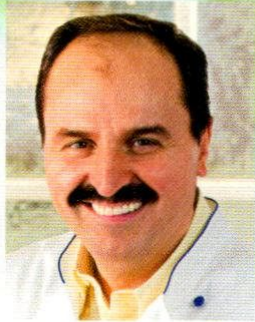


Chocoladen

Seiten

DAS LINDT MAGAZIN FÜR GENIESSER



JOHANN LAFER

Neue Oster-Rezepte

ZARTE FRÜHLINGSBOTEN

*Die schönsten Ideen für
Ihre Osterdekoration*

SAURE FRÜCHTE

Erfrischung an heißen Tagen

GROSSE SAMMELAKTION

Treue Genießer werden belohnt

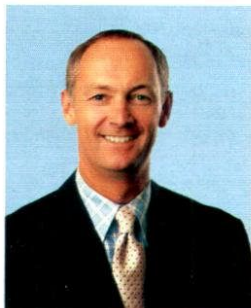
Mit
Gratis-
Ostergruß-
Postkarten

GEWINNEN SIE:

Drei Verwöhnreisen in Wellness-Hotels

Lindt
SCHWEIZER CHOCOLADE-KULTUR
SEIT 1845





Liebe Leserinnen und Leser,

hören Sie den Goldhasen auch schon leise klingeln? Ostern steht vor der Tür, und allerorten sucht sich unser goldenes

Häschen mit Glocke wieder ein geeignetes Versteck. Lindt Chocoladenseiten hat sich auf die Suche gemacht und ihn an außergewöhnlichen Orten aufgespürt und fotografiert. Doch wo hält sich unser Goldhase sonst noch verborgen? Auf Reisen oder bei Ihnen zu Hause? Schicken Sie uns Ihre besten Goldhasen-Entdecker-Schnappschüsse. Mehr dazu auf Seite 24.

Dem Lindt Goldhasen nachgespürt hat auch das Kölner Schokoladenmuseum. Hier kann man die Herstellung des 1-Kilogramm-Prachtexemplars von der flüssigen Schokolade bis zum fertigen Goldhasen erleben. Besuchen Sie doch dort einmal unsere *Maîtres Chocolatiers* und schauen Sie ihnen über die Schulter.

Zum Frühling gehören bei Lindt seit diesem Jahr neben Meister Lampe und vielen köstlichen Eiern auch die Elfen. Die feenhaften Wesen haben uns zu den neuen Köstlichkeiten von „Ostern im Elfental“ inspiriert. Wer die Zauberwesen sind und welche erlesene Chocoladen-Spezialitäten wir für Sie kreiert haben, lesen Sie in unserer Oster-Strecke ab Seite 8. Dort finden Sie viele Dekorationsideen für einen festlich gedeckten Ostertisch.

Natürlich dürfen auch in dieser Ausgabe die Rezepte von Johann Lafer nicht fehlen, die er wieder speziell für die Leser der Chocoladenseiten entwickelt hat. Wie wäre es mit einem Stück Ostertorte Tricolore oder Geeistem vom Kaffee? Die kreativen Backideen des Starkochs, die Sie ab Seite 28 nachlesen können, sorgen für ein rundum gelungenes Osterfest.

Eine genussvolle Lektüre wünscht Ihnen

DR. ADALBERT LECHNER
Geschäftsführer Lindt & Sprüngli Deutschland

Inhalt



4 Magazin

Tipps und Trends rund ums Frühlingserwachen

6 Der Goldhase im Museum

*Blicken Sie hinter die Kulissen der Produktion.
Und: die Gewinner des Goldhasen-Mahwettbewerb*

8 Ostern im Tal der Elfen

Dekorationsideen für einen fröhlichen Ostertisch

17 Kinder-Internet-Fanclub

Lustige Spiele zum Mitmachen für die Kleinen

18 Glücksmomente

*Nehmen Sie sich eine süße Auszeit vom Alltag
und gewinnen Sie eine von drei Verwöhnreisen*

20 Die Geschichte der Schokolade

Vom bitteren Trunk zur süßen Köstlichkeit

24 Wo versteckt sich der Goldhase?

Der große Fotowettbewerb zum Mitmachen

26 Das Geheimnis der Doppelfüllung

*Chocoladenseiten schaut den
Maîtres Chocolatiers über die Schulter*

28 Johann Lafers köstliche Backideen

Verführerische Rezepte – nicht nur zu Ostern

34 Fruchtig-saure Versuchung

Erfrischung aus dem Hause Lindt

36 Noch mehr Neuheiten!

*Aktuelle Kreationen der *Maîtres Chocolatiers**

38 www.lindt.de

Wissenswertes zum Thema Schokolade im Internet

Impressum

CHOCOLADENSEITEN ISSN: 1618-4033 • HERAUSGEBER Chocoladefabriken Lindt & Sprüngli GmbH, Süsterfeldstraße 130, 52072 Aachen, Tel. 02 41/88 81-0, GESCHÄFTSFÜHRER Dr. Adalbert Lechner (verantwortlich für den Inhalt) OBJEKTVERANTWORTLICHE Heike Bootz OBJEKTLEITUNG Silvia Botz • CHEFREDAKTEUR Jens Leichsenring PROJEKTLEITUNG Brigitte Buhmann ART DIRECTION Alexandra Handgröndiger, Sabine Krohberger MITARBEITER DIESER AUSGABE Siegfried H. Bezold, Nicole Grinzinger, Norbert Misch-Kunert, Antoinette Schmelter de Escobar, Barbara Schulz, Tina Steiger, Jürgen Stoll • VERLAG Chocoladenseiten ist eine Kooperation von Move Communications (Fraunhoferstr. 8, 82152 Martinsried, Tel. 0 89/8 99 19-0, Verlagsleitung: Dr. Klaus Kitzmüller) und der Journal International Verlags GmbH (Hanns-Seidel-Platz 5, 81737 München, Tel. 0 89/64 27 97-0, Verlagsleitung: Stefan Endrös) • REPRODUKTION Media Diversified, München • DRUCKEREI TSB Tiefdruck Schwann-Bagel GmbH & Co. KG, Mönchengladbach



Blütenzauber

NIPPONS KIRSCHBLÜTENFEST

Japan ohne Kirschblüten? Unvorstellbar. Denn im Reich der aufgehenden Sonne gelten die rosa-weißen Schönheiten als Symbol für Aufbruch und Vergänglichkeit. Genau deshalb wird ihr Erscheinen von März bis Mai landesweit mit Hanami-Festen zelebriert, bei denen Familien, Freunde und Kollegen gemeinsam unter blühenden Bäumen picknicken. Töchter und Söhne Nippons, die es in den Norden Deutschlands verschlagen hat, zelebrieren das Kirschblütenfest aber auch dort: Jahr für Jahr wird es seit 1968 als Publikumsmagnet rund um die Hamburger Außenalster gefeiert. Höhepunkt ist auch Mitte Mai 2007 wieder ein zauberhaftes Feuerwerk, bei dem der Himmel über der Hansestadt in Farb-Fontänen erstrahlt.

Frühlingserwachen

Endlich blüht es wieder! Schneeglöckchen, Krokusse und Narzissen.

Freuen Sie sich mit uns über die erwachende Natur, auf gemeinsame

Aktivitäten mit der Familie und ein buntes Osterfest!



GOLDHASEN IM ALLGÄU

Wer sich zu Ostern auf die Suche nach den Goldhasen macht, sollte sein Glück auch einmal im südlichen Allgäu versuchen. Denn nicht weit von den Königsschlössern Neuschwanstein und Hohenschwangau, liegt der romantische Ort Goldhasen mit einem wunderbaren Blick zu den Allgäuer Alpen. Der ideale Platz, um bei einem Urlaub den ein oder anderen Goldhasen aufzuspüren ... (Infos unter www.rueckholz.com)

FABERGÉ: EIER AUS KÜNSTLERHAND

Auf den ersten Blick sieht es aus wie ein gewöhnliches Hühnerei. Doch bei genauem Hinsehen entpuppt es sich als ein mit Emaille überzogenes Meisterwerk aus Gold, das in seinem Inneren eine brütende Henne aus Edelmetall mit Rubinaugen verbirgt. Mit diesem Kleinod beglückte der russische Zar Alexander III. 1885 seine Gattin. Er legte damit den Grundstein für eine Tradition, die bis 1916 beibehalten werden sollte. Jedes Jahr fertigte fortan der St. Petersburger Hofgoldschmied Fabergé zum orthodoxen Osterfest imperiale Eier, die der Zar seiner Familie schenkte. Heute bieten Sammler für ein Ei bis zu 24 Millionen Euro.

Ein kreatives Kontrastprogramm bieten Künstler-Ostereier-Märkte, die im Frühjahr von Seligenstadt bis Leipzig stattfinden. Orte und Termine findet man im Internet unter www.ostern-international.de oder www.ostereiermaerkte.de.



OSTERBASTELEIEN

Ostern ist für Kinder ein Fest, weil sie reich mit Eiern und Häschen beschenkt werden und in Familien zu diesem Anlass besonders viel gebastelt wird. Ideal für die Vorbereitungsphase sind selbst bepflanzte Nester. Zwei bis vier Wochen vor Ostern werden Weizenkörner oder spezielles Ostergras in flache Schalen oder Blumentöpfe mit Erde ausgesät und anschließend konstant feucht gehalten. Ist die Zeit knapp, keimt Kresse bereits innerhalb weniger Tage. Kurz vor dem Fest macht Eierfärben mit Naturtönen Spaß. Dafür hart gekochte Eier in einen Sud aus heißem Wasser und Zwiebelschalen (braun), Roter Beete (rotviolett), Safran (gelb) oder Spinat (grün) geben. Auch Mosaik-Eier sind zu Ostern eine kreative Idee. Dazu werden kleine Stückchen aus abgepelten braunen und weißen Eierschalen auf gekochte Eier der jeweils anderen Farbe geklebt (siehe Foto).



Eine lustige Bastelidee für Ostern: Mosaik-Eier. Chocoladenseiten verrät hier, wie man sie herstellt



WOHER KOMMT DER OSTERHASE?

Der erste Osterhase hoppelte durchs Elsass. Bereits in der Abhandlung „De ovis paschalibus“, die Georg Franck von Frankenuau 1682 schrieb, wurde Meister Lampe als Eierlieferant im Grenzgebiet zwischen Deutschland und Frankreich erwähnt. Seither gilt das Langohr im mitteleuropäischen Brauchtum als derjenige, der für das Bemalen und Überbringen der schönsten aller Ostergeschenke, der Ostereier, zuständig ist. Zudem steht er als Symbol der Liebesgöttin Aphrodite für Leben und Fruchtbarkeit, das zudem im beginnenden Frühjahr eine Vielzahl von Jungen bekommt. In einigen Regionen machten früher übrigens andere Tiere dem Osterhasen Konkurrenz: Bei Schweizer Kindern war der Kuckuck in ähnlicher Funktion aktiv. In Sachsen, Oberbayern und Österreich übernahm der Hahn diese Rolle, in Nordrhein-Westfalen stellenweise sogar der Fuchs.

Nachgefragt!

Was ist passiert, wenn Schokolade einen weißen Belag bekommen hat? Kann man die Schokolade dann noch essen?

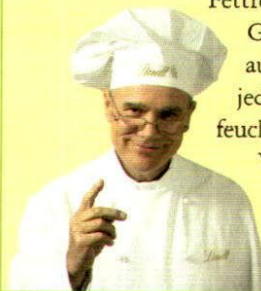
Mâitres Chocolatiers: Das kann im Laufe der Lagerung bei Pralinés und Schokoladen entstehen. Die in der Schokolade enthaltene Kakao-butter ist dann durch eine ungünstige Umgebungstemperatur ausgetreten. Diese nachträgliche Fettkristallisation wird als „Fettreif“ bezeichnet. Geruchlich und geschmacklich ist Fettreif völlig unerheblich und lediglich eine optische Beeinträchtigung. Trotz aller Sorgfalt bei der Herstellung und der umfassenden Qualitätskontrollen auch im Handel kann es in Einzelfällen zu Veränderungen kommen.

Kann man Fettreif verhindern?

Mâitres Chocolatiers: Wenn man Schokolade richtig lagert, kann Fettreif in den meisten Fällen vermieden werden.

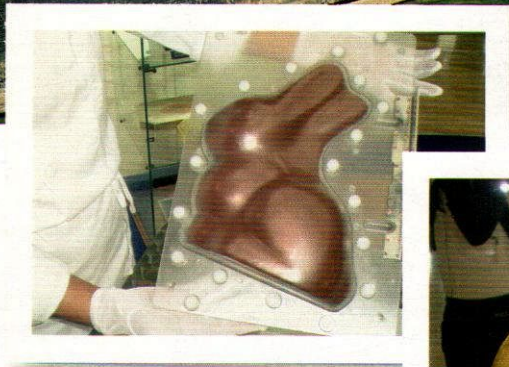
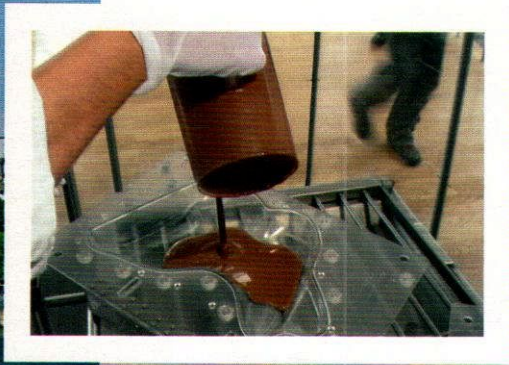
Generell sollte sie kühl, trocken und geruchsdicht aufbewahrt werden. Ideal sind 14 bis 18 °C, jedoch nicht im Kühlschrank, da dort Kondensfeuchtigkeit Beeinträchtigungen hervorrufen kann.

Verpackt in Aluminiumfolie, ist das Aroma der Schokolade geschützt. Derart gelagert, kann auch eine angebrochene Tafel Schokolade einige Wochen aufbewahrt werden.





Auch im Kölner Schokoladenmuseum erblickt der Goldhase das Licht der Welt. Besucher können hautnah dabei sein!



Zur Osterzeit stattet der prächtige 1-kg-Goldhase dem Kölner Schokoladenmuseum einen Besuch ab und verrät das Geheimnis seiner Herstellung. Chocoladenseiten hat die neueste Attraktion des Museums bereits besucht

Der Goldhase zu Gast im Schokoladenmuseum

Schokolade erleben – so lautet das Motto des Kölner Lindt-Imhoff Schokoladenmuseums. Ob bei der Schokoladen-Produktion, den Kakaopflanzen im Tropenhaus, im hauseigenen Kino oder inmitten der historischen Exponate – alles dreht sich um die süße Köstlichkeit, die hier Besucher bestaunen, schmecken und riechen können. Jetzt gibt es einen Grund mehr, das spannende Museum zu besichtigen. Im Produktionsbereich lassen sich die Mâitres Chocolatiers bei der Herstellung des 1-kg-Goldhasen über die Schulter schauen. So sind die Besucher hautnah dabei, wenn der Star unter den Osterüberraschungen das Licht der Welt erblickt.

MIT LIEBE UND SORGFALT

In einem ersten Schritt gießt man dabei ein Kilogramm feinste Lindt Chocolate in eine der beiden Hälften der Hasenform. Dann legt man die andere Hälfte des

Hohlkörpers darauf und verschließt beide Teile fest miteinander. Anschließend wird die Form so lange sorgfältig gedreht und langsam abgekühlt, bis die Chocolate an allen Seiten gleichmäßig verteilt und fest geworden ist. Ein Prozess, der 45 Minuten dauert. Danach lässt sich der Goldhase leicht aus der Form nehmen.

Nun ist es Zeit, dass das Prachtstück sein goldenes Kleid erhält. Dafür legen die Mâitres Chocolatiers jedem Hasen seine goldene Folie um. Mit weißen Stoffhandschuhen streichen sie diese äußerst sorgfältig glatt und polieren sie liebevoll, damit auch ja kein Fältchen zurückbleibt. Zu guter Letzt bekommt jeder Hase sein klingendes Erkennungszeichen umgehängt: das Glöckchen am roten Band. So findet der Goldhase schließlich seinen Platz im Schokoladengeschäft des Museums, wo es ihn neben allerlei süßen Schokoladen-Leckereien zu kaufen gibt.



ÖFFNUNGSZEITEN

Di.–Fr. 10–18 Uhr, Sa., So. u. feiertags 11–19 Uhr, geschlossen: Weiberfastnacht–Aschermittwoch, 24.+25.+31.12. und 1.1. Letzter Einlass: täglich eine Stunde vor Schließung des Museums.

ADRESSE

Schokoladenmuseum Köln, Am Schokoladenmuseum 1a, 50678 Köln, Tel. 02 21/9 31 88 80, www.schokoladenmuseum.de

4. Platz:

Die Klasse 2 der Grundschule Stendal schickte uns viele Goldhasen-Bilder, die fächerförmig zusammengeklebt ein lustiges Bilderbuch ergeben



Goldhasen Malwettbewerb



1. Platz: Catherine Westphal aus Hamburg klebte in mühevoller Kleinarbeit und mit viel Liebe zum Detail unzählige bunte Perlen zu einem schimmernden Osterbild zusammen

Vom 15.3. bis 29.4. werden im Kölner Schokoladenmuseum auch die schönsten Goldhasen-Kunstwerke zu sehen sein, die uns viele kleine Künstler geschickt haben. Im Frühling 2006 hatten wir in den Lindt Chocladenseiten dazu aufgerufen, den Goldhasen mit seinen Freunden bei allerlei Abenteuern zu malen. Wir waren überwältigt von der enormen Zahl an Einsendungen. Ganz herzlichen Dank für eure Mühe und eure aufwendigen und kreativen Kunstwerke! Einige der Gewinner-Bilder haben wir hier abgedruckt. Zu gewinnen gab es tolle Preise rund um den Goldhasen. Der erste Preis, ein Riesen-Stoff-Goldhase von Steiff, ging an Catherine Westphal aus Hamburg. Die Gewinner der Plätze zwei bis elf durften sich jeweils über ein GEOLINO-Jahresabo freuen. Die Plätze 12 bis 30 erhielten süße Schokoladenpakete aus dem Hause Lindt.



2. Platz: Tatjana und Simon Popp aus Dischingen gingen mit ihrem selbst gebastelten Buch dem Leckerbissen Goldhase auf die Spur

3. Platz:

Maren und Claudia Blum aus Erfurt gestalteten aus vielen kleinen aufgeklebten Elementen das bunte Goldhasen-Land im 3-D-Format



UND NOCH EIN SÜSSER HÖHEPUNKT

Am 30.1.2007 eröffnete im Kölner Schokoladenmuseum eine neue Ausstellungsebene zum Thema „Kultschokoladen“ und zu den Firmengeschichten von Lindt & Sprüngli und Imhoff. Beide werden in die Dauerausstellung des Museums integriert. Die neu gestaltete Ebene umfasst eine Fläche von ca. 400 Quadratmetern. Die Sammlung „Kultschokoladen“ befasst sich mit kultigen Produkten der Schokoladenindustrie. Hier dürfen natürlich auch der Lindt Goldhase und die beliebten zarten Lindor-Kugeln nicht fehlen. Neben der Geschichte von Lindt und anderen Marken sind Anekdoten, Besonderheiten und Kurioses rund um das Thema Schokolade zu erleben. Ein ganz besonderes Ereignis für Kinder, Jugendliche und Erwachsene.



Ostern mit den

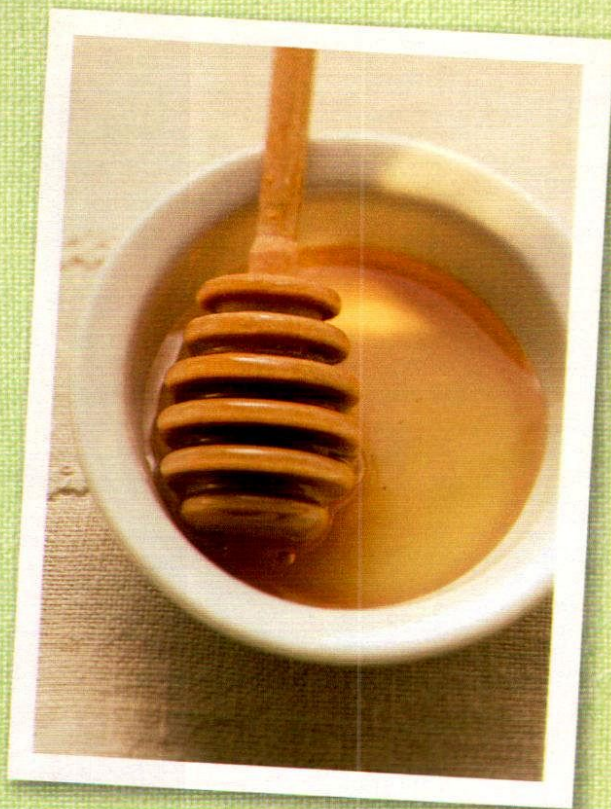
Eltern



In frühlingszarten Farben präsentiert sich der Ostertisch in diesem Jahr. Kein Wunder, denn Lindt und zauberhafte Elfen laden mit ihren süßen Köstlichkeiten zu Ostern im Elftal

*In der freien Natur
und auch zu Hause wachen
die zarten Elfen mit
großer Liebe über die ersten
Blumen des Frühlings*





Süßer Blütenhonig

... verfeinert die zarten Füllungen

1 BLÜHENDER FRÜHLINGSGRUSS

Eine kleine Schar Mini-Elfen aus feiner Alpenvollmilch-Chocolade behütet das gemütliche Osterfrühstück. Der Strauß aus Hyazinthen, Kirschblüten und weißen Narzissen bringt erste Frühlingsgrüße in die Wohnung. Das frische Grün und die zarten Blüten in einem mit Moos und Birkenrinde verzierten Blumentopf machen kleine und große Osterfreunde glücklich.

2 DUFTIG LEICHT

... muss die Osterdekoration in diesem Jahr sein. Die rosa gefärbten oder naturbraunen Eier für den blumengeschmückten Ostertisch finden nicht nur kleine Elfen schön. Bunte, um die Eier gewickelte Geschenkpapierstreifen und Schleifen verwandeln sie in kleine Kunstwerke.

3 BLÜTENZAUBER

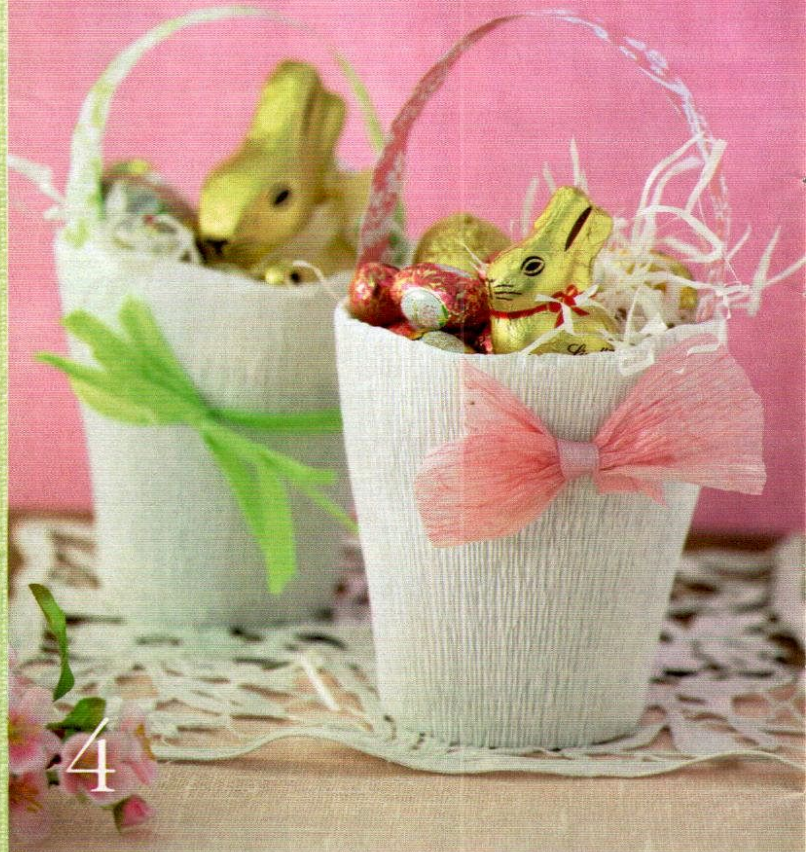
Die süßen Chokoladen-Blüten aus der „Ostern im Elftal“-Pralinés-Mischung sind mit zartschmelzender Vanille-Crème mit Holunderblüte, feiner Mandel-Crème mit Kirschblüte und Blütenhonig in Milch-Crème gefüllt. Liebevoll angerichtet auf einem Blumenteller mit zarten Kirschblüten im verzierten Wasserglas, entführen sie in die zauberhafte Welt der Elfen.





Kirschblüten

... verfeinern die zarte Elfen-Chocolade



4



5

4 KREATIVE OSTERNESTER ...

... ganz leicht selbst gebastelt: Einfach einen Blumentopf mit einer Topfmanschette aus Krepppapier umwickeln und mit niedlichen Schleifen verzieren. So machen die süßen Chocodeneier und die Goldhasen in verschiedenen Größen noch mehr Freude und lassen sich, gefüllt mit Lindt Osterleckereien, auch prima verschenken.

5 EI, EI, EI

Was für ein schönes Nestchen! Das edel verzierte große „Ostern im Elftal“-Ei ist gefüllt mit vielen kleinen Lindt Eiern. Sie überraschen Genießer mit einer traumhaft zarten Füllung aus Vanille-Crème mit Holunderblüte in Alpenvollmilch-Chocolade. Chocolate, so zart und verführerisch, dass Kinder, Erwachsene und sogar Elfen zu kleinen Naschkatzen werden.

6 ELFEN UND GOLDHASEN

Das Schönste am gemeinsamen Eiersuchen ist natürlich das Naschen. Kein Wunder also, dass ein Teil der süßen Beute aus Goldhasen, doppelt gefüllten Gourmet-Eiern und cremig gefüllter Chocolate der Elfen gleich genüsslich probiert wird. Und was ist zu Ostern besser als der zarte Schmelz feiner Lindt Chocolate?

Zarte Frühlingsblüten, der leckere Goldhase und viele andere feine Chocoladen-Spezialitäten von Lindt sind die schönsten Dekorationsideen für Ostern



Bezugsquellen: Möbel: Garpa, www.garpa.de; Körbchen (links + rechts): Ikea, www.ikea.de; Uslen: Vossberg, www.vossbergersand.de



*Endlich ist wieder Ostern!
Die ganze Goldhasen-
Familie freut sich auf das
Erwachen der Natur*



8



Holunderblüten

... verleihen der Schokolade Frische

7 OSTERN IN SZENE SETZEN

... mit den kleinen und großen Goldhasen im Bilderrahmen. Mit ein wenig Seidenpapier als Hintergrund und einer prächtig blühenden Hyazinthe, die sich auch ohne Wasser lange hält, haben es die beiden goldigen Langohren richtig gemütlich. Ein kleines Kunstwerk, um das Sie so mancher Ihrer Ostergäste beneiden wird.

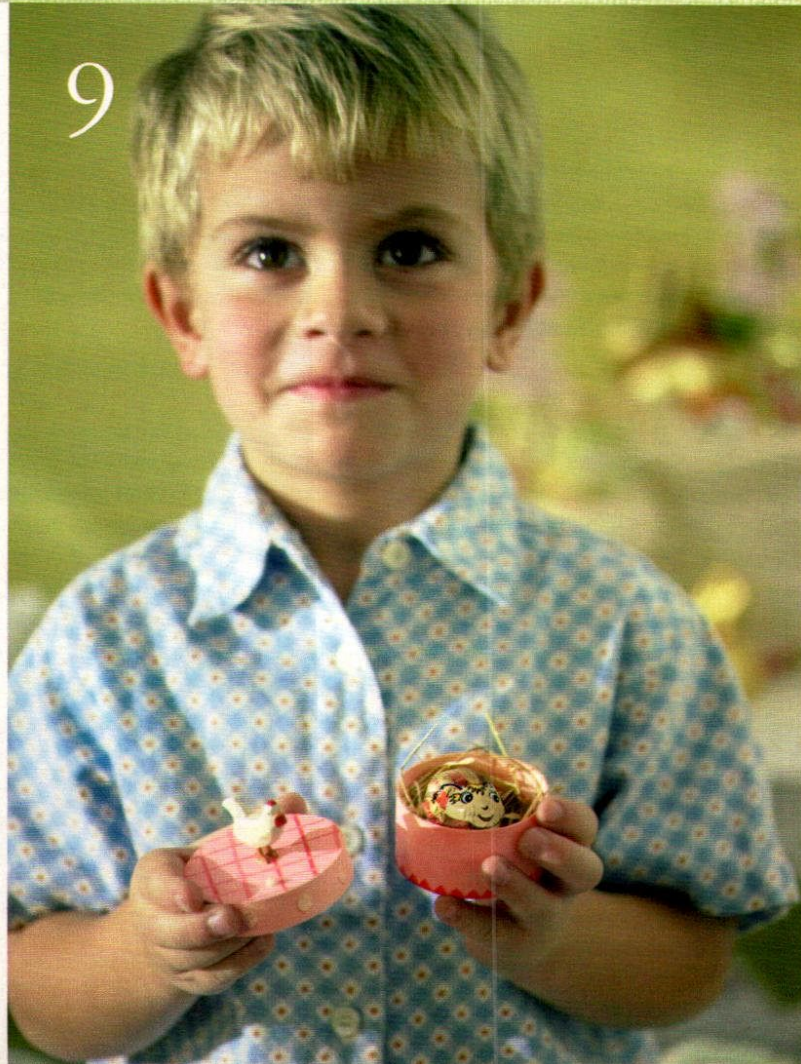
8 KÖSTLICHE OSTERBLÜTE

In diesem frühlingshaften Blütenkelch haben die Elfen leckere Praliné-Eier aus feinsten Lindt Alpenvollmilch-Chocolade, gefüllt mit zarter Vanille-Crème mit Holunderblüte, versteckt. Eine leichte Frühlingsnascherei, die kleinen und großen Leckermäulchen schmeckt.

9 GLÜCKLICHER FINDER

Da hat sich doch glatt ein kleiner, frecher Chocoladen-Käfer in der bunt bemalten Spanholzschatel versteckt. Wie gut, dass es pfiffige Sucher gibt, die auch im unscheinbarsten Versteck nachsehen!

9





10 FRÜHLINGSBOTEN

Holen Sie sich zu Ostern blühende und schokoladige Frühlingboten in Ihr Zuhause. Echte oder seidene Kirschblütenzweige als Dekoration für den Ostertisch, gefüllte Chokoladenblüten aus dem Elfental und kleine und große Goldhasen zum Naschen. Als Überraschung warten mit kleinen Geschenken und Schokoladenostereiern gefüllte Papiertüten auf den Tellern.

BLÜTEN IN DER KÜCHE

Kirschblüten im Obstgarten und Holunder am Waldrand – das kennen und lieben wir alle. Aber Blumen und Blüten auf dem Teller, und das nicht nur als Dekoration? Die internationale Spitzengastronomie hat Chrysanthemen, Stiefmütterchen & Co. für ihre aufwendigen und ausgefallenen Kreationen entdeckt. In der Confiterie haben Blüten seit jeher einen festen Platz. So ist zum Beispiel edles Marzipan ohne Rosenwasser nicht vorstellbar. Die Maitres Chocolatiers von Lindt haben jetzt mit duftig-frischen Holunder- und Kirschblüten neue verführerische Rezepturen entwickelt. Zusammen mit erlesenem Blütenhonig, Vanille und Mandeln zaubern sie traumhaft cremige Füllungen. Frühlingshafte Kreationen aus dem Elfental.

Elfen

ENGEL DES FRÜHLINGS

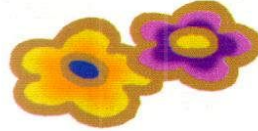
Kein Mensch hat je eine Elfe gesehen, und doch gibt es zahlreiche Märchen und Mythen rund um die federleichten Naturgeister. Elfen ähneln der menschlichen Vorstellung lichter Engel. Sie sind zierliche, wohlwollende und meist weibliche Fabelwesen mit spitzen Ohren und Zauberkraften, die sie für gute Taten einsetzen. Ihre Aufgabe ist es, die Pflanzen und Blüten des Waldes in ihrem Wachstum und ihrer Pracht zu unterstützen. In Deutschland werden Elfen oft mit Feen gleichgesetzt, die Gutes vollbringen. So ist es in „Dornröschen“ die gute Fee, die dem Kind seinen Segen bringt. In anderen Märchen erfüllt eine Glücksfee meist drei Wünsche. Erstmals wurden Elfen um 1200 nach Christus in einer Sammlung nordischer Literatur erwähnt. Doch Märchen von Feen und Elfen erzählen sich die Menschen in der ganzen Welt. In der griechischen Mythologie heißen sie Nymphen, in den Sagen des Nordens Walküren. In Island dagegen erzählt man sich, Elfen seien eine besondere Art Engel, die auf der Erde weilen.

Zart glitzern ihre Flügel im Sonnenlicht, wenn sie sich zum Tanz auf einer entlegenen Lichtung im Wald versammeln. Gerade jetzt im Frühling lieben es die Elfen, zu spielen und zu musizieren. Mit viel Glück hört man bei einem Osterspaziergang dann auch ihre glasklaren Stimmen. Doch noch bevor man sie sieht, sind sie blitzschnell verschwunden.

OSTERN IM ELFENTAL

Inspiziert vom Zauber der Elfen haben die Maitres Chocolatiers von Lindt etwas ganz Besonderes kreiert: Ostern im Elfental. Sechs zauberhaft gestaltete Verpackungen greifen die märchenhafte Themenwelt der Elfen auf. In ihnen verbergen sich blütenförmige Pralinés, zartschmelzende Eier mit Blütenkreationen oder kleine Elfenfiguren aus Alpenvollmilch-Chocolade.





Kinder-Internet-Fanclub: Ostern auf dem Bauernhof

Lustige Spiele mit Malvorlagen im Internet

Auf unserem Bauernhof im Hasenland ist zu Ostern besonders viel los. Hase und Küken füllen die gute Milch ab. Der Goldhase versteckt feine Schokoladen-Eier für die Kinder. Und die Käfer beobachten das bunte Treiben in der Frühlingssonne. Für alle, die den fleißigen Tieren bei ihrer Arbeit helfen wollen, haben wir im Internet-Fanclub zwei lustige Spiele für die Kleinen zum Mitmachen eingerichtet:

Wer sein Gedächtnis und seine Schnelligkeit testen möchte, kann sich im kniffligen Lindt-Bauernhof-Memory an 8, 16 oder 32 Karten versuchen. Hier

müssen die Karten mit der Computermaus hintereinander aufgedeckt und Pärchen gefunden werden.

Kleine Künstler können im Internet-Fanclub den Hasenland-Bauernhof mit all seinen Bewohnern als PDF-Datei herunterladen und ausmalen oder bekleben. Ein riesiger Malspaß für die Kleinen.

Schaut am besten gleich mal vorbei:

www.lindt.de/fan_club/spiele



DOPPELMILCHFÜLLUNG

Für Lindt füllen Hase und Küken im Frühling die gute Milch gleich doppelt in feine Alpenvollmilch-Chocolate. Diese besonders feine und cremige Milchrezeptur finden kleine Genießer in den Doppelmilch-Eiern im Beutel oder in der praktischen Milchkanne und in den leckeren Tafeln



TRÄUMEN UND GENIEßEN

A close-up photograph of a woman lying down with her eyes closed, resting her head on a white pillow. She is surrounded by a large bouquet of colorful flowers, including pink, yellow, and orange blooms. The background is a warm, soft-focus orange and yellow light.

Glücksmomente
mit Lindt Träumen & Genießen

Sich zurücklehnen, die Augen schließen und für ein paar Minuten die Gedanken in die Welt hinausschicken – die tägliche Auszeit im hektischen Büroalltag oder zu Hause ist wichtig für unser Wohlbefinden. Genau deshalb gilt es, diese Momente nicht zu verschenken, sondern sie zu zelebrieren. Sich innerlich fallen zu lassen, die Ruhe auszukosten, zu spüren, wie ein wertvoller Augenblick des Glücks unseren Körper umfängt. Dieses Gefühl in den Tag hinein- und über ihn hinauszuretten, das ist die hohe Kunst des Lebens. Und es braucht tatsächlich nicht viel, sie zu erlernen: Lassen Sie bei geschlossenen Augen Ihren letzten Urlaub Revue passieren oder erinnern Sie sich an einige glückliche Momente im Kreise Ihrer Familie. So lassen sich kleine Inseln bauen, an die man zu jeder Tageszeit zurückkehren kann, um dort Ruhe zu finden und Kraft zu tanken.

Versüßen Sie sich den Tag. Das mögen Stunden absoluter Stille bei einer Tasse Tee sein, ein Plauderstündchen mit der besten Freundin genauso wie ein wohliges Bad bei Kerzenschein. Oder man gibt sich diesem sinnlichen Kitzel von erlesen gefüllter Schokolade am Gaumen hin. Für kleine Momente der Ruhe hat Lindt mit Träumen & Genießen harmonische Kreationen geschaffen. Schalten Sie ab für einige wohlige Augenblicke mit zartschmelzenden Füllungen wie Vanille & Zitronengras oder Milch & Cocos. Freuen Sie sich auf den Moment, wenn zwischen feiner Vollmilch-Chocolade lieblicher weißer Pflirsich auf cremigen Joghurt oder süße Vanille auf fruchtigen Holunder trifft.



Lindt Träumen und Genießen verzaubert jetzt mit diesen neuen Sorten: Vanille & Holunder sowie Joghurt & Weißer Pflirsich. Entfliehen Sie dem Alltag und nehmen Sie sich eine Auszeit. Das sind Augenblicke des Glücks, die mit nichts aufzuwiegen sind.

Gewinnen Sie mit Lindt ...

Sie möchten einmal richtig entspannen oder gezielt etwas für Ihre Fitness tun? Dann sind die WELLNESS HOTELS DEUTSCHLAND genau das Richtige für Sie! Genießen Sie in stilvollen Hotels der 4- und 5-Sterne-Kategorie großzügige Bade- und Saunalandschaften sowie exzellente Sport- und Beautyangebote. Auch das gemütliche Ambiente, die erstklassige Küche und die Herzlichkeit sorgen für einen genussvollen Aufenthalt. Die 44 qualitätsgeprüften Häuser liegen in Deutschlands schönsten Ferienregionen mitten in der Natur. Freuen Sie sich auf eine gelungene Auszeit für Körper, Geist und Seele und tanken Sie neue Energie! Weitere Informationen und Ihren kostenlosen Katalog der WELLNESS HOTELS erhalten Sie unter www.w-h-d.de oder Tel.02 11/6 79 69 69.

Das können Sie gewinnen:

einen von 3 Wohlfühlaufenthalten in einem der WELLNESS HOTELS DEUTSCHLAND Ihrer Wahl

je 3 Übernachtungen für 2 Personen
im komfortablen DZ inkl. Halbpension
und je 1 Wellness-Verwöhn-
Programm für 2 Personen

Beantworten Sie einfach folgende
Frage: Wie heißt die neue
Wohlfühl-Produktlinie von Lindt?

- a: Träumen & Genießen
- b: Träumen & Erleben

Senden Sie die richtige Antwort an:

Lindt & Sprüngli,
Gewinnspiel „Wellness“, 52096 Aachen;
Teilnahmeschluss ist der 30. April 2007
**Unter allen Einsendungen verlosen wir außerdem
30 Pakete mit feinsten Lindt Schokolade.**

Der Gewinn kann nicht bar ausgezahlt werden. Reiseantritt ist Sommer/Herbst 2007, Mitarbeiter von Lindt und des Verlags sind nicht teilnahmeberechtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen!



Kakao war für die Maya und Azteken ein Geschenk der Götter. Die besten Bohnen opferten sie ihnen auf mächtigen Figurenaltären wie hier vor der Maya-Stufenpyramide Chichen Itza im mexikanischen Yucatan. Für sich selbst bereiteten sie aus Kakao den Kraft spendenden Xocolatl-Trunk



Vom bitteren Trunk zur *süßen Köstlichkeit*

Es war ein langer Weg vom körnig-bitteren Kakaotrunk der Maya und Azteken bis zum zartschmelzend-süßen Geschmackserlebnis von Lindt Chocolate. Chocoladenseiten zeigt, wie entscheidend Erfahrung, Wissen und Leidenschaft heute für die hohe Qualität von Lindt Chocolate sind

DER WEG NACH EUROPA

Zartschmelzend-cremig und von angenehmer Süße – so schätzen Schokoladenfans ihre Lieblingsleckerei. Mit solchen Charakteristika konnte das süße Gold allerdings nicht immer überzeugen. Den alten Maya und Azteken mundete sie in Gestalt eines eher bitteren und „Götterspeise“ genannten Getränks aus heißem Wasser, gemahlenem Kakao und Chili oder Pfeffer als Gewürz.

Erst durch die Zugabe von Zucker oder Honig wurden die nahrhaften Bohnen, die übrigens auch als Zahlungsmittel verwendet wurden, ab dem 16. Jahrhundert auch in Europa zum Genussmittel. Hernando Cortez hatte sie als Souvenir von seinen Eroberungsfeldzügen aus Südamerika mitgebracht. In Adelskreisen von der Entourage des französischen Sonnenkönigs Ludwig XIV. über den Hof der österreichischen Kaiserin Maria Theresia bis nach Großbritannien avancierte Kakao schnell zum elitären Modegetränk. Äußerst vornehm wurde er damals in edelstem Porzellan serviert. Aber auch Bürger, Handwerker, Bauern und Kaufleute labten sich von Italien bis Holland bald in speziellen Schokoladenstuben an der bis dato ausschließlich flüssigen Köstlichkeit. Bissfest, wie wir Schokolade heute kennen, wurde diese schließlich um 1850, als aufgrund neuer Produktionsmethoden die erste Tafelschokolade auf den Markt kam. Zunächst verkauften Apotheker diese als Medizin gegen Fieber und Magenschmerzen.

Seit über 160 Jahren stellen die Maitres Chocolatiers von Lindt aus Kakaobohnen höchste Confiserie-Kunst her



Für Liebhaber exotischer Naschereien mit zart gerösteten Splittern aus 100 % Edelkakaobohnen haben die Mâîtres Chocolatiers von Lindt zwei neue Creola-Sorten kreiert. Creola Chili vereint eine feinerbe Cacao-Crème mit feurigem Chili, umhüllt von edler Lindt Zartbitter-Chocolade. Creola Vanille hingegen

verwöhnt mit einer aromatischen Vanille-Crème in zarter Lindt Vollmilch-Chocolade. Erlesene Chocoladenköstlichkeiten, abgerundet mit Gewürzen, die schon die Maya für die Zubereitung von Kakao verwendeten. Die neuen Creola-Sorten gibt es als Tafel und jetzt auch als praktische Sticks für unterwegs.

DIE MODERNE ART DES SCHOKOLADENGENUSSES

Entscheidend für die weitere Entwicklung der Schokolade war eine Erfindung des Berner Chocolatiers Rodolphe Lindt im Jahr 1879: die sogenannte Conche. Es war die Geburtsstunde der „chocolat fondant“, der zartschmelzenden Schokolade, wie wir sie alle kennen und schätzen. Und bis heute ist es eben diese Schokolade aus dem Hause Lindt, die für ihren unglaublich zarten Schmelz bekannt ist, der durch besonders langes Conchieren entsteht. Höchster Genuss, der nicht nur als Vollmilch- und Edelbitter-Schokolade mit unterschiedlich hohem Kakaoanteil Liebhaber findet, sondern auch als gewürzte und gefüllte Schokolade. Doch bei allem Raffinement der Rezepturen wissen Kenner, dass bis heute für die Herstellung edelster Schokolade die Verwendung bester Rohstoffe, ein fundiertes Wissen und die Liebe zum Detail unumgänglich sind.

AUF DEN KAKAO KOMMT ES AN

Als wichtigstes Rohmaterial von Schokolade bedarf die Kakaobohne einer sorgsam Auswahl, denn die Unterschiede je nach Sorte und Herkunft sind groß. Lindt wählt dafür Edelkacao aus, der für sein besonders feines Aroma bekannt ist. Edelkakaosorten sind selten und wertvoll. Nur fünf Prozent der Welternte entfallen auf diese Sorten, die überwiegend in Mittelamerika wachsen. Die sogenannten Konsumkakaosorten wachsen in Afrika und Asien. Die Mâîtres Chocolatiers achten darauf, dass die Bohnen nach der Ernte gut fermentiert und getrocknet wurden. Nur dann kann sich beim Rösten das Aroma richtig entfalten. Traditionell werden für eine Schokoladenrezeptur verschiedene Kakaosorten gemischt. Erst die perfekte Kombination entscheidet über den ausgewogenen und einzigartigen Geschmack einer Schokolade. Sie ist das Ergebnis

jahrzehntelanger Erfahrung und vielfältiger Versuche. So ist es nicht verwunderlich, dass Lindt diese Rezepte als strenges Geheimnis hütet.

BESONDERS WICHTIG: DIE VERARBEITUNG

Auch die weitere Verarbeitung der Bohnen erfordert viel Wissen und Geschick, so etwa ihre Röstung. In jeder einzelnen Bohne stecken bis zu 400 verschiedene Aromen, und nur ihre gekonnte Röstung bringt sie vollkommen zur Entfaltung. Lindt setzt dabei ein spezielles, eigens entwickeltes und patentiertes Verfahren ein. Dabei werden die Bohnen mit Wasserdampf behandelt und schließlich schonend bei kontrollierten Temperaturen geröstet. Über den Geschmack der Schokolade entscheidet der nächste Produktionsschritt: Je nach Kakaoanteil und Geschmacksrichtung werden Kakaobutter, Zucker und bei Vollmilch-Schokolade Milchpulver zugegeben. Wie in der Spitzengastronomie kommt es darauf an, die besten Rohstoffe mit ausgewählten Gewürzen zu vermischen, damit sich der optimale Geschmack entwickelt. Anschließend wird alles zusammen fein gemahlen. Lindt zermahlt die hochwertige Schokoladenmasse mit schweren Walzen bis auf eine Korngröße von nur wenigen tausendstel Millimetern. Dieser Prozess erfordert eine perfekte Technologie und bewirkt, dass beim Schmelzen der Schokolade im Mund keine Teilchen mehr spürbar sind. Lindt-Chocolade ist bekannt für ihre besondere Feinheit!

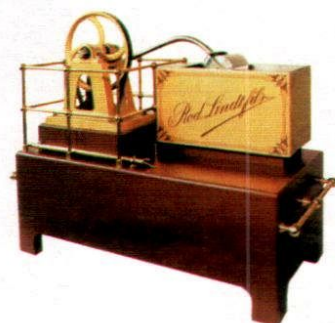
DIE CONCHE – EINE GESCHMACKSREVOLUTION

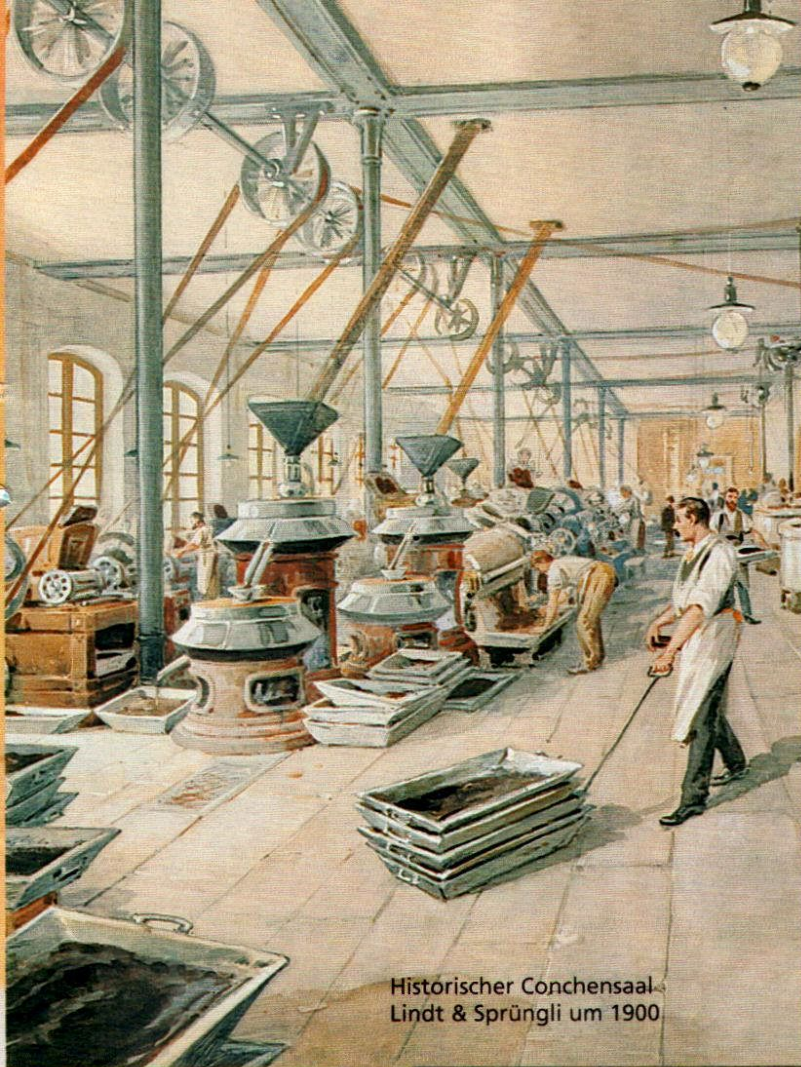
Wenn die optimale Mischung gefunden ist, werden alle Bestandteile durch Conchieren veredelt. Das Conchieren ist der wichtigste Schritt in der Schokoladenherstellung. Bei diesem Veredelungsprozess wird die Kakaomasse stundenlang verrührt, erwärmt und belüftet. Dadurch entweichen unerwünschte Geschmacksnoten, und die festen und flüssigen Bestandteile der Schokolade vermischen sich optimal. Die Schokolade entfaltet dabei ein Bouquet an Aromen und erhält ihren unvergleichlich zarten Schmelz. Was am Ende dieses aufwendigen Verfahrens cremig im Kessel glänzt, wird als optimal temperierte Schokoladenmasse schließlich seiner endgültigen Bestimmung zugeführt. Bei Lindt Excellence zum Beispiel werden daraus besonders dünne Tafeln gegossen, die dafür sorgen, dass sich das vollendete Bouquet am Gaumen noch besser entfalten kann.

LINDT BEDEUTET HÖCHSTE QUALITÄT

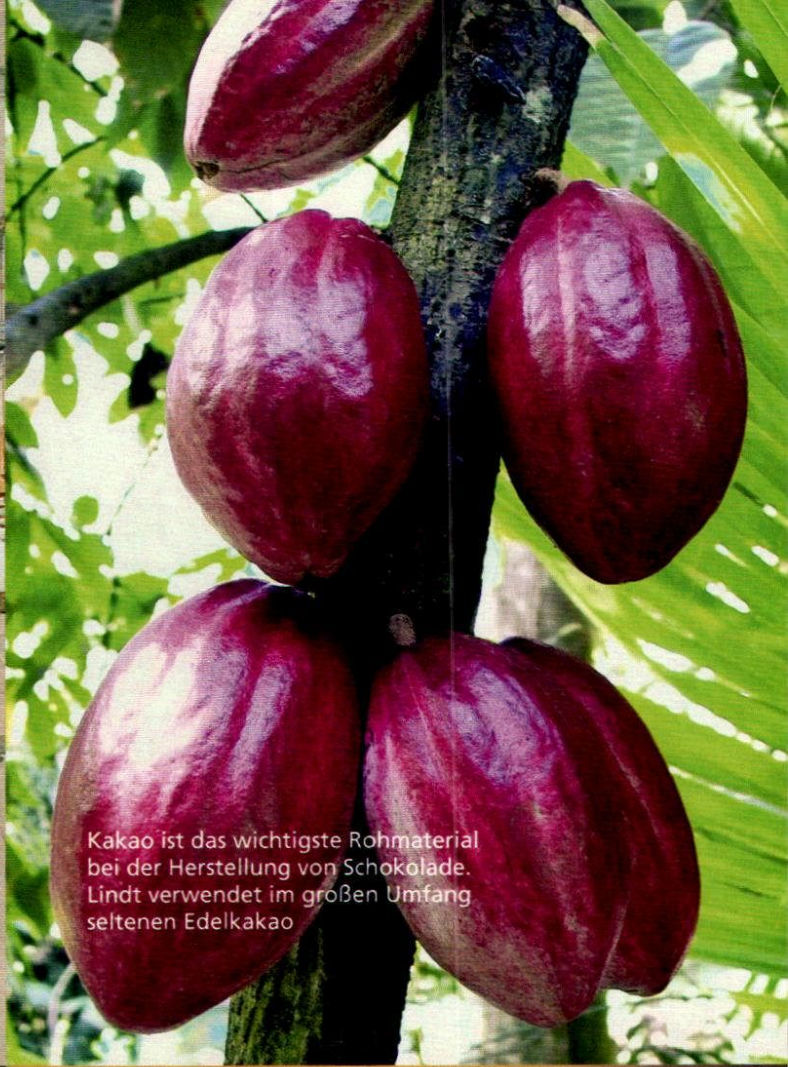
Für den einzigartigen Genuss all dieser Lindt Chocoladenträume garantieren die Mâîtres Chocolatiers seit mehr als 160 Jahren mit ihrer leidenschaftlichen Arbeit. Ihre Liebe zum Detail für jedes einzelne Stückchen Schokolade hat aus dem bitteren Trunk der Maya eine süße Köstlichkeit gemacht und verleiht Lindt-Produkten das gewisse Etwas, das sie als besonders hochwertige Schokolade auszeichnet.

1879 revolutionierte Rodolphe Lindt mit der Conche die Schokoladenherstellung





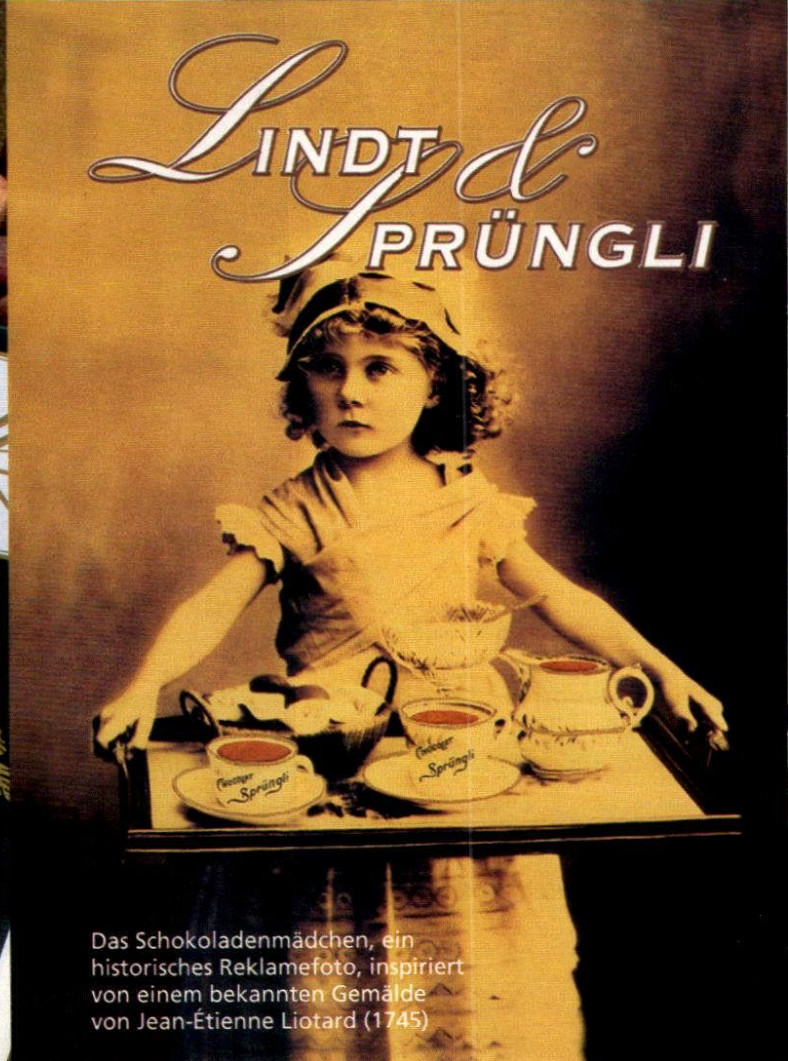
Historischer Conchensaal
Lindt & Sprüngli um 1900



Kakao ist das wichtigste Rohmaterial
bei der Herstellung von Schokolade.
Lindt verwendet im großen Umfang
seltenen Edelkakao



Der perfekte Glanz, das markante
Knacken beim Zerbrechen, der
zart-herbe Duft und ihr herb-süßliches
Aroma machen Lindt Excellence
zu einem einzigartigen Genuss



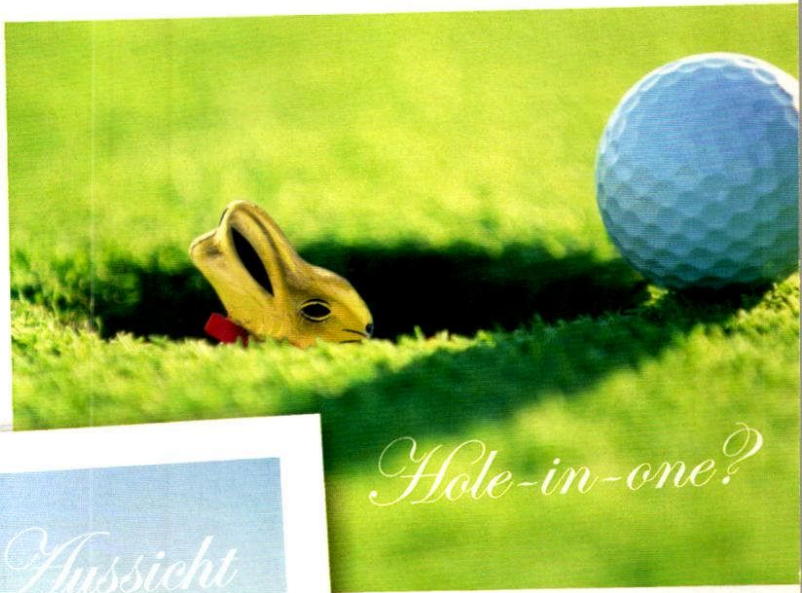
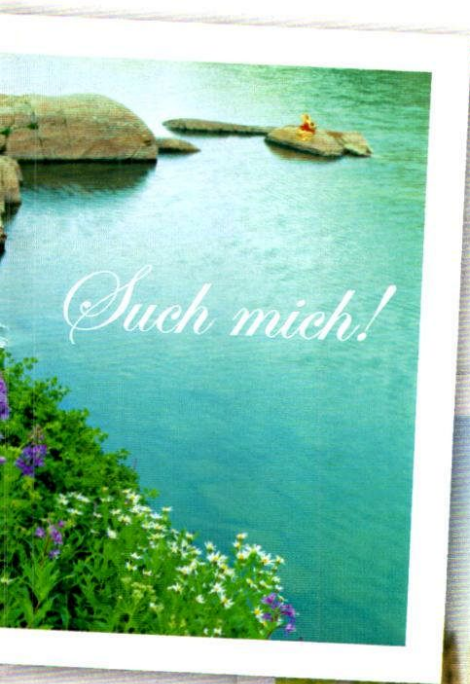
LINDT & SPRÜNGLI

Das Schokoladenmädchen, ein
historisches Reklamefoto, inspiriert
von einem bekannten Gemälde
von Jean-Étienne Liotard (1745)



Der große Goldhasen-Fotowettbewerb

Mal hier, mal dort – unser süßer Goldhase ist kaum zu fassen. Auf der ganzen Welt hat er sich passende Verstecke für Ostern gesucht. An einigen markanten Plätzen haben wir ihn mit seinem goldenen Glöckchen bereits aufgespürt und fotografiert. Haben Sie auch ein originelles Goldhasen-Versteck entdeckt? Schicken Sie uns ein Foto Ihres witzigsten, überraschendsten oder kreativsten Goldhasen-Verstecks. Wir freuen uns auf Ihre Ideen und zeichnen die besten Bilder aus.



1. PREIS: Ein Wochenende für 2 Personen inkl. Halbpension im MARITIM Hotel Köln und Besuch des Schokoladenmuseums

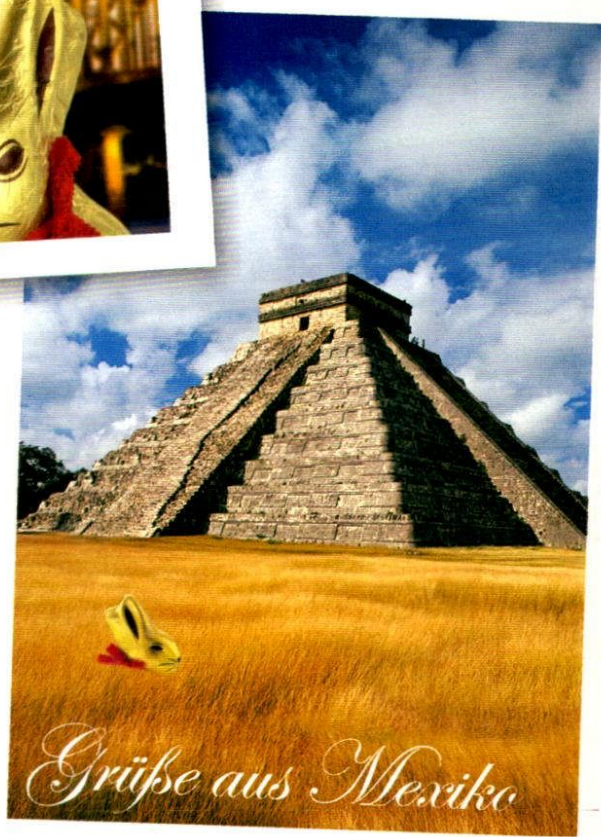
In Köln bilden Geschichte und Moderne ein einzigartiges Ensemble: Der gotische Dom erregt gleichermaßen Aufmerksamkeit wie die futuristische Kölnarena. Ein Besuch in der Ausstellung „Kultschokoladen“ im Schokoladenmuseum zeigt Ihnen die kultigen Seiten der süßen Köstlichkeit. Sie wohnen im Zentrum der Stadt im MARITIM Hotel Köln mit seiner außergewöhnlichen Architektur. Das First-Class-Hotel empfängt seine Gäste in einer glasüberdachten Hotelhalle mit Boulevard-Charakter, kleinen Boutiquen und exklusiven Restaurants. Die insgesamt 454 Zimmer und Suiten sind elegant eingerichtet und bieten teilweise Rhein- oder Domblick.

MARITIM Hotel Köln, Heumarkt 20,
50667 Köln, Tel. 02 21/20 27-0, Fax 20 27-8 26,
info.kol@maritim.de, www.maritim.de



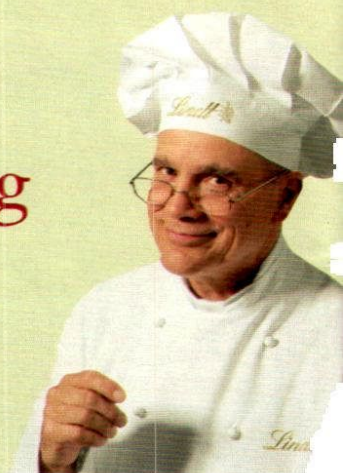
2.-30. PREIS: Je ein Chocoladenpaket mit Goldhasen-Tasse und Goldhasen-Eierbecher

TEILNAHMEBEDINGUNGEN: Wir freuen uns auf Ihre Fotos – nur Farb- oder SW-Abzüge. Mit der Einsendung von Bildern erklären Sie sich damit einverstanden, dass diese ggf. im Magazin Chocoladenseiten und im Internet kostenfrei abgebildet werden. Vermerken Sie auf den Abzügen Ihre Adresse mit Telefonnummer. Alle eingesandten Bilder bleiben im Besitz von Lindt & Sprüngli und können nicht zurückgeschickt werden. Bitte schicken Sie Ihre Bilder an: Lindt & Sprüngli, Stichwort „Fotowettbewerb“, 52097 Aachen. Einsendeschluss: 30. April 2007
Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Mitarbeiter von Lindt & Sprüngli und des Verlags sind nicht teilnahmeberechtigt!



Das Geheimnis der doppelten Füllung

Ein ausgetüfteltes Verfahren ermöglicht es, Schokolade gleich doppelt zu füllen. So lassen sich außergewöhnliche Köstlichkeiten herstellen, wie zum Beispiel die mit zwei zarten Cremes gefüllten Gourmet-Eier



Keine Frage: Das Schönste an Ostereiern ist, sie zu finden – um sie anschließend genüsslich zu vernaschen. Doch noch mehr Spaß macht der Biss ins ovale Schokoladen-Fundstück, wenn sich in seinem Inneren Geschmackserlebnisse der besonderen Art verbergen: Füllungen aus zwei unterschiedlichen Cremes wie man sie z.B. in den Lindt Gourmet-Eiern findet.



Doppelte Freude dank doppelter Füllung: Lindt Gourmet-Eier in den Sorten Eierlikör auf Bourbon-Vanille-Trüffel, Cappuccino-Trüffel an Sahne-Trüffel und neu: Preiselbeere auf Zabaione-Trüffel

EIN RAFFINIERTES VERFAHREN

Die Maîtres Chocolatiers haben für die Herstellung doppelt gefüllter Köstlichkeiten ein ganz spezielles Verfahren ausgewählt. Aufgrund dieser Produktionstechnik ist die Schokoladen-Hülle „dicht wie eine Art Tresor, damit die Feuchtig-

keit nicht so schnell entweicht und die Konsistenz der Füllung erhalten bleibt“, so der Leiter Forschung und Entwicklung Dr. Bernd Schartmann. Doch nicht jede Schokolade eignet sich zur Herstellung der Hülle. Schließlich muss die Schokolade, nachdem sie in die Form gegossen wurde, während eines ausgeklügelten Rotations- und Schleuderverfahrens an allen Seiten eine gleichmäßig dicke Wand bilden. Dafür ist eine Schokolade nötig, die exakt festgelegte Fließeigenschaften hat. Die so gefertigte Schokoladen-Hülle wird dann auf 18 °C abgekühlt. Jetzt werden die zwei Füllungen nacheinander durch ein kleines Loch in das Ei eingespritzt. Dafür eignen sich zum Beispiel Cremes auf Basis von Fruchtzubereitungen.

VERFÜHRERISCHE KOMBINATIONEN

Die Kombination zweier besonders kontrastreicher Füllungen macht dabei den besonderen Reiz aus. „Zum Beispiel unterscheiden sich die Füllungen bei der Variante ‚Preiselbeere auf Zabaione-Trüffel‘ in ihrer Konsistenz, im Geschmack, in der Optik und überzeugen bei all ihrer Unterschiedlichkeit durch einen harmonischen Gesamteindruck“, so Dr. Schartmann über die jüngste Kreation in der beliebten Gourmet-Eier-Kollektion. Nicht weniger raffiniert sind die beliebten Eier in den Varianten Cappuccino-Trüffel an Sahne-Trüffel, Mandel-Dessert an Amaretto-Trüffel und Eierlikör auf Bourbon-Vanille-Trüffel. Weil die Füllungen in diesen Spezialitäten eine unterschiedliche Konsistenz haben, wer-

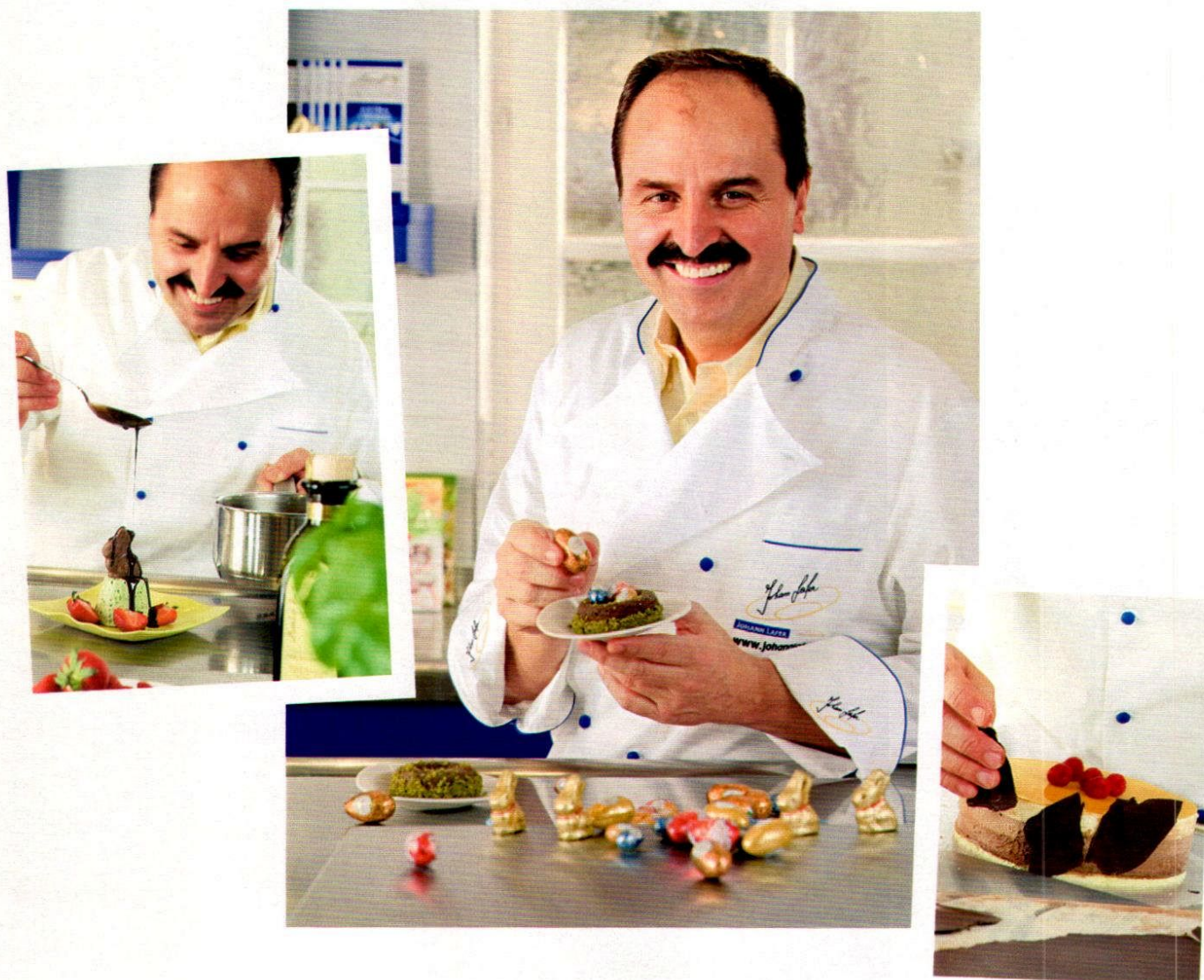
den sie getrennt voneinander eingefüllt. Zuerst wird die schwere Creme, z.B. Preiselbeere, mit Hilfe sehr feiner Düsen eingespritzt. Dann folgt die leichtere, z.B. Zabaione. Eine abgestimmte Temperaturführung verhindert weitgehend das Durchmischen der Cremes. Zuletzt wird die Öffnung im Ei mit einem Tropfen Schokolade fest verschlossen, das fertige Produkt gekühlt und am Schluss aus der Form genommen. Das doppelt gefüllte Ei ist nun, nach neun Arbeitsschritten, fertig und kann verpackt werden.

Der Fantasie der Maîtres Chocolatiers ist bei den Produkt-Paarungen keine Grenze gesetzt. Zu den Neuentwicklungen der letzten Jahre zählen unter anderem die Kombination flüssiger Komponenten wie Eierlikör oder Caramel mit cremigen Füllungen. Sehr beliebt ist auch der Einsatz von Fruchtpasten zusammen mit cremiger Mousse au Chocolat. Doppelt gefüllte Eier überzeugen ihre Fans übrigens nicht nur durch das Aufeinanderfolgen mehrerer Geschmackseindrücke, die auf der Zunge zu einem harmonischen Ganzen verschmelzen. Auch optisch macht das Kontrastprogramm durch unterschiedliche und doch zueinander passende Farbtöne und Konsistenzen einen appetitlichen Eindruck. Trotzdem soll es Schleckermäuler geben, die die beiden Eihälften geschickt trennen und einzeln genießen – nach dem Motto: „Geteilte Freude ist doppelte Freude!“



Kulinarische Überraschungen fürs
Osternest: Gourmet-Eier mit
ausgefallenen Doppelfüllungen



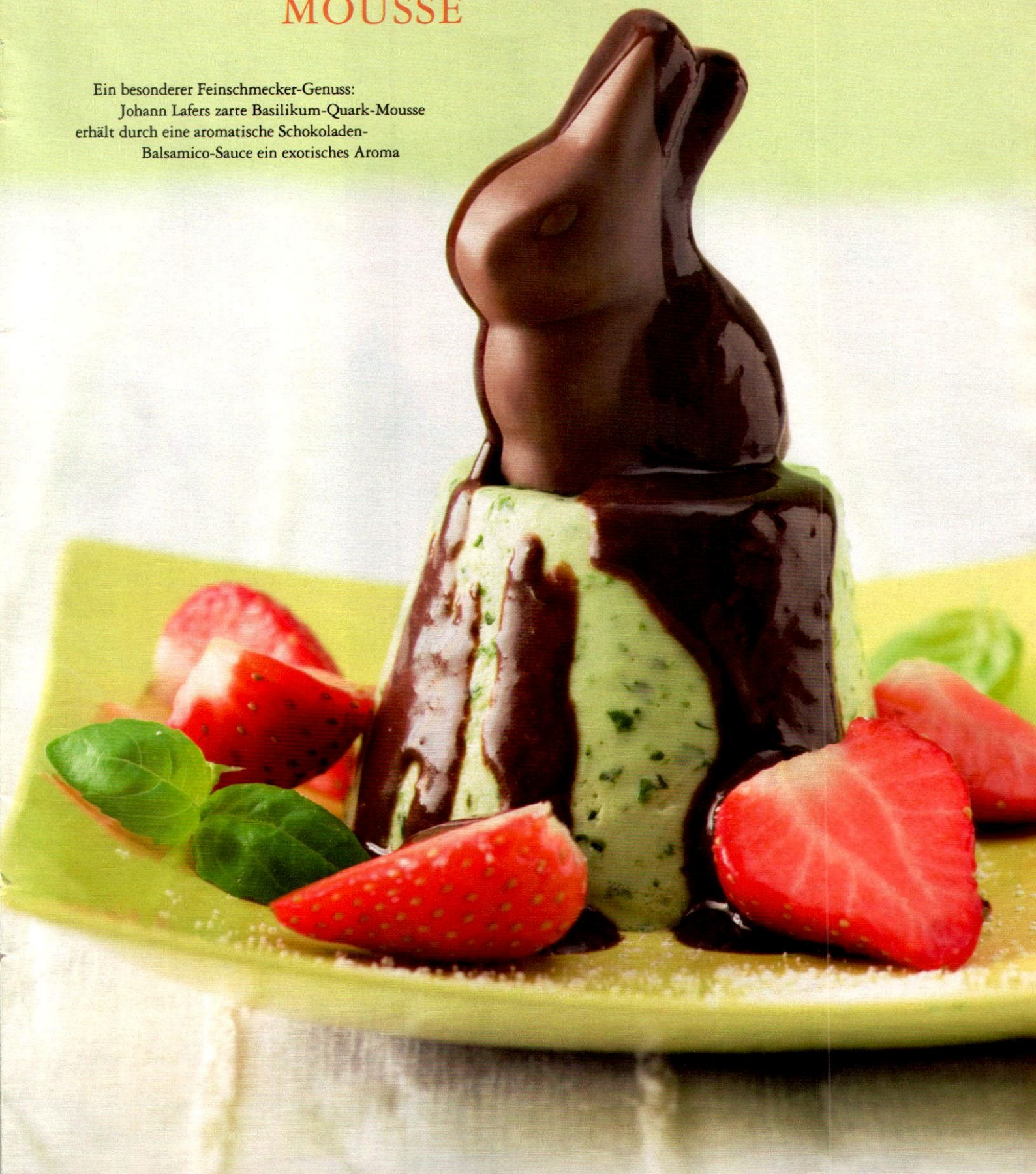


OSTERN MIT JOHANN LAFER

Für die Ostertage im Kreise der Familie hat Sternekoch Johann Lafer wieder vier köstliche Kreationen aus feiner Lindt Chocolate gezaubert. Außergewöhnliche Rezepte für kleine und große Hobbyköche

Basilikum-Quark- MOUSSE

Ein besonderer Feinschmecker-Genuss:
Johann Lafers zarte Basilikum-Quark-Mousse
erhält durch eine aromatische Schokoladen-
Balsamico-Sauce ein exotisches Aroma





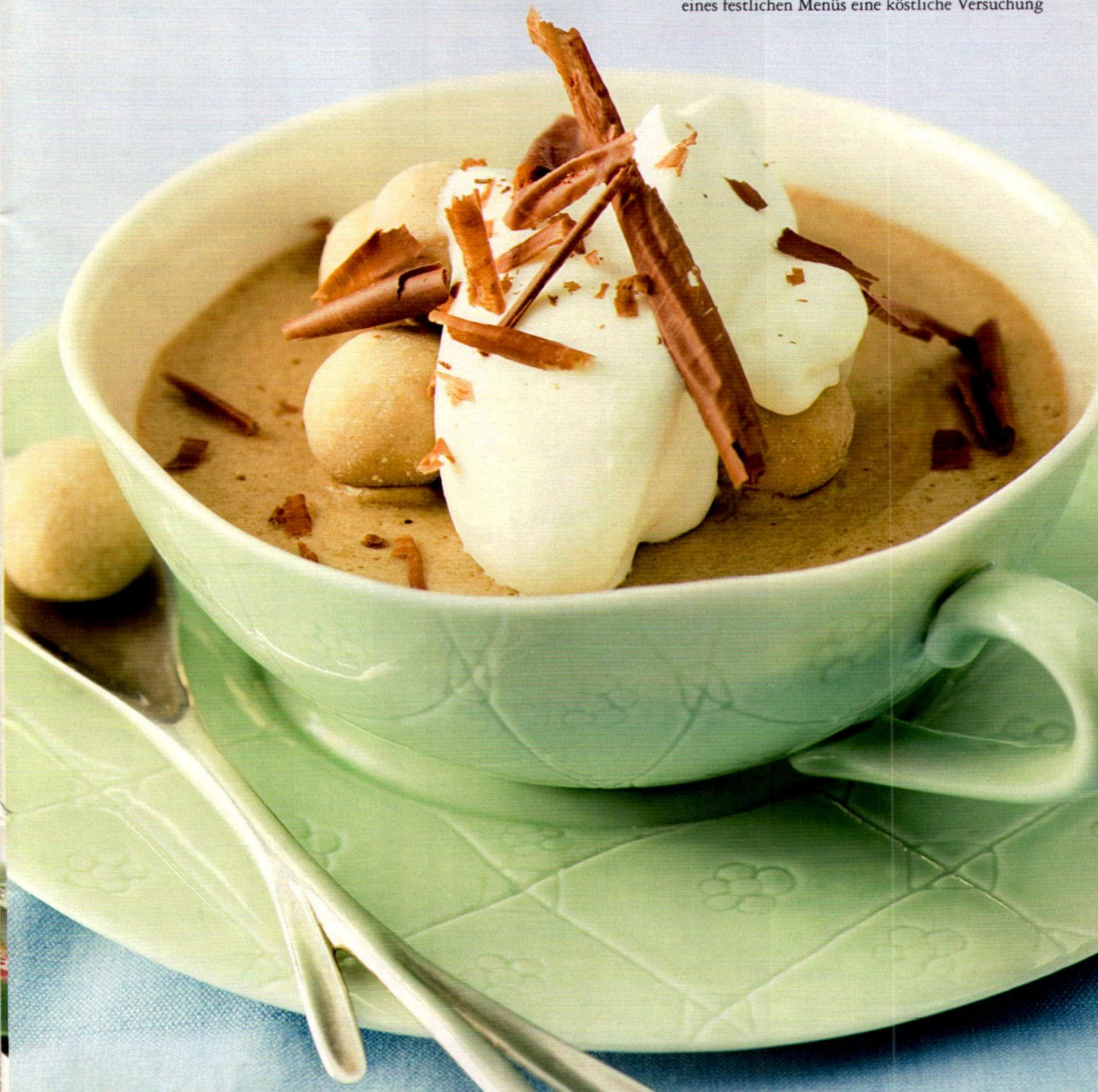
OSTERTORTE

Tricolore

Drei cremige Schichten aus Edelbitter- und Vollmilch-Schokolade sowie Kokosmilch, gekrönt von einem Passionsfruchtgelee, machen diese Ostertorte zu einem Augen- und Gaumenschmaus

GEEISTES *vom Kaffee*

Ein Traum aus Sahne, Milch und Kaffee mit knusprigen
Frühlings-Amarettini. Alleine oder als Abschluss
eines festlichen Menüs eine köstliche Versuchung





Schokoladen- OSTERNESTER

Die Rezepte:

SCHOKOLADEN-NESTER

Zutaten für 8–10 Nester:

150 g weiche Butter · 100 g Zucker · 3 Eier · 250 g Mehl · 2 TL Backpulver · 150 ml Sahne · 100 g Lindt Excellence 70% · 400 ml Orangensaft · 100 g Puderzucker · 2–3 EL Orangenlikör · 150 g fein gemahlene Pistazien · Lindt Alpenmilch-Liliput-Eier

1. Butter mit einem Rührgerät schaumig schlagen. Dabei den Zucker einrieseln lassen. Eier nach und nach unterrühren.
2. Mehl mit Backpulver mischen und mit

der Buttercrème vermengen. Sahne unterrühren.

3. Schokolade in Stücke brechen, in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen und unter den Teig rühren. Ofen auf 180 °C vorheizen.

4. Den Teig in ausgefettete Savarinförmchen füllen und ca. 10 Minuten backen. Danach die Nester etwas abkühlen lassen und auf ein Kuchengitter stürzen.

5. Orangensaft mit Puderzucker um die Hälfte einkochen. Sirup mit Orangenlikör abschmecken, Nester damit tränken.

6. Nester zur Hälfte in gemahlene Pistazien wälzen und auf Teller setzen. Schokoladeneier auf den Nestern verteilen.

Zubereitungszeit: ca. 40 Min. + 10 Min. Backzeit

BASILIKUM-QUARK- MOUSSE MIT SCHOKO- LADEN-BALSAMICO- SAUCE UND ERDBEEREN

Zutaten für ca. 4–6 Portionen,
(je nach Förmchengröße):

3 Blatt Gelatine · Saft und fein geriebene Schale von 2 Limonen · 50 g Puderzucker · 1 Bund Basilikum (6–8 Zweige) · 250 g Magerquark · 200 g Sahne · 400 g Erdbeeren · 100 g Lindt Excellence 70% · 150 ml Milch · 3 EL Zucker · 2–3 EL alter Aceto Balsamico · 4–6 kleine Goldhasen · Puderzucker zum Bestäuben · frische Basilikumblätter zum Garnieren

1. Gelatine ca. 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Limonensaft und -schale mit dem Puderzucker verrühren und erhitzen. Gelatine ausdrücken und im Limonensaft auflösen. Etwas abkühlen lassen. Basilikum abbrausen und trockenschütteln. Blätter abzupfen und mit Quark und Limonen-Gelatine-Mischung in einen Mixer geben und fein pürieren. Das Ganze in eine Schüssel umfüllen.

2. Sahne steif schlagen und behutsam unter die Quarkmasse heben. Basilikum-Mousse in Portionsförmchen füllen und ca. 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

3. Inzwischen Erdbeeren putzen, waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Schokolade in Stücke hacken. Milch mit Zucker aufkochen, zuerst Balsamico unterrühren, dann nach und nach die Schokolade in der heißen Milch schmelzen. Sauce etwas abkühlen lassen.



4. Basilikum-Quark-Mousse aus den Förmchen stürzen und mit den Erdbeeren anrichten. Auf jede Portion einen Goldhasen setzen. Schokoladen-Balsamico-Sauce darübergießen und mit Puder-

zucker bestäuben. Das Dessert abschließend mit einigen frischen Basilikumblättern bestreuen und sofort servieren.

Zubereitungszeit: ca. 40 Min. + 3 Std. Kühlzeit

OSTERTORTE TRICOLERE MIT PASSIONSFRUCHT-GELEE

Zutaten für 1 Torte von ca. 24 cm Durchmesser (12 Portionen):

Für den Tortenboden:

150 g weiche Butter · 75 g Puderzucker · 1 Eigelb · 225 g Mehl

Für die dunkle Mousse:

100 g Lindt Excellence 70 % · 1 Ei · 200 g geschlagene Sahne

Für die helle Mousse:

2 Blatt Gelatine · 100 g Lindt Excellence Vollmilch Extra Cremig · 1 Ei · 200 g geschlagene Sahne

Für die Kokos-Mousse:

3 Blatt Gelatine · 50 ml Kokoslikör · 50 g Puderzucker · 200 ml ungesüßte Kokosmilch · 150 g geschlagene Sahne · 50 g geröstete Kokosraspel

Für das Passionsfruchtgelee:

2 Blatt Gelatine · 200 ml Passionsfruchtsaft (Maracujasaft) · frische Himbeeren zum Garnieren

1. Butter, Puderzucker, Eigelb und Mehl zu einem glatten Teig verkneten. In Folie 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

2. Dann den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dünn ausrollen, mit dem Tortenring rund ausstechen und samt dem Ring auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Im 180 °C heißen Ofen ca. 10 Minuten goldbraun backen. Danach den Tortenboden auskühlen lassen. Tortenring nicht entfernen.

3. Für die dunkle Mousse Lindt Excellence 70 % in kleine Stücke brechen und in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Ei mit 2 EL Wasser in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schaumig schlagen und die flüssige Schokolade unterrühren. Schüssel vom Wasserbad nehmen, geschlagene Sahne unterheben. Dunkle Mousse in den Tortenring auf den gebackenen Boden gie-

ßen und 20 Minuten kalt stellen.

4. Inzwischen die helle Mousse herstellen: Gelatine 3 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Lindt Excellence Vollmilch in Stücke brechen und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Ei mit 2 EL Wasser in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schaumig aufschlagen. Gelatine ausdrücken und im Ei-Schaum auflösen. Die flüssige Schokolade unterrühren. Schüssel vom Wasserbad nehmen, geschlagene Sahne unterheben. Helle Mousse auf die dunkle gießen und 20 Minuten kalt stellen.

5. Währenddessen die Kokos-Mousse zubereiten: Gelatine 3 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Kokoslikör mit Puderzucker in einem Topf erwärmen. Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Kokosmilch mit der Kokoslikör-Mischung verrühren und auf Eis so lange rühren, bis die Flüssigkeit leicht anfängt zu gelieren. Dann zügig die geschlagene Sahne und die Kokosraspel unterheben. Kokos-Mousse auf der Schokoladen-Mousse verteilen und 20 Minuten kalt stellen.



6. Für das Passionsfruchtgelee Gelatine 3 Minuten in kaltem Wasser einweichen. 1/4 des Passionsfruchtsafts erwärmen, Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Restlichen Saft dazugießen, verrühren und gleichmäßig auf der Kokos-Mousse verteilen. Torte 2 Stunden kühl stellen.

7. Tortenring mit einem Messer lösen und abziehen. Ostertorte nach Belieben mit frischen Himbeeren und Schokoladensplittern (siehe Tipp) verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde + 10 Minuten Backzeit und insgesamt ca. 4 Stunden Kühlzeit

TIPP:

Um Splittertafeln selbst herzustellen, muss man eine Tafel Lindt Excellence 70 % zusammen mit 1 EL Palmin (Kokos-

fett) in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Dann die Schokolade gleichmäßig dünn auf ein Stück PVC-Folie streichen und für ca. 20 Minuten ins Gefrierfach geben. Dann die Folie abziehen. Schokolade in Splitter brechen und an den Tortenrand drücken.

GEEISTES VOM KAFFEE MIT FRÜHLINGS-AMARETTINI

Zutaten für ca. 4-6 Portionen, (je nach Tassengröße):

125 ml Milch · 125 ml Sahne · 20 g Instant-Kaffee · 2 Beutel Lindt Frühlings-Amarettini · 5 Eier · 1 Prise Salz · 100 g Zucker · 200 g geschlagene Sahne · halbsteife Sahne und gehobelte Schokolade zum Garnieren

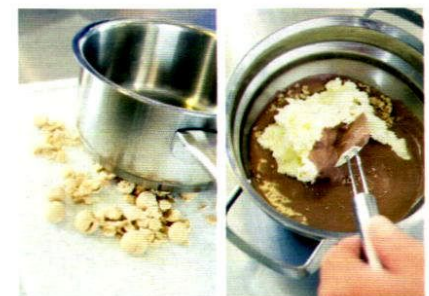
1. Milch mit Sahne und Kaffee aufkochen, vom Herd nehmen und ca. 10 Minuten ziehen lassen.

2. Inzwischen die Hälfte der Frühlings-Amarettini mit einem Topf zerbröseln. 3. Eier trennen. Eigelbe mit der Kaffeemischung in einer Schüssel verrühren und über einem heißen Wasserbad zu cremig-dickflüssiger Konsistenz aufschlagen. Anschließend kalt schlagen.

4. Eiweiß mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. Dabei den Zucker einrieseln lassen. Zerbröselte Amarettini, geschlagene Sahne und Eischnee behutsam unter die Kaffee-Creme heben und in 4 bis 6 Kaffeetassen füllen. Für ca. 3 Stunden in das Gefrierfach stellen.

5. Tassen aus dem Gefrierfach nehmen, restliche Amarettini auf der Creme verteilen. Geeistes vom Kaffee mit halbsteifer geschlagener Sahne und gehobelter Schokolade garnieren und gleich servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Min. + 3 Std. Gefrierzeit



Fruchtig-saure Versuchung

Sauer macht nicht nur lustig, sondern erfrischt auch ungemein.

Deshalb haben die Maîtres Chocolatiers die neue Sommer-Schokolade mit erfrischenden Füllungen aus sauren Früchten kreiert.

Ein kühlender Genuss für heiße Sommertage!

Strahlend blauer Himmel, 25 Grad im Schatten – Sommer pur. Was schmeckt da besser als eine fruchtig-kühle Erfrischung? Einen belebenden Genuss für den Gaumen versprechen an warmen Sommertagen neue Kreationen von Lindt: Saure Früchte. Die neuen Tafeln und Pralinés aus Zartbitter-Chocolade sind mit einer erfrischenden Crème aus spritzigen Limetten, herb-aromatischen Schwarzen Johannisbeeren oder knackigen Sauerkirschen gefüllt. Egal, welche Variante sich Feinschmecker selbst auf der Zunge zergehen lassen oder als Geschenk auswählen: Gut gekühlt sind Lindt Saure-Früchte-Spezialitäten ein perfekter Eis-Ersatz. Denn stets sorgt die Kombination aus knackiger Schale mit zarter Füllung aus sauren Früchten für ein erfrischendes Geschmackserlebnis.

SPRITZIGE LIMETTEN

Zur Familie der Zitrusfrüchte gehört die Limette: eine grünlich-gelbe Frucht, die vor allem in tropischen und subtropi-

schen Regionen der Erde gedeiht. Mittlerweile ist sie aber auch in Italien, Südfrankreich und Spanien heimisch geworden. Kleiner, wesentlich saurer und doppelt so saftig wie ihre Verwandten, die Zitronen, werden die hocharomatischen Limetten vor allem zur Gewinnung von Saft und ätherischen Ölen verwendet. Spezialeinsatzgebiet der Vitamin-C-Bombe, die stimmungsaufhellende Eigenschaften besitzt, ist außerdem der aus Brasilien stammende Trend-Cocktail Caipirinha. Die erfrischende Wirkung der Limette kommt in den neuen Saure-Früchte-Tafeln und -Pralinés von Lindt besonders gut zur Geltung. Das Geheimnis liegt dabei im Kontrast zwischen saftig-spritziger Limette und herber Lindt Zartbitter-Chocolade.

HERB-AROMATISCHE SCHWARZE JOHANNISBEEREN

Viele Hobby- und Schrebergärtner freuen sich von Juli bis August über reich tragende Johannisbeersträucher. Denn



die Pflanze gedeiht in allen gemäßigten Regionen der Erde und beschert ohne großen Pflegeaufwand lange Dolden mit schwarzen Beeren. Nach der Ernte sind sie nur wenige Tage haltbar und schmecken daher am besten frisch gepflückt. Die stark duftenden, in Frankreich unter dem Namen „Cassis“ beliebten Früchte sind erfrischend säuerlich. Zudem zeichnen sie sich durch einen außergewöhnlich hohen Vitamin-C- und Kalium-Gehalt aus. In Kombination mit feinsten Lindt Zartbitter-Chocolade sind Füllungen mit dem Geschmack der Schwarzen Johannisbeere ein raffiniertes Erlebnis. Gut gekühlt eine köstliche Alternative zu Eis!

KNACKIGE SAUERKIRSCHEN

Ebenfalls in unseren Breiten heimisch ist die Sauerkirsche. Das auch Weichsel genannte Rosengewächs gedeiht an vielen Stellen der nördlichen Halbkugel. Der bis zu acht Meter hohe Baum verzaubert im Spätfrühling Bienen und Menschen mit Abertausenden von weißen Blüten. Im Juli und August trägt er dann erfrischend saure, dunkelrote Früchte, die Süßkirschen an Eisen- und Magnesiumgehalt übertreffen. In der Regel werden sie nicht frisch ver-

zehrt, weil ihr Fruchtsäuregehalt fast doppelt so hoch ist wie bei den süßen Schwestern. Liebhaber gönnen sie sich als Weckobst oder Gelee. Und jetzt ist Sauerkirsche auch eine weitere Sorte aus der Saure-Früchte-Serie von Lindt. Die harmonische Kombination von zartbitterer Schokolade mit Sauerkirschen lässt einem das Wasser im Munde zusammenlaufen. Nicht nur an heißen Tagen eine willkommene Sommer-Erfrischung!



EISGEKÜHLT EINE HERRLICHE ERFRISCHUNG FÜR DEN SOMMER:

Herbe zartbittere Chocolate bei den neuen Saure-Früchte-Tafeln und -Pralinés sowie feinherbe Chocolate bei den Minis umschließt fruchtige Füllungen aus Schwarzer Johannisbeere, Limette und Sauerkirsche.



Foto: Wolfgang Schardt, Foodstyling: Maren Jahnke

Noch mehr schokoladige Premieren!

*Mit vielen weiteren neuen Köstlichkeiten machen die
Maîtres Chocolatiers auch dieses Jahr Lust auf wahren
Schokoladengenuss. Probieren Sie die neue Vielfalt
von Lindt – von aromatisch herb bis fruchtig süß!*



Ethno-Edition

MEXIKO, AFRIKA UND AUSTRALIEN

Sammler aufgepasst: Die neuen Eier der Ethno-Edition sind da! Die begehrten Sammlerstücke überraschen mit drei markanten Designs aus Mexiko, Afrika und Australien. Im Inneren der Metalleier finden sich die beliebtesten zartschmelzenden Eierkreationen aus dem Hause Lindt: Lindor, Cresta, Nougat, Vanille und Marc de Champagne. Die dekorativen Dosen sind ein beliebtes Sammelobjekt für Naschkatzen.

Süße Städtereisen

OSTERGRÜSSE AUS WIEN, BARCELONA UND ROM

So feiern Europas Metropolen Ostern: mit Eiern aus Alpenmilch-Chocolade, doppelt gefüllt mit verführerischen, ländertypischen Dessert-Spezialitäten. Österreichs Hauptstadt grüßt mit einer zarten Wiener-Melange-Crème, in Barcelona liebt man die raffinierte Komposition der Crema Catalana, und in Rom werden die Chokoladeneier mit einer feinen Tiramisu-Crème gefüllt. Ein köstliches Geschmackserlebnis – nicht nur für Weltenbummler!





Familien-Nest

BUNTE OSTERMISCHUNG

Endlich sind sie glücklich vereint: Goldhasen und Ostereier in einer wunderschönen, österlich verzierten Schachtel. Mit den vier Mini-Goldhäschen und 4 x 6 feinen Liliput-Chocoladen-Eiern in den Geschmacksrichtungen Nougat, Lindor, Alpenmilch und Vanille lassen sich im Handumdrehen bunte Osternester zaubern. Ein süßes Vergnügen für die ganze Familie.

Cremiger Eierlikör

EIERLIKÖR-VANILLE-PASTETCHEN MIT EIERLIKÖR UND EIERLIKÖR-TAFEL MIT WALDFRÜCHTEN

Für viele Genießer gehört Eierlikör traditionell zum Osterfest. Die Mâitres Chocolatiers haben nun köstlichen Eierlikör-Trüffel mit erlesenen Waldfrüchten in feine Alpenvollmilch-Chokolade gefüllt. Lassen Sie sich außerdem von dem neuen Eierlikör-Vanille-Trüffel-Pastetchen mit Preiselbeeren – einer raffinierten dreischichtigen Füllung aus Vanille-Crème, Preiselbeeren und Eierlikör-Trüffel – zu höchstem Confiserie-Genuss verführen!



Fioretto Mousse au Chocolat

EDELBITTER UND KNUSPRIG

Ihre gezwirbelte Verpackung erinnert an die stolze Blüte einer Tulpe und in ihr verbirgt sich ein zarterherbes Geschmackserlebnis: Die dunkle Mousse-au-Chocolat-Füllung wird von kleinen, knusprigen Crisps und einer 70%igen Edelbitter-Chocolade umhüllt. Eine unwiderstehliche Versuchung für Liebhaber dunkler Pralinés.

Herb-scharfe Harmonie

LINDT EXCELLENCE CHILI

Der perfekte Glanz, das markante Knacken beim Zerschneiden, der zart-herbe Duft und ihr herb-süßliches Aroma machen Lindt Excellence zu einem einzigartigen Genuss. Jetzt haben die Mâitres Chocolatiers eine neue Tafel kreiert, die den unverwechselbaren Geschmack wertvollen Edelkakaos mit der ausgewogenen Schärfe besten Chilis verbindet: Lindt Excellence Chili. Die Aromen von Chili und Lindt Chocolate kommen dabei in der für Excellence-Tafeln typischen dünnen Form besonders gut zur Geltung! Ein exquisiter Genuss für Liebhaber der Harmonie von Süße und Schärfe.



Chokolade per Mausklick

Die Welt der feinen Lindt Chokolade gibt es auch im Internet. Unter www.lindt.de finden Schokoladen-Fans jede Menge Wissenswertes und Rezeptideen, Gewinnspiele und Bastelanleitungen und natürlich auch ihre Lieblingschokolade zum Bestellen!

LINDT ONLINE-SHOP

Mit dem Lindt Online-Shop kommt Ihre Lieblingschokolade zu Ihnen nach Hause. Einfach auf die gewünschten Produkte klicken und per Kreditkarte, Telefonrechnung oder Lastschrift bezahlen. Ab einem Bestellwert von 14 Euro ist die Zustellung in Deutschland gratis.



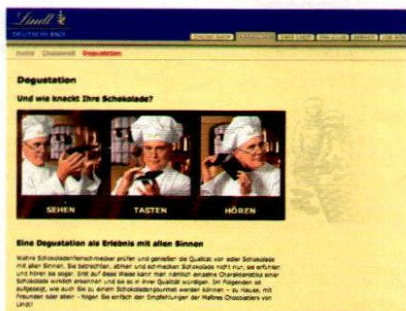
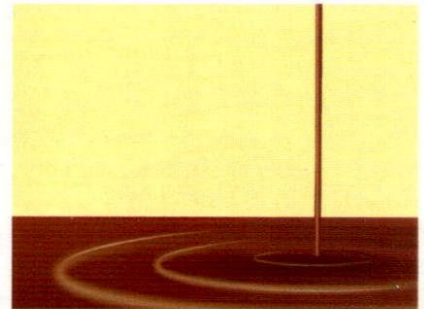
ONLINE-FAN-CLUB

Für Schokoladenfreunde gibt es einen Online-Fan-Club. Hier finden Sie schokoladige Bildschirmschoner, Infos über Treueaktionen und Gewinnspiele, lustige Online-Spiele und eine Pinnwand mit Leserbriefen. Zudem können Sie sich für den Newsletter anmelden und einen Geschenkkalender einrichten.



BACKEN MIT JOHANN LAFER

Sternekoch Johann Lafer hat exklusiv für Lindt außergewöhnliche Rezepte kreiert. Seine köstlichen Ideen mit ganz viel feiner Schokolade finden Sie neben weiteren Lindt- und Diät-Rezepten unter der Rubrik „Chocowelt“.



INFOS AUS DER CHOCOWELT

Wie verkostet man Schokolade richtig? Welche Schokolade passt zu welchem Wein? Was ist das Geheimnis der Conche? Und warum sind 70 % nicht gleich 70 %? Diese und viele andere Fragen rund um Schokolade beantworten die Maitres Chocolatiers in der „Chocowelt“.

All das und noch viel mehr finden Sie unter: www.lindt.de

UNSERE DREI GEWINNER von Aufenthalten in einem Wellness Hotel Deutschland aus der Frühlingsausgabe 2006 waren: Maike Pfister aus Kirchheim • Tanja Rühmann aus Wesselburen • Christine Borisow aus Angermünde

Große Ostereier-Treueaktion!

Lindt-Feinschmecker

werden jetzt belohnt!

Lindt möchte treue Genießer unserer zartschmelzenden Chokoladen-Eier belohnen.



LINDT BEDANKT SICH

für Ihre Treue mit einem Mini-Porzellan-Goldhäschen (14 Karat vergoldet)

DIREKT EINZULÖSEN

in einer der 160 WMF-Filialen. Filialverzeichnis unter www.wmf.de



SO NEHMEN SIE TEIL:

Auf der Rückseite unserer beliebten, klassischen Ostereierbeutel finden Sie die Abbildung eines köstlichen Lindt Oster-Nests. Sammeln Sie 6 Lindt Nester, kleben Sie diese auf die vorgegebenen Nestfelder auf der perforierten Karte (siehe nebenstehende Aufklappseite) und lösen Sie Ihre Prämie in einer WMF-Filiale in Ihrer Nähe ein.

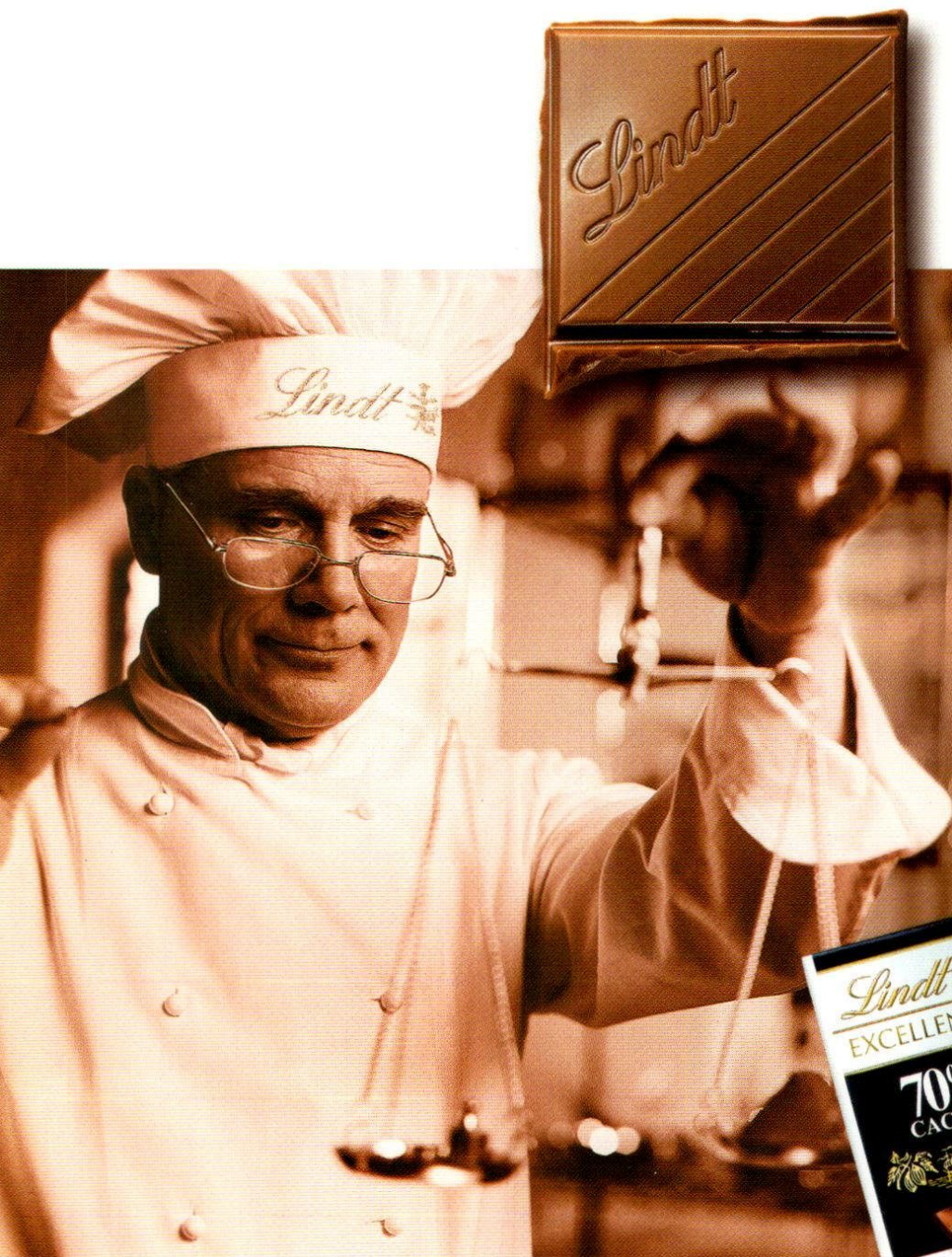
Nicht teilnahmeberechtigt sind Lindt Mitarbeiter sowie deren Angehörige. Die Ostereier-Treueaktion findet im Zeitraum 01. März bis 31. April 2007 statt. Nur solange der Vorrat reicht.

Lindt 

SCHWEIZER CHOCOLADE-KULTUR
SEIT 1845

EIN STÜCK

Vollkommenheit.



Vielleicht wissen Sie nicht, dass die Mâtres Chocolatiers von Lindt für die Excellence-Tafeln eine besonders edle Mischung erlesener Cacaosorten verwenden. Vielleicht wissen Sie nicht, dass die Excellence-Chocoladen extra lange conchiert werden, damit ihr außergewöhnlich zarter Schmelz entsteht. Vielleicht wissen Sie auch nicht, dass eine Excellence besonders dünn ist, damit sich ihr vollkommener Geschmack auf der Zunge noch besser entfalten kann. Aber bestimmt wissen Sie es zu schätzen.



Lindt 

SCHWEIZER CHOCOLADE-KULTUR
SEIT 1845



*Herzliche
Ostergrüße!*



*Goldige
Ostern!*

Große Ostereier-Treueaktion!



WIR BELOHNEN SIE MIT EINEM PORZELLAN-GOLDHASEN

Auf der Rückseite unserer beliebten, klassischen Ostereierbeutel finden Sie die Abbildung eines köstlichen Lindt Oster-Nests. Sammeln Sie 6 Lindt Nester, kleben Sie diese auf die vorgegebenen Nestfelder auf der Rückseite dieser Karte und lösen Sie Ihre Prämie, einen mit 14-Karat vergoldeten Porzellan-Goldhasen, in einer WMF-Filiale in Ihrer Nähe ein. Filialverzeichnis unter www.wmf.de.

