr als hundert Jahre bestehende Tradition wird mit Hausbrandt durch gemeinsame Ziele und Werte geteilt, wie dem Streben nach Produkten von hervorragender Qualität und dem Wunsch, den Kunden gegenüber immer den bestmöglichen Service zu gewährleisten.

In diesem Rahmen bietet Hausbrandt in seinen Kaffeegeschäften eine Auswahl der besten Mischungen von Ronnefeldt an: Tee von hoher Qualität, der sich für jeden Geschmack und Anlass eignet und den man zu jedem Zeitpunkt des Tages genießen kann.

Zum Beispiel enthalten die Teebeutel Teavelope® von Ronnefeldt hochwertigen Fannings. Die in einer umweltfreundlichen Folie aufbewahrt werden, die das Aroma gut erhält und keine Verunreinigung zulässt: die feinen und natürlichen Nuancen der edelsten Teesorten werden mit Sorgfalt gewahrt, um eine Pause angenehmen Vergnügens zu jedem Zeitpunkt des Tages zu gewähren. Unendlich sind die Auswahlmöglichkeiten: von den klassischsten Sorten English Breakfast und Earl Grey über aromatisierte Teesorten, bis zum zarten grünen Tee und Aufgüssen aus Kräutern und Obst, die schmackhaft, intensiv und duftend sind.

Für Kenner, die einen perfekten losen Tee verlangen, kann Leaf Cup® angeboten werden: nur die Blätter des Typs "Broken" in größeren Stücken für einen Tee von Qualität, in einem Beutel aus Naturfasern für einen einwandfreien Aufguss. Die besondere Gestaltung des Filter erlaubt es, einen hervorragenden Service zu bieten, dank dem, der tägliche Ritus zur Zubereitung des Tees zu einem unverzichtbaren Vergnügen wird.

Verschiedene Duftnoten, von denen man sich in Versuchung führen lassen kann: schwarzer Tee, grüner Tee, aromatisierter Tee und Aufgüsse mit einzigartigen und hervorragenden Aromen, die die Kenner begeistern und die Neulinge dazu veranlassen, jeden Tag einen neuen Geschmack zu entdecken.

Für eine perfekte Präsentation der Produkte im Geschäft bieten Hausbrandt und Ronnefeldt verschiedene Lösungen an.

Beim Erwerb von zehn Kartons Teavelope® oder Leaf Cup® sind die edlen Displays in wengé kostenlos, die bis zu 16 Sorten der Beutel Teavelope® oder 6 Sorten Leaf Cup® aufnehmen können.



La nuova caffetteria Hausbrandt a Udine



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

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

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

compagnia, prima o durante la giornata lavorativa, per regalarsi l'aroma di un caffè accompagnato dalla fragranza di dolci delizie.

Das neue Kaffeehaus von Hausbrandt in Udine

Am Sonnabend, den 9. Mai wurde das neue Kaffeehaus von Hausbrandt in Piazza S. Giacomo, in der Altstadt von Udine eingeweiht. Das Kaffeehaus, das dem Unternehmen gehört, wurde vollkommen umgestaltet, was ein aufwendiges "ästhetisches Restyling" mit einer Dauer von gut drei Monaten erfordert hat.

Dies hat dazu beigetragen, eine warme und gemütliche





Atmosphäre durch Wände und Fußboden im venezianischen Stil zu schaffen, die Farben in warmen und Pastelltönen aufweisen, mit der eine überarbeitete und erneuerte Gestaltung im Liberty-Stil koordiniert wurde.

Die Firma Hausbrandt hat die Geschichte ihrer Werbung in den 40-er

Jahren mit eleganten, bunten Zeichnungen aufgegriffen.

Die Szenen aus dem täglichen Leben um die Tische des Cafés zu zeigen. Zwei erfahrene Zeichnerinnen haben im Stile von Klimt die neuen Personen abgebildet, indem sie Anregungen aus den sinnlichen Erfahrungen gewonnen haben, die unsere Auswahl bedinte, auf der Suche nach neuen Emotionen und edlen



Vergnügungen, bei denen der Geist auf der ständigen Suche an Anreizen ist, um seine Gefühle zu befriedigen und zu erfüllen.

Während des gesamten Tages werden alle Produkte von Hausbrandt serviert: von der Kaffeemischung Academia, einem der besten, in den italienischen Bars servierten Kaffees mit weichem und intensivem Geschmack, einem dauerhaftem Schaum und einem angenehm fruchtigen Nachgeschmack, über die Biersorten Theresianer Lager und Vienna, bis hin zu den Weinen Case Bianche und Col Sandago, die immer mit raffinierten und originellen Angeboten kombiniert werden. Das neue Kaffeehaus Hausbrandt ist der ideale Ort, wo man allein oder in Begleitung, vor oder während des Arbeitstages eine Pause einlegen kann, um sich das Aroma eines Kaffees, begleitet vom Duft süßer Delikatessen zu göhnen.



Udine, 9 maggio | Udine, 9. Mai. I titolari | Die Inhaber. Claudio Molinari e Laura con Maria

A cena con il giallista Stieg Larsson



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

Gli appassionati partecipanti sono stati coinvolti attraverso i sensi,

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

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

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

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

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

Il giallo è servito!

Abendessen mit dem Krimi-Autor Stieg Larsson

Die interessantesten Seiten der Millennium Trilogy von Stieg Larsson, dem Verleger-Ass, der mit seinen drei Thrillern die ganze Welt erobert hat, wurden in der Villa della Torre aus dem 15. Jahrhundert in Fumane di Valpolicella im vergangenen Juli neu aufgelegt.

Die begeisterten Teilnehmer wurden durch die Sinne, mit Bildern, Tönen, Düften, Farben und Geschmacksrichtungen einbezogen. Alle Gerichte des Abendessens, die ad hoc für diesen Anlass zusammengestellt wurden, entsprechen denen, die von den Figuren in den Büchern von Larsson verzehrt wurden: ein Noir di Seppia zu Beginn, um dann nach und nach die weiteren Gerichte zu entdecken, wie in einem mitreißenden Krimi, um mit einem Käsekuchen mit Himbeeren zu schließen, einem der bevorzugten Süßspeisen des Schriftstellers.

Jedoch war der rote Faden des Abends der Kaffee: und wie auf den Seiten von Larsson wurde reichlich und vor allem ein hervorragender Kaffee getrunken: Hausbrandt.

So wurde die Millennium-Trilogie von Hausbrandt, mit den Mischungen Gourmet, Academia und H. Hausbrandt, die durch Farbe, Geschmack und Persönlichkeit mit einer Figur des Buches verbunden sind, zu einer der Protagonisten des Abends.

Die hervorragende Mischung Gourmet verkörpert Mikael, eine Journalistin mit einem brillanten Geist, die immer auf die Details bedacht ist und eine Figur mit höheren Eigenschaften verkörpert. So ist diese Mischung mit ihren entschiedenen Eigenschaften, dem Aroma von Zitrusfrüchten, süß, edel und einzigartig.

Academia erinnert an die Energie, das Feuer und die Sinnlichkeit, die zu den wichtigsten Zügen von Lisbeth gehören, der weiblichen Protagonistin, die unsterblich und rebellisch ist, zugleich aber leidenschaftlich und mitreißend. Sie erobert mit Gewalt die Szene, wie Academia, mit einem weichen, intensiven und aufregenden Geschmack. Der geeignetste Geschmack, um mit süßem Gebäck serviert zu werden.

Schließlich wurde H. Hausbrandt mit seinem süßen und würzigen Aroma sowie einem Geschmack getrunken, der an den antiken Geschmack von Keksen, Nüssen und Karamell erinnert. Diese Geschmacksrichtungen kehren immer wieder ins Gedächtnis zurück, wie Harriet, die mysteriöse junge Frau, die überraschend am Ende des Buches auftritt. Schließlich gehört auch der "gefleckte Kaffee nach Millennium-Art" dazu, ein Espresso-Kaffee, den Hausbrandt mit einer cremigen Mousse aus Milch angeboten hat.

Der Krimi ist serviert!



Theresianer al Summer Jamboree

Senigallia 14-23 Agosto



Theresianer beim Summer Jamboree Senigallia 14.-23. August

Theresianer war der Protagonist bei der zehnten Ausgabe des Summer Jamboree, einem der drei größten und wichtigsten Veranstaltungen der Welt, die dem Genre der Fifties gewidmet sind, d.h. einer über zehn Tage dauernden Serie von Konzerten und Musikveranstaltungen, die bis zum Morgen dauern. Sie wurde in Senigallia vom 14. bis 23. August durchgeführt.

Das Festival entsteht aus der Begeisterung von drei Freunden aus Senigallia, die im Jahre 2000 die erste Ausgabe durchführten und dann einen immer stärkeren Zuwachs der Beliebtheit dieser Veranstaltung unter Teilnahme von Künstlern eines Kalibers wie Jerry Lee Lewis und Dita Von Teese erlebten, die zu einem unverzichtbaren Ereignis unter den Veranstaltungen des Sommers geworden ist.

Jedes Jahr katapultiert dieses Ereignis die Stadt in der Zeit zurück, in eine eindrucksvolle Atmosphäre der '40'-50-er mit Dj's, Konzerten, Tanzkursen von einst sowie vielen Initiativen für die Liebhaber der Kultur und Musik jener berühmten Jahre, wie dem Rock'n'Roll, dem Swing, dem Jive und dem Doo-Wop.

Die zehnte Ausgabe des Summer Jamboree hat die Erwartungen nicht enttäuscht und war ein wirklicher Erfolg. Sie zog Aufmerksamkeit einer großen Anzahl von Neugierigen und Begeisterten auf sich.

Jeder Abend stand in einem anderen Zeichen, mit hawaiianischen Festen, Burlesque, Modenschauen und natürlich vielen Live-Konzerten. Auch an der Verpflegung entsprechend des Themas fehlte es nicht: begleitet von der Biersorte Theresianer eine Reise durch die Geschmacksrichtungen des multiethnischen Amerikas von gestern und heute, mit Gerichten, die von den mexikanischen Tacos über die klassischen Hot Dog und Hamburger, bis um Barbecue reichen, der einfach nicht fehlen darf.

Theresianer konnte sich die Gelegenheit der Teilnahme an einem derart wichtigen Ereignis mit einer beachtlichen Medienpräsenz von Presse, Radio und Fernsehen auf nationaler und lokaler Ebene nicht entgehen lassen, ohne dabei das riesige Tam-Tam im Internet zu vergessen, das in den vergangenen Monaten Internetseiten, Blogs, Foren und Newsletter gefüllt hat.

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

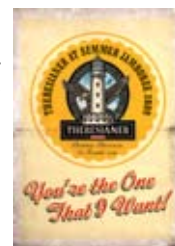
Il festival nasce dalla passione di tre amici senigalliesi che nel 2000 lanciarono la prima edizione vedendo poi crescere sempre più la popolarità della manifestazione, con la partecipazione di artisti del calibro di Jerry Lee Lewis e Dita Von Teese, diventando un appuntamento imperdibile tra gli eventi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

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

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

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

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



Visita di Conrad Seidl



Conrad Seidl e il Mastro birraio Tullio Zangrando

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

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

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

"Della "Theresianer Vienna" ho sentito parlare molto bene già alcuni mesi or sono, quando il celebre Prof. Ludwig Narziss, dell'Università Birraria di Weihenstephan, a conclusione della sua conferenza per i Mastri Birrai Austriaci riuniti a Wieselburg per il loro Convegno Annuale, ha affermato che una ottima rappresentante di questo stile viene prodotta non in Austria, ma nel Veneto !"



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

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

Der Besuch von Conrad Seidl

11. August 2009: Conrad Seidl, die höchste Autorität beim Journalismus in der Welt des Bieres feiert seinen 51. Geburtstag mit einem Besuch bei Theresianer, in Begleitung seiner Frau - auch sie eine Bierkennerin - und dem jüngeren Sohn. Begrüßt von Martino Zanetti, dem Präsidenten des Unternehmens, seinem Sohn Fabrizio und einigen Mitarbeitern, übergibt Conrad ihnen die zehnte Ausgabe seines "Bierguide 2009", der österreichische Gaststätten-Führer, der für die Liebhaber des Bieres zu einem unerlässlichen Nachschlagewerk geworden ist, wenn es darum geht, einen Ort zu wählen, wo man ein Bier für Kenner trinken kann.

"Vergangenes Weihnachten habe ich das Theresianer "Inverno" und noch zuvor das "Theresianer Strong Ale" (Gewinner einer Goldmedaille beim strengen Wettbewerb DLG) im Restaurant Bigoli in der Dametzstrasse in Linz probiert: ich fand sie hervorragend und wollte seit damals die Brauerei sehen, wo sie hergestellt werden. Ich halte sie für herausragende Produkte im vielfältigen Rahmen der heutigen Produktion in Italien".

Der Besuch endete mit der Verkostung einiger Spezialitäten von Theresianer. Unser Gast hatte Gelegenheit seine Fähigkeiten als Verkoster unter Beweis zu stellen, wobei es ihm sogar gelang, einige der verwendeten Hopfensorten zu erkennen. Diesbezüglich fand er Worte großer Wertschätzung und Lobes für die Eigenschaften und Komplexität der Empfindungen an Gaumen und Nase bei allen, seiner Beurteilung unterzogenen Biersorten.

"Vom "Theresianer Vienna" habe ich, vor einigen Monaten bereits viel gehört, als der berühmte Prof. Ludwig Narziss von der Bierbrauer-Universität Weihenstephan zum Abschluss seiner Konferenz für die Österreichischen Bierbrauermeister, die sich in Wieselburg zu ihrer Jahrestagung zusammengefunden hatten, behauptete, dass ein hervorragender Vertreter dieses Stils nicht in Österreich sondern im Veneto produziert wird!"

Bei seiner Verabschiedung von Theresianer dankte Conrad Seidl der Familie Zanetti für ihre hervorragende Gastfreundschaft und hob hervor, dass er besonders nicht nur von qualitativen Niveau der verkosteten Biere sondern auch von der Philosophie des Unternehmens und der Einzigartigkeit des Betriebes mit ihren architektonischen Raffinessen und dem perfekten Gleichgewicht zwischen Handwerklichkeit und Produktion beeindruckt sei und brachte die Hoffnung zum Ausdruck, sie zu einem Besuch in seiner Geburtsstadt begrüßen zu können.



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

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

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

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

ALL'APERTURA DEL LOCALE

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



OPERATIVITA' GIORNALIERA

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



A FINE GIORNATA

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





Einige Lokale werden zu Treffspunkten in der Stadt und haben immer neue Kundschaft: warum?

Weil ihre Inhaber den Willen und die Intelligenz haben, die einwandfreie Funktionstüchtigkeit aller Ausrüstungen durch die Einhaltung bestimmter Verhaltensweisen und Verfahren zu pflegen, die es ermöglichen, hervorzuragen und etwas mehr als die Konkurrenz zu bieten.

Hausbrandt unterstützt sie jeden Tag durch die Lieferung von Produkten von hoher Qualität sowie eine gezielte Beratung in Form einer Schulung, die das Ziel hat, die Qualität des italienischen Espresso in der Welt zu verbreiten.

Deshalb bietet Hausbrandt einen Ablaufplan eines idealen Arbeitstages an: eine Liste von Tätigkeiten zur Wartung und Reinigung der Maschine und der Mahl- und Dosiervorrichtung, die während des gesamten Tages einzuhalten ist, damit Ihr Espresso-Kaffee immer optimal ist.

BEIM ÖFFNEN DES LOKALS

- ✓ Ausgabe über die Düsen mit angebrachten, leeren Filterhaltern unter Einfüllen von sauberem Wasser in die Leitungen.
- ✓ Prüfen des Pumpendruckes.
- ✓ Dampfabgabe im leeren Zustand für einige Sekunden, um die Luftblasen im Kessel zu beseitigen.
- ✓ Prüfen des Drucks im Kessel.
- ✓ Prüfen der Temperatur der Tassen.
- ✓ Mahlen von ausreichend Kaffee für einige Ausgaben.
- ✓ Prüfen und Einstellen der Korngröße des gemahlene Kaffees.
- ✓ Verwendung des gemahlene Kaffees innerhalb von drei Stunden.



TÄGLICHE TÄTIGKEIT

- ✓ Prüfen der gemahlene Kaffeemenge in der Dosiervorrichtung (mindestens bis zur Hälfte der Dosiervorrichtung).
- ✓ Bei Bedarf Ablassen von Wasser aus den Düsen (nach 15 min Stillstand).
- ✓ Bei Bedarf Reinigen des Filterrandes.
- ✓ Dosieren des gemahlene Kaffees mit kleinen Schlägen.
- ✓ Auflegen der Kaffeepatte.
- ✓ Leichtes Drücken auf die Filterfläche.
- ✓ Einhängen des Filterhalters und sofortige Ausgabe.
- ✓ Entnahme der Tasse mit der richtigen Temperatur von etwa 50°C aus dem Tassenwärmefach.
- ✓ Ausgabe von 25/30 ml Espresso in 25/30 Sekunden.
- ✓ Aushängen des Filterhalters und Kontrolle der Kaffeepatte.
- ✓ Entleeren des Kaffeesatzes und erneutes Einhängen.
- ✓ Regelmäßiges Reinigen der Düsen mit der Bürste sowie des Filters und des Filterhalters mit der Heißwasserdüse.
- ✓ Ausgabe von Dampf vor Verwendung der Düse zum Aufschäumen von Milch.
- ✓ Reinigen der Düse mit einem Schwamm sofort nach dem Aufschäumen der Milch.

AM ENDE DES TAGES

- ✓ Sorgfältiges Reinigen von Filter und Filterhalter sowie Ablagen auf der Tassenwärmepatte.
- ✓ Ausgabe mit Blindfilter.
- ✓ Entnahme von Wasser aus dem Kessel, wodurch das Einleiten von sauberem Wasser ermöglicht wird.
- ✓ Entleeren der Dosiervorrichtung, Einfüllen des gemahlene Kaffees in einen verschlossenen Behälter und dessen Aufbewahren an einem kühlen und trockenen Ort.
- ✓ Reinigen der gesamten Dosiervorrichtung mit einem Pinsel.
- ✓ Reinigen des Inneren der Glocke der Mahl- und Dosiervorrichtung (bei Vorhandensein ölig Rückstände).
- ✓ Regenerieren des Reinigers etwa aller 20 kg Kaffee.



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



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

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

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

Quali sono i plus che "fanno la differenza" di Ecomex?

Certamente un ufficio tecnico e assistenza che provvede a soddisfare ogni giorno le richieste dei numerosi clienti, che hanno fatto e fanno del marchio e della qualità Hausbrandt il loro business quotidiano; ma un grande impulso viene dato anche dall' Department Marketing, che promuove iniziative di successo, come ad esempio la sponsorizzazione



della squadra di calcio del Partizan Beograd, nota non solo in madrepatria ma anche e soprattutto per i successi in Champions League.

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

Willkommen in Belgrad, dem Sitz von Ecomex D.o.o.

Im Laufe von drei Tagen intensiver Arbeit Anfang Juli hat eine Delegation von Hausbrandt unter Leitung von Fabrizio Zanetti, der Geschäftsführer des Unternehmens, einen Besuch bei seinem langjährigen Partner Ecomex D.o.o. in Belgrad durchgeführt.

Der Besuch in Serbien hat den italienischen Gästen eine direktere und tiefere Kenntnis dieser wichtigen Wirtschaftseinheit vermittelt, die seit 1996 einen wichtigen internationalen Bezugspunkt für Hausbrandt verkörpert und dazu beigetragen hat, neue und wichtige Zusammenhänge zwischen dem Balkanland und dem Unternehmen zu erkennen.

Serbien, ein Land, das ein starkes Wirtschaftswachstum verzeichnet, bietet immer interessantere Marktgebiete. Im Laufe der 13-jährigen Zusammenarbeit mit Ecomex D.o.o., hat die Marke Hausbrandt durch den Einsatz und die Weitsicht ihres Präsidenten Dusan Kekus eine führende Position im Bereich des Espresso-Kaffees im gesamten Territorium der Serbischen Republik mit einem Marktanteil von 25% errungen. Eine derart "schnelle" Entwicklung war auch durch die faktische Zusammenarbeit mit einem kapillaren Netz von regionalen Fachleuten und Vertriebshändlern möglich, die die prestigereichsten Räumlichkeiten der Region und die modischsten des Down Town von Belgrad erworben haben, einer Stadt, deren Kultur zu einer Hälfte der westeuropäischen und zur anderen orientalischen angehört und die ein Kreuzungspunkt eines intensivem Warenaustauschs ist.

Welches Plus "machen den Unterschied" von Ecomex aus? Mit Sicherheit eine technische Abteilung und Kundendienstabteilung, die jeden Tag den Anforderungen zahlreicher Kunden gerecht wird, die die Marke und die Qualität von Hausbrandt zu ihrem täglichen Business machen und gemacht haben. Ein starker Impuls kommt aber auch vom Department Marketing, das erfolgreiche Initiativen durchführt, wie das Sponsoring der Fußballmannschaft Partizan Beograd, die nicht nur in ihrem Heimatland sondern auch und vor allem für ihre Erfolge in der Champions League bekannt ist.

Aus diesem Anlass überreichte der Marketing Manager des Verbandes Fabrizio Zanetti das Trikot Nummer 9 der Mannschaft, wie im vergangenen Jahr dem Präsidenten Martino Zanetti die Nummer 10 geschenkt worden war.



THERESIANER PREMIUM PILS

Medaglia d'Argento DLG 2009



Unica Pils Italiana sul Podio

Medaglia d'argento DLG: il riconoscimento più alto ottenuto in questa categoria da una Pils Italiana. DLG è l'ente delegato dal Ministero dell'Agricoltura della Germania alla produzione di tutti i prodotti agricoli. Un gruppo di qualificati esperti valuta ciascuna birra in concorso sottoponendola ad attenti e rigorosi esami soggettivi e di laboratorio, al fine di valutare la qualità e la conformità alla "Legge di Purezza".

www.theresianer.com