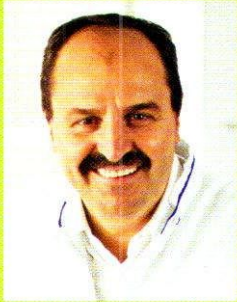


Chocoladen

DAS LINDT MAGAZIN FÜR GENIESSER

Seiten



JOHANN LAFER

*Frühlingsrezepte zum Schlemmen
und Nachmachen*

SCHICHT-NOUGAT

*Handgemachte Spezialitäten
der Maîtres Chocolatiers*

OSTERN WIE ZU OMAS ZEITEN

*Die schönsten Ostertraditionen
mit Lindt*

Extra

*Sammelpass für
treue Lindt Genießer*



Lindt

SCHWEIZER MÂTRE CHOCOLATIER
SEIT 1845



6



16



24



12



Liebe Leserinnen und Leser,

mit dem Frühling steigt auch bei uns die Stimmung. Wir wollen raus ins Freie, die ersten warmen Sonnen-

strahlen genießen und endlich wieder frische Luft atmen. Was liegt da näher, als in diesem Jahr die hübsch dekorierten Osternester einmal draußen zu verstecken und sich gleichzeitig mit frischen Blumen und hellen Farben den Frühling ins eigene Zuhause zu holen? Die besten Ideen zeigen wir Ihnen ab Seite 6.

Wenn Sie schon immer mal nur Ihre Lieblingseier von Lindt im Osternest haben wollten, verwenden Sie doch diesmal unsere Ostereierübersicht, die einen raschen Überblick über alle leckeren Sorten gewährt (Seite 34). Ab Seite 12 zeigen wir traditionelle Osterbräuche und erinnern uns mit Brigitte von Boch an die schönsten Ostermomente ihrer Kindheit. Danach werden Sie Vollmilch-Chokolade völlig neu für sich entdecken, mit einem Schmelz, wie Sie ihn noch nie erlebt haben (Seite 16).

Expertin für den feinen Geschmack ist Gaby Gilgenbach, unsere Schokoladen-Testerin bei Lindt. Lassen Sie sich mit ihr die Lindt Excellence doch einmal auf der Zunge zergehen (Seite 20). Auf den Folgeseiten nehmen wir Sie mit in die Lindt Produktion, wo Ihnen die Maîtres Chocolatiers erklären, wie sie ihre köstlichen Schicht-Nougat-Spezialitäten von Hand herstellen. Nicht zuletzt dürfen Sie sich auch wieder auf Rezepte von Johann Lafer freuen. Seine neuen Kreationen sind auch diesmal mehr als eine Sünde wert!

Eine genussvolle Lektüre und schöne Ostertage wünscht Ihnen

DR. ADALBERT LECHNER
Geschäftsführer Lindt & Sprüngli Deutschland

INHALT

4 Magazin

Warum es den Osterhasen gibt, Neues aus dem Kölner Schokomuseum, das Geheimnis der Lindor u.v.m.

6 Osterdeko

Hübsche Nester für draußen und frische Frühlingsgrüße für Ihr Zubause

12 Wie schon bei Oma ...

Die schönsten Osterbräuche haben eine lange Tradition, genauso wie die köstlichen Rezepturen der neuen Osterkreationen von Lindt. **Außerdem:** Brigitte von Boch erinnert sich an die Ostertage ihrer Kindheit

16 Die neue Feinschmelzende Vollmilch

Das sinnlichste Vollmilchvergnügen aller Zeiten und alles über die Magie kleiner Genussmomente

20 Mit dem Gespür für das Besondere

Geschmacksprofi und Schokoladen-Testerin Gaby Gilgenbach erschmeckt das Geheimnis der Lindt Excellence

22 Handgeschichtete Meisterstücke

Die Lindt Maîtres Chocolatiers erklären, wie ihr Schicht-Nougat noch immer aufwendig von Hand entsteht

24 Neue Rezepte von Johann Lafer

Fruchtig-frische Frühlingskreationen zum Nachmachen

30 Erfrischung gefällig?

Gekühlte Sommer-Chocoladen für heiße Tage

34 Lieber Osterhase, leg mir ...

... doch bitte meine Lieblings-Eier ins Nest:
Die Ostereierübersicht mit allen Sorten von Lindt

36 Alles neu macht der ...

Frühling! Das gilt auch für
Chokolade: Die Neuheiten von Lindt
und News vom Lindt Onlineshop!



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 KOORDINATION Tina Steiger ART DIRECTION Alexandra Handgröninger, Sabine Krohberger MITARBEITER DIESER AUSGABE Nicole Grinzinger, Antoinette Schmelter de Escobar, Karen Cop, Claudia Götz, Jürgen Stoll, Norbert Misch-Kunert, Julia Fell • VERLAG Chocoladenseiten ist eine Kooperation von move communications GmbH (Fraunhoferstr. 8, 82152 Martinsried, Tel. 0 89 / 4 52 21 90, 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



FRÜHLINGSNEST

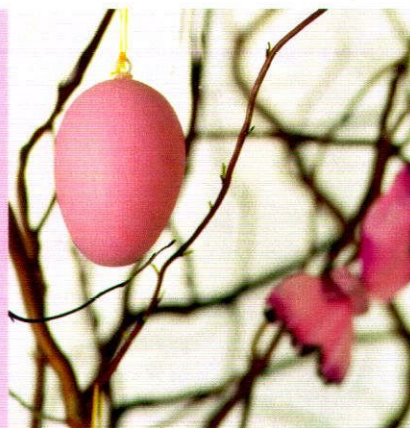
IN SO SCHÖNER GESELLSCHAFT fühlen sich die Lindt Goldhasen pudelwohl. Umgeben von pinkfarbenen Tulpen und weißen Ranunkeln sitzen der Lindt Goldhase und ein kleiner Goldhase in einem Nest aus hellgrünem Ostergras. Die Idee eignet sich auch wunderschön als Dekoration auf dem Osterfrühstückstisch.

FRISCH WIE DER Frühling

Zartgrünes Gras blinzelt in die wärmenden Sonnenstrahlen, erste Blüten, recken ihre feinen Hälse und die Luft duftet wie frisch gewaschen. Freuen Sie sich mit Lindt auf den Frühling und auf viele neue Ideen

WANN IST EIGENTLICH OSTERN?

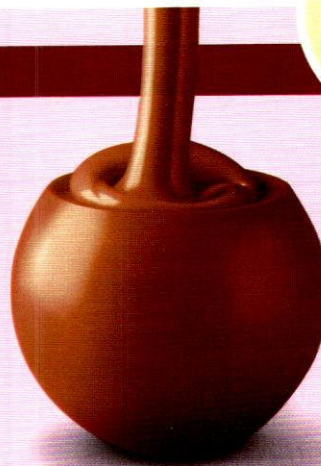
MAL FÄLLT ER auf Ende März, wenn das Wetter noch winterlich kalt ist, mal auf die ersten warmen Frühlingstage im April: Der Termin für Ostern erscheint willkürlich gewählt, dennoch hat die Festlegung des beweglichen Feiertags System: Ausschlaggebend ist immer der erste Vollmond nach dem Frühlingsbeginn am 21. März. Am Sonntag danach wird dann von den westlichen Kirchen die Auferstehung Christi gefeiert: 2009 am 12.4., 2010 am 4.4. und im Jahr 2011 erst wieder am 24.4.



NACHGEFRAGT: Was ist das Besondere an Lindor?

LINDOR ist das zarteste Geheimnis der Maîtres Chocolatiers von Lindt und verführt Schokoladenliebhaber seit sechzig Jahren. Auch heute noch wird LINDOR nach dem ursprünglichen Rezept hergestellt. LINDOR, das ist eine feine Schale aus bester Alpenvollmilch-Chokolade mit einer unendlich zart schmelzenden Füllung. Doch was steckt hinter dem einzigartigen Schmelz? Die LINDOR-Füllung hat einen relativ niedrigen Schmelzpunkt. Schon ab 20°C beginnt die Füllung im Mund zu schmelzen. Gleichzeitig entsteht durch den Entzug von

Wärme im Mund ein kühl schmelzender Effekt, wenn die LINDOR-Füllung mit dem Gaumen in Berührung kommt.



JUBILÄUM IM SCHOKOLADENMUSEUM

15 JAHRE ist es her, dass Hans Imhoff seine Idee, ein Schokoladenmuseum zu bauen, umsetzte. Inzwischen haben rund 7,5 Mio. Menschen das Haus besucht, das zu den zehn meistbesuchten Museen Deutschlands zählt. Am drei Meter hohen Schokoladenbrunnen, dem Wahrzeichen des Museums, wurden bisher mehr als 40.000 kg flüssige Schokolade vernascht. In der Schauproduktion können Sie den Maîtres Chocolatiers von Lindt über die Schulter blicken. Zum 15. Geburtstag wurden 400 m² Ausstellungsfläche neu gestaltet: Hier stehen mit interaktiven Elementen und besonders kindgerecht Anbau und Ernte, Herkunftsländer und Kakaohandel im Mittelpunkt. Am Schokoladenmuseum 1a, 50678 Köln, Tel. 02 21/9 31 88 80, www.schokoladenmuseum.de, Di.–Fr. 10–18 Uhr, Sa., So. u. feiertags 11–19 Uhr.



WARUM HASE?

IN DER ANTIKE gehörte der Hase zur Liebesgöttin Aphrodite, war bei den Germanen Begleiter von Erdgöttin Holda und in Byzanz ein Synonym für Jesus selbst. Außerdem bekommt er im Frühling besonders viele Junge, die Futter suchen und dabei bis in die Gärten der Anwohner hoppeln. Kein Wunder, dass der fruchtbare Hase bei uns seit über 300 Jahren als Symboltier für Ostern gilt. Nicht so in Australien: Dort setzte sich ein einheimisches und vom Aussterben bedrohtes Beuteltier namens Bilby als Überbringer der Ostergrüße durch.





Fröhliches HASENSUCHEN!

Es gibt wohl kaum etwas, das mehr Spaß macht, als die Kinder beim Eiersuchen zu beobachten – und ihnen zu helfen. Denn auch die Großen erfreuen sich an den süßen und liebevoll dekorierten Lindt Köstlichkeiten



1. FÜR GROSSE FEINSCHMECKER

Der Lindt Goldhase, umringt von einer Auswahl köstlicher Lindt Eier: einem knusprigen Cresta-Ei, einem Trüffel-Ei, gefüllt mit Marc de Champagne, und kleinen, cremig gefüllten Lindt Praliné-Eiern.

2. FRÜHLINGSBOTEN

Der frühlingsleichte Blumengruß kommt auf einer schönen Schale, etwas Ostergras und mit den Lindt Goldhasen samt goldenen Glöckchen am roten Band und Lindt Oster-eiern noch besser an.



3. NEST IM BAUM Wenn diese Goldhasen-Schaukel entdeckt wird, leuchten Kinderaugen. Einfach eine schöne Spanschachtel mit passenden Bändern an einen – nicht zu hohen – Ast binden, und es dem Lindt Goldhasen und einem Mini-Goldhasen darin mit etwas Ostergras gemütlich machen.



5. GEFUNDEN!

Die Suche hat sich gelohnt. Kleine Praliné-Eier, große Lindor-Eier und ein Lindt Goldhase haben im Nestchen darauf gewartet, entdeckt zu werden. Und dahinter sitzt noch ein zweiter Goldhasen-Kompagnon im hohen Gras.

6. BLUMIGES PRÄSENT Da freuen sich die Gastgeber: Ein Topf mit Hyazinthen wird mit Lindt Goldhasen und Lindor-Eiern liebevoll bestückt und anschließend mit Frühlingsgeschenkpapier umwickelt.



4. ÜBERRASCHUNG

Mit dieser bezaubernden Deko-idee macht das Osterfrühstück doppelt Spaß: Unter einer Serviette versteckt warten große und kleine Lindt Ostereier und ein Mini-Goldhase auf den Frühstücksgast.



7. XXL-NEST

Der 400 g Lindt Goldhase braucht ein richtig großes Nest. Dann passen auch immer noch ein paar Lindt Ostereier mit hinein. Und das ist gut so.



Nur für dich!



8. RAUS INS FREIE Wenn die Sonne so schön lacht, dann müssen zu Ostern alle raus ins Freie. Der Lindt Goldhase als Plüschtier gefüllt mit leckerer Schokolade ist mit von der Partie.

9. SCHMUCKES DÖSCHEN Die edle Lindt Goldhasendose weckt Erinnerungen an früher. Auch ihr Innenleben, bestehend aus sieben Mini-Lindor-Eiern und einem Mini-Goldhasen, versetzt in Entzücken. Schön in Szene gesetzt mit einem Mini-Goldhasen und einem altmodischen Ostermotiv.



10. GESCHENKTeller Dieser Dekotraum mit Lindt-Eiern in Pastell erfreut vor allem die Dame des Hauses. Flugs zwei Tulpen auf eine Serviette gebettet, mit einem zarten Band gehalten und rundherum ein paar Eier drapiert. Die Kleinen begeistern sich für möglichst prall gefüllte Osternester mit allem, was Lindt an Hasen und Eiern Köstliches zu bieten hat.

11. VON HERZEN Wie zu Omas Zeiten sind die neuen Ostertradition-Pralinés nach köstlichen Rezepturen gefüllt: Was wird wohl Ihr Lieblingsstück werden? Halbeier mit einer erfrischenden Erdbeer-Rhabarber-Buttermilch-Crème oder eine fruchtige Himbeer-Quark-Crème oder zarte Blüten gefüllt mit Apfel-Mohn-Marzipan, umhüllt von feinsten Alpenvollmilch-Chocolade ...





OSTERN WIE ZU *Omas Zeiten*

Ostern, ein Fest voller Freude und herrlicher Traditionen. Die schönsten Bräuche, wie wir sie schon von Oma kennen, sind es wert, gepflegt zu werden. Und auch an Omas Rezepte erinnern wir uns gerne. So hat auch Lindt Rezepturen aus Omas Küche aufgegriffen und daraus die neuen „Oster-Tradition“-Spezialitäten kreiert

Liebevoll gefärbte Eier



Duftender Osterzopf



Was für eine schöne Kindheitserinnerung: an Ostern geweckt zu werden vom Duft des frisch gebackenen Osterzopfs nach Omas Geheimrezept und beim Frühstück den Glanz des hübsch gedeckten Tisches zu genießen. Liebevoll arrangiert wirken das schöne Geschirr und die bunt verzierten Eier auf der fröhlichen Tischdecke, betörend dazu der Duft der Osterglocken. Und was versteckt sich da hinter der Tasse? Ein Frühlingsgruß aus feinen Lindt Blüten-Pralinés aus Apfel-Mohn-Marzipan. Was spitzt dort unter der Serviette des Brotkorbs hervor? Ein kleines Osternest mit leckeren Lindt Halbeiern, gefüllt mit Erdbeer-Rhabarber auf Buttermilch-Crème und Himbeer auf Quark-Crème in den zarten Farben des Frühjahrs. Diese neuen Spezialitäten von Lindt vereinen altbewährte Rezepturen. Leichte Buttermilch, säuerlicher Rhabarber, erfrischender Quark, süße Himbeeren und fruchtige Erdbeeren – raffiniert miteinander kombiniert und umhüllt von feiner Lindt Chocolate, schmecken sie nach Omas heiß geliebten Traditionsrezepten. Schöne Traditionen, wie sie die neue Lindt „Oster-Tradition“ weiterführt, steigern die Vorfreude auf das Osterfest. Genau wie die vielen traditionellen österreichischen Vorbereitungen und Bräuche versüßen sie das Warten auf den Osterhasen.

NATÜRLICH EIER FÄRBen

Früher kochte Großmutter für ihre Eierfarben mit viel Liebe Pflanzen aus, die sie extra aufbewahrt oder gesammelt hatte. Ihre Mischung aus Kamille, Kümmel und Safran verband sich auf der Eierschale zu einem warmen Gelb. Zwiebschalen ergaben einen satten Gelbbraunton. Der Saft von Rote Beete färbte die Eier in ein tiefes Rot. Holundersaft machte die Eier blau, ein Sud aus Spinat- und Brennnesselblättern grün. Geduldig erklärte Großmutter, welche Bedeutung die Farben

für sie hatten: Im Rot explodiert die Freude am Leben, Blau macht zufrieden, Grün lässt hoffen und Gelb führt zum Licht der Weisheit. Zusammen in einem Korb verbreiten die bunten Eier Frühlingslaune.

EIER KUNSTVOLL BEMALEN

Auf einen Teil der Eier malte Großmutter anderntags noch die schönsten Muster. Zusätzlich blies sie weitere Eier vorsichtig aus, stellte Eiweiß und Eigelb zum Backen zurück und bemalte die Schalen zart von Hand. Nach wie vor macht das Eierbemalen mit der ganzen Familie am meisten Spaß. Als kleine Stärkung zwischendurch gibt es Stückchen der „Oster-Tradition“-Tafeln in den köstlichen Mischungen Himbeer-Quark-Crème, Caramel-Mandelkrokant-Crème und Erdbeer-Rhabarber-Buttermilch-Crème, jeweils umhüllt von feiner Lindt Chocolate.

OSTERKLASSIKER PALMKÄTZCHENSTRAUCH

In vielen Gegenden ist es üblich, einen Palmkätzchenstrauch zu schmücken. Handbemalte Eier werden dazu auf bunte Bänder aufgefädelt und von einer kleinen Schleife gehalten. Gemeinsam mit einigen Lindt Mini-Goldhasen schmücken sie einen Strauch von Palmkätzchenzweigen auf dem Fensterbrett oder dem Ostertisch. In vielen Orten werden auch alte Brunnen auf Marktplätzen über und über mit Ostereiern geschmückt.

Ein Nest voll Osterfreude

mit dem „Oster-Tradition“-Ei, gefüllt mit Rahm-Mandel-Eiern



Tradition inspiriert

„Oster-Tradition“-Kanne mit Rahm-Mandel-Eiern



Zartcremiges Vergnügen

Lindt „Oster-Tradition“ Joghurt-Haselnuss-Eier

EIER VERSTECKEN

Die Eiersuche war schon mit Oma die Krönung jedes Osterfestes. Und erst das Verstecken... Jeder Ast, jeder Busch und jeder Stein könnten das ideale Versteck sein. Besonders groß ist die Freude dann bei Kindern wie Erwachsenen, wenn sich im endlich entdeckten Osternest die feinen Osterköstlichkeiten von Lindt verbergen. Dafür kreieren die Maîtres Chocolatiers immer wieder neue herrliche Überraschungen. In diesem Jahr haben sie eine Milchkanne mit zarten Rahm-Mandel-Eiern, umhüllt von feiner Alpenvollmilch-Chocolade, gefüllt.

OSTERSPAZIERGANG

In der Erinnerung war der Himmel am Karfreitag immer grau verhangen, doch am Ostersonntag lachte die Sonne. Auf ging's zum Osterspaziergang mit Mama, Papa, Oma und Opa. Und – oh Wunder – immer wieder lagen vor oder neben dem Weg, nahe am Haus, plötzlich kleine Lindt Chocoladen-Eier und als Höhepunkt kleine Goldhasen. Wenn sich der mitgebrachte Korb füllte, die Sonne uns wärmte, wusste man wieder: Ostern im Kreis der Familie ist wunderschön, und mit den feinen Lindt Köstlichkeiten noch schöner.

Neu: Lindt „Oster-Tradition“

Die neuen Lindt „Oster-Tradition“-Kreationen setzen auf traditionell köstliche Rezepturen wie zu Omas Zeiten

Nostalgie für den Gaumen in Tafelform: „Oster-Tradition“-Chocolade in drei köstlichen Sorten: *Erdbeer-Rhabarber-Buttermilch*, *Caramel-Mandelkrokant* und *Himbeer-Quark*. In der Oster-Tradition-Milchkanne verbergen sich zartcremige *Rahm-Mandel-Eier*, genauso wie im Lindt „Oster-Tradition“-Ei aus Metall. Abgerundet wird der Osterspaz mit den *Joghurt-Haselnuss-Eiern* sowie der „Oster-Tradition“-Blüten-Pralinés-Auswahl.



Fest der Familie

Schöne Erinnerungen an die Ostertage unserer Kindheit begleiten uns ein Leben lang.

Buchautorin und Deko-Expertin Brigitte von Boch verriet uns ihre schönsten Ostermomente

Mein Ostern begann als Kind schon am frühen Morgen, und seitdem liebe ich den Ostervormittag! Ich bin in Bayern aufgewachsen, am Tegernsee, und dort pflegte man noch streng die katholischen Bräuche. Für uns Kleine bedeutete das: schon aufstehen, noch bevor es richtig hell wurde, und erst zum Gottesdienst in die Kirche gehen, bevor es dann zu Hause das Frühstück gab. Denn das musste am Ostersonntag erst gesegnet werden!

Als ich groß genug war, durfte ich schließlich den Weidenkorb tragen, in dem traditionell die Eier lagen und ein schöner Osterschinken, den meine Mutter jedes Jahr beim Metzger bestellte.

Am Ende der Andacht

musste ich dann vortreten, und der Pfarrer segnete unsere Gaben, bevor wir uns mit knurrendem Magen auf den Heim-

weg machten. Dort duftete es schon nach dem goldgelben Osterzopf, und die ganze Familie kam zusammen. Heute würde man das wahrscheinlich einen „Brunch“ nennen, zu dem auch die Groß-

land fortgesetzt, und auch heute noch, nachdem meine Kinder aus dem Haus sind, reisen zum großen Osterfrühstück alle an. Dazu gibt es frisches Hefegebäck, Schinken und bunte Eier – und auf dem

Tisch darf der große Strauß mit Weidenkätzchen nicht fehlen. Wir machen uns kleine Geschenke, und haben endlich mal wieder Zeit zu reden. Und wenn dann später meine kleinen Enkelinnen ganz gespannt in den Garten stürmen, um die versteckten Süßigkeiten zu suchen, dann ist es fast wieder wie früher am Tegernsee. Nur auf den Schnee müssen wir heute meist verzichten, der damals bei uns in den Bergen

an den Feiertagen oft noch so hoch lag, dass sich der Osterhase besonders gute Verstecke ausdenken musste!



Brigitte von Boch in Kindertagen. Wie sie damals, suchen heute ihre kleinen Enkelinnen im Garten nach süßen Osternestern

eltern, Onkel und Tanten eingeladen waren, und die besten Freunde. Ich habe diese bayerische Tradition auch im Saar-

Brigitte von Boch

Die in Rottach-Egern am Tegernsee geborene Bayerin Brigitte von Boch gilt als die Dekorationsexpertin in Deutschland. Als Sachbuchautorin, Hotelbesitzerin, Chefredakteurin ihrer eigenen Wohn-Zeitschrift „Living“ und Inhaberin eines eigenen Produktvertriebs ist die heutige Wahl-Saarländerin vielseitig beschäftigt. Zeit für die Familie nimmt sich Brigitte von Boch dennoch, denn Familienfeste sind für sie eine echte Herzensangelegenheit. Dekorationsideen und die dazu passenden Produkte finden Sie bei Brigitte von Boch online unter www.bevonboch.com





U

NVERGLEICHLICH FEINSCHMELZEND

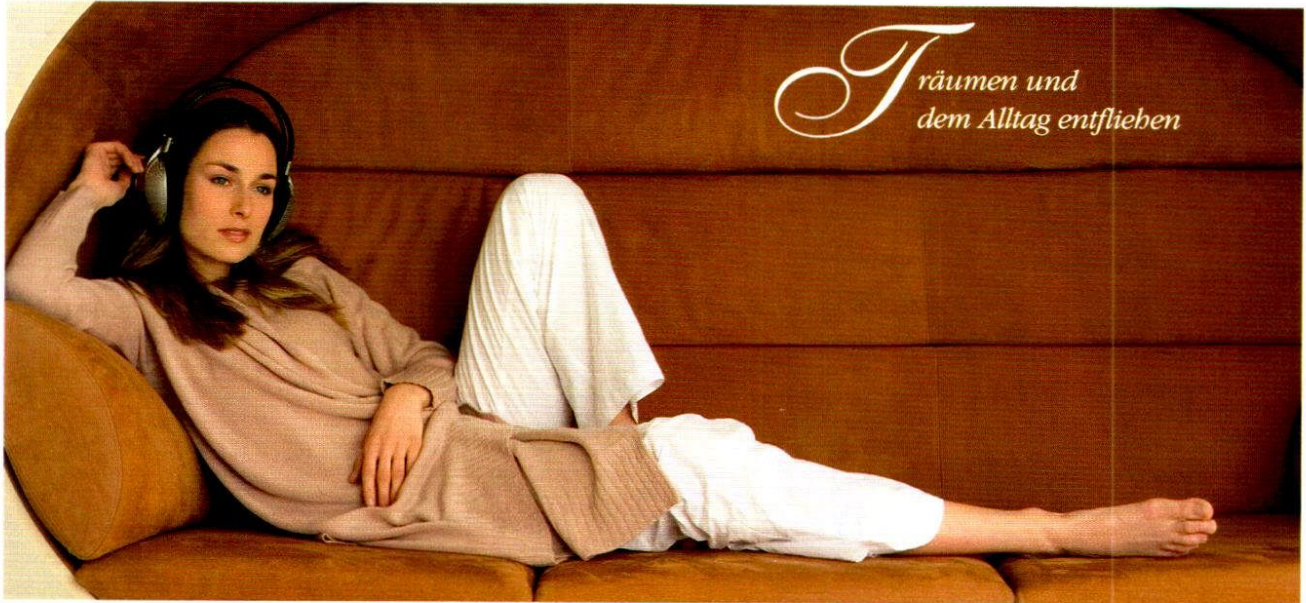
Sich verwöhnen heißt dahinzuschmelzen ... zuerst schmilzt der Alltag, dann die Grenzen zwischen Traum und Wirklichkeit, bis wir uns in einem Moment des Glücks wiederfinden.

MOMENTE ZUM DAHINSCHMELZEN

Manchmal sind es gerade die kleinen Dinge, die uns Momente zum Dahinschmelzen schenken. Eine einzelne Blume, ein berührender Theaterbesuch oder das neue, unvergleichlich feinschmelzende Chokoladen-Erlebnis der Lindt Vollmilch Feinschmelzend



Wie lange dauert ein Augenblick? Eine Sekunde? Zwei? Eine Minute? Sicher ist nur: Kaum ist er da, ist er auch schon wieder vorbei. Doch liegt das Besondere des Augenblicks nicht gerade in dieser Vergänglichkeit? Manchmal aber erleben wir Momente, die uns dahinschmelzen lassen, die wir am liebsten für immer festhalten würden: eine selbstgepflückte Blüte als herzliches Dankeschön, ein wärmender Sonnenstrahl im Gesicht während der Mittagspause auf der Parkbank, endlich mal wieder ein Abend zu zweit im Restaurant oder das Gefühl, wenn feine Schokolade auf der Zunge schmilzt. Wie viel Glück liegt in solchen kleinen Dingen! Es ist an uns, diese Momente besonders wertzuschätzen, sie in Gedanken festzuhalten und sich vielleicht von Zeit zu Zeit das Glück des Augenblicks selbst zu schenken.



Das Schöne an genussvollen Momenten ist, dass es meist gar nicht viel bedarf, um sie sich zu gönnen. Niemand weiß das besser als Genießer. Romantikern genügt es manchmal schon, eine fast vergessene Schallplatte aufzulegen und damit verblasste Erinnerungen wachzurufen. Andere versinken am liebsten in einem Roman und leben, lieben und leiden mit ihren Helden. Und kaum jemand kann sich dem feinen Schmelz von edler Chocolate entziehen. Zum Dahinschmelzen haben sich die *Maîtres Chocolatiers* von Lindt nun etwas Einzigartiges einfallen lassen: Lindt Vollmilch Feinschmelzend, die neue Premiumklasse der Vollmilch-Chocolate. Ihr Name ist Programm, denn die neue Premium-Vollmilch-

Chocolate schmilzt unvergleichlich fein auf der Zunge. Dafür haben die *Maîtres Chocolatiers* ihre Chocolate extra lange conchiert. Das sorgt dafür, dass jedes Kakaoteilchen mit Kakaobutter umhüllt wird und die Chocolate in einem Glücksmoment auf der Zunge besonders fein schmilzt. Damit sich dabei das Aroma am Gaumen optimal entfalten kann, wird Lindt Vollmilch Feinschmelzend zudem in eine extradünne Tafelform gegossen.

FEINE VOLLMILCH IN DREI SORTEN

Drei Geschmacksrichtungen machen den feinen Vollmilchgenuss von Lindt zu einem vielfältigen Erlebnis. Puristen schwören auf die extrazarte Vollmilch-

rezeptur. Sie verwöhnt mit dem puren Vollmilchgeschmack und mit einer dezenten Süße, die besonders Kenner überzeugen wird. Vollmilch Feinschmelzend Sahne-Caramel verführt hingegen zusätzlich mit einer cremigen Caramelnote. Mit einem zarten Nuss-Nougat-Geschmack zergeht schließlich Lindt Vollmilch Feinschmelzend Haselnuss-Gianduja auf der Zunge – eine raffinierte neue Rezeptur der *Maîtres Chocolatiers* für alle, die einen nussigen Geschmack lieben. Genießer edler Chocolate werden keiner der Sorten widerstehen können, garantieren sie doch alle drei ein vollkommenes neues, exklusives Vollmilcherlebnis, das Glücksgefühle auf die Zunge und ein Lächeln ins Gesicht zaubert.



neu

Vollmilch Feinschmelzend

Unvergleichlich feinschmelzender Chocolate-Genuss: die neuen Vollmilch Feinschmelzend-Tafeln von Lindt, erhältlich in drei Sorten: *Vollmilch*, *Sahne-Caramel* oder *Haselnuss-Gianduja*





ZEIT FÜR MICH

Loslassen und sich dem feinschmelzenden Genuss der neuen Lindt Vollmilch Feinschmelzend hingeben. Dazu ein gutes Buch und der Augenblick ist perfekt



Auch wenn
Gaby Gilgenbach
mit Schokolade
ihr tägliches
Brot verdient –
Süßes isst sie
dennoch auch
privat leiden-
schaftlich gern.

SIE KENNT DAS GEHEIMNIS DER *Lindt Excellence*

Die Lindt Excellence schmeckt intensiv nach Kakao und besitzt diesen besonders zarten Schmelz, der sie bei Kennern so beliebt macht. Gaby Gilgenbach, Schokoladen-Testerin bei Lindt, sorgt zusammen mit ihrem Team dafür, dass jede Tafel genauso schmeckt, wie sie soll

Gaby Gilgenbach hat einen Job, von dem Schokoladen-Liebhaber träumen: Die Lebensmitteltechnologin und Mutter eines Sohnes ist die Leiterin des Bereichs Forschung und Entwicklung der Chocladefabriken Lindt & Sprüngli in Aachen. Sie und ein Team von sieben Experten und dreißig weiteren geschulten Prüfern testen täglich Schokolade. Die „Sensoriker“ sind für die Qualitätskontrolle und den Geschmack der Rohstoffe bis zum fertigen Produkt zuständig. Diese Rohstoffe sind zum Beispiel Kakaobohnen, echte Bourbon-Vanille und erlesene Haselnüsse. Ansehen, schnuppern, hören, schmecken

– die feine Excellence-Chokolade wird bei Lindt ständigen Tests unterzogen.

„Die analytische Sensorik, also das Testen der Schokolade mit allen Sinnen, ist ein Teil unserer Qualitätskontrolle“, sagt Gaby Gilgenbach. „Wir halten uns dabei an eine feste Reihenfolge: beginnend mit der Verpackung, bis hin zur Schokolade. Bei ihr spielt das Aussehen eine große Rolle.“ Glänzen sollte sie, und zwar seidig matt. „Wenn die Schokolade glänzt, dann ist die Temperierung während der Herstellung und der Lagerung genau richtig.“ Die feinen Aromen und der zarte Schmelz können somit ideal zur Geltung kommen. Als nächstes



PERFEKTER ANBLICK

So sieht Gaby Gilgenbach die Excellence am liebsten: seidig matt und glänzend.



DIE SCHOKOLADE RIECHEN

Die Testerin achtet auf einen reinen Schokoladengeruch und das feine Bouquet.

bricht die Testerin ein Stück von der Tafel ab. Sie achtet dabei auf die Bruchkante. Diese sollte möglichst glatt sein. „Auch das spricht für eine gelungene Herstellung.“ Der markante Ton, den man beim Abbrechen hört, gibt einen weiteren Hinweis auf die Qualität“, so Gilgenbach. „Es sollte ein sattes, sauberes Knacken sein, das für ideal temperierte Schokolade spricht. Ein wohlklingendes Geräusch in den Ohren wahrer Lindt Kenner.“ Dann kommt die Nase der Testerin zum Einsatz, und Gaby Gilgenbach erklärt, worauf es ankommt: „Wir achten auf einen reinen Schokoladen-Geruch. Je nach Sorte riecht die Schokolade entweder milchig oder kakaobetonter.“ Doch die Nase ist nicht nur zum Riechen da, auch beim Schmecken leistet sie Entscheidendes. Im Rachen besteht eine Verbindung zwischen Mund und Nase. Schmilzt die Schokolade im Mund werden Aromen freigesetzt, die hierüber zur Geltung kommen und für das vollkommene Geschmackserlebnis verantwortlich sind. „Je länger man die Schokolade, die ungefähr Raumtemperatur haben sollte, im Mund zergehen lässt, desto besser kommen ihre Geschmackskomponenten zur Geltung“, weiß die Testerin. Durch die extradünne Tafelform kann sich das volle Bouquet der Excellence Chocolate noch besser entfalten. Die dünnen Stücke unterstützen den Schmelzvorgang im Mund und sorgen für den lang anhaltenden Geschmack. „Deswegen sollte man sich beim Kosten von Schokolade Zeit nehmen und sie langsam im Mund zergehen lassen. So nimmt man alle Geschmacksnuancen wahr.“

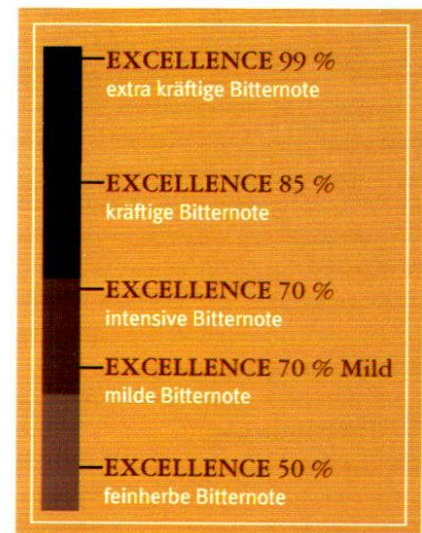


NEUE LINDT EXCELLENCE EDELBITTER-VIELFALT

Mit der neuen **Lindt Excellence 50%** stehen Genießern von dunkler Chocolate neben der **70% Mild** und den Sorten **70%**, **85%** und **99%** nun fünf edelbittere Sorten zur Auswahl.

CHARAKTERISTISCHES AROMA

Woher stammt das intensive Kakaoaroma? „Für die Lindt Excellence werden kostbare Kakaosorten aus ausgewählten Anbaugebieten verwendet. Besonders hochwertiger Edelkacao, der nur fünf Prozent der Welternte ausmacht, verleiht der Lindt Excellence ihr intensives Aroma und den unvergleichlichen Geschmack.“ Nach ihrem Transport in die Produktionsanlagen werden sie sorgsam geröstet und anschließend mit den übrigen Zutaten wie echter Bourbon-Vanille und Zucker gemischt und auf wenige tausendstel Millimeter fein vermahlen. „Das ist ein Garant für das besonders feine Gefühl auf der Zunge und für den späteren zarten Schmelz“, weiß Gaby Gilgenbach, „und die sorgfältig komponierte Rezeptur sorgt für den erlesenen Geschmack der beliebten Lindt Chocolate“. Ein Geschmack, der sich viel-



DER GESCHMACKSTEST

Eine wahre Aromensinfonie entfaltet sich beim Genuss der Excellence im Mund.

schichtig präsentiert. Seine Intensität wird von Faktoren wie Kakaoqualität, Röstnote und Aromenvielfalt bestimmt. „Letztere ist bei der Excellence besonders hoch“, erklärt Gaby Gilgenbach. Experten schmecken eine Vielzahl an Aromen aus Lindt Excellence heraus. Wie das erreicht wird, erklärt sich so: „Für die Aromenvielfalt und natürlich auch für den einzigartigen Schmelz wird die Lindt Chocolate sehr lange conchiert. Bei diesem Verfahren, das 1879 von Rodolphe Lindt erfunden und ständig weiterentwickelt wurde, wird die Schokolade kontrolliert erwärmt und bis zu 72 Stunden lang verrührt. Dabei verbinden sich ihre festen und flüssigen Bestandteile, und jedes einzelne Teilchen wird von Kakaobutter umhüllt. So entstehen der legendäre Schmelz und eine Sinfonie von intensiven Aromen, für die die Lindt Excellence-Chocolate so berühmt ist.“

HANDGEMACHTER KLASSIKER

Nougat

Zartschmelzend, fein cremig und aromatisch nussig – Nougat verführt die Sinne. Besonders in den feinen Lindt Schicht-Nougat-Pralinés

Kaum jemand weiß, dass der cremig-süße Klassiker mehr oder weniger aus der Not geboren wurde. Als Folge hoher Zölle, die Napoleon auf amerikanische Kakaoimporte erhoben hatte, mischten Turiner Confiseure einst die Schokolade mit gerösteten und gemahlenen Haselnüssen. Wenig später trat diese Verlegenheitslösung ihren Siegeszug durch Europa an. Auch die Maîtres Chocolatiers von Lindt haben viele unvergleichlich köstliche Schicht-Nougat-Pralinés-Kreationen geschaffen, die noch heute aufwendig von Hand entstehen.

Die Schicht-Nougat-Spezialitäten von Lindt basieren auf feinen Nougat-Grundsorten, die in den Lindt-Schicht-Nougat-Pralinés und auch in den Mini-Schicht-Nougat-Pralinés zu finden sind. Ob weißer Mandel-Nougat, brauner Haselnuss-Nougat oder grüner Pistazien-Nougat – sie alle machen Lust auf mehr. Deshalb haben die Maîtres Cho-

colatiers von Lindt daraus unterschiedlich kombinierte Rezepturen entwickelt, die bei Nougat-Genießern keinen Wunsch offenlassen. Schichtweise werden diese Nougat-Sorten abwechslungsreich miteinander kombiniert, so dass die Kreationen der Maîtres Chocolatiers immer neue Geschmackserlebnisse bieten. Vier verschiedene Kompositionen sind das in der Pralinés-Auswahl von Lindt. Für ihre Mini-Schicht Nougat-Pralinés komponierten die Maîtres Chocolatiers sogar eine weitere Rezeptur: aromatischen Haselnuss-Nougat, gekrönt von einer Schicht Mandel-Nougat.

WIE NOUGAT ENTSTEHT

Die Hauptzutaten für jede der Nougat-Grundsorten – also weiß, grün oder braun – sind Nüsse von höchster Qualität. Die Lindt Maîtres Chocolatiers legen Wert darauf, nur beste Mandeln, Pistazien und Haselnüsse zu verwenden. Zusammen mit Zucker, Milchpulver und – bei dunklem Nougat – auch sorgfältig geröstetem Kakao – entsteht die Mischung für jede Nougat-Sorte. Diese wird anschließend von den Maîtres Chocolatiers gründlich gemischt und danach besonders fein vermahlen. So stellen sie sicher, dass der Lindt Nougat besonders zart wird und auf der Zunge zergeht. Die Rohmasse des Nougats wird jetzt im noch weichen Zustand sorgfältig von Hand auf einen rund zwölf Meter langen Fertigungstisch aufgetragen und mit einem sogenannten Schlitten gleichmäßig glatt gestrichen. Diese etwa sieben Millimeter dicke Schicht muss nun gut



FOTOS: Wolfgang Schardt FOODSTYLING: Frauke Koops



Lindt Schicht-Nougat-Pralinés

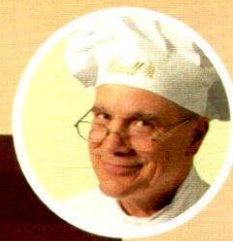
Die feinen handgeschichteten Spezialitäten der Maîtres Chocolatiers gibt es in den *Lindt Schicht-Nougat-Pralinés* und als Miniaturen in den *Mini Schicht-Nougat-Pralinés*.

auskühlen, bevor die nächste Schicht aufgetragen werden kann. Je mehr Schichten, umso mehr Zeit brauchen die Lindt Maîtres Chocolatiers, bis die gewünschte Komposition erreicht ist – eine Stunde und mehr pro Tisch sind keine Seltenheit. Nur durch diese aufwendige Handarbeit lassen sich die hohe Qualität und der zarte Schmelz des Schicht-Nougats erreichen. Ein industrielles Verfahren könnte das niemals leisten – da sind sich die Maîtres Chocolatiers einig. Und auch die kleinen Raffinessen, die sie sich haben einfallen lassen, könnte keine Maschine so schön umsetzen: Da wird die noch warme oberste Schicht des Nougats mit bauschigen Walzen überstrichen, damit sich eine wellige Struktur auf der Oberfläche der Pralinés zeigt. Oder kleine Haselnussstückchen werden eingearbeitet. Der Fantasie der Maîtres Chocolatiers sind keine Grenzen gesetzt. Ist zu guter Letzt auch die oberste Schicht ausgekühlt, schneiden fleißige Helfer

die lange Bahn in kleinere Platten. Diese werden weiter von Hand zerkleinert, bis die mundgerechten Pralinés-Stücke schließlich verpackt werden können.

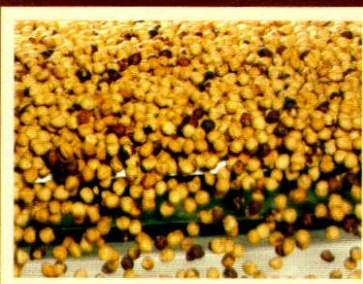
NOUGAT IST NICHT GLEICH NOUGAT

Nougat hat weltweit eine lange Tradition. In Deutschland versteht man unter Nougat die dunkle Sorte aus Nüssen, Kakao und Zucker. In Frankreich findet man unter dem Begriff eine weiße, klebrige Masse aus Honig, Eischnee, Nüssen, Zucker und Wasser. Diese Rezeptur geht bis auf die Griechen zurück. Als „nuxgatum“ (Kuchen mit Nüssen) wird Nougat ab dem Jahr 1700 erwähnt. Produkte wie den französischen Nougat gibt es auch in der Türkei; sie werden als Türkischer Honig oder Halva bezeichnet. In der Schweiz hingegen kennt man als Nougat das, was vielerorts als Blätterkrokant bekannt ist.



Der Maître Chocolatier.

„SORGFÄLTIGE Handarbeit ist bei der Herstellung der feinen Lindt Schicht-Nougat-Pralinés nicht wegzudenken. Ebenso wichtig wie dieser aufwendige Prozess sind jedoch die Zutaten für unsere Nougat-Spezialitäten“



Lindt verwendet nur Nüsse bester Qualität. Sie werden geröstet, vermahlen und sorgen für die Farbe und das Aroma des Nougats.



Dunklen Haselnuss-Nougat (o.) essen die Deutschen am liebsten. Flüssige Nougat-Masse (u.) wird in langen Bahnen ausgestrichen.





JOHANN LAFERS

Frühlingsrezepte

Schlemmen bereitet auch in den Frühlingsmonaten Vergnügen. Doch jetzt genießen wir gerne wieder leichter und fruchtiger als noch im Winter. Johann Lafers neue Kreationen sind deshalb frisch, bunt und wie immer voller Raffinessen

Chocoladen-Herrn

MIT HIMBEEREN AUF LUFTIGER QUARKCRÈME





*Hell-dunkle Chocoladen-
Mascarpone-Crème*
MIT ERDBEEREN

Choco-Panna-Cotta
MIT PASSIONSFRUCHT-PFIRSICH-SALSA





GEEISTES
Chocoladen-Mocca-Soufflé

CHOCO-HIMBEER- QUARK-HERZ

Zutaten für eine Herztorte von etwa 20 cm Breite und 15 cm Höhe. Ersatzweise eine Springform mit 20 cm Durchmesser:

Für den Biskuit:

3 Eier • 75 g Zucker • 60 g Mehl • 20 g Kakao • 100 g flüssige Lindt Excellence 70 % • ca. 50 g Puderzucker gemischt mit 2 – 3 El Himbeergeist, zum Tränken des Biskuits

Für die Quarkcrème:

3 Blatt Gelatine • 50 ml Milch • Mark von 1 Vanilleschote • 250 g Magerquark • 2 Eiweiß • 1 Prise Salz • 50 g Zucker • 150 g halbsteif geschlagene Sahne

Außerdem:

200 g TK-Himbeeren • 2 Blatt Gelatine • ca. 500 g frische Himbeeren

Zubereitungszeit: ca. 1 ½ Stunden + ca. 20 Min.
Backzeit und insgesamt ca. 3 Std. Kühlzeit

1. Ofen auf 180 °C vorheizen. Eier mit Zucker in einer Schüssel etwa fünf Minuten mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Mehl mit Kakao mischen und zusammen mit der flüssigen Chocolate unter den Eischaum heben. Chocoladen-Biskuitteig in eine Herzform füllen und im Ofen etwa 20 Minuten backen. Biskuit in der Herzform auskühlen lassen.

2. Für die Crème Gelatine fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen, Milch mit Vanillemark erhitzen. Gelatine ausdrücken, in der Milch auflösen, Quark unterrühren. Eiweiß mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. Dabei langsam Zucker einrieseln lassen. Die cremig geschlagene

Sahne, dann den Eischnee behutsam unter den Vanille-Quark heben. Mousse auf den Biskuit-Boden verteilen und für etwa zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.

3. TK-Himbeeren mit 50 ml Wasser in einen Topf geben und bei schwacher Hitze zehn Minuten köcheln lassen. Himbeersaft durch ein feines Sieb in eine Schüssel streichen. Gelatine fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken, in heißem Himbeersaft auflösen.

4. Frische Himbeeren auf die kalte Quark-Crème setzen, Himbeersaft darübergießen und nochmals für eine Stunde kühl stellen. Torte vorsichtig mit einem Messer von der Form lösen.

HELL-DUNKLE CHOCO- LADEN-MASCARPONE- CRÈME MIT ERDBEEREN

Zutaten für 4 Personen:

Für die dunkle Mousse:

1 Blatt Gelatine • 2 Eier • 1 Prise Salz • 50 g Zucker • 100 g geschmolzene Lindt Excellence 70 % • 125 g Mascarpone

Für die helle Mousse:

2 Blatt Gelatine • 2 Eier • 1 Prise Salz • 50 g Zucker • 125 g Mascarpone

600 g Erdbeeren • Saft von 1 Limone • 50 g Puderzucker • frische Minze zum Garnieren

Zubereitungszeit: ca. 1 ½ Stunden
+ insgesamt ca. 3 Stunden Kühlzeit



1. Für die dunkle Crème Gelatine drei Minuten in kaltem Wasser einweichen. Eier trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Dabei langsam den Zucker einrieseln lassen. Eigelbe mit 2 El Wasser in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schaumig aufschlagen. Gelatine ausdrücken und im warmen Eischaum auflösen. Flüssige Chocolate untermischen, dann die Mascarpone. Schüssel vom Wasserbad nehmen, Crème etwas abkühlen lassen, dann das Eiweiß unterheben.

2. Gläser in eine Wanne mit reichlich Salz so hineindrücken, das sie schräg stehen. Dunkle Chocoladen-Crème in die Gläser verteilen und das Ganze für eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Inzwischen die weiße Crème zubereiten.

3. Dafür Gelatine drei Minuten in kaltem Wasser einweichen. Eier trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Dabei langsam den Zucker einrieseln lassen. Eigelbe mit 2 El Wasser in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schaumig aufschlagen. Gelatine ausdrücken und im warmen Eischaum auflösen. Mascarpone (125 g) zufügen und untermischen. Schüssel vom Wasserbad nehmen, Crème etwas abkühlen lassen, dann das Eiweiß unterheben. Gläser aus dem Kühlschrank nehmen, gerade hinstellen. Die weiße Crème hineinfüllen und für weitere zwei Stunden kühlen.

4. Inzwischen Erdbeeren waschen, putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Ein Viertel davon mit Limonensaft und Puderzucker pürieren, Soße durch ein Sieb streichen und mit den restlichen Erdbeeren vermischen.

5. Erdbeersalat auf die Mascarpone-Crème in den Gläsern verteilen und nach Wunsch mit frischer Minze garniert servieren.

CHOCO-PANNA-COTTA MIT PASSIONSFRUCHT- PFIRSICH-SALSA

Zutaten für 4 Personen:

400 ml Sahne • 100 ml Milch • Mark von 1 Vanilleschote • 100 g Puderzucker • 3 Blatt Gelatine • 100 g Lindt Excellence 70 % • 2 Passionsfrüchte • 150 ml Maracujasaft, ungesüßt • 50 g Zucker • 1 TL Speisestärke, mit etwas kaltem Wasser angerührt • 2 reife Pfirsiche • gehobelte Lindt Chocolate zum Bestreuen

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
+ ca. 4 Stunden Kühlzeit

1. Sahne mit Milch, Vanillemark und Puderzucker etwa fünf Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Gelatine fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in der heißen Vanillesahne auflösen. Chocolate klein hacken und nach und nach untermischen. Chocoladen-Sahne in Portionsförmchen füllen, dann für ca. vier Stunden in den Kühlschrank stellen.

2. Inzwischen Passionsfrüchte halbieren, Fruchtmarmelade herauskratzen und mit Maracujasaft und Zucker aufkochen. Saft mit etwas angerührter Speisestärke leicht binden. Pfirsiche halbieren, Kern entfernen. Pfirsichhälften klein würfeln und unter die Passionsfruchtsauce mischen. Abkühlen lassen.

3. Salsa auf Teller verteilen. Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen, Pannacotta stürzen und auf der Salsa anrichten. Mit gehobelter Chocolate bestreut servieren.

GEEISTES CHOCOLADEN- MOCCA-SOUFFLÉ

Zutaten für ca. 6 Portionen:

125 ml Milch • 200 ml Sahne • 30 g löslicher Mokka • 100 g Lindt Excellence 70 % • 3 Eier • 1 Prise Salz • 75 g Zucker • ca. 100 g geschmolzene Lindt Excellence zum Begießen • grob gehackte Frühlings-Amarettini zum Bestreuen

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
+ ca. 4 Stunden Gefrierzeit

1. Milch mit Sahne und löslichem Mokka aufkochen, dann vom Herd nehmen und etwa 15 Minuten ziehen lassen.

2. Inzwischen in jede Espresso- oder Mokka-Tasse einen ca. drei Zentimeter breiten und etwa zehn Zentimeter langen Backpapierstreifen hineinsetzen, so dass das geeiste Soufflé später etwa zwei Zentimeter über den Tassenrand herausragt. Backpapierstreifen mit Klebefilm fixieren. Chocolate klein hacken.

3. Eier trennen. Eigelbe mit der Mokka-Sahne-Milch in einer Schüssel verrühren und über einem heißen Wasserbad zu

LUST AUF NOCH MEHR IDEEN VON JOHANN LAFER?



Weitere Kreationen finden Sie
im Internet unter:



cremig-dickflüssiger Konsistenz aufschlagen. Gehackte Chocolate nach und nach untermischen und in der heißen Crème auflösen. Anschließend abkühlen lassen.

4. Die Eiweiße mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. Dabei den Zucker langsam einrieseln lassen. Eischnee behutsam unter die Chocoladen-Crème heben.

5. Masse bis zum Papierrand in die Tassen füllen und für etwa vier Stunden in das Gefrierfach stellen.

6. Papierstreifen von den Tassen entfernen. Etwas flüssige Chocolate auf die gefrorenen Soufflés gießen und mit gehackten Amarettini bestreut servieren.



LEICHT, FRUCHTIG, KÜHL: Neue Trends von Lindt

Gut gekühlt sind die fruchtigen Lindt Sommerlaune-Pralinés oder die leichte Joghurt-Kirsch-Tafel die neuen Geheimtipps der Saison. Die raffiniert kombinierten Köstlichkeiten versüßen Picknicks und Gartenpartys oder laue Sternstunden auf dem Balkon



Neu: Lindt in Sommerlaune

Noch mehr Sommer

Frisch wie ein Sommermorgen: Die **Lindt Joghurt-Kirsch-Tafel** und dreierlei erfrischende **Joghurt-Pralinés**

DIE LIASON DER SOMMERTRENDS

Sommer, Sonne, Partylaune! Ob im Grünen, im Garten oder auf dem Balkon – gerade jetzt sind spontane Sommerpartys der Trend der Saison. Jetzt brauchen Sie nur wenig, um die pure Lebenslust zu zelebrieren: nette Gäste, einen frischen Drink und eine Kleinigkeit zum Genießen. Wie wäre es dabei zum Beispiel mit einem weiteren Sommertrend 2009? Erfrischend fruchtige, gekühlte Chocolate ist die Versuchung an heißen Tagen, verraten die Maîtres Chocolatiers von Lindt. So wie ihre neuen Joghurt-Pralinés. Für diese Pralinés-Komposition haben die Maîtres Chocolatiers von Lindt drei schwungvoll verzierte Sorten kreiert: einmal wirbelt feine Vollmilch um weiße Chocolate, beim nächsten Praliné spielt Vollmilch-Chocolate mit pfirsichfarbenen Akzenten und bei der dritten Kreation schmiegt sich weiße Chocolate an ein fruchtiges Erdbeerror. So beschwingt die Pralinés aussehen, so herrlich erfrischend schmecken sie im Inneren: In der Sorte Joghurt-Pur verbirgt sich im Chocladen-Kern eine zarte Joghurtfüllung. Im zweiten Praliné vereinen sich süße Erdbeeren und säuerlicher Rhabarber in einer leichten Joghurt-Crème, umhüllt von feiner Chocolate. Der dritten Kreation verleihen Aprikosen und Pfirsiche fruchtige Noten, umgeben von einer knackigen Vollmilch-Chocolate. Bei all diesen feinen Verführungen verwenden die Maîtres Chocolatiers von Lindt übrigens keine künstlichen Farbstoffe, sondern setzen auf die Farbeffekte natürlicher Pflanzenextrakte. Fruchtige Frische verbirgt sich diesen Sommer auch in neuen Tafelkreationen von Lindt. In Joghurt Kirsch leuchten dunkelrote Kirsch-Crispies aus heller Joghurt-Kirsch-Crème. Für den erfrischenden Genuss empfehlen die Maîtres Chocolatiers von Lindt, die Sommer-Chocoladen gekühlt zu genießen, jedoch nicht eiskalt, da dann das Aroma leidet und die Chocolate anlaufen kann.



SIE LADEN ZUR BLAUEN STUNDE,

also zur magischen Zeit um die Dämmerung ein? Dann verbreiten Sie doch etwas mondänes Saint-Tropez-Flair: Dazu zum Beispiel Teelichter in weiße Papiertütchen stellen und im Garten verteilen, Bambusfackeln, weiße Sonnensegel (oder gespannte Laken) und viele weiße Kissen und weiße Kerzen inszenieren die eleganteste Sommerparty aller Zeiten.

SCHNELLE PARTY- DEKORATIONEN

Für fröhliche Sommerabende: bunte Kerzen in kleine Glasvasen oder farbige Saftgläser stellen und mit Wachs ankleben. Einfacher geht das mit fertigen Wachsplättchen. Stehen die Kerzen fest, etwas Wasser in die kleinen Vasen gießen und Blüten hineinlegen.



SOMMER-SMOOTHIE

Die Blüteneiswürfel leuchten besonders schön in prickelndem Prosecco, Cava oder Champagner. Wer es gerne fruchtiger mag, kühlt damit beerige Smoothies. Für eine Karaffe 300 Gramm frische oder tiefgefrorene Beeren oder wie hier süße Ananas pürieren, einen Spritzer Zitrone und etwas Zucker dazu und mit einem halben Liter Mineralwasser verrühren. Vor dem Servieren mit frischer Zitronenmelisse oder Minze dekorieren!

DIE PARTY STEIGT NUR TAGSÜBER?

Dann einfach Dekosand in Wassergläser verteilen und Muscheln aus dem letzten Urlaub daraufbetten. Fast wie an der Strandbar! Mit etwas Draht lassen sich die Gläschen auch an der Balkonbrüstung oder am Gartenzaun befestigen.

EISWÜRFEL MIT BLÜTEN

Überraschen Sie Ihre Gäste auf der nächsten Sommerparty zum Beispiel mit in Eiswürfel eingefrorenen Blüten. Dafür eignen sich Lavendel, Veilchen oder einfach Gänseblümchen. Die kleinen Blüten dazu jeweils in ein Eiswürfelfach legen, mit Wasser auffüllen und einfrieren.



Einfach mal zwischendurch genießen

Erfrischende Versuchungen für die Handtasche:
Handliche Sticks in vier köstlichen Joghurt-Variationen:
Erdbeer-Rhabarber, Heidelbeer-Vanille, Pfirsich-Aprikose
und *Himbeer-Vanille*.

Weitere Sommer-Sorten von Lindt



Von den Maitres Chocolatiers von Lindt gibt es noch mehr fruchtig-frische Chocolate-Kreationen.

Zu den sommerlichen Versuchungen zählen die Tafeln *Karibischer-Traum* mit Ananas und Cocos, *Tropische-Versuchung* mit Mango, Ananas und Passionsfrucht sowie vier köstliche Joghurt-Variationen: *Erdbeer-Rhabarber, Heidelbeer-Vanille, Pfirsich-Aprikose* und *Himbeer-Vanille*.

Lieblingseier!

Bei Lindt gibt es für jeden Geschmack das passende Chocoladen-Ei. Ob knusprig mit Blätterkrokant, mit zarter Marc-de-Champagner-Crème, als Lindor-Ei oder aus feiner Alpenmilch-Chocolade – in der bunten Eiervielfalt bei Lindt finden sicher auch Sie Ihr Lieblingsei

Lieblingseier in Hülle und Fülle! Bei so viel Auswahl fällt das Entscheiden schwer. Lindt Chocoladenseiten hat als Auswahlhilfe für Sie eine kleine Ostereierübersicht erstellt:

Lindt Lindor-Eier

Unendlich zartschmelzend und so beliebt: Die feinen Lindor-Eier gibt es klassisch in Vollmilch, mit 60% Kakao, als Noisette-Eier, als Mini-Eier, als Mini-Eier 60% sowie in der Lindor-Eier-Mischung.

Lindt Edelbitter-Eier

Für Freunde von feinerbittern Chocoladen: Lindt Edelbitter-Eier mit 70 % Kakao in den vier Sorten: Sauerkirsch-Chili, Orange, Limette-Grüner Pfeffer und als Edelbitter-Eier Pur.

Lindt Gourmet-Eier

Ostergenuss für Feinschmecker: Lindt Gourmet-Eier in den Sorten: Eierlikör-Vanille-Trüffel, Cappuccino-Sahne, Mandel-Amaretto, Gourmet Zabaione Preiselbeer-Eier sowie in der Gourmet-Eier-Mischung.

Lindt Alpenmilch-Eier

Die Klassiker für alle, die pure Alpenmilch-Chocolade lieben: Alpenmilch und Alpenmilch-Mini-Eier.

Lindt Trüffel-Eier

Für Genießer: dreierlei köstliche Trüffel-Eier: Champagner, Vanille und Cappuccino.

Lindt Nuss-Eier

Knusperspaß im Osternest: die Lindt Nuss-Eier Mandel, Pistazienkrokant und Ganznuss mit einer ganzen Haselnuss.

Lindt Alkohol-Eier

Für Liebhaber edler Brände in Chocolate: Cacao-Rum-Eier, Cognac-Eier, Eierlikör-Eier und die Alkohol-Eier-Mischung.

Weitere beliebte Eier-Klassiker von Lindt

Freunde von traditionellen Ostereiern kommen bei diesen Sorten auf ihre Kosten: Nougat-Eier, Blätterkrokant-Eier, Marzipan-Eier, Praliné-Mini-Eier und Nougat-Mini-Eier sowie mit der Spezialitäten-Eier-Mischung. Weitere süße Versuchungen sind Cresta-Eier und Mousse-au-Chocolat-Eier.

Für alle, die sich nicht entscheiden wollen

Lindt Eier bunt gemischt im Eier-Mischbeutel und in der Mini-Eier-Mischung.

neu

Neu: Nussgenuss im Eierformat

Die Lindt Nuss-Eier verführen zu Knusperspaß in drei Sorten: **Ganznuss**, **Pistazienkrokant** und **Mandel**



Süße Geschenke, DIE FREUDE MACHEN

Beschenkt werden ist schön, doch Verschenken macht gleich doppelt so viel Spaß. Die vielen Neuheiten der Mâitres Chocolatiers von Lindt liefern schöne Ideen zum Freudeschenken und viele Anregungen für die süßesten Momente des Frühjahrs



Frühlingskörbchen

Mit den **Mini-Blüten-Pralinés** haben die Mâitres Chocolatiers von Lindt eine Zusammenstellung köstlicher Mini-Blüten-Pralinés und kleiner Vanille-Trüffel-Chocoladen-Eier gezaubert. Dazu: ein Mini-Goldhase zum Fest. **Als Mitbringsel zum Osterfrühstück bei Freunden** sind sie in einem Körbchen, umrahmt von Vergissmeinnicht und Osterstroh. Ein unvergessliches Geschenk!

„Das Schönste am Schenken ist das Leuchten in den Augen der Beschenkten“, sagt ein russisches Sprichwort. Wer schon einmal erlebt hat, wenn sich jemand wirklich über ein Geschenk freut – egal, ob groß oder klein – der weiß, was gemeint ist. Schenken liegt in der Natur des Menschen, Psychologen und Verhaltensforscher wissen das. Dabei geht es nicht um Größe oder den Wert eines Geschenks, sondern um das Ritual selbst.

LINDT KREATIONEN KOMMEN AN

Kein Wunder also, dass die feinen Chocoladen von Lindt besonders willkommene Präsente sind, denn Chocolate mag fast jeder gern. Und die Chocolate-Kreationen der Mâitres Chocolatiers sind nicht nur besonders köstlich, sondern eignen sich in diesem Frühjahr auch zu besonders vielen Anlässen. Ob fürs Blumengießen, als Mitbringsel, als Dankeschön oder vielleicht auch als Glücksbringer ... Lassen Sie sich inspirieren und schenken Sie mal wieder!



DER FRÜHLING KOMMT

Pralinés in neuen Kleidern

Im farbenfrohen blumigen Gewand kommen die **Hochfein-Pralinés** in **frühlingshaftem Geschenkpapier** gleich noch einmal so verlockend daher. Schöne Idee für jene, **die das Beste schätzen und zugleich das Besondere lieben.**



VON HERZEN

Mini-Pralinés in der Geschenkdose aus Metall

Als *Lindt von Herzen* verheißen die feinen Mini-Pralinés ein mit Liebe verschenktes Vergnügen: Für alle, die Ihnen ganz besonders am Herzen liegen.



WIE BEI GROSSMUTTER

Süße Traditionen

Ein Hoch auf die *Oster-Tradition* – und die gleichnamige Serie von Lindt: die Tafeln in den Sorten Himbeer-Quark, Erdbeer-Rhabarber-Buttermilch und Caramel-Mandelkrokant, dazu die *Oster-Tradition-Milchkanne* mit Rahm-Mandel-Eiern, die *Joghurt-Haselnuss-Eier im Beutel*, das *Oster-Tradition-Geschenkei* und die *Ostertradition-Pralinés*, gefüllt mit Apfel-Mohn-Marzipan-Blüten-Pralinés, Himbeer-Quark und Erdbeer-Rhabarber-Buttermilch-Halbeiern. Ideal als neue Überraschung zum Osterfest.



RAFFINIERTER MISCHUNG

Viele Knusper-Pralinés

Der *Fioretta Minis-Mix* ist ein Muss für die Fans der kleinen Lindt Knusper-Pralinés. Ein bunter Mix in den Sorten Marzipan, Nougat und Cappuccino. Ideal für jeden, der sich wieder einmal selbst verwöhnen möchte.



GLITZERnde GRÜSSE

Mit Liebe ausgewählt

Auch für die mit feinen Pralinés gefüllten *Lindt Grußbotschaften* gilt, was die Kinderbuchautorin Annette Andersen wusste: „Die Liebe, mit der ein Geschenk ausgesucht wurde, kann größere Bedeutung haben als das Geschenk selbst.“ Ideal für jemanden, dem Sie etwas Schönes wünschen.



Blumengruß

Für alle Liebhaber dunkler Schokolade kann nun auch Ostern kommen: Der *Lindt Goldhase Edelbitter* und die *Mini-Goldhasen* mit 60 % Kakao erfüllen feinherbe Genießerwünsche. Geschenkidee: Drapieren Sie die Goldhasen in einem Frühlingstrauss und erfreuen Sie die beste Freundin.





GESCHNIKIDEE-LINDOR

Ein Präsent, das Freude schenkt

„Schenken heißt, einem anderen das geben, was man selber behalten möchte“, schrieb die schwedische Schriftstellerin Selma Lagerlöf. Für *Lindor in der Geschenkverpackung* gilt das besonders. Denn mit ihr erleben Genießer die unendlich zartschmelzende Füllung in feiner Lindt Vollmilch-Chocolade in einem wundervoll festlichen Rahmen. Für alle, die das Besondere verdienen.



FÜR EINSTEIGER

Bitter, aber nur ganz zart

Mit der *Excellence 50%* haben die Lindt Maîtres Chocolatiers eine Edelbitter-Chocolade mit feinerem Kakaoanteil von 50 % kreiert. Ein besonders ausgewogenes Geschmackserlebnis bei unvergleichlich zartem Schmelz. Ideal für den Vatertag oder zwischendurch für einen lieben Kollegen.



FRÜHLINGS-NÜSSE

Knackig-feiner Genuss

Außen zart, innen knackig. Über die neuen *Frühlings-Mandeln*, umhüllt von Vollmilch-Chocolade freuen sich alle. Ideal eignen sie sich deshalb für besonders nette Nachbarn und liebe Freunde als kleines Dankeschön oder zum Selberraschen.

Schöner schenken

So wird eine Tafel feiner Lindt Chocolate zum persönlichen Geschenk. Denn sowohl mit der Auswahl der Lindt Chocoladen-Köstlichkeit als auch mit einer der vier *Frühlingsbänderolen* machen Sie das Mitbringsel oder Dankeschön zu etwas ganz Besonderem. **Geschenkidée:** Nehmen Sie die Tafel im bunten Kleid anstelle einer Geburtstags- oder Osterkarte.



FÜR IHRE
GANZ EIGENE
NOTE

Vier neue Chocoladen-Bänderolen in Frühlings- und Osterdesigns zum Herunterladen: www.lindt.de/fanclub



DIE CHOCO-BAR VON LINDT

Auswählen und genießen

Sie haben Ihre ganz persönliche Lindt Lieblingssorte? Die und nur die in Hülle und Fülle – das ist ihr persönlicher Genießertraum? Dann nichts wie hin zur nächsten Lindt Choco-Bar! Denn hier können Sie aus vielen verschiedenen Lindt Spezialitäten Ihre ganz speziellen Lieblingssorten aussuchen. Einfach so viel Sie wollen in die Tüte packen – der Preis richtet sich nach dem Gewicht.

Exklusiv erhältlich bei:



LINDT NEWS

Husch ins Körbchen!

Hyazinthen sind im Frühjahr beliebte Geschenke. Besonders gut kommen sie an, wenn sie wie hier in einem selbst gebastelten Tragekörbchen stecken. Und das können Sie jetzt ganz einfach nachbasteln!

Einfach bei www.lindt.de/fanclub die Anleitung herunterladen, ausdrucken und ran ans Werk.



@ www.lindt.de

Das Fährhaus Sylt lässt keine Wünsche offen. Unsere Gewinnerin durfte sich vor Ort selbst davon überzeugen.



GEWONNEN!

Genuss mit Lindt im Fährhaus Sylt

Die Gewinnerin unserer verlostten Reise aus den Lindt Chocodenseiten im Frühjahr 2008 durfte sich auf Entspannung der Extraklasse freuen. Im Fünf-Sterne-Hotel Fährhaus Sylt auf Deutschlands nördlichster Insel konnte Barbara Ostermeier aus March ihre Seele baumeln lassen. Wir gratulieren recht herzlich!

Wer ins Netz geht, wird belohnt!

Sie möchten immer aktuell erfahren, welche Chocoladen-News Lindt bereithält? Melden Sie sich doch einfach unter www.lindt.de für den Lindt Newsletter an. So wissen Sie immer zuerst, welche süßen Chocoladen-Highlights die Maîtres Chocolatiers neu für Sie kreiert haben. Und anmelden lohnt sich, denn Lindt verlost unter allen Registrierungen bis zum 30.04.2009 30 prall gefüllte Chocoladen-Pakete.



GEWINNEN SIE FAMILIENFERIEN IM IDYLLISCHEN BERNER OBERLAND

Lindt verlost eine Woche Urlaub in der Schweiz für die ganze Familie:



Mit etwas Glück gewinnen Sie sieben Übernachtungen inklusive Frühstücksbuffet für Ihre Familie (2 Erwachsene und 2 Kinder) im

KidsHotel Kirchbühl in Grindelwald. Das 4-Sterne-Hotel im Berner Oberland liegt in einem malerischen Tal, umrahmt von der imposanten Bergkulisse mit Eiger-Nordwand und Wetterhorn. In der Region um Grindelwald befinden sich rund 300 Kilometer Wanderwege, die Naturfreunde begeistern werden. Doch nicht nur die kommen hier auf ihre Kosten: Das 4-Sterne-Haus zählt zu den Schweizer KidsHotels und ist damit besonders auf den Besuch von Kindern eingerichtet. Neben großzügigen Familienappartments in separaten Chalets bietet das KidsHotel seinen kleinen Gästen ein eigenes Kinderspielzimmer sowie einen Spielplatz. Ein einladender Wellnessbereich und das vielfältige kulinarische Angebot des Hotels runden den Aufenthalt im KidsHotel Kirchbühl ab und machen ihn für Groß und Klein unvergesslich.



Weitere Informationen zum Hotel unter: www.kirchbuehl.ch. Informationen zum Ferienland Schweiz sowie die kostenlose Broschüre „Familien“ finden Sie unter MySwitzerland.com/familien oder unter der gebührenfreien Nummer von Schweiz Tourismus: Tel. 0 08 00/10 02 00 30.



Schreiben Sie einfach an:

Lindt & Sprüngli, Gewinnspiel „Familienurlaub“, Postfach 52097 Aachen
Teilnahme auch unter www.lindt.de/fanclub möglich
Teilnahmeschluss ist der 30.4.2009

Der Gewinn kann nicht bar ausgezahlt werden. Reiseantritt im Jahr 2009, Mitarbeiter von Lindt und des Verlags sind nicht teilnahmeberechtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen!



Lindt

1.



Lindt

2.



Lindt

3.



Lindt

4.



Lindt

5.



Lindt

6.



Lindt

7.



Lindt

8.



Lindt

9.



Lindt

10.



Lindt

11.



Lindt

12.

Sammelpass für Ostereier-Treueaktion

Bitte schicken Sie die
gesammelten Lindt Logos
bis zum 31.05.2009 an:

Lindt & Sprüngli GmbH,
Stichwort
„Beutel Promotion“,
52094 Aachen

Ihre Treue lohnt sich! Logos sammeln und Prämie sichern.

Und wenn Sie regelmäßig über weitere Aktionen und die neuesten Lindt
Produkte informiert werden möchten, geben Sie einfach zusätzlich zur
Postanschrift Ihre E-Mail-Adresse an.

Name/Vorname

Straße

PLZ/Ort

E-mail

■ Ja, ich bin damit einverstanden, weitere Produkt- und Werbeinformationen zu erhalten. Die Chocolatefabriken Lindt & Sprüngli GmbH darf meine Angaben zusammen mit den ggf. von mir früher oder zukünftig erfassten Daten speichern. Die Chocolatefabriken Lindt & Sprüngli GmbH stellt sicher, dass meine Daten nicht an Dritte weitergegeben werden. Ihre Einwilligung kann jederzeit durch ein Schreiben an die Chocolatefabriken Lindt & Sprüngli GmbH, Konsumentenservice, Postfach 10 10 23, 52010 Aachen, widerrufen werden.

Nicht teilnahmeberechtigt sind Lindt Mitarbeiter und
ihre Angehörigen. Einsendeschluss ist der 31.05.2009.
Wir senden Ihnen anschließend Ihre Treueprämie zu.
Namen und Anschrift nicht vergessen.

Ostereier sammeln!

Ihre Treue lohnt sich!

Lindt belohnt treue Genießer von zartschmelzenden Chocoladen-Eiern.

LINDT BEDANKT SICH

Für sechs gesammelte Logos erhalten Sie einen exklusiven Goldhasen-Handyanhänger. Bei zwölf gesammelten Logos belohnen wir Sie mit einem Mini-Porzellan-Goldhasen (Abb. in Originalgröße).



Lindt
ALPENVOLLMILCH
MINIS

SO NEHMEN SIE TEIL:

Einfach die Lindt Logos auf den Vorderseiten der Lindt Ostereier-Beutel ausschneiden und auf den Sammelpass aufkleben, in einem frankierten Briefumschlag abschicken und so Ihre Lindt Treueprämie sichern.

Nicht teilnahmeberechtigt sind Lindt Mitarbeiter sowie deren Angehörige. Die Ostereier-Treueaktion findet im Zeitraum 01. März bis 31. Mai 2009 statt.

Lindt

SCHWEIZER MAÎTRE CHOCOLATIER
SEIT 1845

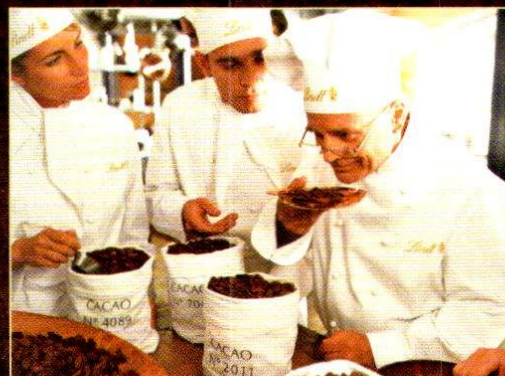
70% Cacao und sooo mild!



In Chocolate mit 70% Cacao steckt alles Gute aus der Cacaobohne – aber manchen ist sie zu bitter. Jetzt gibt es von Lindt die erste 70%-Chocolade für alle, die es gerne etwas milder mögen – weniger bitter und weniger cacao-säuerlich: die neue Excellence Mild 70%.

Das Beste aus mildem Edelcacao

Für die milde Variante der Excellence 70% haben die Maîtres Chocolatiers von Lindt eine überwiegend handverlesene Cuvée mit besonders milden Edelcacaosorten zusammengestellt. Durch langes Conchieren wird die Bitternote weiter reduziert, bis ein vollmundiges, aber zugleich mild-feines Geschmacksprofil entsteht, das die ganze Aromenvielfalt von 70% Cacao enthält. Für die harmonische Abrundung sorgt ein Hauch echter Bourbon-Vanille. So ist es gelungen, neben der charaktervoll-intensiven Excellence 70% eine neue 70%-Chocolade zu kreieren, die so mild schmeckt, wie es ihr Name verspricht.



Nur die mildesten Edelcacaosorten kommen in die neue Excellence Mild 70%.

Hochprozentiger Chocoladegenuss.

EXCELLENCE 99%	extra kräftige Bitternote
EXCELLENCE 85%	kräftige Bitternote
EXCELLENCE 70%	intensive Bitternote
EXCELLENCE MILD 70%	milde Bitternote

Ob milder, vollmundiger Cacaogeschmack oder herbe, kräftige Bitternote – bei den dunklen Lindt Excellence Tafeln findet jeder Liebhaber dunkler Chocoladen seinen persönlichen Favoriten. Genießen Sie eine ausgewogene Sinfonie aus köstlichen Cacao-Aromen, die sich dank der extra dünnen Form der Tafeln perfekt am Gaumen entfalten können.

Lindt

SCHWEIZER MÂTRE CHOCOLATIER
SEIT 1845