

Chocoladen

DAS LINDT MAGAZIN FÜR GENIESSER

Seiten



MÄRCHENWELT AUS SCHOKOLADE

Johann Lafers wunderbare
Weihnachtsrezepte
mit Lindt Chocolate

LINDT TEDDY

Ein schokoladiger
Freund zum Liebhaben

EDLER WEIN UND LINDT EXCELLENCE

Das Traumduo
für Genießer

Mit Lindt
gewinnen!

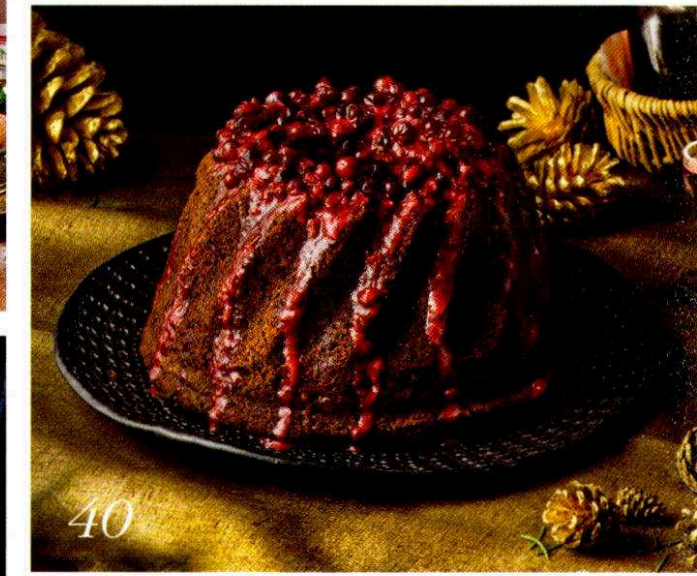
EIN WOCHENENDE
IN DEN BERGEN



Lindt 

SCHWEIZER MAÎTRE CHOCOLATIER
SEIT 1845

7 INHALT



32

Advent ganz cool – mit HELLO und den HELLO Emotis von Lindt



Weihnachten mit Lindt

4 Zeit zum Genießen

Von Märchen, Wünschen, dem Weltall und dem Geheimnis feinsten Lindt Chocolate

6 Weihnachtliche Schokolade

Lindt Köstlichkeiten mit Zimt und Koriander, edlen Nüssen und verführerischem Duft

10 Fröhliche Weihnachten in der Familie

Festliche Dekorationen, zartschmelzende Lindor Kugeln und der Lindt Weihnachtsmann – Weihnachtstraditionen, wie wir sie lieben!

18 Lieber Lindt Teddy, ich mag dich!

Goldene Hülle, rotes Herz und leckere Lindt Chocolate machen den kleinen Teddy ganz groß

20 Jetzt kommt die Schneemannzeit

Basteln mit den Lindt Schneemännern

22 Mein persönlicher Glücksmoment

Mit Lindor wird der Augenblick oder ein ganzes Wochenende zum magischen Moment

26 Excellent kombiniert

Lindt Excellence trifft auf deutsche Premiumweine – eine köstliche Kombination

30 Lindt à la Macaron

Die Maitres Chocolatiers von Lindt interpretieren einen großen Confiserieklassiker neu

32 Advent ganz cool – mit HELLO

Festlich, frisch und unglaublich lecker!

36 Lindt Pralinés für jeden Anlass

Das Leben und seine besonderen Momente feiern – mit Lindt Hochfein und den Mini Pralinés

40 Johann Lafers märchenhafte Rezepte

Kreative Ideen mit feinsten Lindt Chocolate

48 Die ganze Welt von Lindt

Neuigkeiten für Genießer



Liebe Leserinnen
und Leser!

Wie schön, dass es auch heute nicht viel braucht, um ein festliches und stimmungsvolles Weihnachten zu feiern:

Kerzen und etwas Tannengrün gehören dazu, Nüsse und ein bunter Teller mit feiner Schokolade, aber auch gemeinsam backen, die Wohnung dekorieren und vor allem viel Zeit mit der Familie. Ganz traditionell sind dieses Jahr auch unsere Dekorationsideen (ab Seite 10). Natürlich darf dabei der Lindt Weihnachtsmann nicht fehlen, ebenso wie Lindor Kugeln und leuchtende Kinderaugen, wenn Opa eine Geschichte vorliest – ein altes Märchen zum Beispiel. Von ihnen ließ sich auch Johann Lafer bei seinen Rezepten mit Lindt Excellence inspirieren (ab Seite 40). Feinsten Edelkakao wird für diese Premiumschokolade verarbeitet. Dazu kommen die jahrzehntelange Erfahrung und die Liebe zum Detail der Maitres Chocolatiers. Mein Tipp: Verkosten Sie Lindt Excellence doch einmal mit einem Glas edlem Wein. Ideen dazu finden Sie ab Seite 26.

Persönliche Glücksmomente schenkt uns auch Lindor (ab Seite 22). Oft werde ich gefragt, wie es sein kann, dass eine Lindor Kugel uns so verzaubert. Für mich ist es die unvergleichliche Kombination aus fester Schokoladenhülle und unendlich zartschmelzendem Kern. Doch finden Sie es selbst heraus.

Unbedingt probieren – das gilt auch für die neuen Lindt Tafeln und Mini Pralinés à la Macaron. Genießer dürfen sich auf ihre feine Schokoladenhülle, die cremigen Füllungen und luftig-leichte Gebäck- und Mandelstückchen freuen (ab Seite 30).

Frohe Weihnachten! Ihr

DR. ADALBERT LECHNER
Geschäftsführer Lindt & Sprüngli Deutschland





DAMIT KLEINE WÜNSCHE IN ERFÜLLUNG GEHEN

Klassische Lindt Pralinés sind eine wundervolle Möglichkeit, netten Menschen in der Weihnachtszeit endlich einmal „Vielen Dank“ zu sagen. Der besten Freundin dafür, dass sie immer für einen da ist, der Kollegin, dass sie im Stress meist die Ruhe bewahrt, dem Nachbarn, dass er immer wieder gern die Paketpost annimmt, der Kindergärtnerin für ihre liebevolle Geduld... Sie alle werden die kleinen, feinen Aufmerksamkeiten in Form einer festlich-emotional gestalteten Packung Lindt Pralinés als herzliche Geste der Anerkennung verstehen, ohne dass der Schenkende große Worte machen muss.



Z

ZEIT FÜR HARMONISCHEN GENUSS

Freuen Sie sich auf herbst-winterliche Gemütlichkeit, stimmungsvolle Traditionen und natürlich den Heiligen Abend. Lindt wünscht eine märchenhafte Weihnachtszeit

Astronautin Nicola Baumann: Auszeit im All

Pilotin Nicola Baumann will in drei Jahren die erste Deutsche im Weltall sein. Mit im Gepäck: Lindor. Schon jetzt freut sie sich auf die besonderen Genussmomente in der ISS.

Sie haben vor, Lindor mit auf die ISS zu nehmen?

Baumann: Ja, wir dürfen jeder persönliche Dinge bis zu 1,5 kg und in der Größe eines Schuhkartons mitnehmen. Lindor wird bei mir auf alle Fälle dabei sein.

Warum Lindor Kugeln? Was mögen Sie an Lindor?

Für mich ist Lindor die perfekte Mischung aus festem Äußeren und zartschmelzendem Kern. Das ist eine kleine Auszeit für mich: Augen schließen und dahinschmelzen!

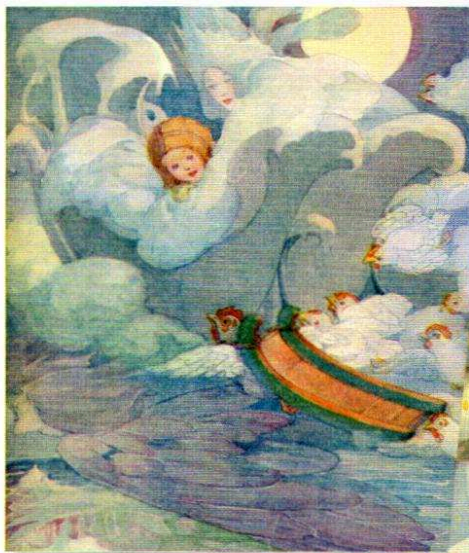
Wie wird der Moment mit Blick auf die Erde und Lindor in der Hand sein?

Das wird der Moment sein, in dem mir bewusst wird, dass mein Kindheitstraum tatsächlich Wirklichkeit wurde. Ich werde diesen Moment in vollen Zügen genießen und mir bewusst machen, dass ich es jetzt geschafft habe.





Die großen Lindt Klassiker Alpenvollmilch-Nuss und Alpenvollmilch Extra gibt es jetzt in limitierter Edition mit aufgedruckter roter Schleife. 300 Gramm für echte Genießer!



Alte Weihnachtsmärchen sind mehr als Nostalgie, sie rühren ans Herz und sollten immer wieder vorgelesen werden



WEIHNACHTSZEIT IST MÄRCHENZEIT

Neben dem Backen und Naschen, dem Basteln und Dekorieren gehört zur besinnlichen Zeit traditionell auch das Vorlesen. Einen unwiderstehlichen Zauber üben jetzt Märchen aus, die zu Herzen gehen: Grimms Klassiker wie „Sterntaler“ und „Frau Holle“, Andersens „Schneekönigin“ oder Charles Dickens' „Weihnachtsmärchen“ gehören dazu. Anders als beim Film schauen sich Vorleser wie Zuhörer gegenseitig intensive Zuwendung, Wärme und Aufmerksamkeit. Falls die Zeit doch mal knapp wird, kann man sich Märchen im Hörbuch von den besten Schauspielerstimmen vorlesen lassen, während man gemeinsam bastelt, backt und dekoriert ... Übrigens: Auch Johann Lafer hat sich dieses Jahr das Thema Märchen für seine Lindt Chocoladen-Rezepte vorgenommen (ab Seite 40).

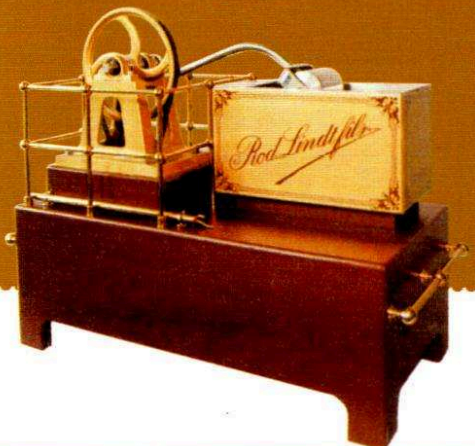
Fotos: Hilary Morgan/Alamy Stock Foto (2), iStock

NACHGEFRAGT



Lindt Chocolate wird besonders lange conchiert. Was bewirkt die Conche?

Im 19. Jahrhundert war Schokolade bröckelig und hatte eine raue Oberfläche. So zartschmelzend und rund im Geschmack, wie wir Schokolade heute kennen und lieben, wurde sie erst durch eine Erfindung von Rodolphe Lindt im Jahr 1879: die Conche (spanisch für Muschel). In einem Conchentrog (siehe Foto) verrührte Rodolphe Lindt flüssige Schokolade mit einer Walze kontinuierlich über mehrere Tage. Bei diesem Prozess vermischen sich feste und flüssige Bestandteile miteinander und jedes Teilchen wird mit Kakaobutter umhüllt. Gleichzeitig verflüchtigen sich unerwünschte Kakaosäuren. So wird Schokolade besonders samtig, erhält einen matten Glanz und einen zarten Schmelz. Zudem entlockt das Conchieren der Schokolade bis zu 400 feine Aromen. Die Maitres Chocolatiers von Lindt haben das Verfahren über Generationen bis zur Perfektion weiterentwickelt. So wird Lindt Chocolate heute beim Conchieren zum Beispiel kontrolliert und sanft erwärmt. Das Ergebnis können Genießer mit jedem Stückchen Lindt Chocolate verkosten.





Edle Nüsse, Zimt & Koriander

Zart geröstete Nüsse gehören seit jeher zur Weihnachtszeit. Besonders beliebt sind dann die leicht süßlichen Mandeln. Aber auch die fast runde Macadamia, die wegen ihres zartbuttrigen Geschmacks als Königin der Nüsse gilt, wird immer beliebter. In der Welt der Gewürze sind Zimt und Koriander die Klassiker an Weihnachten. Vereint man beides, edle Nüsse und feine Gewürze, entstehen wahre Weihnachtsgenüsse.



Weihnachtliche Schokolade

Gewürze wie Zimt und Koriander sowie edle, geröstete Nüsse verzaubern den Advent mit wundervollen Düften. In den Weihnachtskreationen mit Lindt Chocolate entfalten sie sich unvergleichlich verführerisch

Weihnachtsgenüsse von Lindt

Ein Hauch von Zimt und Koriander verfeinert all diese Weihnachtsgenüsse. Tafel und Schneeflocken der Lindt Weihnachts-Chocolate Classic verführen zudem mit einer unvergleichlich zarten Nussfüllung. Feinste Lindt Gianduja-Milch- und Vollmilch-Chocolate ummanteln die gerösteten Weihnachts-Mandeln Classic und die Weihnachts-Nüsse Macadamia.



Spekulatius & Mandeln

Auch Spekulatius, traditionell in Form wunderschöner Holzmodell-Bildmotive, gehören zu den großen Weihnachtsklassikern.

Sie erhalten ihre feinwürzige Note durch Gewürznelken und Zimt.

Bei den neuen Lindt Mini Sticks aus Weihnachts-Chocolade werden sie von feinsten Lindt Vollmilch-Chocolade und einer köstlichen Gianduja-Nougat-Füllung umhüllt. Die neuen Mini Sticks gibt es zudem in den Sorten Mandel und Classic.



neu

Lindt Weihnachts-Chocolade jetzt als Mini Sticks in drei Sorten Lindt Weihnachts-Chocolade Classic, Mandel und Spekulatius bringen Abwechslung auf den bunten Teller.

Vielfalt zum Fest

Auf unseren Weihnachtsmärkten erleben wir die ganze Vielfalt weihnachtlicher Genüsse. Verfeinert mit edler Lindt Chocolate, werden besonders feine Spezialitäten daraus: Makronen-Pralinés, Mandel-Nuss-Splitter, Orange-Marzipan-Pralinés, Weihnachtsmarzipan mit gebrannten Mandeln, eine Glocke mit Gewürzorange oder ein Lebkuchenherz-Praliné.



Weihnachtsmarkt-Pralinés

Die ganze Welt weihnachtlicher Gewürze und Spezialitäten haben die Maîtres Chocolatiers von Lindt in die Weihnachtsmarkt-Pralinés gezaubert und liebevoll verpackt. Ideal als Geschenk oder zum Selbstenaschen.



1. HÜBSCH GENASCHT

Ein bunter Teller, der den Namen wirklich verdient, zieht nicht nur Blicke, sondern auch Naschkatzen an. Setzen Sie reizvolle Gegensätze: glänzende Lindor Kugeln zu seidenmatten Weihnachtskugeln, zartschmelzende Lindt Chocolate, gefüllt mit Blätterkrokant, zu kernigen Knabberereien aus der Natur. Und natürlich sollte auch der Lindt Weihnachtsmann nicht fehlen



FROHE WEIHNACHT!

Fröhliche
Tage
mit der ganzen
Familie
und Lindt

Sternstunden für die Vorfreude – das ist die Weihnachtszeit mit ihren wundervollen Düften, der zauberhaften Dekoration und süßen Köstlichkeiten.

Es ist ganz einfach die schönste Zeit des Jahres, die mit Ideen aus Lindt Chocolate noch schöner wird!



2

Die Weihnachtszeit umgibt ein Zauber, dem sich niemand entziehen kann. Kerzenschein und köstliche Schokolade, leuchtende Kinderaugen und Gespräche mit der Familie. Schöner kann das Warten auf Weihnachtsmann oder Christkind nicht sein. Teil dieser Vorfreude ist es auch, die Wohnung weihnachtlich zu dekorieren und sich an der eigenen Kreativität und am gemeinsamen Basteln zu erfreuen. Die Weihnachtsbäckerei gehört ebenso dazu wie das tägliche Öffnen eines Türchens am Adventskalender, um feinste Lindt Chocolate zu entdecken. Und keine Frage: Natürlich gehören ein Adventskranz und ein bunter Teller auf den Tisch.

Spätestens am Heiligen Abend sitzt dann die ganze Familie beisammen, lässt Erinnerungen an Erlebnisse und wundervolle Begegnungen kreisen und blickt auf längst vergangene Zeiten zurück. „Weißt du noch damals ...“, beginnen dann Oma oder Opa, und alle lauschen ihren Erzählungen. Weihnachten ist Zeit für Traditionen. Und so feiert unsere Lindt Familie dieses Jahr ganz traditionell mit nostalgisch anmutenden Zinnpokalen, Weihnachtskugeln in historischen Formen und vielen anderen nostalgischen Dekorationsideen. Und mit Lindt im Nostalgie-Design. Schließlich kommen die unendlich zartschmelzenden Kugeln seit nunmehr 68 Jahren aus den Händen der Maitres Chocolatiers von Lindt.

2. GOLDENE AKZENTE

Prachtvolles Blatt- oder Schlaggold auf Orangen und Granatäpfeln neben Zinnpokalen verleiht dieser Dekoration eine edle Anmutung. Wacholderbüsche, Lindor Kugeln und die Lindor Nostalgie Herzdose runden das Bild ab

3. SÜSSE VERSUCHUNG

Genussvolle Zweisamkeit: Als ob man gemeinsam auf einem Pferdeschlitten durch die verschneite Bergwelt fahren würde ... Die Lindor Nostalgiebox aus Metall macht einen genussvollen Moment zu zweit zur traumhaften Reise



4

4. STELLDICHEIN AM FENSTER

Zarter Glöckchenklang kündigt Christkind und Weihnachtsmann an. Die zauberhafte Fensterdekoration ist mit wenigen Handgriffen gebastelt und arrangiert. Neben den Lindt Weihnachtsmännern bereiten auch zwei Lindt Teddys und die Lindor Nostalgie Herzdose Genießern Freude.
@ Bastelanleitungen unter www.lindt.com



5





5. ADVENTSTANNENBAUM

Wie viele Tage sind es noch bis Weihnachten? Dieser Tannenbaum mit 24 Lindt Köstlichkeiten verrät es. Er wird mit bunt geschmückten Päckchen beklebt, die man individuell befüllen kann. So versüßen Sie kleinen und großen Kindern das Warten aufs Fest. @

6. GEMEINSAM GENIESSEN

Traumhafte Vorweihnachtszeit – da kommt die gute Laune ganz von selbst: Spielespaß mit der ganzen Familie und dazu Köstlichkeiten von Lindt wie Lindt Teddys, Schneebällchen mit Doppelmilchfüllung, Choco Spaß Sticks und edle Pralines der Lindt Weihnachtskostbarkeiten.

7. ERST EINS, DANN ZWEI ...

Um diesen Adventskranz wird man Sie beneiden. Denn so etwas sieht man nicht alle Tage: Mit ein wenig Tannengrün und Bastelgeschick machen Sie aus einem Kranz ein modernes Adventsarrangement mit traditionellen Weihnachtskugeln, Lindt Cresta und Marzipan Kugeln und den Weihnachtsmännern. @





8. EINLEUCHTEND

Diese Girlande schmückt und beleuchtet die Treppe gleichermaßen. Nostalgische Postkarten sorgen gemeinsam mit Lindor Baumbehang für weihnachtliches Flair und setzen die Geschenke perfekt in Szene: den großen 1 kg Weihnachtsmann, den Lindt Weihnachtsmann im Filzbeutel und die Weihnachtsmann Socke mit einem Lindt Weihnachtsmann im Inneren @



Anleitungen online

Viele der stimmungsvollen Dekorationen und Basteleien aus diesen Chocoladen Seiten sind mit @ markiert – dazu gibt es ausführliche Anleitungen im Internet unter www.lindt.com.

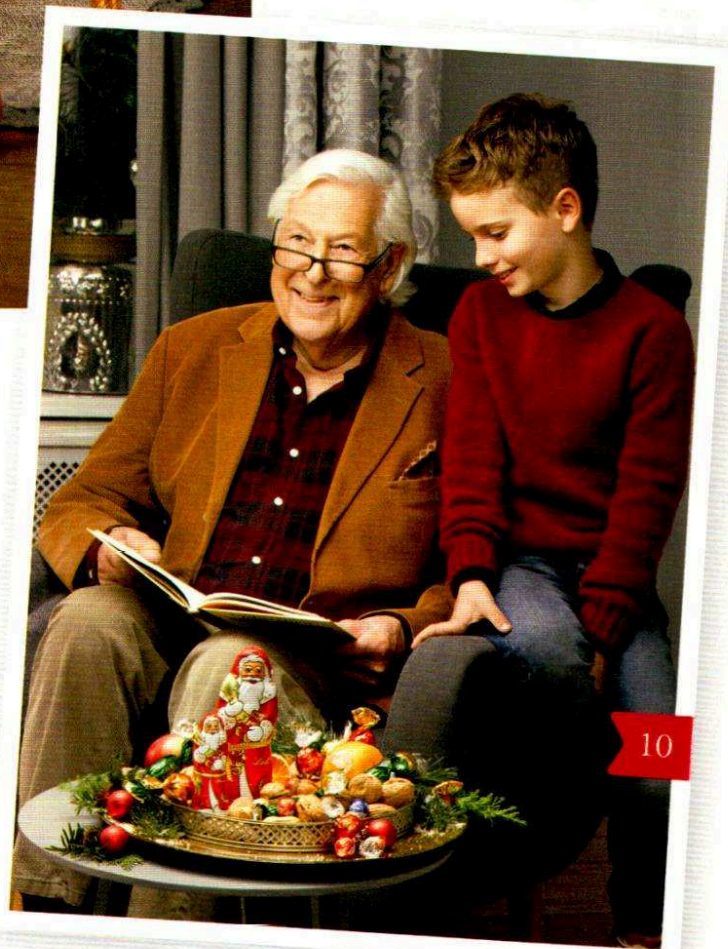


9. ZAUBERHAFT NASCHEN

Bei jedem Griff in diese Naschgläser rieselt der Schnee. Das zauberhafte Mitbringsel ist mit wenigen Handgriffen gebastelt, es braucht lediglich eine Schneekugel, ein Einmachglas und viele köstliche Lindt Weihnachtsnaschereien wie Mini Kugeln aus Alpenvollmilch-Chokolade, Lindt Creation Bratapfel und Crème Brûlée Kugeln. Damit diese noch besser zur Geltung kommen, steckt in den großen Gläsern eine LED-Lichterkette mit Akku. @

10. WEIHNACHTSGESCHICHTEN

Gemeinsam macht alles noch einmal so viel Spaß. Zusammen mit dem Opa ein Buch zu lesen oder einen Bildband zu entdecken, das lieben auch Kinder, die schon selbst lesen können. Und manche Geschichten sind einfach noch schöner, wenn man sie vorgelesen bekommt – vor allem, wenn man beim Zuhören von einem bunten Weihnachtsteller naschen kann.



10



♥
*Ich mag
dich!*

Braune Knopfaugen und ein rotes Herz am roten Band, eine golden funkelnde Hülle und darunter zartschmelzende Lindt Alpenvollmilch-Chocolade – der Lindt Teddy ist ein ganz besonderes Geschenk, das von Herzen kommt



KLEINER BÄR, GROSSE LIEBE

Jedes Kind liebt seinen Teddy. Er ist weitaus mehr als nur ein Kuscheltier. Er ist treuer Begleiter, geduldiger Zuhörer, Kleine-Geheimnisse-Bewahrer, Tränentrockner, Einschlaf-flüsterer, Wehwehchen-Wegzauberer, Mutzusprecher und immer bester Freund. So begleiten uns Teddys oft durch ein ganzes Kinderleben und manchmal auch noch länger.



Immer wieder herzlich

Für Botschaften, die von Herzen kommen, gibt es den Lindt Teddy aus feinsten Lindt Alpenvollmilch-Chocolade und mit einem roten Herz am roten Band um den Hals. Mit seinen Knopfaugen und dem süßen Lächeln sagt er „Ich hab dich gern!“ oder „Du bist meine beste Freundin!“ Das macht er so liebevoll und charmant, dass man dem süßen Lindt Teddy einfach nicht widerstehen kann.

FAMILIENBANDE

Da der Lindt Teddy so beliebt ist, wächst und wächst die Lindt Teddy-Familie weiter. Jüngster Nachwuchs sind der süße kleine 40-Gramm-Teddy, natürlich auch aus feiner Alpenvollmilch-Chocolade von Lindt – und ein 200-Gramm-Teddy mit dickem Winterpullover. Besonders hübsch als Geschenk ist die mit Mini Teddys gefüllte neue Herz-Metalldose. Hierin lassen sich später einmal viele kleine Freundschaftsbeweise sammeln. Vielleicht auch das ein oder andere rote Herz des Teddy-Mädchens, das Mädchen ganz besonders niedlich finden.

Hier wohnt das Glück: der Lindt Mini Teddy in weihnachtlich-stimmungsvoller Herz-Metalldose



Neue Designs!



Süßer Teddy

Was den Lindt Teddy so beliebt macht? Klar, das sind seine niedliche Form und sein süßes Lächeln. Vor allem aber auch die zartschmelzende Lindt Alpenvollmilch-Chocolade, aus der jeder Lindt Teddy gefertigt wird. Dem „echten“ Teddy mit seinem Kuschelfell macht der Lindt Teddy natürlich keine Konkurrenz, im Gegenteil! Er will ja nicht ein Kinderleben lang halten, sondern bald ausgepackt und genüsslich geknuspert werden. Weshalb es eine großartige Idee ist, Kinder in der Weihnachtszeit immer wieder mit einem Lindt Teddy zu beglücken. Ihre Augen werden leuchten!



Ein Teddy-Mädchen wartet darauf, entdeckt zu werden

Hurra, es schneit!

Jetzt kommt die Schneemannzeit

Eine weiße Weihnacht wie aus dem Bilderbuch zaubern wir uns dieses Jahr einfach selbst – als wunderschöne Kulisse für die heiß geliebten Schneemänner aus feiner Lindt Alpenvollmilch-Chocolade

Ob Groß, ob Klein, für sie schmilzt jeder dahin: die Lindt Schneemänner als köstliche Choco-Hohlfiguren



Leise, leise über Nacht hat sich eine dicke Decke aus Schnee auf die Stadt gelegt und Bäume, Dächer und Plätze verzaubert. Kinder stürmen ins Freie, lassen gleich die ersten Schneebälle fliegen, doch dann zieht es sie zum Bolzplatz, zum Stadtpark, zur nächstbesten Wiese, die noch unberührt daliegt. Hei, was für ein Spaß, die ersten Fußstapfen darauf zu hinterlassen! Und dann macht garantiert einer den Anfang und rollt eine Schneekugel, dicker und dicker und dicker! „Au ja, wir bauen einen Schneemann“, jubeln die anderen, „den schönsten, den wir je hatten!“ Winterfreuden, wunderbar!

AUCH DRINNEN AUF DER FENSTERBANK ...

... schneit es jetzt in dicken Flocken – selbst wenn Frau Holle ihre Betten mal nicht schüttelt. Hier tummeln sich dieses Jahr gleich zwei Lindt Schneemänner und eine Schneefrau aus feiner Lindt Alpenvollmilch-Chocolade. Und für die kulinarische Schneeballschlacht gibt es die leckeren Lindt Schneebällchen, gefüllt mit extrafeiner Doppelmilchcrème. Ob Mini Schneemänner oder die größeren Lindt Schneemänner – damit sich die zartschmelzenden Gesellen wohlfühlen, haben wir für sie eine zauberhafte Schneelandschaft geschaffen. Mehr als Papier, Kunstschnee und etwas Fantasie braucht man zum Nachbasteln nicht. Die Lindt Schneemänner erwachen sogar zum Leben, wenn sie, an dünne Holzstäbe geklebt, wie Stabpuppen durch ihr neues Zuhause spazieren. Schöne Idee: Einen Schuhkarton mit der Schneelandschaft wie einen Guckkasten gestalten, außen mit Geschenkpapier und ein paar Schneemann Talern verzieren, Lindt Schneemänner hineinsetzen – schon hat man ein individuelles Schneemanngeschenk für Freunde oder die nächste Geburtstagseinladung.



Im Winterwunderland

Ganz in Weiß erstrahlt die Schneelandschaft, die man mit festem Papier für Häuser und Tannen nach Lust und Laune selbst gestalten kann. Den Kunstsnee gibt es im Handel oder Internet in kindersicherer Bioqualität (aus Maisstärke) zu kaufen. Ob man damit ganze Quadratmeter beschneit oder ein dekoratives Glas: In dieser zauberhaften Kulisse fühlen sich alle Lindt Schneemänner wohl und setzen mit ihren lustigen Mützen und Schals muntere Farbtupfen.

Schneeflöckchen, Weißbröckchen

Frau Holle lässt auf sich warten? Dann verzieren wir ein Fenster mit Schneeflocken aus zartem Papier. Die Lindt Schneemann Dosen finden mit Klebestreifen festen Halt und sind vorübergehend vor Leckermäulchen sicher, während sich bei den Lindt Schneebällchen jeder nach Herzenslust bedienen darf.

Die lustige Lindt Schneemannwelt

Mit roten, blauen und rosa Schals und Mützen sind die Lindt Schneemänner außen liebevoll gestaltet, während innen feine Lindt Alpenvollmich-Chocolade darauf wartet, genascht zu werden. Mini Schneemänner erfreuen kleine Leckermäulchen ebenso wie die Lindt Schneemann Taler oder die Lindt Schneebällchen.



LINDOR

Mein persönlicher Glücksmoment



*Ein magischer
Moment mit Lindor
vermag tatsächlich
die Zeit anzuhalten*



Einfach mal loslassen, die Welt um sich herum für fünf Minuten vergessen und den Moment genießen – mit jeder unendlich zartschmelzenden Lindor Kugel schenken Sie sich solch einen Glücksmoment im Alltag. Besser noch: Machen Sie ein ganzes Lindor-Genießerwochenende daraus!

Unendlich zartschmelzend

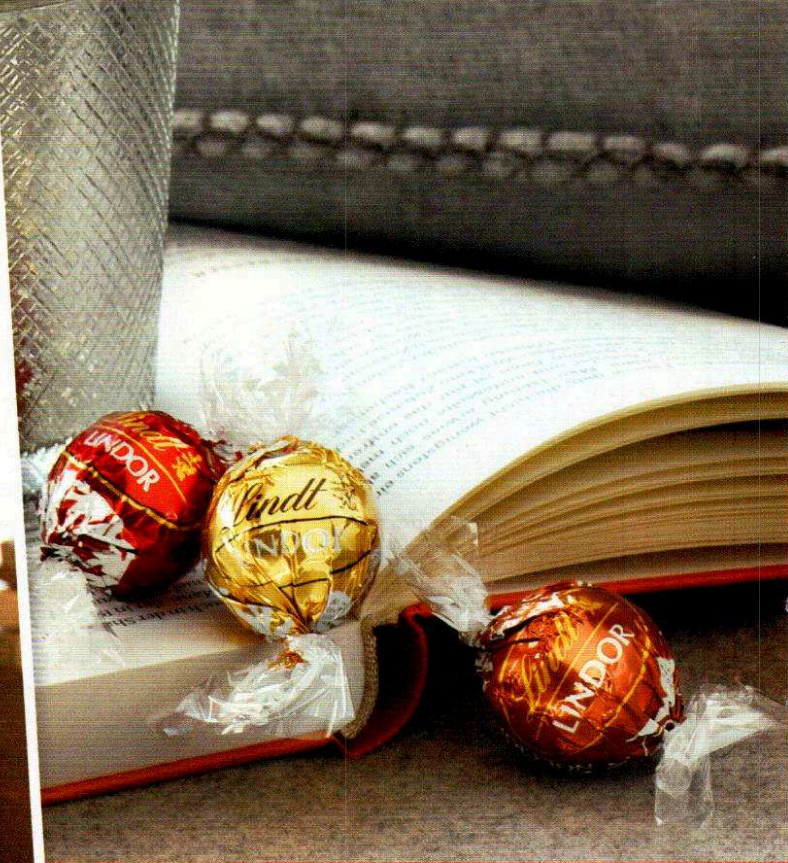
Lindor Milch und viele andere Sorten gibt es als Kugeln, Stick und Tafel. Doch ob rund oder eckig, beide verzaubern mit der unendlich zartschmelzenden Füllung, die allen Lindor-Kreationen der Maitres Chocolatiers von Lindt zu eigen ist. Auch ihre knackige Hülle lockt mit köstlichem Lindt Schokoladen-Duft und seidiger Textur.



Jeder braucht sie, die kleinen Rückzugsmomente mitten im Alltag. Meist reichen schon fünf Minuten, um zu entspannen und abzuschalten. Zu einem magischen Moment entfalten sich diese Minuten, wenn sie von einer unendlich zartschmelzenden Lindor Kugel begleitet werden. Dann genießen alle Sinne: Schon das Knistern des glänzenden roten Papiers beim Auswickeln einer Lindor Kugel verheißt einen Augenblick voller Sinnlichkeit. Der fein-aromatische Duft und der verlockende Anblick der knackigen, seidigen Hülle aus Lindt Vollmilch-Chokolade steigert die Vorfreude. Und dann schmilzt die köstliche Kugel endlich mit ihrer edlen Füllung unvergleichlich zart im Mund. In diesen Minuten genießen Sie nicht nur feinste Schokolade, sondern pure Entspannung. Weil Sie sich ganz auf sich selbst besinnen, indem Sie sich etwas gönnen.

EIN LINDOR-GENIESSERWOCHENENDE

Jetzt, wenn die Tage kürzer und kälter werden, brauchen Körper und Seele noch mehr von diesen Verwöhhmomenten. Vielleicht sogar ein ganzes Genießerwochenende? Gönnen Sie sich einen Ausflug in ein gemütliches kleines



Goldene Geschenke

Golden – das ist LindOR im wahrsten Sinne des Wortes, denn „or“ ist das französische Wort für Gold. Und golden ist bei diesen wundervollen Lindor Geschenkpackungen nicht nur das dekorative Äußere. Auch ihr Inhalt verdient diese Bezeichnung. Die Lindor Gold Geschenkbox, das Geschenkset, das Lindor Präsent oder Geschenktäschchen erfreuen den Beschenkten mit Lindor Kugeln in den vier Variationen Milch, Dunkel, Weiß und Haselnuss.



Mit
Lindt
gewinnen:

Ein Wochenende in den Schweizer Bergen im romantischen Hotel Kemmeriboden-Bad

Fernab des Alltags liegt das Hotel Kemmeriboden-Bad im beschaulichen Schweizer Emmental. Im liebevoll restaurierten Hotel werden Gäste mit einer kreativen Regionalküche und jeder Menge Erholung verwöhnt. **Lindt verlost** unter allen Gewinnspielteilnehmern 2 Nächte für 2 Pers. im DZ inkl. Frühstücksbuffet, am Abend je ein 4-Gänge-Verwöhn-Menü, eine geführte Wanderung (im Winter mit Schneeschuhen) oder Pferdekutschenfahrt, eine Gondelfahrt auf die Marbachegg und Benutzung von Sauna und Badholzfass. **So können Sie gewinnen:** Einfach auf www.lindt.de/Wohlfühlwochenende teilnehmen. Einsendeschluss: 31.12.2017. Viel Glück!

* Anreise und Abreise sowie Kosten für Getränke und andere als aufgeführte Speisen übernehmen die Gewinner selbst. Nicht teilnahmeberechtigt sind Lindt Mitarbeiter, ihre Angehörigen sowie Mitarbeiter des Verlags. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Eine Barauszahlung des Gewinns ist nicht möglich.

Land- oder Wellnesshotel, ein Ferienhaus am Meer, ein Chalet in den Bergen. Machen Sie aus einem Augenblick zwei ganze Verwöhntage mit Blick in die Herbst- oder Schneelandschaft. Die Wangen noch gerötet von einem Ausflug an der frischen Luft, freuen Sie sich auf eine heiße Tasse Tee, entspannende Musik und eine köstliche, unendlich zartschmelzende Lindor Kugel. So eine perfekte Auszeit können Sie natürlich auch bei sich zu Hause zelebrieren. Gemeinsam mit einem lieben Menschen oder allein mit einem guten Buch an einem lauschigen Platz am Kamin genießen Sie die runden Glücksmomente mit Lindor Kugeln besonders intensiv. Und die zartschmelzende Kostbarkeit macht Ihnen bewusst: Ein magischer Moment mit einer Lindor Kugel vermag tatsächlich die Zeit anzuhalten.



Fotos: Krentz Photography, Getty Images (2)

*Genussmomente
lassen sich auch ver-
schenken – mit den
goldenen Geschenken
von Lindor*



DAS BESONDERE AN LINDT

Excellent *kombiniert*

Es gibt Begegnungen auf höchstem Niveau, die einfach unwiderstehlich sind. Zum Beispiel, wenn Lindt Excellence auf deutsche Topweine trifft. Von mild bis intensiv – immer eine köstliche Kombination



Aderzupassen. Auf den zweiten wird schnell klar: Sie sind sogar füreinander geschaffen. Premiumschokolade wie die meisterliche Lindt Excellence und erlesene Weine haben erstaunliche Gemeinsamkeiten. Sie sind wie ein Liebespaar, das sich zuerst aus der Distanz betrachtet, um dann etwas ganz besonders Kostbares, geradezu Einmaliges miteinander zu erleben. Beide verkörpern das Sinnliche: Schokolade, die als Speise der Götter gilt, und Wein als Parabel für die betörenden Momente. Das Degustieren von Schokolade wie von Wein berührt alle Sinne. Riechen. Tasten. Fühlen. Sehen. Und dann das Schmecken. Wie duftet der Wein, wie die unterschiedlichen Sorten von Lindt Excellence? Welche Aromen steigen einem in die Nase? Wie fühlt sich die edle Lindt Chocolate an, wie schmiegt sich der Wein ans Glas? Und wie ist der erste Biss, der erste Schluck, der Schmelz auf der Zunge, wie die Aromen im Nachhall? Doppelt glücklich, wer solche Genusserlebnisse miteinander zu verbinden vermag: Wein und Schokolade. Die perfekte Verschmelzung, ja gegenseitige Potenzierung gelingt, wenn sich beide Partner auf gleich hohem Niveau begegnen.

ERLESEN VON ANFANG AN

Für ihre unterschiedlich intensiven Premium-Chocoladen von Lindt Excellence setzen die Maîtres Chocolatiers die Messlatte besonders hoch an, nichts bleibt dem Zufall überlassen. Das beginnt schon bei der Auswahl des besonders seltenen Edelkakaos, der nur rund fünf Prozent der Welternte ausmacht. In kleinen Regionen in Süd- und Zentralamerika entwickeln die Sorten Criollo und Trinitario im perfekten Klima ihr ausgewogenes, facettenreiches Aroma.

Mit ihrer Erfahrung, Fingerspitzengefühl und ihrem besonders großen Wissensschatz kreieren die Maîtres Chocolatiers von Lindt daraus ein außergewöhnliches Genusserlebnis. Schonendes Rösten, besonders feines Mahlen der Kakaobohnen und extra langes Conchieren für den unnachahmlichen Schmelz sind neben erlesenem Edelkacao die ganz besondere Basis für ihre feinst abgestimmten Rezepturen. So entstehen die vielfältig und fein aufgefächerten Excellence-Varianten: Mit 50 %,



„ Bis zu 400 Aromen können geübte Gaumen aus einer einzigen Tafel Lindt Excellence herauschmecken “



Die unterschiedlich hohen Kakaoanteile von Lindt Excellence werden in der Farbe der Schokolade deutlich

70 %, 70 % Mild, 78 %, 85 %, 85 % Mild, 90 % Mild und schließlich 99 % feinsten Edelkacao-Ausprägungen von mild bis intensiv geben sie Liebhabern dunkler Schokolade ebenso wie Einsteigern die Möglichkeit, bewusst zu genießen und sich dabei geschmacklich und sensorisch immer weiter vorzutasten. Auszuprobieren, den Gaumen zu schulen und gleichzeitig auf eine sinnliche Entdeckungsreise zu gehen. Eine Reise, die mit einem ebenbürtigen Partner noch spannender werden kann: mit erlesenen Weinen als Genussbegleiter.

HARMONIE AUF AUGENHÖHE

Zur Premium-Chokolade von Lindt Excellence passen exzellente Weine natürlich am besten. Sie werden in Deutschland zum Beispiel von den über 200 Winzern des Verbandes Deutscher Prädikatsweingüter erzeugt. Der VDP vereint sozusagen das Who's Who der deutschen Spitzenwinzer, von Joachim Heger in Baden bis Wilhelm Weil im Rheingau, von Werner Näkel an Ahr und Nahe bis zur Familie Knipser in der Pfalz. Sie alle setzen höchste Maßstäbe an die Qualität ihrer Weine. Auch bei ihnen stehen Herkunft und erlesene Wertigkeit im Mittelpunkt. Im Hervorbringen eines Premiumweins finden sich viele Parallelen zur Entstehung von Lindt Excellence. Wo man beim Wein vom Terroir – der perfekten Umgebung für eine Rebsorte – spricht, ist es beim Kakao das Hochland, in dem die Bohnen reifen. Nur die

Sommelier Rakhshan Zhouleh empfiehlt:

Lindt Excellence 70 %

Sie verführt mit intensiven Kakao- und Bitteraromen sowie Noten von Edelhölzern und Trockenfrüchten. Dazu passt eine frucht- oder edelsüße Silvaner Auslese aus besonders vollreifem Lesegut. Weintipp: 2015 Scheurebe Escherndorfer Lump Spätlese, Erste Lage, Weingut Horst Sauer, Franken.

Lindt Excellence 70 % Mild

Mild-aromatisch zeigt die sanfte Variante weniger kakao-säuerliche Noten mit einem Hauch echter Bourbonvanille. Ein feinherber Wein – elegant, fruchtig und mit einem schönen Süße-Säure-Spiel – ist ideal dazu. Weintipp: 2016 Riesling Hallgarten Feinherb vom Weingut Fürst Löwenstein, Rheingau.

Lindt Excellence 78 %

Die neue Kreation betört bei hohem Kakaoanteil mit überraschender Sanftheit. Zur leichten Süße und dezenten Kakaosäure empfiehlt sich ein Frühburgunder, bekannt für Frucht und Samtigkeit. Weintipp: 2014 Frühburgunder Centgrafenberg, Weingut Rudolf Fürst, Franken.

Lindt Excellence 85 %

Wer sie lange am Gaumen behält, entdeckt erdig-würzige Aromen, die sich zu Tönen von Haselnuss, Tabak und Vanille gesellen. Zu dieser Vielschichtigkeit passt ein Wein mit großem Charakter. Weintipp: 2013 Spätburgunder „B“, Weingut Friedrich Becker, Pfalz.

Lindt Excellence 90 % Mild

Kräftig-kakaointensiv, doch wenig bitter – dank des langen Conchierens und des extramilden Edelkakaos schmilzt sie zart am Gaumen. Dazu empfiehlt sich ein behutsamer Wein, der subtil den lang anhaltenden Geschmack trägt. Weintipp: 2016 Gewürztraminer Spätlese, Weingut Friedrich Becker, Pfalz.



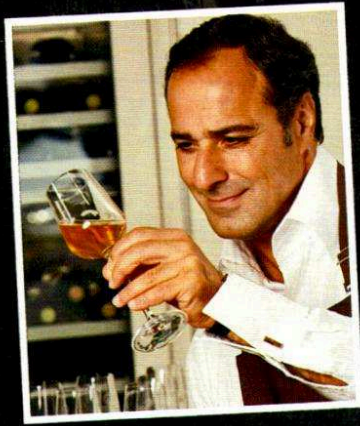
Vielfalt à la Lindt Excellence

Von Edelbitter Mild über Edelbitter Kräftig bis Edelbitter Extra Kräftig, von 50 % bis 99 % Kakaoanteil – Lindt Excellence gibt es in vielen unterschiedlichen Geschmacksnuancen. Bei einer Schokolade-Wein-Verkostung sollte man verschiedene Sorten probieren

besten Lagen und Trauben finden ihren Weg in eine edle Flasche. Es ist der Winzer, der beim vergorenen Traubensaft die liebevolle Arbeit der *Mâtres Chocolatiers* übernimmt. Mit Herzblut, Leidenschaft, Fingerspitzengefühl, Erfahrung, Können und Geduld baut er aus besten Trauben einen aromenreichen, filigranen Wein aus, ob reinsortig oder als Cuvée aus verschiedenen Rebsorten. So entstehen die perfekten Genusspartner für die Meisterwerke von Lindt Excellence, deren gemeinsame Degustation durchaus Zeit erfordert. Je höher der Kakaoanteil einer Schokolade ist, desto mehr Zeit sollten Sie Ihren Geschmacksnerven geben, um die Vielfalt der Aromen auf sich wirken zu lassen. Und schließlich vereinen sich diese ja auch noch mit den vielschichtigen Nuancen des Weins.

VOLLENDETER HOCHGENUSS

Rakhshan Zhouleh, mehrfach ausgezeichnete Sommelier des Jahres und bekennender Schokoladenliebhaber, ist begeistert vom facettenreichen Zusammenspiel der edlen Lindt Excellence mit den exzellenten Weinen der VDP-Winzer. Er weiß, worauf zu achten ist: „Mit ihrem besonders hohen Kakaoanteil brauchen Lindt Excellence Tafeln hochkarätige Partner.“ Generell gilt: „Je höher der Kakaoanteil einer Schokolade, desto schwerer und auch süßer darf der Wein sein. Je cremiger die Schokolade, desto saftiger und säuregeprägter sollte der Wein sein. Je länger die Schokolade conchiert wurde – und dadurch mehr Tiefe, Geschmack und Geschmeidigkeit erreicht –, desto reifer und facettenreicher darf, ja muss der Wein sein.“ Wer dies beachte, könne sie erleben: die Geschichte einer großen Liebe, die das schafft, was wir uns doch alle wünschen – ein wahres Happy End.



„ Je höher der Kakaoanteil einer Lindt Excellence, desto schwerer und süßer darf der Wein sein. Je cremiger die Schokolade, desto saftiger und säuregeprägter sollte der Wein sein “

Sommelier Rakhshan Zhouleh

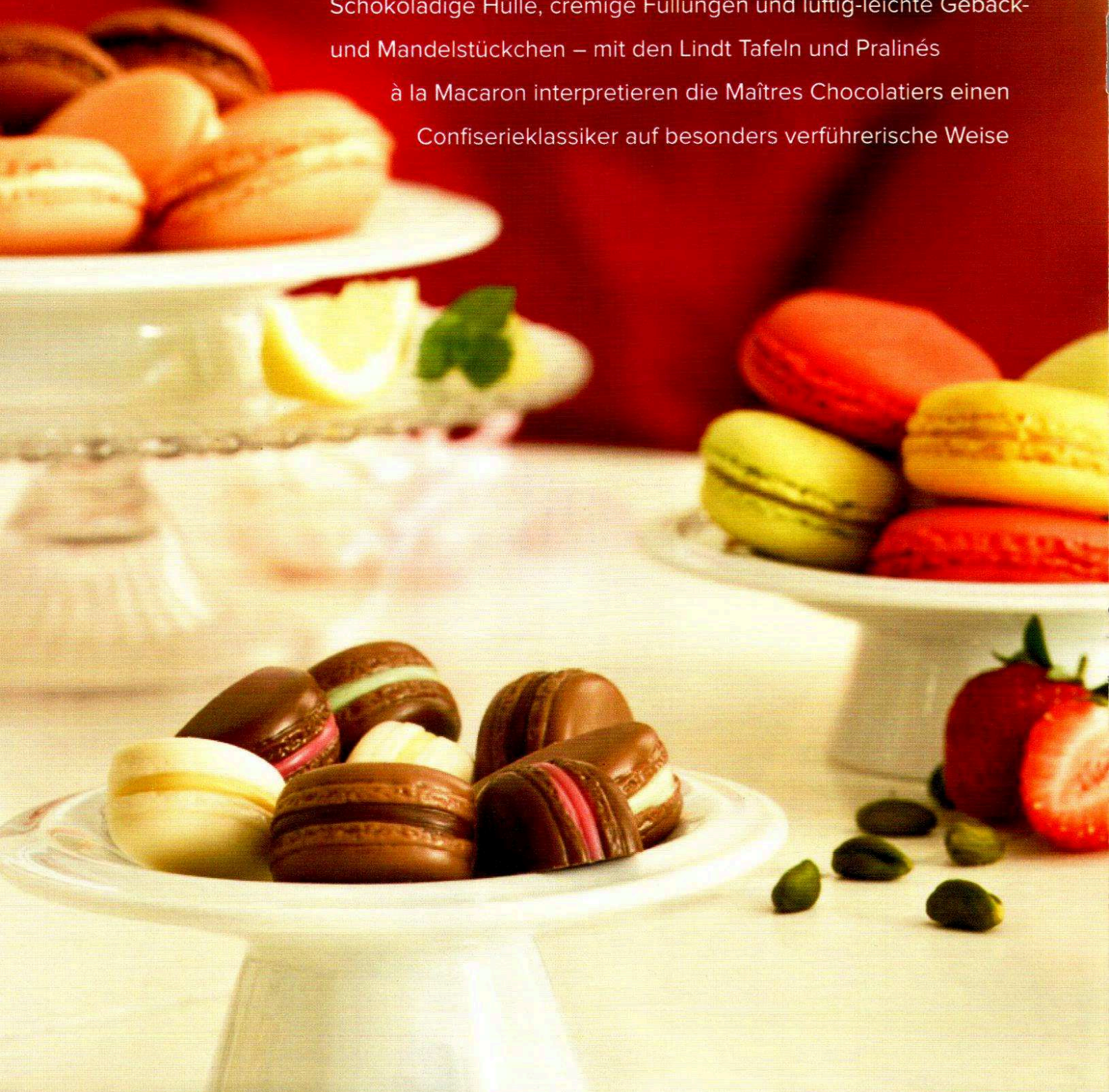


À la Macaron

Raffiniert gefüllte Köstlichkeiten

Schokoladige Hülle, cremige Füllungen und luftig-leichte Gebäck- und Mandelstückchen – mit den Lindt Tafeln und Pralinés

à la Macaron interpretieren die Maîtres Chocolatiers einen Confiserieklassiker auf besonders verführerische Weise





Macarons sind das Ergebnis höchster französischer Confiseriekunst: unendlich zarte, luftige, sehr empfindliche Kreationen aus Mandelbaisers mit einer köstlichen Füllung aus unterschiedlichen himm-

lischen Crèmes. Eine Gourman-

dise, die man in Frankreich wie ein Nationalheiligtum behandelt – erfreute sich doch nachweislich bereits Ludwig XIV. bei seiner Hochzeit im Jahr 1660 an den kleinen, delikaten Köstlichkeiten.

Von Zürich bis New York, von Rio bis Tokio – die einst königlichen Gaumenfreuden sind inzwischen rund um den Globus zum beliebten Trendgebäck avanciert. Grund genug für die Maîtres Chocolatiers von Lindt, sich der deliziösen Versuchung mit Leidenschaft zu widmen und sich zu ganz neuen schokoladigen Meisterwerken inspirieren zu lassen. Das Ergebnis darf man als genussvolle Hommage an den Confiserieklassiker verstehen: Lindt Mini Pralinés und Tafeln à la Macaron.

LUFTIG-ZARTE FÜLLUNGEN VON ERDBEER-SAHNE- BIS CHOCOLADEN-CRÈME

Für die seidig-knackige Hülle ihrer neuen Kreationen griffen die Maîtres Chocolatiers auf ihre jahrzehntelange Expertise in der Herstellung edler, zartschmelzender Lindt Chocolate zurück. Doch das Herzstück eines jeden Macarons ist bekanntlich die Füllung. Hierzu kombinierten die Maîtres Chocolatiers luftig-leichte Gebäck- und geröstete Mandelstückchen – die Grundlage der klassischen Conferiespezialität – mit zarten Crèmes in vier unterschiedlichen Geschmacksrichtungen. Das sind bei den Tafeln wie bei den Mini Pralinés fruchtig-süße Erdbeer-Sahne-Crème, erfrischende Zitronen-Sahne-Crème, verführerisch-nussige Pistazien-Sahne-Crème und – für Genießer, die es besonders schokoladig lieben – intensive Chokoladen-Crème. Jede für sich ein Gedicht!

LINDT MINI PRALINÉS À LA MACARON

Mit ihrer Neuinterpretation des französischen Confiserieklassikers haben die Maîtres Chocolatiers auch einen kleinen, feinen Klassiker aus ihrem eigenen Hause um ein Gourmet-



juwel erweitert: Lindt Mini Pralinés à la Macaron. Ihre zartcremige Füllung in den Geschmacksrichtungen Erdbeere, Zitrone, Pistazie und Chocolate betört mit luftig-leichten Gebäck- und Mandelstückchen. Und für die Umhüllung entschieden sich die Maîtres Chocolatiers von Lindt je nach Praliné und Füllung für feine Vollmilch-, dunkle Vollmilch- oder zarte weiße Chocolate. Hätte Louis XIV. seinen verwöhnten Gaumen mit diesen kleinen Chocolatier-Kunstwerken erfreuen können, hätte man ihn bestimmt seufzen hören: „Mon dieu, quelle gourmandise!“ Doch diese kleinen, feinen und trendigen Köstlichkeiten der Maîtres Chocolatiers von Lindt sind fürs Hier und Jetzt gemacht. Entdecken, zugreifen, dahinschmelzen ...



Verführung à la Macaron

Lindt Mini Pralinés à la Macaron sind kleine, feine Preziosen mit luftig-leichten Gebäck- und Mandelstückchen in vier verschiedenen raffinierten Füllungsvarianten. Wie die Lindt Tafeln à la Macaron verzaubern sie mit den Geschmacksrichtungen: Erdbeere, Zitrone, Pistazie und intensive Chocolate.



Advent

GANZ COOL



Advent und Weihnachten – klar, das ist die Zeit der großen Traditionen. Nichts für euch?
Dann schaut euch mal unsere kreativen Ideen für die Santa-Zeit an. So könnt ihr eure
Wohnung ohne viel Aufwand frech und kreativ und doch festlich dekorieren!

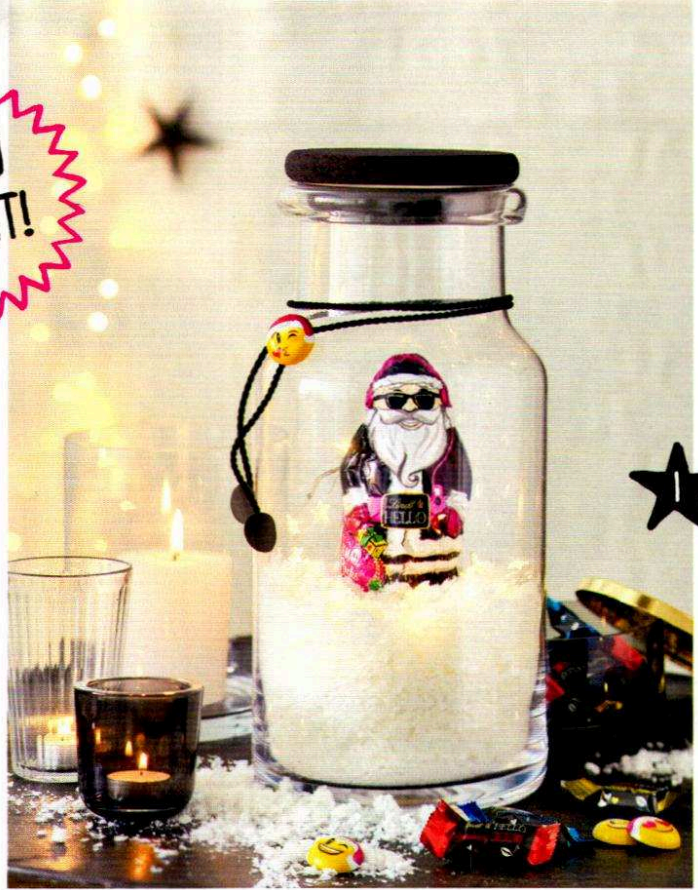
HELLO
ADVENT!

1. WEIHNACHTEN RICHTIG SCHÖN

Das mit dem Schnee ist zu den Feiertagen ja immer ein echtes Glücksspiel. Ein stilistischer Volltreffer ist dafür diese Idee: Ihr nehmt ein großes Glas, füllt es mit Kunstschnee aus dem Bastelbedarf und setzt einen HELLO Xmas Santa hinein. Kerzen oder eine Lichterkette im Hintergrund runden den lässigen Auftritt mit schicken Spiegeleffekten ab.

2. EIN BILD SAGT MEHR ALS 1.000 WORTE

Vorfreude ist immer die schönste Freude – vor allem, wenn die Präsente so pfiffig verpackt sind wie hier. Einfach das Geschenk oder Fotos mit leckeren HELLO Xmas Emotis und ein paar lustigen, ausgeschnittenen Wörtern oder Sprüchen bekleben – und schon habt ihr ein unvergessliches Präsent!



2



3. EINFACH MAL RUMHÄNGEN

Schon wieder die goldenen Christbaumkugeln aus dem Keller? Dieses Jahr soll's mal ganz anders werden! Die Idee dazu: durchsichtige Kugeln zum kreativen Selbstbefüllen. Wir wär's mit einem schokoladigen HELLO Xmas Santa und ein bisschen Tannengrün? Darauf klebt ihr witzige Texte aus einem Etikettendrucker – und schon ist Xmas megaindividuell.

3





4

Jetzt wird's RICHTIG KREATIV



5



4. XMAS MEXICANO

Frage: Wie feiert Mexiko Weihnachten? Antwort: so! Mit einem Kaktus, garantiert nadelfrei. Ob aus Porzellan oder wie hier aus Bast, ist reine Geschmacksache. Witzig sind sie alle. Geschmückt wird er mit einer Lichterkette und den HELLO Mini Santas. Aber Vorsicht: So ein Deko-Kaktus sieht nicht nur klasse aus, er ist von Gästen auch ruckzuck leer genascht. Deshalb unbedingt an Nachschub denken!

5. SÜSSES MITBRINGSEL

Du bist bei Freunden eingeladen und weißt nicht so recht, was du mitbringen sollst? Wie wär's mit einer Mini-Tanne in der Papiertüte und einer ebenso kleinen Lichterkette dazu? Passt garantiert in jede Wohnung. Dazu ein HELLO Mini Santa zum Anstecken, aber auch der große HELLO Santa und ein paar HELLO Xmas Emotis machen sich gut dazu.



Wenn's draußen klopft, war's bestimmt der Santa! Wer brav war, darf sich Hoffnungen auf den HELLO Santa Doorhanger machen.

6



6. COUNTDOWN BIS WEIHNACHTEN

Der neue HELLO Emoti Adventskalender verkürzt mit 24 schokoladigen Überraschungen die Wartezeit bis Weihnachten. Ein echter Hingucker wird das zwinkernde Emoti mit unserem Dekotipp: Dazu aus Draht einen großen Stern formen und mit Olivenzweigen und einer Lichterkette umwickeln. Befestigt werden Zweige und Kette mit einem dünnen Gold- oder Silberdraht.

MITMACHEN UND EINES VON 250 HELLO-PAKETEN GEWINNEN!

Welcher HELLO-TYP bist du?

HAST DU DEINE LIEBLINGSSORTE VON HELLO SCHON ENTDECKT?



soft

Bist du jung und frech, magst es süß und weich wie ein Kuss und stehst deshalb auf **HELLO Strawberry Cheesecake?**

CRUNCHY

Gehörst du vielleicht zu den coolen Typen, magst es am liebsten crunchy und nougatnussig zugleich und fährst auf **HELLO Crunchy Nougat** ab?

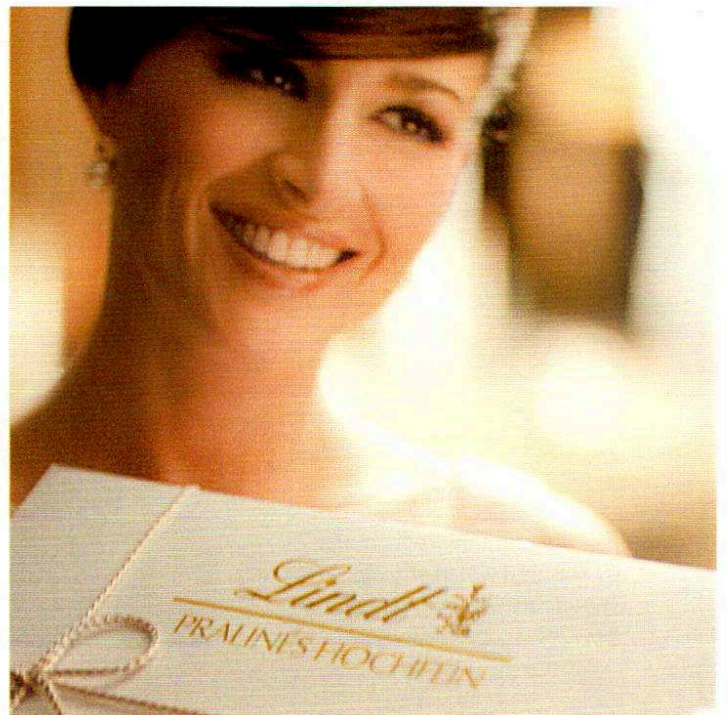


Oder bist du probierfreudig? Dann probier doch mal die neue **HELLO Blueberry Muffin**, eine aufregende Kombination aus unwiderstehlich zartschmelzender Lindt Vollmilch-Chokolade, fruchtigen Blaubeer- und knusprigen Gebäckstückchen! Verrate uns unter www.lindt-hello.de deine Lieblingssorte von HELLO. Unter allen Teilnehmern verlosen wir **250 HELLO-Pakete** u. a. mit der neuen HELLO Blueberry Muffin.

Nicht teilnahmeberechtigt sind Lindt Mitarbeiter, ihre Angehörigen sowie Mitarbeiter der Verlage. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Eine Barauszahlung des Gewinns ist nicht möglich.

???





Lindt Pralinés

die Richtigen für jeden Anlass

Das Leben und seine besonderen Momente feiern: Das geht am besten mit den feinen Pralinés von Lindt. Für jeden Anlass haben die Maîtres Chocolatiers das perfekte Kunstwerk kreiert.

Fest- und Feiertage, ein Glückwunsch zur bestandenen Prüfung, ein guter Anlass, sich endlich wieder einmal zu sehen, oder einfach nur ein herzliches Dankeschön – Pralinés sind seit jeher die idealen Botschafter, Begleiter und Geschenke für unterschiedlichste Anlässe. Schließlich sagen sie mehr als Worte und unterstreichen den Moment auf charmante und besonders genussvolle Weise. Ein „Alles Gute“ kommt durch Pralinés aus tiefstem Herzen, ein „Viel Glück“ verlängert sich durch sie in viele einzelne Genussmomente. Für den Beschenkten sind sie Zeichen der besonderen Wertschätzung und Freundschaft. Und wer sie gemeinsam genießt, teilt damit Freude. Was gibt es Schöneres?

LINDT HOCHFEIN – DAS BESTE FÜR HOCHFEINE GESCHENKANLÄSSE

Die Maîtres Chocolatiers von Lindt haben eine große Vielfalt an Pralinés kreiert. Für jeden Anlass die richtigen. Für die hochfeinen Momente wie Jubiläen, Hochzeiten, runde Geburtstage und natürlich das Weihnachtsfest sind die edlen Lindt Pralinés Hochfein wie geschaffen. Klassisch-elegant in Weiß und Gold verpackt, mit einer von Hand gebundenen Schleife geadelt, begleiten sie die wahrlich glanzvollen Anlässe. Wer bei solch herausragenden Momenten Lindt Hochfein als genussvolles Präsent überreicht, bringt damit große Wertschätzung und Kennerschaft zum Ausdruck. Denn in der exquisiten Auswahl hochfeiner Pralinés-Kreationen offenbart sich die höchste Confiserie-Kunst der Maîtres Chocolatiers. Ob feinste Trüffel-Kreationen, edle Marzipan-Spezialitäten, zartschmelzende Nougat-Variationen oder knackige

Nuss-Pralinés: Es ist nicht allein die betörende Mischung aus höchster Handwerkskunst, langjähriger Erfahrung und feinsten Zutaten, die den Genuss der hochfeinen Kunstwerke so unwiderstehlich macht. Auch die Liebe zum Detail – besonders wenn es um die filigranen Verzierungen und Dekorationen geht – versüßt das Schenken und Genießen. Faszinierend, wie die Maîtres Chocolatiers von Lindt jeder Ammande Luxe eine frisch geröstete braune Mandel als krönenden Abschluss aufsetzen,



Verlockende Vielfalt

Mit viel Liebe zum Detail haben die Maîtres Chocolatiers von Lindt eine große Vielfalt an Pralinés von **Lindt Hochfein** geschaffen – von zartschmelzend bis knackig-nussig, von Marzipan über Trüffel bis Nougat

Klein und extra fein

Die große Confiseriekunst der Maitres Chocolatiers von Lindt lässt sich mit den *Mini Pralinés* gleich mehrfach genießen – schließlich sind sie nur halb so groß wie klassische Lindt Pralinés, aber genauso raffiniert.



wie jeder Marc-de-Champagne-Trüffel mit einem gekonnten Schwung seine elegante Optik erhält. Wie jede Perle de Cacao liebevoll mit einer kleinen Cacao-Perle dekoriert wird und das zartschmelzende Gianduja von einer golden schimmernden Spitztüte schützend umhüllt wird. Solch handverlesene Pralinés-Genüsse, hochfein verpackt, sind genau das passende Präsent für die besonderen Anlässe im Leben.

MINI PRALINÉS – NUR HALB SO GROSS, ABER GENAUSO RAFFINIERT

Die Kunst, den Moment charmant zu versüßen, beherrschen auch die Mini Pralinés von Lindt. Sie lieben eher die kleinen, feinen und besonders liebevollen Anlässe. Ihr Auftritt ist dabei nicht weniger verlockend. So geben sie sich beim gemütlichen Adventskaffee mit den besten Freundinnen unwiderstehlich oder verkürzen die Wartezeit bis Mitternacht auf der Silvesterparty auf genussvolle Weise. Und beim Neujahrsbrunch wünschen sie im neuen stylischen Metallic-Look „Ein gutes neues Jahr!“. Wann und wie auch immer: Mini Pralinés sind bestens geeignet, um Genießerherzen im Sturm zu erobern. Das Gute: In ihnen steckt das gesamte Können der Mâitres Chocolatiers – nur eben im Miniaturformat. „Halb so groß, aber genauso raffiniert“, lautet ihr Motto. So klein die zierlichen Schönheiten sind, so groß ist die Vielfalt, die man mit ihnen genießen kann. Wer mag sich schon zwischen zartem Schichtnougat, feinstem Pistazien-Marzipan, verführerischem Caramel-Amande oder knusprigem Krokant entscheiden, wenn er es nicht muss?! Das dachten sich auch die Mâitres Chocolatiers, die jedes einzelne Mini Praliné mit besonders viel Fingerspitzengefühl und Liebe zum Detail unwiderstehlich machen. Mit ihnen wird dann auch der spontane Kaffeeklatsch mit der besten Freundin schnell zu einem abwechslungsreichen Fest der Sinne. Denn je kleiner, desto öfter ...



Glänzende Aussichten

Ob eine Adventsfeier mit den besten Freundinnen oder eine gemeinsame Silvesterparty – zum Ende des Jahres gibt es viele Anlässe, sich zu treffen, gemütlich zusammensitzen und sich „Alles Gute“ zu wünschen. Die neue **Lindt Mini Pralinés Sonder-Edition im Metallic-Look** ist der perfekte Begleiter – zum Anbieten, als kleines Geschenk oder als Neujahrsüberraschung für die Gäste.

Rezepte von Johann Lafer

MÄRCHENHAFT

Verzaubern Sie in diesem Advent
Ihre Gäste und sich selbst mit
Weihnachtsbäckereien aus feinsten
Lindt Chocolate – Rezepte, die
geradewegs aus der Märchenwelt
entsprungen sind



Hänsel und Gretel

SCHOKOLADEN-PFEFFERKUCHENHÄUSCHEN

Knusper, knusper Knäuschen ...

*Wer mag beim Anblick dieses Häuschens aus Pfefferkuchen sein
nicht gern Hänsel und Gretel sein?*

*Pralinés, Konfekt, Trüffel und Hauchdünne Täfelchen
von Lindt machen es schon allein optisch zu einem Hochgenuss*



Froschkönig

SCHOKOLADEN-KUPPELTORTE

*Was der Prinz vom Tellerlein der jüngsten Königstochter aß,
bevor er vom Zauber erlöst wurde, ist nicht
überliefert. War es vielleicht diese Torte aus Schokobiskuit und
Schokomousse, verziert mit essbarem Blattgold?*





Erau Holle

SCHNEEFLOCKEN-PLÄTZCHEN

*„Ach, zieht uns raus, ach, zieht uns raus, wir sind
längst ausgebacken!“ Bei diesen himmlisch leckeren Plätzchen
lässt sich Goldmarie nicht zweimal bitten*

Rotkäppchen

RÖTWEIN-SCHOKOLADENKUCHEN

„Bring Kuchen und Wein der Großmutter hinaus, sie wird sich daran laben.“ Erst recht, wenn der Gugelhupf mit Lindt Excellence und einer Haube aus Wildpreiselbeeren verfeinert ist, dachte sich Rotkäppchen



SCHOKOLADEN- PFEFFERKUCHEN- HÄUSCHEN

Zutaten für 1 Lebkuchenhaus:

350 g Honig • 100 g Zucker • 100 g Butter •
1 Ei • 1 EL Kakaopulver • 1 Päckchen Lebkuchengewürz • 500 g Mehl • 5 g Hirschhornsalz • 3 EL Milch • 2 g Pottasche •
2 flüssige Eiweiße • 500 g Puderzucker •
ca. 2 TL Zitronensaft • ca. 75 g Lindt Excellence Zartbitter 50 % Feinherb •
verschiedene Pralinen, Trüffel, Konfekt und Hauchdünne Täfelchen von Lindt

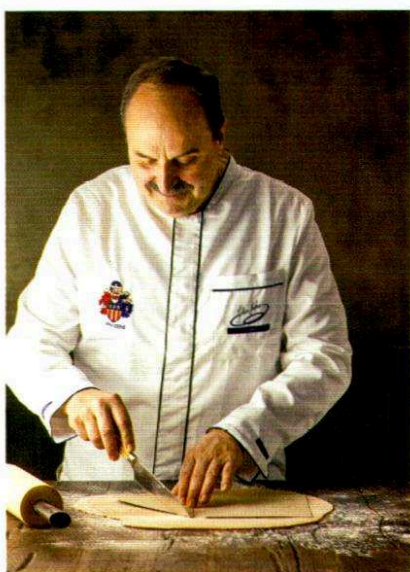
Zubereitungszeit: ca. 120 Min. + ca. 15 Min.

Backzeit + ca. 24 Std. Ruhezeit

Schwierigkeitsgrad: schwer ★★★

1. Honig, Zucker und Butter zusammen in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad rühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Anschließend etwas abkühlen lassen. Ei, Kakaopulver und das Gewürz unterrühren. Dann das Mehl unter die Honigmasse mischen. Hirschhornsalz in 2 EL Milch, Pottasche in 1 EL Milch auflösen. Zuerst das angerührte Hirschhornsalz, dann die aufgelöste Pottasche sorgfältig unter den Teig kneten. Diesen zugedeckt im Kühlschrank 24 Stunden ruhen lassen.

2. Die Schablonen für das Haus aus Pappe zurechtschneiden und zur Probe einmal zusammensetzen, um zu prüfen, ob die Teile auch wirklich passen. Man



benötigt eine runde oder ovale Bodenplatte, je eine spitz zulaufende Vorder- und Rückseite, zwei schmale Seitenwände und zwei rechteckige Dachflächen.
3. Am nächsten Tag den Ofen auf 180 °C vorheizen. Lebkuchenteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dünn ausrollen. Aus dem Teig mithilfe der Schablonen die einzelnen Bauteile ausschneiden (Foto) und auf mit Backpapier belegte Backbleche legen. Alle Teile nacheinander im Ofen in ca. 15 Min. goldbraun backen. Danach vollständig auskühlen lassen. Nach Belieben kann man nun Fenster und Türen ausschneiden.
4. Inzwischen für den Zuckerguss die Eiweiße steif schlagen. Dann nach und

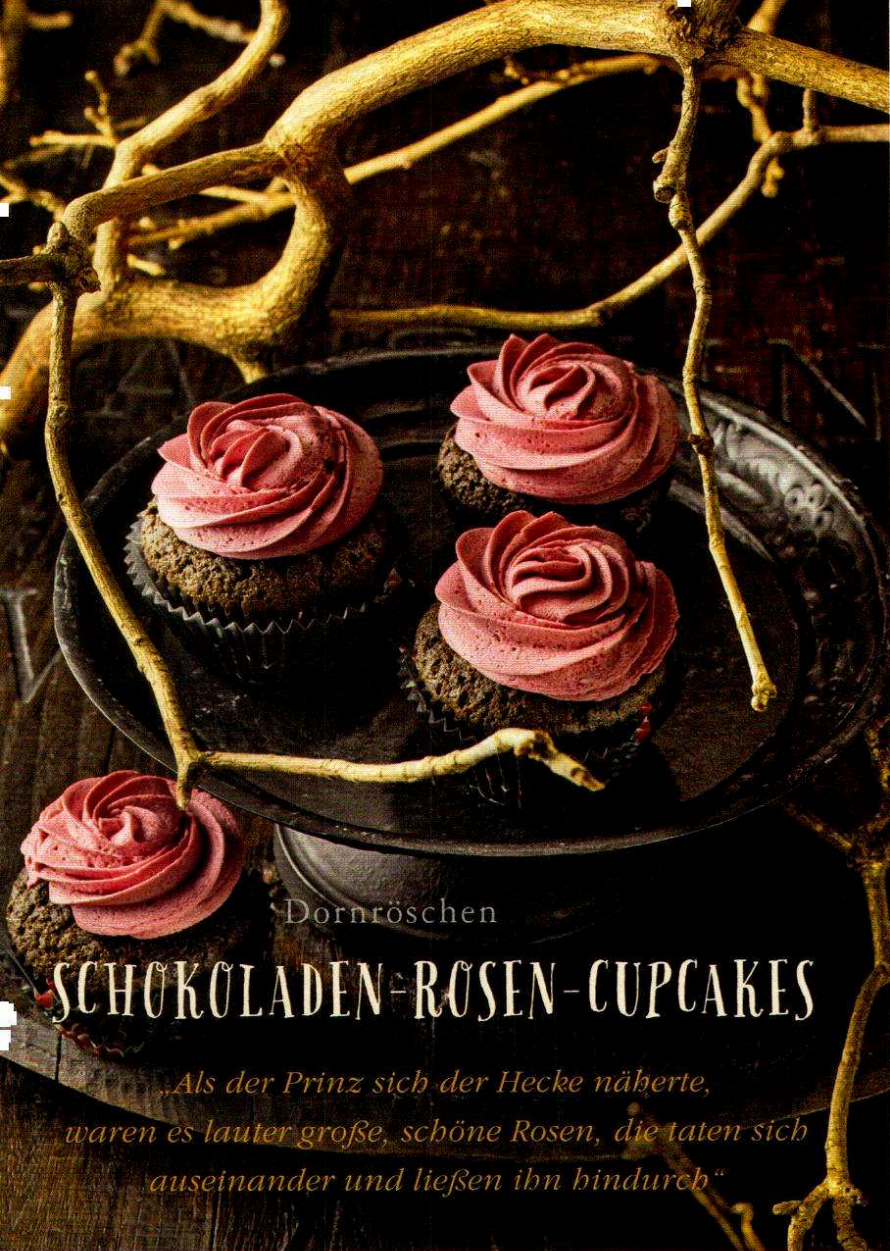
nach den gesiebten Puderzucker dazugeben und zu einer glatten Masse verrühren. Mit Zitronensaft verfeinern und in einen Spritzbeutel umfüllen.
5. Vorder- und Rückseite sowie die Seitenwände auf der Bodenplatte mit dem Zuckerguss zusammensetzen. Das Ganze fest werden lassen. Dann die beiden Dachflächen anbringen und fest werden lassen. Fertiges Hexenhaus mit restlichem Zuckerguss garnieren.
6. Zartbitter-Schokolade schmelzen und in eine kleine Spritztüte füllen. Nach Belieben verschiedene Lindt Pralines, Trüffel, Konfekt und Hauchdünne Täfelchen mit der flüssigen Zartbitter-Schokolade am Hexenhaus anbringen und fest werden lassen.



Sterntaler

GOLDENE SCHOKOTALER

*„Und wie es so stand und gar nichts mehr
batte, fielen auf einmal die Sterne vom Himmel,
und waren lauter blanke Taler“*



Dornröschen

SCHOKOLADEN-ROSEN-CUPCAKES

„Als der Prinz sich der Hecke näherte,
waren es lauter große, schöne Rosen, die taten sich
auseinander und ließen ihn hindurch.“

SCHOKOLADEN- KUPPELTORTE

Zutaten für eine Torte mit ca. 18 cm
Durchmesser (ca. 6 Portionen):

Für den Biskuit: 100 g Mehl • 30 g Kakao-
pulver • 1 TL Natron • ½ TL Backpulver •
1 Ei • 125 g Zucker • 85 g zimmerwarme,
weiche Butter

Für die Mousse und die Glasur:

4 Blatt Gelatine • 200 g Lindt Vollmilch-
Chocolade • insgesamt 150 g Puderzucker •
100 ml heiße Milch • 4 Eier • 1 Prise Salz •
insgesamt 250 g Sahne • 25 g Butter •
150 g Lindt Excellence 70 % Edelbitter
Intensiv • essbares Blattgold, Goldflocken
und Goldfarbpulver zum Verzieren

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.
+ ca. 25 Min. Backzeit + 2 Std. Kühlzeit
Schwierigkeitsgrad: schwer ★★ ★

1. Ofen auf 180 °C vorheizen. Mehl mit Kakao, Natron und Backpulver mischen. Ei mit Zucker ca. 5 Min. mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Dann zuerst die möglichst weiche Butter, danach die Mehl-Mischung abwechselnd mit 100 ml lauwarmem Wasser unterrühren. Teig in eine gebutterte Kuppelform (ersatzweise eine ofenfeste halbrunde Glas- oder Porzellanschale) füllen und ca. 25–30 Min. backen. Danach den Biskuit in der Form abkühlen lassen, stürzen und horizontal halbieren.
2. Gelatine 5 Min. in kaltem Wasser einweichen. Vollmilch-Schokolade raspeln. 100 g Puderzucker in einem kleinen Topf goldbraun schmelzen. Heiße Milch unterrühren und bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis der Zucker in

der Milch aufgelöst ist. Eier trennen. Eigelbe mit der Karamell-Milch in einer Schüssel überm heißen Wasserbad zu einem warmen, dick-cremigen Schaum aufschlagen. Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Schüssel vom Wasserbad nehmen, geraspelte Vollmilch-Schokolade unter den Eigelbschaum rühren und schmelzen. Eiweiße zu steifem Schnee schlagen. 150 ml von der Sahne ebenfalls steif schlagen. Beides unter die Schokocreme heben. Mousse mit den beiden Biskuithälften in die gesäuberte Kuppelform füllen und 2 Std. in das Gefrierfach stellen.

3. Inzwischen für den Überzug die restlichen 100 ml Sahne aufkochen. Topf vom Herd ziehen. Butter und gehackte Edelbitter-Schokolade zufügen und unter Rühren schmelzen. 50 ml Wasser mit den restlichen 50 g Puderzucker aufkochen und unter die Schokoladenmischung rühren. Die Kuppelform aus dem Gefrierfach nehmen und bis zum Rand kurz in heißes Wasser tauchen. Torte auf ein Gitter stürzen und gleichmäßig mit der Glasur übergießen. Diese fest werden lassen, dann die Torte auf eine Platte umsetzen, mit Gold verzieren und vor dem Verzehr auftauen lassen.

SCHNEEFLOCKEN- PLÄTZCHEN

Zutaten für ca. 40–50 Stück (je nach Größe):

100 g Lindt Excellence 78 % Edelbitter
Vollmundig • 125 g Mehl • 2 EL Kakao •
50 g geschälte, fein gemahlene Mandeln •
insgesamt 250 g Puderzucker • 1 Prise Salz •
100 g Butter • 1 Eigelb • ca. 2 EL Zitronensaft

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. + ca. 10 Min. Backzeit
Schwierigkeitsgrad: leicht ★

1. Für den Teig Schokolade fein raspeln und mit Mehl, Kakao, Mandeln, 50 g des Puderzuckers, einer Prise Salz, Butter und dem Eigelb rasch zu einem glatten Teig kneten. Diesen in Folie gewickelt 1 Std. in den Kühlschrank legen.
2. Ofen auf 180 °C vorheizen. Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche etwa 3 mm dünn ausrollen. Mit

verschieden großen speziellen Ausstechern Eiskristalle ausstechen und diese nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Plätzchen im Ofen ca. 10 Min. backen. Anschließend auf einem Gitter abkühlen lassen.

3. Den restlichen Puderzucker mit Zitronensaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Diesen in eine Papier-Spritztüte umfüllen, Kristalle mit dem Guss verzieren oder gleichmäßig mit einer dünnen Schicht bedecken.

ROTWEIN-SCHOKOLADENKUCHEN

Zutaten für einen Gugelhupf (ca. 20 cm Durchmesser):

Weiche Butter und Mehl für die Form • 100 g Lindt Excellence 70 % Edelbitter Intensiv • 250 g weiche Butter • 200 g Zucker • 4 zimmerwarme Eier • 250 g Mehl • 1 EL Backpulver • 2 TL Lebkuchengewürz • 2–3 TL Kakaopulver • 125 ml lieblicher Rotwein • Saft von ½ Zitrone • 100 g Puderzucker • rote Lebensmittelfarbe • ca. 75 g Wildpreiselbeeren aus dem Glas

Zubereitungszeit: ca. 35 Min. + ca. 1 Std. Backzeit
Schwierigkeitsgrad: leicht ★

1. Ofen auf 180 °C vorheizen. Gugelhupfform mit etwas Butter ausfetten und mit Mehl bestäuben. Schokolade fein raspeln.

2. Butter mit Zucker in ca. 5 Min. schaumig schlagen. Nach und nach die Eier unterrühren. Mehl mit Backpulver, Lebkuchengewürz und Kakao mischen, unterheben. Dann Rotwein dazugießen und unterrühren. Zum Schluss die fein geraspelte Schokolade behutsam unterheben. Teig in die Form füllen, Kuchen im Ofen auf der untersten Einschubleiste ca. 1 Std. backen. Anschließend herausnehmen, etwas abkühlen lassen und auf ein Kuchengitter stürzen.

3. Für den Überzug Zitronensaft mit Puderzucker und 2–3 Tropfen roter Lebensmittelfarbe zu einem dünnflüssigen Guss verrühren. Preiselbeeren gleichmäßig auf dem ausgekühlten Gugelhupf verteilen und mit dem Zuckerguss beträufeln.

GOLDENE SCHOKOTALER

Zutaten für ca. 30 Taler:

50 g Zucker • Mark von 1 Vanilleschote • ½ TL Zimtpulver • 50 g fein gehackte Mandeln • 50 g fein gehackte Haselnüsse • 200 g Lindt Excellence 85 % Edelbitter Mild • 100 g Lindt Vollmilch-Chocolade • 25 g Butter • etwas essbares Goldfarbpulver (Backregal im Supermarkt)

Zubereitungszeit: ca. 25 Min.
+ ca. 12 Min. Backzeit + ca. 1 Std. Kühlzeit
Schwierigkeitsgrad: leicht ★

1. Ofen auf 180 °C vorheizen. Zucker mit 50 ml Wasser, Vanille und Zimt aufkochen lassen. Sirup mit den Nüssen vermischen, alles auf ein Backblech mit Backpapier verteilen und im Ofen in etwa 10–12 Min. goldbraun karamellisieren. Dabei das Ganze gelegentlich mit einem Löffel wenden.

2. Inzwischen Schokolade klein hacken und mit Butter in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Karamellisierte Nuss-Mischung unter die geschmolzene Schokolade heben und die Masse etwa 3–5 mm dick auf einen großen Bogen Backpapier streichen. Schokolade im Kühlschrank fest werden lassen.

3. Aus der fest gewordenen Schokolade etwa 3–4 cm große runde Taler ausstechen. Diese gleichmäßig mit essbarem Goldpulver bestäuben und am besten an einem kühlen Ort aufbewahren.

SCHOKOLADEN-ROSEN-CUPCAKES

Zutaten für ca. 8 Stück:

150 ml Kirschsaff • 100 ml schwarzer Johannisbeer-Sirup • 20 g Speisestärke • 1 Tüte Vanillezucker • nach Belieben einige Tropfen Rosenblütenwasser • 100 g Lindt Excellence Zartbitter 50 % Feinherb • insgesamt 250 g weiche Butter • 125 g Zucker • 2 zimmerwarme Eier • 100 g Mehl • 2 EL Kakaopulver • 2 TL Backpulver • 125 ml Milch •

Zubereitungszeit: ca. 40 Min.
+ ca. 25 Min. Backzeit + ca. 2 Std. Abkühlzeit
Schwierigkeitsgrad: leicht ★

1. Kirschsaff mit Sirup, Stärke und Vanillezucker in einen Topf geben, alles miteinander gründlich vermischen und unter ständigem Umrühren aufkochen lassen. Die nun puddingdick gewordene Creme in eine Schüssel umfüllen, nach Belieben mit etwas Rosenblütenwasser verfeinern und im Kühlschrank vollständig auskühlen lassen.

2. Ofen auf 180 °C vorheizen. Acht Papierförmchen in ein Muffin-Backblech verteilen. Schokolade raspeln. 125 g von der weichen Butter zusammen mit Zucker mit einem Handrührgerät in ca. 3 Min. schaumig schlagen. Dann die Eier nach und nach unterrühren. Mehl mit Kakao und Backpulver mischen, darübersieben und unterrühren. Danach die geraspelte Schokolade zusammen mit der Milch untermischen. Papierförmchen zu 2/3 mit dem Teig füllen, Muffins im heißen Ofen 25–30 Min. backen. Danach erkalten lassen.

3. Die restlichen 125 g Butter mit dem Handrührgerät in ca. 3 Min. schaumig aufschlagen. Dann löffelweise den Pudding zufügen und unterrühren. Buttercreme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle umfüllen und von der Mitte beginnend kreisrund auf die Muffins spritzen.

Noch mehr Rezepte von Johann Lafer

Welche Vielfalt an verführerischen Kreationen sich aus Lindt Chocolate zaubern lässt, zeigt Sternekoch Johann Lafer in zahlreichen weiteren Rezepten. Sie finden sie online unter www.lindt.com



Himmlisch leichte Creation

Immer wieder lassen sich die Maitres Chocolatiers von den beliebtesten Desserts der Welt inspirieren und interpretieren sie auf Basis feinsten Lindt Chocolate neu. Dieses Jahr bereichert Lindt Creation Käsekuchen-Mandarine die große Vielfalt. Dank der genussvollen Kombination aus feinsten Lindt Vollmilch-Chocolate und einer besonders cremigen Frischkäsefüllung mit fruchtigen Mandarinstückchen wird daraus eine himmlisch leichte Entdeckung für Liebhaber feinsten Lindt Chocolate.



Die ganze Welt VON LINDT

Willkommen im Lindt Chocoladen Club!

Mit dem Lindt Chocoladen Club entdecken Club-Mitglieder eine exklusive Auswahl an Lindt Produkten, abgestimmt auf einzigartige Themenwelten in einer sorgfältig zusammengestellten Genießer-Kollektion. Lassen auch Sie sich von handverlesenen Schokoladen-Kreationen der Maitres Chocolatiers, den Neuheiten, den exklusiven internationalen Lindt-Spezialitäten und den spannenden Themenwelten, wie „Goldene Weihnachten“, „Bunte Ostern“ oder „Herbstlicher Genuss“, regelmäßig verführen – wer-

den Sie jetzt Club Mitglied oder verschenken Sie Freude:
www.lindtchocoladenclub.de/chocoladenseiten

- 1. Ihr monatliches Lindt Chocoladen Club Abonnement*:** Genießen Sie Ihre erste Genießer-Kollektion mit exklusiven 10 € Rabatt für nur 14,95 € statt 24,95 € zzgl. Versandkosten.
- 2. Ihr Lindt Jahresabonnement inklusive Prämien**:** Neben den Genießer-Kollektionen erwarten Sie außerdem der 1 kg Lindt Weihnachtsmann zu Weihnachten und der 1 kg Osterhase zu Ostern gratis.
- 3. Ihr Lindt Geschenkabo:** Ein genussvolles Weihnachtsgeschenk: Verschenken Sie drei Monate lang eine Genießer-Kollektion zum Vorzugspreis von einmalig nur 69,95 €. Geben Sie einfach Ihre Wunschadresse an.

* 3,95 € für eine Lieferung innerhalb Deutschlands, 4,95 € nach Österreich | Nur für Neukunden | Nur solange der Vorrat reicht | Nur in Deutschland und Österreich gültig | Mitgliedslaufzeit von mindestens zwei Monaten | Ab der 2. Genießer-Kollektion 24,95 € zzgl. Versand
** 24,95 € pro Monat und Genießer-Kollektion zzgl. Versand | Mindestabnahme sind neun Genießer-Kollektionen





Nachhaltig und gut – von Anfang an

Im Gespräch mit Piera Waibel, verantwortlich für nachhaltige Rohstoffprojekte bei Lindt & Sprüngli

Das Lindt & Sprüngli Farming Program ist gelebte Verantwortung. Mit seinem ökologischen und sozialen Engagement setzt das Unternehmen bewusst ganz am Anfang der Wertschöpfungskette an. Ein Interview mit Piera Waibel, Verantwortliche für nachhaltige Rohstoffprojekte.

Nachhaltigkeit ist in aller Munde – mit Lindt darf man dies sogar wörtlich nehmen. Was tut das Unternehmen dafür?

Piera Waibel: Ganz allgemein kann man sagen, wir engagieren uns dafür, dass sich die gesamte Wertschöpfungskette von der Beschaffung der Rohstoffe bis hin zum Genuss unserer Produkte bei den Konsumenten und Konsumentinnen stetig in Richtung Nachhaltigkeit verbessert.

Ein spezielles Engagement liegt natürlich auf der nachhaltigen Beschaffung des Kakaos. Im Fokus stehen hier die Rückverfolgbarkeit des Rohmaterials, soziale und ökologische Komponenten sowie die externe Verifizierung des Fortschritts, den die Bauern und Bäuerinnen machen.

Wie sieht das konkret aus?

Im Rahmen des Lindt & Sprüngli Farming Program bieten wir zum Beispiel Kakaobauern und -bäuerinnen Schulungen an: zu besseren Anbaumethoden, mehr Umweltschutz, Sozialpraktiken und zu einer professionelleren Geschäftspraxis. Zusätzlich erhalten sie Zugang zu nötigem Zubehör für Anbau, Ernte und Arbeitssicherheit. All das steigert die Erträge.

Doch es geht nicht nur um Ertragssteigerung, oder?

Nein, nur über steigende Erträge erhöht sich die Lebensqualität der Bäuerinnen und Bauern nicht zwangsläufig. Selbstverständlich gehört auch die Entwicklung der Dorfgemeinden dazu. Wir helfen beispielsweise beim Brunnenbau, um sauberes Trinkwasser zu garantieren. Oder bei der Errichtung von Schulen und sogenannten Village Resource Centers, in denen tagsüber Kinder unterrichtet werden und in der restlichen Zeit Farmer die Computer für ihre fachliche Fortbildung nutzen können. Immer wichtiger

wird auch, dass die Bauern und Bäuerinnen neben ihrer – oft sehr kleinen – Kakaofarm zusätzliches Einkommen generieren können. Dies fördern wir beispielsweise durch Kurse zur Schneckenzucht in Ghana (lokal eine begehrte Delikatesse!) oder durch den Aufbau von kleinen Unternehmen in Ecuador, die biologischen Dünger selber herstellen und verkaufen.

Dafür zahlt Lindt einen Aufpreis für jede Tonne Kakao. Rechnet sich das für das Unternehmen und die Produkte von Lindt?

Langfristig haben wir sicher Vorteile, da die Programme eine gesicherte Beschaffung qualitativ hochwertiger Kakaobohnen gewähren. Es geht jedoch primär darum, die Lebensbedingungen der Kakaobauern und -bäuerinnen zu verbessern, womit wir einen Teil unserer Verantwortung für eine nachhaltige Entwicklung wahrnehmen.

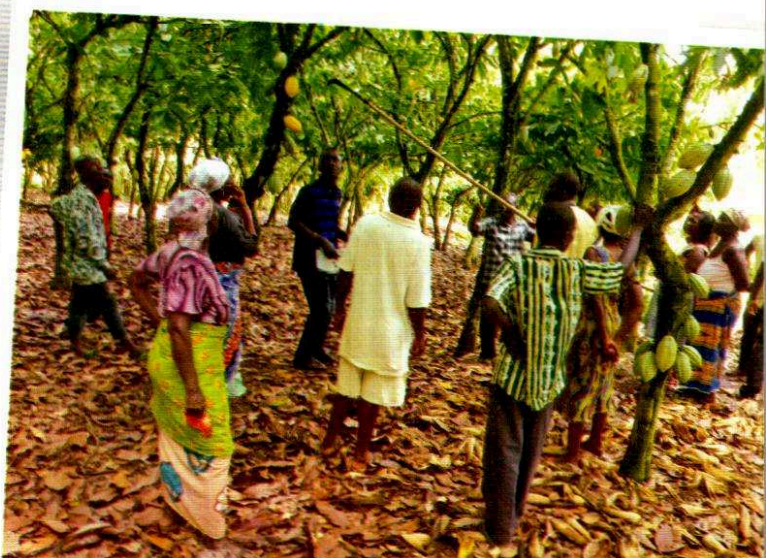
Wo können Leser mehr erfahren?

Wir haben eine neue Website, die das Lindt & Sprüngli Farming Program anschaulich erklärt:

@ www.farming-program.com

Wer mehr ins Detail möchte, liest am besten unsere Nachhaltigkeitsberichte:

@ www.lindt-spruengli.com/sustainability/sustainability-governance/documents/





Aprikose trifft Edelbitter

Saftig, frisch und herrlich süß – Aprikosen sind Früchte des Sommers. Kein Wunder, schließlich tragen sie die Sonne aus den Anbauregionen im Mittelmeerraum in sich. Die Maîtres Chocolatiers von Lindt verlängern das Sommer-Feeling nun mit der neuen **Lindt Tafel Edelbitter Mousse Aprikose**. Dafür kombinieren sie eine knackige Hülle aus feiner Lindt Chocolate mit einem Kakaoanteil von 70 Prozent mit einer Füllung aus einer fruchtigen Aprikosencreme auf einer dunklen Mousse au Chocolat.



Lindt Newsletter

Neue Produkte und feine Rezepturen, verführerische Geschenke, Saisonspezialitäten oder vorteilhafte Code-Aktionen – der Newsletter von Lindt informiert stets aktuell rund um die Kreationen der Maîtres Chocolatiers. Einfach anmelden unter www.lindt.de/newsletter oder über den QR-Code.



Lieber Herr Hansch,

Dieses Jahr darf es ruhig einmal glanzvoller werden, mit dem großen Dekorationsbrand Gold. Das Gute daran: Ein großer Teil der goldfarbenen Tischdekorationen sind Kostlickeiten von Lindt. Mit den goldenen Weihnachtsmännern, den Glöckchen und den Goldspinnchen stellen Sie festliche Stimmung auf die Weihnachtsfeier. Erwartungsvolle Stimmung, Katzenstolz, der Duft von Zimt und Nüssen in der Luft – gekrönt von Lindt Chocoladen-Höckchenkränzen. Die festliche Goldglöcke und edle Goldweihnachtsmänner verzaubern für Weihnachtsfest.

Festliche Dekorationsideen für die Weihnachtszeit

100g 2,99 €	100g 2,99 €	200g 3,99 €	200g 4,99 €

Impressum

CHOCOLADENSEITEN ISSN: 1618-4033 HERAUSGEBER Chocoladefabriken Lindt & Sprüngli GmbH, Süsterfeldstr. 130, 52072 Aachen, Tel. 02 41 / 88 81-0
 GESCHÄFTSFÜHRER Dr. Adalbert Lechner (verantwortlich für den Inhalt) OBJEKTVERANTWORTLICHE Heike Bootz OBJEKTLEITUNG Laura Sophie Meinek
 CHEFREDAKTEUR Jens Leichsenring PROJEKTLEITUNG Brigitte Buhmann ART DIRECTION Alexandra Handgröding, Sabine Krohberger MITARBEITER
 DIESER AUSGABE Oliver Armknecht, Claudia Götz, Nicole Grinzinger, Anja Hanke, Katinka Holupirek, Barbara Lang, Norbert Misch-Kunert, Monika Sattrasai,
 Jürgen Stoll VERLAG Chocoladen Seiten ist eine Kooperation von move communications GmbH (Kistlerhofstr. 70, 81379 München, Tel. 0 89 / 45 22 19-0,
 Leitung: Dr. Klaus Kitzmüller) und der Journal International The Home of Content GmbH (Hanns-Seidel-Platz 5, 81737 München, Tel. 0 89 / 64 27 97-0,
 Leitung: Stefan Endrös) REPRODUKTION Media Diversified, München DRUCKEREI B+B Media Services, Mönchengladbach

Herstellernachweise: S. 10–17: S. 10 Geschirr: „Winter Bakery Delight“, Villeroy & Boch, www.villeroy-boch.de; S. 12 Blechspiel-Pferdchen: Walter & Prediger, www.walter-prediger.com; S. 13 Schaukelbank „Lona“, Mia Villa, www.miavilla.de; S. 14 Seidenstoff, Rica Riebe Interior Design, www.ricariiebe.com; S. 14 Geschirr: „Winter Bakery Delight“, Villeroy & Boch; S. 14 Blechkreisel und Musikspieldose: Walter & Prediger, www.walter-prediger.com; S. 15 Geschirr Kollektion „Artasano Montagne“, Villeroy & Boch, www.villeroy-boch.de; S. 17 Schneekugeln: Walter & Prediger, www.walter-prediger.com; S. 17 Sessel „Felipa“, Mia Villa, www.miavilla.de; S. 17 Seidenstoff und Kissen: Rica Riebe Interior Design, www.ricariiebe.com; S. 32–35: Glas mit Santa: Eden Living, www.edenliving.de; Fotos in Polaroids umwandeln: www.lalalab.com; Christbaumkugel zum Befüllen aus durchsichtigem Kunststoff: www.ideal-shop.com; Etikettendrucker: Dymo, www.dymo.com, Kaktus: von privat



Zum Liebhaben

Jedes Kind braucht seinen Teddy und liebt ihn heiß und innig. Besonders zottelig-weich ist Theo Teddybär von Steiff. Größe: 23 Zentimeter. Markenzeichen: Knopf im Ohr. Bestimmung: zum Liebhaben. Weltweit heiß geliebt ist auch der Lindt Teddy aus feinsten Lindt Vollmilch-Chocolade. Markenzeichen: rotes Herz. Bestimmung: glücklich machen. Das tut er jetzt gleich doppelt, denn er führt mit etwas Glück zum Gewinn eines Theo Teddybär!

Gewinnen Sie einen von 1.000 original Steiff Teddys „Theo Teddybär“ im Wert von 30 Euro!



Ihr persönlicher Teddy-Gewinncode:
ABCD1234
vom 1.10. bis zum 27.12.2017 auf www.lindt.com/teddy eingetippt und mit etwas Glück gewonnen!

Gewinnen ist so einfach: In der Vorweihnachtszeit besitzen alle 100-Gramm-Lindt-Teddys im aufklappbaren Bodenetikett einen Teddy-Gewinncode. Geben Sie diesen Code vom 1.10. bis 27.12.2017 auf www.lindt.de/teddy ein und Sie erfahren sofort, ob Sie zu den 1.000 glücklichen Gewinnern gehören.

Der Lindt Teddy wünscht *viel Glück!*

So geht's: Gewinncode im Bodenetikett eines 100-g-Lindt-Teddys entdecken und auf www.lindt.de/teddy eingeben. Zeitraum: 1.10. bis 27.12.2017



HELLO FÜR DICH!

150.000 INDIVIDUELLE HELLO-GRÜSSE

DEIN NAME → DEIN BILD → DEIN SPRUCH → DEIN HELLO!

GRATIS!

HELLO gibt es jetzt **ganz individuell** nur für dich, deinen besten Freund oder deine beste Freundin. Denn nun kannst du für verschiedene HELLO Tafeln und Pralinés eine individuelle Verpackung gestalten und so HELLO zu einem persönlichen Geschenk machen.

Und das Beste: **Die ersten 150.000 individuellen HELLO Verpackungen gibt es gratis!**

So einfach geht's: Eine der teilnehmenden HELLO Tafeln oder Pralinépackungen mit Aktionsstörer kaufen. Alle teilnehmenden Packungen haben einen individuell eingedruckten Code, der auf www.lindt-hello.de eingegeben werden kann. Nun kannst du ein eigenes Foto, einen witzigen Spruch und deinen oder den Namen des Beschenkten hochladen und damit die Verpackung gestalten. Wenige Tage später bekommst du deine persönliche HELLO Verpackung per Post zugeschickt.



Lindt

LINDOR



*Ihr ZARTSCHMELZENDER
Moment des Tages.*



Wann immer, wo immer Sie LINDOR genießen – es ist ein magischer Moment. Wenn die feine Chocoladenhülle bricht, verführt die unendlich zartschmelzende Füllung Ihre Sinne und trägt Sie sanft davon – ein Moment puren Chocoladenglücks. Es ist Ihr Moment. Mit LINDOR – kreiert von den Lindt Maîtres Chocolatiers. Liebe und Leidenschaft für Chocolate seit 1845.

