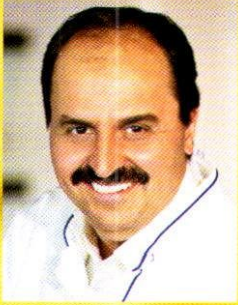


Chocoladen

DAS LINDT MAGAZIN FÜR GENIESSER

Seiten



JOHANN LAFER

*Neue weihnachtliche
Kreationen des Starkochs*

PRALINÉS FINESSE

*Köstliche Rezepturen in einer
vollkommen neuen Form*

60 JAHRE LINDOR

*Eine unendlich zart-
schmelzende Geschichte*

Gewinn-
spiel

*Gewinnen Sie ein Wochenende
im Zeichen der Kunst in Brügge*



Lindt 

SCHWEIZER MÂTRE CHOCOLATIER
SEIT 1845





Liebe Leserinnen und Leser,

langsam werden die Abende wieder länger. Alles ist festlich dekoriert und Weihnachten steht vor der Tür. Eine Zeit der Besinnung und des Glücks im Kreise

unserer geliebten Familien. Mit dieser Ausgabe der Lindt Chocodasseiten möchten wir mit Ihnen eintauchen in die wunderbare Welt des Weihnachtsfestes.

Ab Seite 6 etwa zeigen wir Ihnen kreative Ideen für Ihren Adventskranz mit Anregungen der Deko-Expertin Brigitte von Boch. Ebenso festlich geht es auf Seite 24 weiter, wenn Starkoch Johann Lafer sich klassischen Rezepten für süße Weihnachtsnaschereien widmet. Diese raffinierten Köstlichkeiten eignen sich auch hervorragend als nette Mitbringsel für Freunde und Familie. Apropos Mitbringsel: In jene große Kunst des Schenkens weiht Sie unser Artikel ab Seite 48 ein. Und wenn Sie noch auf der Suche nach Inspirationen sind, wie Sie Ihren Liebsten eine Freude machen können, dann werfen Sie doch einen Blick auf unsere Neuheiten (S. 46).

Neben Weihnachten gibt es für uns noch einen anderen Anlass zu feiern. 60 Jahre ist es her, dass die Maitres Chocolatiers die Welt mit der einzigartigen Lindor Chocolate überraschten. Finden Sie auf Seite 38 alles zu unserem unendlich zartschmelzenden Geburtstagskind. Kreativität zeigen unsere Maitres Chocolatiers auch bei ihrer neuesten Entwicklung, den Pralinés Finesse. Die raffinierten Meisterwerke sind hauchdünne Pralinés, gefüllt mit wohlschmeckenden Rezepturen aus vielen beliebten Zutaten (S. 18).

Ich wünsche Ihnen viel Vergnügen beim Entdecken unserer Weihnachtswelt und viel Freude beim Lesen und Genießen.

DR. ADALBERT LECHNER
Geschäftsführer Lindt & Sprüngli Deutschland

INHALT

4 Magazin

Weihnachtsbräuche aus aller Welt, der Duft der Schokolade und der neue Lindt Chocodas Club

6 Adventsgestecke

Was diesen Winter im Trend ist und welche Tipps Deko-Expertin Brigitte von Boch für Sie hat

10 Im Kreis der Familie ...

... ist Weihnachten doch am schönsten. Hübsche Dekorationen machen das Fest unvergesslich

18 Pralinés Finesse

Entdecken Sie die neuen extradünnen und kunstvoll verzierten Pralinés-Kreationen der Maitres Chocolatiers

24 Johann Lafers Weihnachtsideen

Johann Lafers neue Rezepte mit feiner Chocolate

32 Knackiges Vergnügen

Nüsse gehören zu Weihnachten wie der Schnee zum Winter. Lindt hat neue köstliche Nuss-Tafeln für Sie

34 Winterspaß für Groß und Klein

Tipps für Spaß im Freien und die neue Trink-Chocolate für wohlige Wärme von innen

38 Herzlichen Glückwunsch Lindor!

Der unendlich zartschmelzende Genuss – Lindor von Lindt feiert Jubiläum

42 Chocodas-Genuss in Tafeln

Was die Lindt Tafel-Chocodas der Maitres Chocolatiers so besonders macht

46 Neu von Lindt

Neuheiten für Naschkatzen

48 Die Kunst des Schenkens

Warum uns Schenken glücklich macht

51 Kling, Glöckchen ...

Erfahren Sie mehr über das Glöckchen des Lindt Weihnachtsmannes



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 Sandy Schneider, Sabine Krohberger MITARBEITER DIESER AUSGABE Nicole Grinzinger, Karen Cop, Claudia Götz, Jürgen Stoll, Norbert Misch-Kunert, Gisela Haberer, Barbara Schulz, Oliver Armknecht • VERLAG Chocodasseiten 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

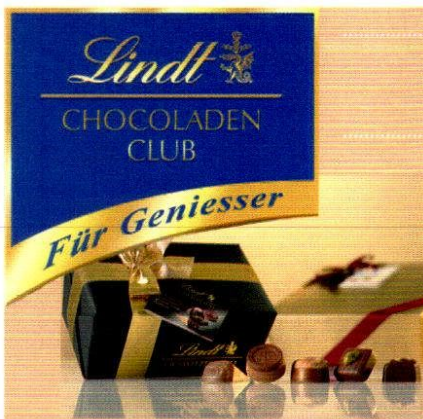
WEIHNACHTSBRÄUCHE

Rote Zipfelmützen sind nur etwas für den Weihnachtsmann? Nicht ganz richtig. Wenn in Finnland ab Ende Oktober Pikkujoulu (Klein-Weihnachten) gefeiert wird, trägt fast jeder den roten Kopfschmuck. So hat jedes Land seine ganz eigenen Bräuche. In Italien etwa wetteifert man um die schönste Krippe. Die Franzosen erfreuen sich derweil an ihrem „Bûche de Noël“, einer Schokoladen-Biskuitrolle in Form eines Baumstammes. In Russland isst man hingegen Kutja, ein breiähnliches Gericht aus Weizen und anderen Getreidekörnern. Und während bei uns schon am 24. Dezember Bescherung ist, müssen die Griechen noch bis Neujahr warten.



DIE WINTERWELT DER *Schokolade*

Wenn sich das Jahr dem Ende zuneigt, beginnt eine magische Zeit des Umbruchs und der Neugierde. Lindt Chocoladenseiten zeigt Ihnen Interessantes und Neues rund um das Thema Schokolade für lange Winternächte



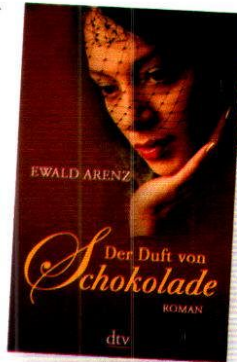
DER NEUE CHOCOLADEN CLUB VON LINDT UND BERTELSMANN

Für Liebhaber feiner und exklusiver Chocolate geht ab Oktober 2009 mit dem neuen Lindt Chocoladen Club ein Traum in Erfüllung. Mitglieder erhalten monatlich ein Paket in einer dekorativen Geschenkbox, randvoll mit Lindt Artikeln zum Genießen oder Verschenken, nach Hause geliefert. Entdecken Sie Neuheiten, noch bevor sie im Handel erhältlich sind, exklusiv für den Club entwickelte Variationen in limitierten Präsentboxen und beliebte Klassiker aus dem umfangreichen Lindt Sortiment. Ob helle oder dunkle Chokoladen, frische Pralines und Trüffel oder die beliebten Saisonspezialitäten, diese Auswahl lässt bei Groß und Klein keine Wünsche offen. Aber das ist noch nicht alles. Zusätzlich enthält jedes dieser Pakete Informationen über die zauberhafte Welt der Chocolate und köstliche Lindt Chocoladen-Rezepte zum Sammeln. Die hochwertige Sammelbox liegt Ihrem Starterpaket bei. Lassen Sie sich das erste Paket nicht entgehen und registrieren Sie sich schon jetzt im Lindt Chocoladen Club – dem Club für Geniesser. **Anrufen unter Tel.-Nr. 01 80/5 88 60 04** (0,14 Euro pro Minute aus dem deutschen Festnetz, Mobilfunkpreise abweichend); Mo.–Fr. 8–18 Uhr **oder senden Sie eine E-Mail an: service@lindtchocoladenclub.de**. Weitere Details finden Sie unter **www.lindtchocoladenclub.de**.

Für Liebhaber feiner und exklusiver Chocolate geht ab Oktober 2009 mit dem neuen Lindt Chocoladen Club ein Traum in Erfüllung. Mitglieder erhalten monatlich ein Paket in einer dekorativen Geschenkbox, randvoll mit Lindt Artikeln zum Genießen oder Verschenken, nach Hause geliefert. Entdecken Sie Neuheiten, noch bevor sie im Handel erhältlich sind, exklusiv für den Club entwickelte Variationen in limitierten Präsentboxen und beliebte Klassiker aus dem umfangreichen Lindt Sortiment. Ob helle oder dunkle Chokoladen, frische Pralines und Trüffel oder die beliebten Saisonspezialitäten, diese Auswahl lässt bei Groß und Klein keine Wünsche offen. Aber das ist noch nicht alles. Zusätzlich enthält jedes dieser Pakete Informationen über die zauberhafte Welt der Chocolate und köstliche Lindt Chocoladen-Rezepte zum Sammeln. Die hochwertige Sammelbox liegt Ihrem Starterpaket bei. Lassen Sie sich das erste Paket nicht entgehen und registrieren Sie sich schon jetzt im Lindt Chocoladen Club – dem Club für Geniesser. **Anrufen unter Tel.-Nr. 01 80/5 88 60 04** (0,14 Euro pro Minute aus dem deutschen Festnetz, Mobilfunkpreise abweichend); Mo.–Fr. 8–18 Uhr **oder senden Sie eine E-Mail an: service@lindtchocoladenclub.de**. Weitere Details finden Sie unter **www.lindtchocoladenclub.de**.

SINNLICHER LESEGENUSS IN ZARTBITTER

Wie gewinnt man das Herz einer schönen, aber unnahbaren Frau? Im Wien des 19. Jahrhunderts greift der junge Leutnant August Liebeskind zu einer ungewöhnlichen Verführungstaktik. Um die Gunst seiner Angebeteten zu erlangen, erlernt er das Handwerk eines Chocolatiers und kreiert aus exotischen Gewürzen, edler Schokolade und viel Liebe außergewöhnliche Pralines. Vollmilchsüß und edelbitter, eine sinnliche Liebesgeschichte zum Dahinschmelzen – bevorzugt zu genießen mit feinsten Lindt-Chocolade. „Der Duft von Schokolade“ von Ewald Arenz, Deutscher Taschenbuch Verlag. Jetzt mit einem Lesezeichen von Lindt. Leseprobe und Gewinnspiel unter www.der-duft-von-schokolade.de und www.lindt.de



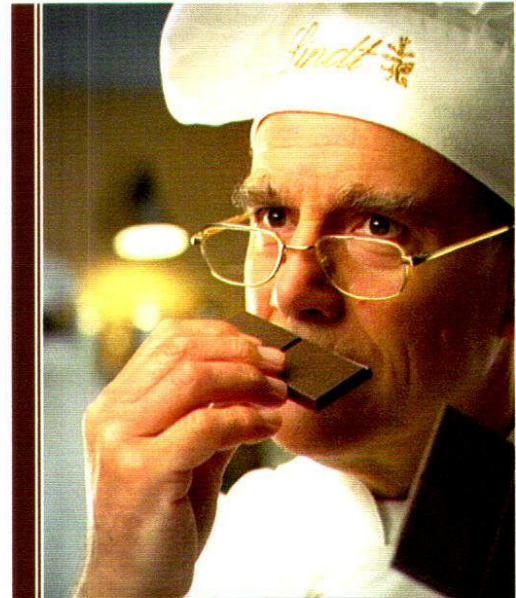
DAS SCHOKOLADENMUSEUM IN DER WEIHNACHTSZEIT

26 Tage historisches Open-Air-Theater: Der ganz besondere Weihnachtsmarkt vom 27.11. bis 23.12.2009

Auch in diesem Jahr wird der Mittelaltermarkt am Schokoladenmuseum die Kölner Weihnachtszeit mit nostalgischen Attraktionen beleben. Frei von der Hektik der Neuzeit entführen die Künstler und Händler dieses Spektakels ihre Besucher vor malerischer Kulisse direkt am Rhein in die spannende Welt des Mittelalters. Darüber hinaus bietet das Museum während der NRW-Schulferien ein spezielles Ferienprogramm für Kinder an. Besonderes Highlight an den vier Adventssonntagen ist der 1 Kilo Lindt Weihnachtsmann. Sie können live verfolgen, wie er von Hand hergestellt und mit Folie ummantelt wird. Informationen unter www.schokoladenmuseum.de, Infos und Öffnungszeiten können Sie auf Seite 33 nachlesen.



Fotos: Lindt, Getty



Nachgefragt!

WIE UNTERSTÜTZT LINDT PROJEKTE IN DEN ANBAULÄNDERN VON KAKAO?

Beim Anbau von Kakao liegen uns besonders die nachhaltige Nutzung von Ressourcen sowie die sozialen Bedingungen der Kakaobauern am Herzen.

Als aktives Mitglied unterstützt Lindt daher seit 2005 finanziell die „World Cocoa Foundation“ (WCF). Die WCF fördert ausgewählte Projekte, die den nachhaltigen Anbau von Kakao zum Ziel haben. Der gemeinnützigen Organisation ist es dabei besonders wichtig, Kakaobauern und deren Familien finanziell die Hand zu reichen. Ein anderes wichtiges Engagement von Lindt ist in Form eines hausinternen Kakao-Einkaufsmodells in Ghana entstanden. Dort werden während eines Erntejahres festgeschriebene Kakaopreise garantiert, die sich über dem Niveau anderer westafrikanischer Länder bewegen. Für die Kakaobohnen zahlt Lindt & Sprüngli eine zusätzliche Prämie, die direkt in eine lokale Stiftung fließt.

Kreativität ist der Ursprung ihrer Vielseitigkeit: Brigitte von Boch ist Sachbuchautorin, Hotelbesitzerin, Chefredakteurin der Zeitschrift „Living“ und Inhaberin eines eigenen Produktvertriebs



ADVENTSIDEEN VON

Brigitte von Boch

Kein Weihnachten ohne einen klassischen Adventskranz oder ein dekoratives Gesteck. Lindt Chocoladenseiten beschäftigt sich mit diesem schönen Brauch und holte sich Tipps für ein gemütliches Zuhause bei der Deko-Expertin Brigitte von Boch

*S*pätestens, wenn der würzige Duft von frischem Tannengrün den Raum erfüllt und die erste Kerze ihr flackerndes Licht an die Wände wirft, spüren auch Erwachsene eine kindliche Vorfreude auf das Weihnachtsfest. Der Adventskranz darf im Dezember in keiner Familie fehlen. Nur, was gibt es bei so einem Kranz eigentlich zu beachten? Lindt Chocoladenseiten sprach mit der Deko-Expertin Brigitte von Boch über persönliche Empfehlungen für ein Adventsgesteck und wie weihnachtliche Dekoration im Jahre 2009 aussehen sollte.



Fotos: Jan C. Brettschneider, Styling: Dettlind Wolf

Tannengrün, ein paar Zweige, Kerzenschein und weihnachtliche Silberleuchter bieten die Kulisse für die prächtig gewandeten Lindt Weihnachtsmänner



Baumbehang von Lindt

Den Weihnachtsbaum oder ein paar Zweige adeln süße und glänzend verpackte *Baumschmuckanhänger von Lindt*



„Es gibt bei weihnachtlichen Gestecken kein ‚altmodisch‘. Wichtiger ist, dass die Dekoration Ihrem persönlichen Empfinden entspricht.“ Brigitte von Boch

WIE FRÜHER IST „IN“

„Viele Menschen dekorieren so, wie es die Mütter und Großmütter bereits getan haben. Und ich bin immer wieder erstaunt, wie schön „altmodische“ Dekorationen gerade an Weihnachten wirken“, erklärte uns die ausgewiesene Expertin für guten Geschmack. Wenn Sie sich also gerne an einem ganz traditionellen Adventskranz erfreuen, dann steht dem nichts im Wege. Die Hauptsache ist, dass das Gesteck Ihrem persönlichen Empfinden entspricht.

DIE FARBEN DES FESTES

Aber natürlich hat Brigitte von Boch auch einige ganz konkrete Ratschläge für uns. Zum Beispiel, welche Farbe zu dem Grün eines Adventskranzes passt. „Gold ist für mich die ideale Begleitfarbe. Es passt nicht nur gut in mein Ambiente, sondern reflektiert in der dunklen Zeit das Kerzenlicht besonders intensiv.“ Apropos Kerzen: In einem Gesteck machen sich dunkelrote oder grüne Stumpenkerzen in mittlerer Höhe besonders gut und brennen auch bis Weihnachten. Aber woher kommt eigentlich dieser Brauch, in der Adventszeit Kerzen anzuzünden?

EIN LICHTLEIN BRENNT

„Adventus“ ist lateinisch und heißt Ankunft. Zur Adventszeit warten die Menschen also auf die Ankunft Christi. Und weil Kindern das Warten von jeher besonders schwerfällt, hat sich Johann Hinrich Wichern 1839 etwas Besonderes einfallen lassen. Der evangelische Theologe und damalige Leiter eines Hamburger Jugendheimes wollte die ewig wiederkehrende Frage der Kleinen – „Wie lange dauert's noch?“ – anschaulich beantworten. Er baute aus einem alten Wagenrad einen Holzkranz mit 19 kleinen und vier großen Kerzen für die Wochen- und Sonntage.

Grün in einer schönen Schale ist die einfachste Variante des Weihnachtsschmucks. Hier veredelt mit ein paar Lindt Baumanhängern als idelae Ergänzung zum rustikalen Holztisch. Die abgebildeten Accessoires sind im Online-Shop erhältlich



Der Duftkranz mit Zimtstangen, Nüssen und Tannenzapfen wird mit Lindt Baumschmuckanhängern zum Kunstwerk – besonders, wenn man deren goldene Bändchen zu zarten Schleifen bindet



NATÜRLICH, WARM UND LEUCHTEND

Seitdem hat man die 19 kleinen Kerzen des Adventskranzes gegen schmückendes Beiwerk eingetauscht. Mode- und Gesellschaftstrends lassen den Lichterkranz Jahr für Jahr in neuem Glanz erscheinen. 2009 dreht sich in der Floristikbranche alles um naturnahe, exotische Arrangements. „Go Green“ heißt das Motto, das Umweltbewusstsein, Streben nach Harmonie, Ruhe und Spiritualität widerspiegeln soll. Holz- und Handwerksoptik, sattbraune, leuchtend warme und pastellgrüne Farbtöne sowie mystische, afrikanisch anmutende und sinnliche Akzente spielen die Hauptrolle. Individualität und Kreativität stehen dabei an erster Stelle. Doch egal, ob nun rustikal, schlicht oder opulent, wichtig ist, dass wir uns damit wohlfühlen, wie uns Brigitte von Boch erklärt. Denn darauf kommt es an Weihnachten an. Bleibt nur eine Frage zu klären: Wie sieht eigentlich der Lieblingskranz von Brigitte von Boch aus? „Mein Kranz besteht aus verschiedenen Gehölzen und Misteln, mit dunkelroten Kerzen und Schleifen. Platziert ist er auf einem sehr großen Messingteller und in der Mitte liegen goldene Kugeln.“



Schritt-für-Schritt-Bastelanleitung für den Duftkranz mit Nüssen unter www.lindt.de

DEKO-ONLINE-SHOP

SCHÖNE DINGE SIND FÜR Brigitte von Boch eine echte Herzensangelegenheit. Um diese Leidenschaft mit anderen zu teilen, betreibt die stilsichere Bayerin eigene Geschäfte mit ausgesucht schönen Deko- und Wohnaccessoires. Inzwischen bietet die Deko-Expertin auch in ihrem Online-Shop eine Auswahl an exklusiven Angeboten aus den Bereichen Dekoration, Mode und Kosmetik an: www.bevonboch.com



1. Weihnachts-Tasche

Hübsch dekoriert als Überraschung einfach an die Tür hängen und mit Lindt Köstlichkeiten füllen: zum Beispiel mit dem Lindt Weihnachtsmann und Lindt Goldzapfen dekorieren.

Alle freuen sich auf ... WEIHNACHTEN!

Süßer schmeckt Süßes nie als zur Weihnachtszeit. Und mit den winterlichen Köstlichkeiten von Lindt werden auch Ihre Feiertage zu einer rundum gelungenen Sache, an die man gerne zurückdenkt – nicht nur, wenn man im Familienalbum blättert



2. Köstliche Tischkarte

Die Lindor-Sterndose aus Metall mit den drei Lindor-Monden im Inneren weist zusammen mit einer kleinen Christbaumkugel, auf der der Name geschrieben ist, den Gästen ihren Platz.



3. Festlicher Tafelschmuck

Kleine und große Rentiere aus köstlicher Lindt Alpenvollmilch-Chocolade machen Lust auf das Weihnachts-Menü. Dazu passt der mit einer Girlande aus Eukalyptuszweigen und Christrosen festlich dekorierte Tisch. Und natürlich darf auch der Lindt Weihnachtsmann nicht fehlen.



4. Weihnachtsnascherei

Hier bedient sich jeder gerne. Die edlen Porzellanteller sind mit Lindor-Kugeln und Lindt Gourmet-Kugeln in der Geschmacksrichtung Bratapfel-Vanille gefüllt. Und die köstliche Lindt Weihnachts-Chocolade und die Lindt Weihnachts-Mandeln möchte man natürlich auch nicht missen.

4



Für alle Deko-Ideen mit diesem Symbol finden Sie ausführliche Anleitungen und Vorlagen im Internet unter www.lindt.de

5

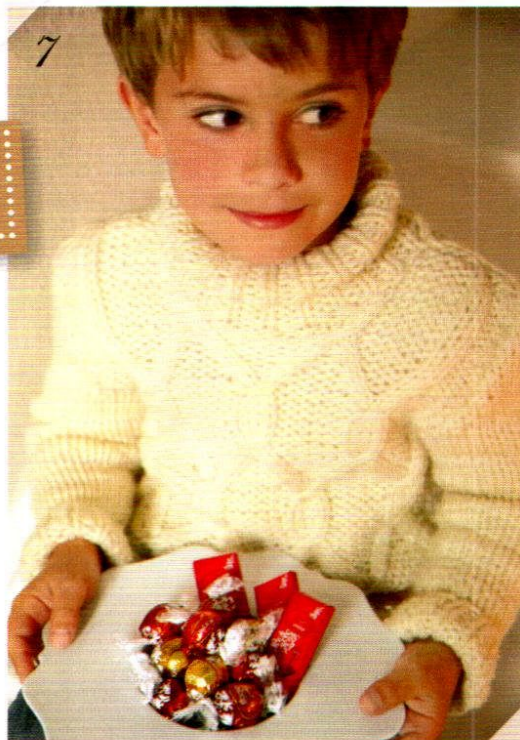


5. Baumschmuck

Ganz einfach selber machen können Sie diesen bezaubernden Baumschmuck, der nicht nur gut aussieht, sondern auch noch schmeckt. Auf festem Prägepapier in Herz- oder Sternchenform werden Lindt Mini-Weihnachtsmänner oder Lindt Mini-Engel weihnachtlich in Szene gesetzt.

UNTERM WEIHNACHTSBAUM

MIT LIEBE GEMACHT ...



6. Süßer Platzhalter

Der mit Zweig, Schleife, Stern und Nougat-Baumbehang von Lindt wunderschön dekorierte Stuhl lädt jeden dazu ein, Platz zu nehmen.

7. Bunter Teller

Das macht kleine und große Genießer glücklich: Neben den Lindor-Kugeln in Haselnuss, Milch oder Weiß finden Sie auch die feinen Lindor Mini-Täfelchen.

8. Klein, aber oho

Die unendlich zartschmelzenden Lindor Mini-Kugeln machen als Dekoration neben dem Besteck Appetit auf das Menü von der Vorspeise bis zum Dessert.





9. Toll verpackt

Das Geschenk am Geschenk: Mit einer Lindt Weihnachts-Chocolate unter der Schleife oder köstlich gefüllten Metall-Kugeln als Geschenkanhänger macht Ihr Weihnachts-präsent gleich doppelt Freude.



10. Zauberhaft schenken

Hier ist der Name Programm: Die nostalgische Dose mit Weihnachts-Kostbarkeiten enthält eine große Auswahl feinsten Lindt Pralinés. Das sorgt für weihnachtliche Stimmung.

11. Mitbringsel mit Chocolate

So wird aus einer einfachen Christrose eine wunderschöne Geschenkidee: Der Blumentopf wird mit Moos und einer Christrose verziert und Lindt Weihnachtsmänner in verschiedenen Größen leisten Gesellschaft.

12. Festlicher Auftritt

Klar, dass so ein bezauberndes Engelchen von einem Lindt Weihnachtsmann begleitet werden muss – am besten von dem Größten, den es gibt, aus einem Kilogramm feinsten Lindt Alpenvollmilch-Chocolade.



Die Anleitung für den verzierten Blumentopf und das zauberhafte Engelskostüm finden Sie im Internet unter www.lindt.de





RAFFINIERT WIE EIN
Kunstwerk

*So sehen moderne Pralinen aus: unglaublich
dünn, gefüllt mit edlen Zutaten, aufwendig
dekoriert und verziert. Lindt Pralinés Finesse
sind ein Genuss für alle Sinne*



Pralinés Finesse
Macadamia,
Lindt Maîtres Chocolatiers
2009



*S*tellen Sie sich vor, Sie stehen in einem Museum vor einem berühmten Gemälde. Alles an diesem Bild fasziniert Sie: die Farben, ihre Leuchtkraft, die Technik der Pinselstriche und Tupfer, wenn Sie nah herankommen. Ein echtes Meisterwerk eben. Und Sie fragen sich: Wie ist das möglich? Genau dieses Gefühl wollten die Maîtres Chocolatiers von Lindt mit ihrer neuesten Kreation auch erreichen – den Pralinés Finesse. Denn unsere klassischen Pralinés gibt es jetzt auch mal ganz anders: hauchdünn und raffiniert gefüllt. Und tatsächlich: Schon beim ersten Blick in die Packung möchte man wissen, wie die Maîtres Chocolatiers das Kunststück vollbracht haben, diese sehr dünnen und raffinierten Pralinés herzustellen. Doch nicht nur das Besondere der modernen äußeren Form fällt dem aufmerksamen Betrachter sofort auf. Wer sich vor dem ersten Kosten Zeit nimmt und so die Vorfreude auf den Genuss steigert, der wird feststellen, dass keine Dekoration der anderen gleicht. Man erkennt, dass in jedem einzelnen Praliné die ganze Liebe zum Detail der Maîtres Chocolatiers steckt. Durch die unterschiedlichen Garnierungen, Verzierungen und Auflagen ist jedes Praliné ein Einzelstück – ein wahres Kunstwerk. Und deshalb tragen die neuen Kreationen der Maîtres Chocolatiers, die Pralinés Finesse von Lindt, ihren klang-

*Wertvolle Zutaten wie Haselnuss,
Pistazie, Macadamia-Nuss und echte
Vanille machen die edlen
Kompositionen so köstlich*



vollen Namen wirklich zu Recht. Denn Finesse bedeutet so viel wie: künstlerische Verzierung, moderne Form und ein raffiniertes Geschmackserlebnis.

VIelfÄLTIGES GOURMET-ERLEBNIS

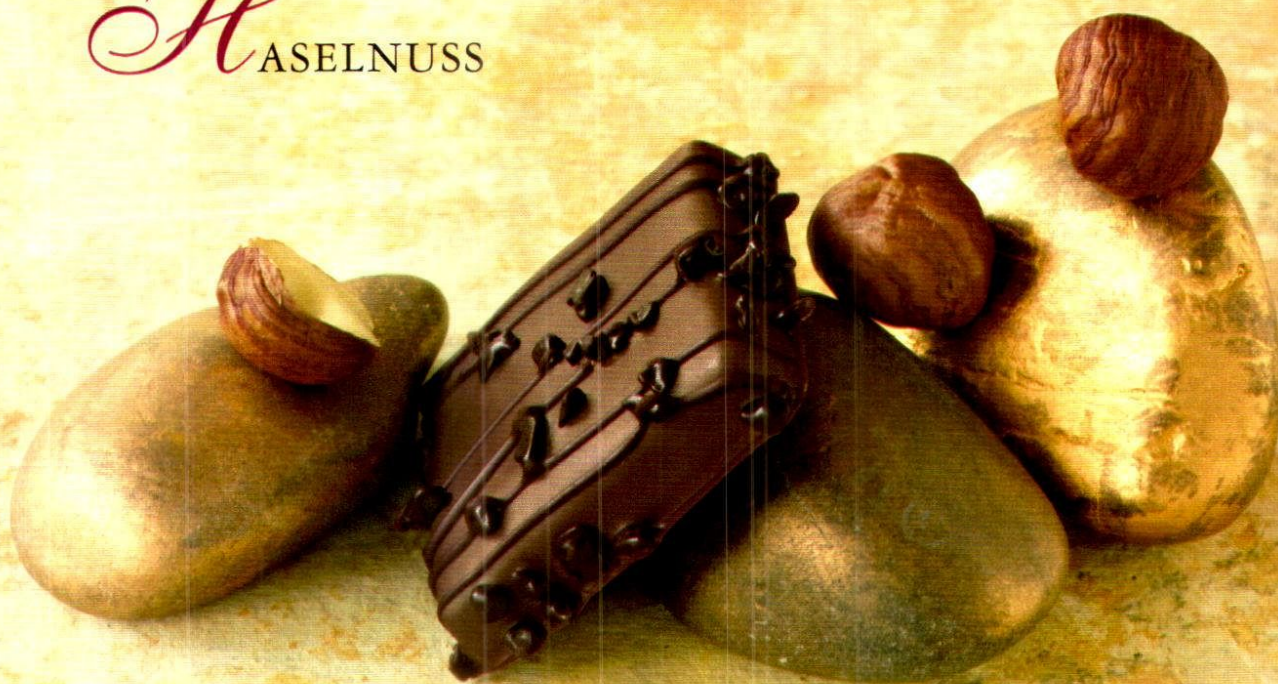
Doch nicht nur ihre Form und die Dekoration sind einzigartig. Auch die cremigen Füllungen können sich sehen und vor allem schmecken lassen. Denn wenn jemand weiß, wie Pralinés schmecken müssen, dann sind das die Maitres Chocolatiers mit ihrer langen Erfahrung mit feinen Pralinés. Auch bei den hauchdünnen Pralinés Finesse setzen sie bewusst auf hochwertige und beliebte Zutaten wie Vanille, Haselnuss, Macadamia oder Pistazie. Jetzt bleibt nur noch die Frage: Welches Praliné essen Sie als Erstes? Das Haselnuss-Praliné, auf dessen Oberfläche sich Linien aus hellbrauner Chocolate ziehen, die mit Choco-Stückchen bestreut sind? Das Vanille-Praliné mit dem zarten Wellenmuster, das an den letzten Urlaub in Italien erinnert? Oder sind Sie eher ein Fan von feinerherber Milch-Chocolate? Dann ist vielleicht das Pistazien-Praliné Ihr persönlicher Favorit. Und wer die Königin der Nüsse – die Macadamia – besonders schätzt, der wird womöglich mit dieser Köstlichkeit beginnen wollen.



Pralinés Finesse

Neun Pralinés werben in der 118-Gramm-Packung um die Gunst des Gourmets

*H*ASELNUSS





VANILLE

EDLES, EXKLUSIV VERPACKT

Doch egal, ob Sie sich das Beste lieber bis zum Schluss aufheben oder gleich als Erstes genießen, ob Sie eher Milch-Chocolade, feinherbe Milch-Chocolade oder weiße Chocolade bevorzugen – eines ist sicher: Die neuen Lindt Pralinés Finesse werden nicht nur Ihnen selbst vorzüglich munden, sie kommen auch als Geschenk oder in geselliger Runde bestens an.

Die Stangenpackung mit vier Pralinés – von jeder Sorte eines – hinter einem Sichtfenster ist ideal als kleines Dankeschön oder als nettes Mitbringsel für Freunde.

Und mit den größeren Packungen mit

9 oder 16 Pralinés werden Sie mit Sicherheit besonders viel Freude bereiten. Allein der Anblick der geöffneten Verpackungen lässt die Herzen derer, die schöne Dinge lieben, höher schlagen: Die flache, metallisierte Packung wirkt eher wie ein schmucker Bilderrahmen als eine Pralinenschachtel. Derart gerahmt, schmecken diese modernen Pralinés gleich noch einmal so gut. Wie jeder Feinschmecker, Gourmet und Pralinenliebhaber weiß: Das Auge isst schließlich immer mit. Einen gewaltigen Unterschied gibt es allerdings. Sobald Sie die neuen dünnen Pralinés Finesse einmal aus der Packung genommen und sich eines langsam im Mund haben zergehen lassen, ist Ihnen völlig klar: Einen solchen Genuss für die Sinne verschafft Ihnen kein noch so schönes Bild im Museum.

MACADAMIA



Kunst von Format

Schön wie ein Gemälde!
Die kunstvoll dekorierte Auswahl der neuen dünnen Pralinés Finesse



Klein, mittel, groß?

Wem die Entscheidung schwerfällt: Sie alle bieten die ganze Vielfalt aus **Haselnuss, Macadamia, Vanille** und **Pistazie**

GEWINNEN SIE EIN WOCHENENDE IN BRÜGGE

Kunst im Kempinski Dukes' Palace

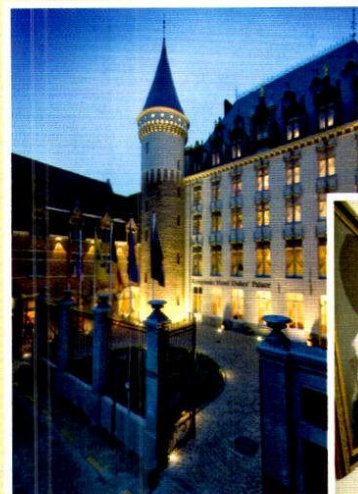
Wer durch die Altstadt Brügges schlendert, spürt schnell, warum die UNESCO sie zum Weltkulturerbe ernannt hat: Inmitten von 700 Jahre alten Steinwällen scheint die Zeit stehen geblieben zu sein. Umgeben von prächtigen mittelalterlichen Bauten steht das Kempinski Hotel Dukes' Palace. Das liebevoll renovierte Schloss verzaubert mit einer reizvollen Mischung aus modernem Wohnkomfort und einem denkmalgeschützten Interieur aus dem Mittelalter. In dem 5-Sterne-Hotel kommen aber auch Freunde moderner Kunst auf ihre Kosten. In der Dukes' Art Gallery werden Skulpturen und Gemälde aufstrebender Talente ausgestellt. Wir laden Sie ein, den Zauber Brügges einmal selbst zu erleben! Lindt verlost zwei Nächte im kunstsinnigen Kempinski Dukes' Palace und ein buntes Rahmenprogramm.

Ihr Gewinn 2 Übernachtungen für 2 Personen im Kempinski Dukes' Palace in einer Superior Junior Suite inklusive Frühstücksbüffet, einem 3-Gänge-Dinner im Restaurant Manuscript (Wein und Kaffee inklusive) und Zugang zum Hotel-Spa mit Pool, Sauna und Hamam. Außerdem inbegriffen ist ein Besuch des Schokoladenmuseums in Brügge sowie eine Stadtführung mit Grachtenfahrt.

Schreiben Sie einfach an:

Lindt & Sprüngli, Gewinnspiel „Brügge“, Postfach, 52097 Aachen
Teilnahme auch unter www.lindt.de/fanclub möglich. **Teilnahmeschluss ist der 31.12.2009**

Der Gewinn kann nicht bar ausgezahlt werden. Reiseantritt im Jahr 2010, Mitarbeiter von Lindt und des Verlags sind nicht teilnahmeberechtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen!



JOHANN LAFERS

Weihnachtsrezepte

Was wäre das Fest der Feste ohne kulinarische Genüsse?

Starkoch Johann Lafer hat auch in diesem Jahr neue Chokoladen-Ideen für Gourmets





Bûche de Noël

Genießen wie Gott in Frankreich. Die raffinierte Chocoladen-Biskuit-Rolle darf dort bei keinem traditionellen Weihnachtsfest fehlen.

Choco-Sterne

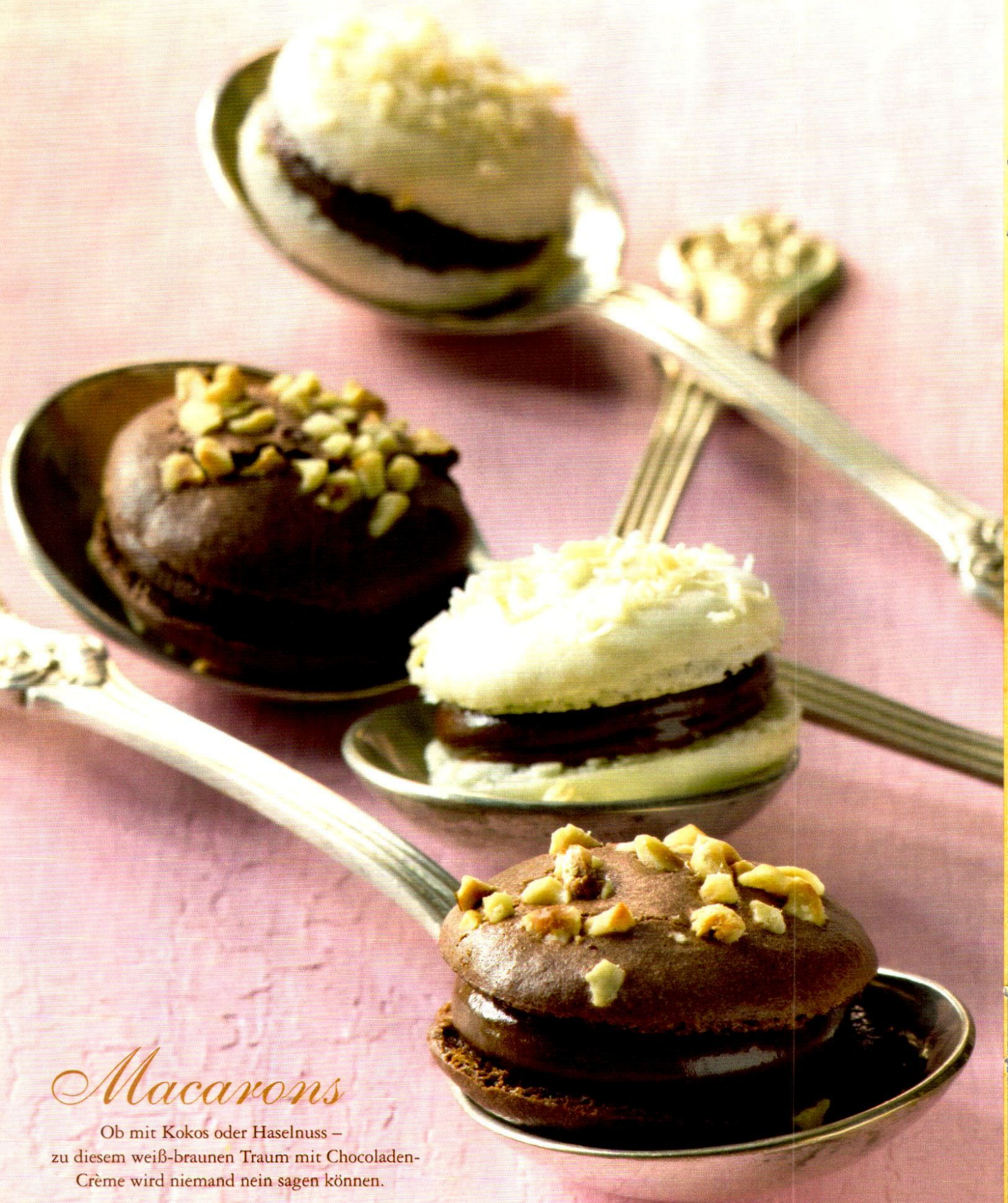
Exotisch und fruchtig zugleich. Die Choco-Sterne mit Orangen-Chili-Gelee sind auf jedem Gabentisch ein extravaganter wie köstlicher Blickfang.





Chocoladen-Birnen-Torte

Saftige Birnen, umhüllt von feinsten Schokolade und einer edlen Crème, gebettet auf einem schokoladigen Biskuitboden – diese Kombination lässt das Herz jedes Feinschmeckers höher schlagen.



Macarons

Ob mit Kokos oder Haselnuss –
zu diesem weiß-braunen Traum mit Chocoladen-
Crème wird niemand nein sagen können.

BÛCHE DE NOËL

Rezept für 1 Roulade von etwa 25 cm Länge:

Für die Schokoladen-Schuppen

250 g Lindt Excellence 70 % • 1 EL neutrales Pflanzenöl

Für den Biskuit: 4 Eier • 50 g Zucker • 1 Prise Salz • 3 EL Mehl • 3 EL Speisestärke • Puderzucker

Für die Orangen-Crème: 250 ml Orangensaft • 1 EL Lafer Orangengewürz • 4 Blatt Gelatine • 2 EL Orangenlikör • 3 Eier • 50 g Zucker • 150 g geschlagene Sahne

Zubereitungszeit: etwa 2 Stunden und etwa 2 Stunden Kühlzeit

1. Schokolade in Stücke brechen und im heißen Wasserbad schmelzen. Öl unter die Schokolade rühren. 2/3 davon gleichmäßig dünn auf eine Folie streichen und im Gefrierfach fest werden lassen. Anschließend mit einem Messer in einzelne Stücke brechen und im Gefrierfach aufbewahren. Den Ofen auf 200 °C vorheizen.
2. Eier trennen. Eigelb mit der Hälfte des Zuckers schaumig schlagen, Eiweiß mit dem restlichen Zucker und einer Prise Salz steif schlagen. Mehl und Stärke mischen und zu dem Eigelb sieben. 1/3 des Eischnees und die restliche flüssige Schokolade (50 g) zufügen und alles glatt rühren. Restlichen Eischnee behutsam unterheben. Die Masse etwa 1/2 cm dick auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im Ofen 10 Minuten backen. Anschließend den Biskuit auf ein mit Puderzucker bestäubtes Tuch stürzen.
3. Orangensaft mit Gewürz auf 150 ml einkochen lassen. Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen und dann im noch warmen Orangensaft auflösen. Eier trennen und Eigelb mit dem eingekochten Saft und Likör in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schaumig schlagen. Die Schüssel nehmen und auf Eiswasser kalt schlagen. Eiweiß steif schlagen und Zucker langsam einrieseln lassen. Eischnee und Sahne unter den Orangenschäum heben. 2/3 von der Crème etwa 1 cm dick gleichmäßig auf den Biskuit streichen und dann vorsichtig mithilfe des Tuchs zu einer Roulade aufrollen.
4. Die Roulade mit der restlichen Orangen-Crème dünn einstreichen. Choco-Stücke aus dem Gefrierfach nehmen und schuppenartig an die Crème drücken. Danach etwa 2 Stunden kalt stellen.

Knuspig gebackenes Choco-Strudel-Säckchen



CHOCO-STERNE MIT ORANGEN-CHILI-GELEE

Zutaten für ca. 50 Stück:

Für den Teig: 300 g Mehl • 100 g Mandeln, geschält und fein gemahlen • 150 g Puderzucker • 1 Prise Salz • 1 TL Vanillezucker • abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone (unbehandelt) • 200 g Butter • 1 Ei

Für das Gelee: 1 kleine Chilischote • 250 ml Orangensaft, frisch gepresst • 150 g Gelierzucker (1:2)

Für die Glasur: 200 g Lindt Excellence 70 % • 20 g Palmin (Kokosfett)

Zubereitungszeit: etwa 1 1/2 Stunden und etwa 10 – 12 Minuten Backzeit

1. Alle Zutaten für den Teig verkneten, in Folie wickeln und 1 Stunde kühl stellen.
2. Chilischote halbieren, Kerne entfernen, mit Orangensaft und Gelierzucker in ei-

nem Topf aufkochen und 4 Minuten kochen lassen. Topf vom Herd nehmen.

3. Teig auf einer bemehlten Fläche 3 mm dünn ausrollen, mit einem Ausstecher Sterne ausstechen und diese nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Aus der Hälfte der Plätzchen mit einem kleinen Ausstecher Löcher in der Mitte ausstechen. Die Plätzchen in etwa 10 – 12 Minuten blassgelb backen.
4. Schokolade klein hacken und zusammen mit dem Palmin in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die gelochten Sterne in die Schokolade tauchen, auf einem Kuchengitter abtropfen und die Schokolade fest werden lassen.
5. Je ein gelochtes Schokoladenplätzchen auf ein ungelochtes setzen, den noch flüssigen Orangen-Gelee in die Löcher verteilen und erkalten lassen.



Champagner- Eiskonfekt

CHOCOLADEN- BIRNEN-TORTE

Rezept für 1 Torte von ca. 21 cm Durchmesser

Für die Birnenfüllung: 3 mittelgroße Birnen
• 250 ml Weißwein • 100 g Zucker • Saft
von 1 Zitrone

Für den Biskuit: 3 Eier • 75 g Zucker •
60 g Mehl • 20 g Kakao • 100 g flüssige
Lindt Excellence 70 %

Für die Crème: 150 ml Milch • 150 ml Sahne •
1 Prise Salz • 50 g flüssige Butter • 50 g
Zucker • 25 g Schokopuddingpulver • 2 Eier
• 100 g flüssige Lindt Excellence 70 %

Für die Glasur: 75 ml Sahne • 20 g Butter •
50 g Zucker • 100 g Lindt Excellence 70 % •
gehobelte Chocolate zum Bestreuen

Zubereitungszeit: etwa 2 Stunden
+ etwa 60 Minuten Backzeit

1. Birnen schälen, halbieren und das Kern-

gehäuse entfernen. Weißwein mit Zucker und Zitronensaft aufkochen, Birnenhälften hineingeben, in dem leicht kochenden Sud etwa 10 Minuten pochieren und anschließend in dem Sud abkühlen lassen. Den Ofen auf 180° C vorheizen.

2. Eier mit Zucker in einer Schüssel etwa 5 Minuten lang mit einem Handrührgerät schaumig schlagen. Mehl mit Kakao mischen und zusammen mit der flüssigen Chocolate unter den Eischaum heben. Den Choco-Biskuitteig in eine Kuchenform (Springform) füllen und im vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten backen. Anschließend den Biskuit in der Form auskühlen lassen, mit 3 – 4 EL des Birnen-Pochier-Suds beträufeln und die Birnenhälften mit der Schnittfläche nach unten auf den Biskuit legen.

3. Milch, Sahne und etwas Salz miteinander

verrühren. Die Hälfte davon mit der flüssigen Butter und dem Zucker aufkochen. Die andere Hälfte mit dem Schokopuddingpulver und den Eiern glatt rühren, in die kochende Milch-Sahne-Mischung geben und so langeiterrühren, bis eine dickflüssige Crème entsteht.

4. Flüssige Chocolate untermischen, die Crème auf die Birnenhälften in die Backform gießen und etwa 40 Minuten im Backofen backen. Anschließend auskühlen lassen.

5. Sahne mit Butter aufkochen, vom Herd ziehen, die Chocolate stückchenweise zufügen, darin auflösen und etwas abkühlen lassen. 50 ml Wasser mit Zucker aufkochen, unter die Chocolate-Mischung rühren und alles etwas abkühlen lassen.

6. Von dem abgekühlten Kuchen die Form entfernen, den Kuchen auf ein Gitter setzen und gleichmäßig mit der Chocolateglasur übergießen. Diese in 1 – 2 Stunden fest werden lassen und nach Belieben mit der gehobelten Chocolate bestreuen.

HASELNUSS- & KOKOS- CHOCO-MACARONS

Zutaten für ca. 50 Macarons:

Für den Teig: 125 g Mandeln, gemahlen •
210 g Puderzucker • 3 Eiweiß (100 g) •
30 g Zucker • 1 EL Kakao • 30 g Haselnüsse,
gehackt • 30 g Kokosraspeln

Für die Crème: 100 ml Sahne •
50 g Butter • 150 g Lindt Excellence 70 % •
50 g Zucker



Zubereitungszeit: etwa 60 Minuten
+ ca. 15 Minuten Backzeit

1. Den Ofen auf 160° C vorheizen. Mandeln mit Puderzucker in einem Mixer fein mahlen und die Mischung fein sieben. Eiweiß mit Zucker zu einer steifen Masse schlagen. Mandelmischung nach und nach unter den Eischnee heben und die Masse halbieren. Die eine Hälfte mit Kakao verrühren, in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und in kleinen Tupfen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Die Teigtupfen mit gehackten Haselnüssen bestreuen und etwa 30 Minuten antrocknen lassen. Die andere Hälfte ebenfalls mit einem Spritzbeutel in kleinen Tupfen auf ein Backblech spritzen, mit Kokosraspeln bestreuen und antrocknen lassen. Die Bleche in den Ofen schieben, Macarons darin etwa 15 Minuten backen, herausnehmen und auf dem Blech auskühlen lassen. Die Macarons vom Backblech lösen.

2. Sahne mit Butter aufkochen, vom Herd ziehen, Chocolate stückchenweise zufügen, darin auflösen und etwas abkühlen lassen. 75 ml Wasser mit Zucker aufkochen, unter die Chocodaten-Mischung rühren, die Masse vollständig abkühlen lassen und anschließend mit einem Handrührgerät cremig-fest aufschlagen.

3. Die Masse in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und auf die Hälfte der Macarons verteilen. Restliche Macarons daraufsetzen.

Tip Das Gebäck am besten in einer luftdicht verschließbaren Dose aufbewahren.

KNUSPRIG GEBACKENE CHOCO-STRUDEL- SÄCKCHEN

Zutaten für 4 Personen:

Für die Gewürzorange: 250 g Zucker • 1 Vanilleschote de Tahiti, aufgeschlitzt • 3 Sternanis • 4 Kardamomkapseln, ange-drückt • 1 Zimtstange • 1/2 kleine Chilischote, rot • 4 EL Grenadine • 6 große Orangen, kernlos

Für die Choco-Strudel-Säckchen:

100 g Lindt Excellence 70 % • 50 g Butter • 2 Eigelbe • 50 g Zucker • 2 EL Rum • 2-3 Blatt Strudelteig (Fertigprodukt aus dem Kühlregal, ca. 40 x 30 cm groß) • 50 g flüssige Butter • 500 ml Pflanzenöl zum



Frittieren • Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitungszeit: etwa 1 Stunde +
1 Stunde Kühlzeit + ca. 12 Stunden Marinierzeit

1. Zucker mit 300 ml Wasser und Gewürzen aufkochen, Grenadine unterrühren. Orangen schälen, sodass das Weiße der Schale mit entfernt wird. Orangen in den heißen Gewürzsud legen, mit einem kleinen Unterteller beschweren (damit sie vollständig im Sud sind und nicht an die Oberfläche steigen) und über Nacht in dem Gewürzsud durchziehen lassen.

2. Chocolate klein hacken und mit Butter in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Eigelb mit Zucker und Rum schaumig schlagen. Geschmolzene Chocodaten-Butter-Mischung unterrühren, die Masse für 2 Stunden kalt stellen und anschließend daraus kleine Bällchen formen.

3. Strudelteig in etwa 12 x 12 cm große Quadrate schneiden. 4 der Quadrate mit flüssiger Butter bestreichen und jeweils ein weiteres Quadrat darauflegen, sodass ein Stern entsteht. Je ein Choco-Bällchen daraufsetzen, Teig nach oben hin zu Säckchen zusammendrehen und die Strudelsäckchen portionsweise in heißem Öl goldbraun und knusprig ausbacken, anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Orangen aus dem Sud nehmen, in Scheiben schneiden und auf Tellern anrichten. Säckchen daraufsetzen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

CHAMPAGNER- EISKONFEKT

Zutaten für ca. 25 Stück:

Für das Champagnereis: 3 Blatt Gelatine • 2 Eier • 2 Eigelbe • 100 g Zucker • 150 ml Champagner • 200 g Sahne, steif geschlagen

Für die Glasur: 200 g Excellence Vollmilch extra cremig • 10 g Palmin (Kokosfett) • 50 g flüssige Lindt Excellence 70 %

Zubereitungszeit: etwa 1 Stunde
+ ca. 6 - 8 Stunden Gefrierzeit

1. Gelatine etwa 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Eier trennen. Eigelb mit Zucker und Champagner in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schaumig schlagen. Gelatine ausdrücken, in dem warmen Schaum auflösen, auf Eis kalt rühren und geschlagene Sahne unterheben. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und ebenfalls unter die Masse heben.

2. Crème in ein tiefes Blech (20 x 20 cm) etwa 2 cm hoch einfüllen und mindestens 6 Stunden ins Gefrierfach stellen. Anschließend das Champagnereisparfait in 3 x 3 cm große Würfel schneiden.

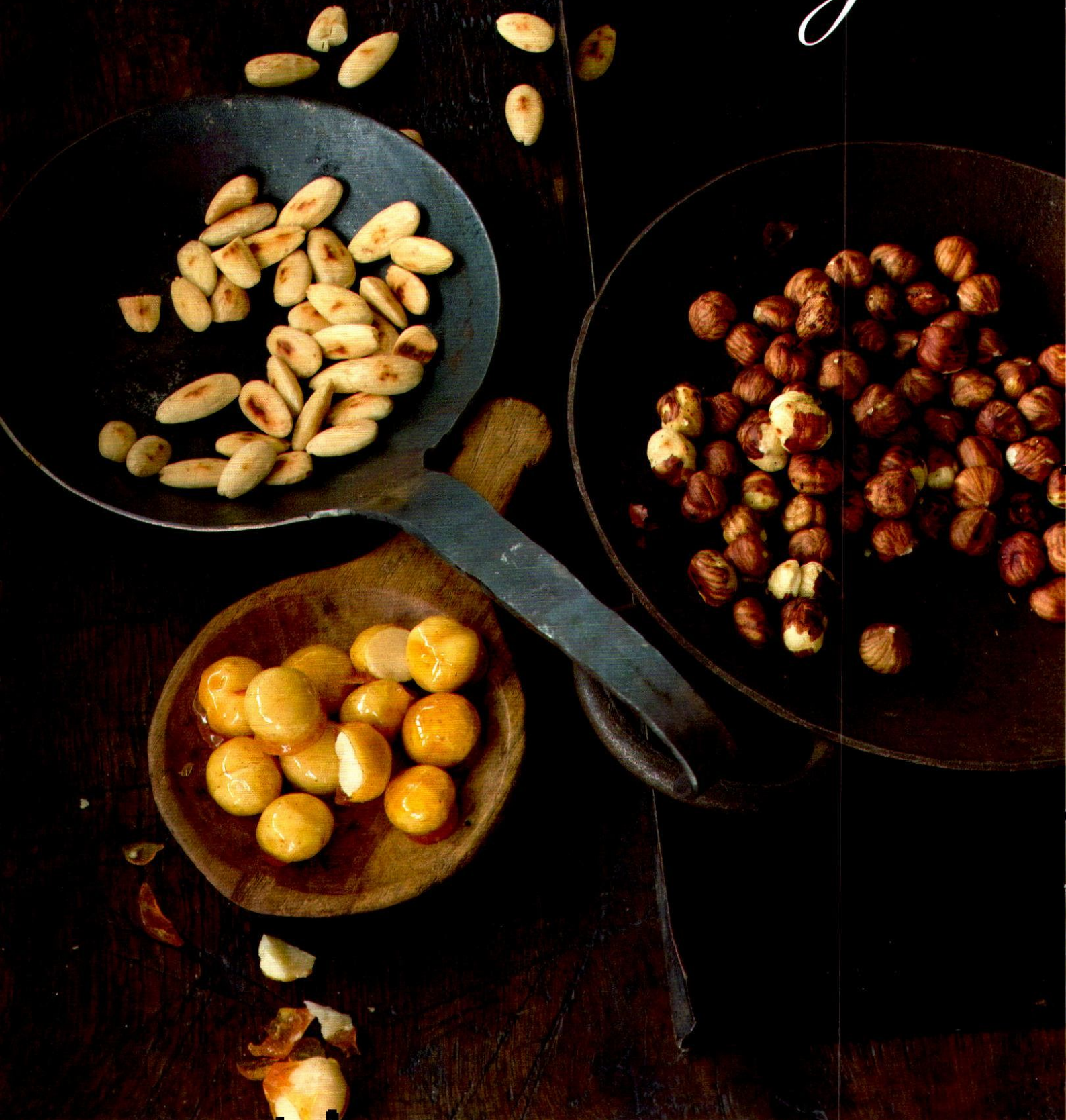
3. Vollmilch-Chocolate in kleine Stücke brechen und mit dem Palmin im heißen Wasserbad schmelzen. Die gefrorenen Würfel in die Chocolate tauchen, herausheben und auf einem Gitter abtropfen lassen. Das Konfekt mit flüssiger dunkler Chocolate besprenkeln und bis zum Servieren im Gefrierfach aufbewahren.

LUST AUF NOCH MEHR IDEEN VON JOHANN LAFER?



Mehr Rezepte finden Sie unter:
www.lindt.de

KNACKIGE
Versuchung



Schon beim Öffnen der Verpackung dringt einem der betörende Geruch von Nüssen in die Nase und steigert die Vorfreude auf das, was noch kommt. Denn der Höhepunkt steht noch aus: das angenehme Knacken, wenn wir in die Tafel beißen. Umhüllt von feiner Chocolate bescheren die neuen Lindt Tafeln Nussgenuss der besonderen Art

Es ist ein Geräusch wie kein zweites. Wer liebt es nicht, wenn sich die Nuss mit einem herzhaften Knacken öffnet und sich das kräftige Aroma der einzelnen Nussstücke im Mund verteilt? Nüsse gehören aber nicht nur zu den beliebtesten, sondern auch zu den wertvollsten Lebensmitteln überhaupt. Sie sind besonders reich an Mineralien und Vitaminen. Außerdem wirkt sich ihr hoher Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren positiv auf das Herz- und Kreislaufsystem und den Cholesterinspiegel aus. Und im Winter gehört es einfach dazu, dass wir es uns mit einer Schale Nüsse und einem Nussknacker neben dem warmen Kamin gemütlich machen, während es draußen langsam dunkler wird.

ES DARF GEKNACKT WERDEN!

Eine besondere Gaumenfreude ist es aber natürlich, wenn wir den kräftigen Nussgeschmack zusätzlich mit edler Chocolate verbinden. Knusperfreunde dürfen sich diesen Winter deshalb besonders auf Les Grandes von Lindt freuen. Die Mîtres Chocolatiers haben in dieser neuen Kreation sorgfältig ausgesuchte ganze Mandeln und Haselnüsse mit feinsten Lindt Chocolate umhüllt. Hinzu kommen caramelisierte Nuss- und Mandel-Blättchen, die zusammen mit den ganzen Nüssen für ein besonders raffiniertes und intensives Geschmackserlebnis sorgen. Durch diese Kombination aus knusprigen Nussvariationen und der cremig zarten Chocolate wird jeder Biss zu einem unvergleichlichen Genuss – bis zum nächsten Knacken!



Wer Nüsse liebt ...

... wird diesen Tafeln nicht widerstehen können: **Geröstete Haselnüsse** in zartschmelzender massiver Gianduja-Chocolate, **Ganze Mandeln** in feiner Choco-Mandel-Crème, umhüllt von Vollmilch-Chocolate, und **Kandierte Macadamia Nüsse** in feiner Macadamia-Crème und einer knackigen Chocodaten-Hülle

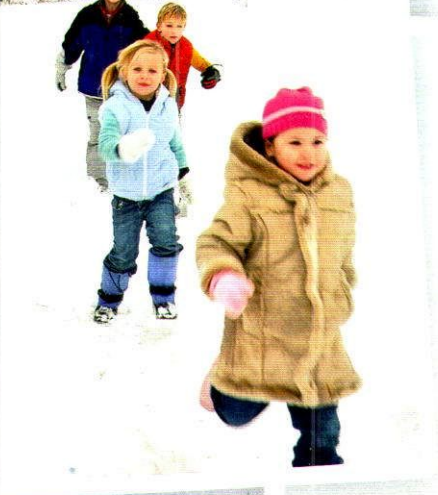


Großartig nussig

Les Grandes – die neuen Nusstafeln von Lindt machen ihrem Namen alle Ehre. Den vollen Nussgenuss gibt es als ganze Mandel in weißer Chocolate, als Haselnuss in feinherber Chocolate und als Haselnuss in zarter Noisette-Chocolate

NUSS IN FEINER VOLLENDUNG

Les Grandes sind aber nicht die einzige Nussversuchung aus dem Hause Lindt. In drei weiteren, neuen Tafeln vollendet zum Beispiel aromatische Mandel-Crème den Geschmack gerösteter Mandeln, umhüllt von feiner Vollmilch-Chocolate. Daneben finden Kenner geröstete Haselnüsse in zarter Gianduja-Chocolate. Und als krönender Abschluss wird die Macadamia, die „Königin der Nüsse“, in eine feine Macadamia-Crème getaucht. Denn ob als Knusperkick für zwischendurch oder als Seelentröster – Lindt Tafeln versprechen Genuss vom Feinsten.



Winterspaß

für Klein und Groß

Schneemänner bauen, Schlitten fahren oder einfach die Natur genießen:

Die vierte Jahreszeit ist für jeden ein besonderer Höhepunkt. Mit feiner Lindt Chocolate macht der Winter noch mal so viel Spaß

Endlich wieder klare, kalte Luft, strahlend blauer Himmel und glitzerndes Weiß, so weit das Auge reicht: Der Winter von seiner schönsten Seite tut uns genauso gut wie ein belebender Sommertag, denn auch im Winter kann man sich die Zeit wunderbar draußen vertreiben. Wer freut sich nicht über eine ausgelassene Schneeballschlacht mit Freunden und Familie? Etwas friedfertiger ist die Erschaffung eines Schneengels. Legen Sie sich dafür einfach mit dem Rücken auf eine unberührte, glatte Schneefläche und strecken Sie die Arme seitlich aus. Wenn Sie dann mit Armen und Beinen rudern, zaubern Sie „Flügel“ und „Gewand“ in den Schnee. Und schon strahlt Ihnen ein Schneengel entgegen. Oder versuchen Sie sich an einem klassischen Schneemann, so richtig mit Karottennase und Kohlenaugen. Falls Ihrer übrigens nicht halten sollte, hier ein kleiner Kniff: Feuchten Sie den Schnee mit etwas Wasser an. Er klebt danach besser und die Kugeln lassen sich gut ausrollen.



HINEIN IN DEN SCHNEE

Schneemänner bauen, im Schnee liegend einen Schneengel erschaffen oder einfach eine fröhliche Schneeballschlacht beginnen

Die bunte Mischung Kinderspaß: Die Lindt Doppelmilch-Kugeln gibt es jetzt im Mischbeutel mit den Sorten Doppelmilch, Alpenvollmilch und Nusscrème



FÜR DEN NACHWUCHS

Wenn die Kleinen draußen im Schnee herumtoben, gibt es für sie danach nichts Größeres als die neuen und handlichen Winterspaß-Doppelmilch-Sticks von Lindt

neu



WINTERSPASS FÜR ALLE

Von wegen Schnee ist nur für die Kleinen. Auch „große“ Kinder und Junggebliebene freuen sich jedes Jahr, wenn die weiße Pracht vom Himmel rieselt

ZAUBER DES WINTERS

Wer das weiße Vergnügen nicht selbst vor der Haustür hat und bereit ist, etwas weiter zu fahren, für den hat Chocoladenseiten einige „heiße“ Tipps. Wie wäre es zum Beispiel mit einem Rodelerlebnis der besonderen Art? Der Kultort für Rodel-Fans ist der Wallberg am Tegernsee in Bayern: Aufwärts geht es mit der Bahn, abwärts mit dem Schlitten auf der längsten Rodelstrecke Deutschlands. Oder Sie versuchen es mit Schneeschuhwandern im Allgäu. Die märchenhaft verschneite Landschaft abseits der Skipisten ist für Schneeschuhtouren wie geschaffen. In der Mitte Deutschlands lockt ein besonderer Winterspaß im Harz: Eine Pferdeschlittenfahrt auf dem Brocken, dem berühmten Hexenberg, verzaubert Jung

und Alt. Lauschen Sie dem Läuten der Pferdeglocken und dem Klappern der Hufe und genießen Sie den Blick über die Landschaft. Und noch eine Region, die im Winter ihren ganz besonderen Reiz hat, wollen wir Ihnen ans Herz legen: Die Halbinsel Fischland-Darß-Zingst an der Ostsee ist im Sommer ein Traum und im Winter ein Märchen. Naturfreunde und Erholungssuchende verlieben sich gleichermaßen in diese Landschaft, die ideal für ausgedehnte Wanderungen vor einer malerischen Winterkulisse ist.

SÜSSES FÜR DANACH

Wer so viel an der frischen Luft unterwegs ist, der braucht zwischendurch eine schokoladige Stärkung: Schleckermäulchen freuen sich dann besonders über die neuen Winterspaß-Doppelmilch-Sticks. Klein und handlich passen sie in jeden Rucksack und laden im selbst erbauten Iglu zur süßen Pause ein. Zieht es die rot gefrorenen Näschen am späten Nachmittag dann mit



GENUSS IN DER TASSE

Ziehen Sie sich nach einem kalten Tag mit einer heißen Trink-Chocolade von Lindt zurück und genießen Sie das Aroma von weihnachtlichem Zimt und Koriander

der Dämmerung wieder ins Haus und ins Warme, können sie es kaum erwarten, von den leckeren Doppelmilch-Kugeln zu naschen. Denn was gibt es schließlich Schöneres, als sich nach einem langen Tag an der frischen Luft im wohlig warmen Zuhause gemütlich aufzutauen? Gönnen Sie sich dann doch eine Tasse heiße Trink-Chocolade von Lindt und wärmen Sie sich von innen. Ob mit einem Hauch von Zimt und Koriander oder in der Sorte Feinherb: Die heiße Trink-Chocolade verströmt einen köstlichen Duft und lässt Genießerherzen höher schlagen.



NEU: FEINE TRINK-CHOCOLADE

Tipp vom Maître Chocolatier

Die neue Lindt Trink-Chocolade verspricht köstliches Lindt Vergnügen nun auch für die Tasse. Einfach die Choco-Flocken in heißer Milch auflösen. In den Sorten **Vollmilch-Chocolade mit Zimt und Koriander** sowie **Feinherb**.



60 Jahre LINDOR





Ein Springquell
der Freude...
...die einmalige Lindor von Lindt.
Einmalig ihr zartkuhler
Schmelz, einmalig ihr Wohl-
geschmack. Darum – immer
wieder die einmalige
Lindor. *Lindt*

Inserat von 1968

Einmalige Freude

Als Lindor vor 60 Jahren kreiert wurde,
glich sie mit ihrer zarten Füllung keiner
anderen Schokolade

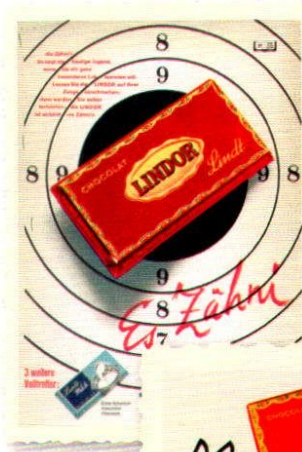
1952



EIN „RUNDES“

Jubiläum

Ob als Tafel oder in der beliebten Kugelform: Mit ihrer unendlich zartschmelzenden Füllung begeistert Lindor Chocoladen-Liebhaber auf der ganzen Welt. Dieses Jahr feiert das Meisterwerk der Lindt Maîtres Chocolatiers seinen 60. Geburtstag



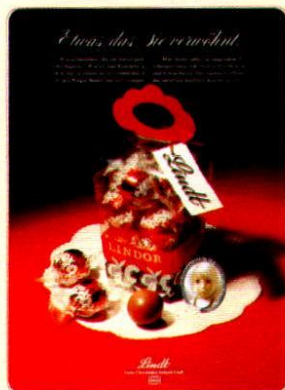
Plakat
1950

1961



1968

Insertat
von 1976



Reise in die Vergangenheit

Begleiten Sie uns ein wenig auf dem Streifzug durch die Geschichte und besuchen uns in unserem Schokoladenmuseum in Köln

E

inen treffenderen Namen hätten die Maîtres Chocolatiers vor 60 Jahren nicht finden können: Lindt, ein Garant für höchsten Chocoladen-Genuss, und „or“, das französische Wort für Gold. Aus diesen beiden Wörtern setzt sich Lindor zusammen. Und tatsächlich „vergoldet“ die kleine Kugel Chocoladenfreunden den Moment des Genießens. Aber woher kommt dieser süße Schatz, mit dem sich Menschen weltweit eine kleine Auszeit vom Alltag nehmen? Seinen Ursprung fand der raffinierte Hochgenuss bereits im Jahr 1949. Damals machten es sich die Lindt Maîtres Chocolatiers zur Aufgabe, ein völlig neues Geschmackserlebnis in Tafelform zu kreieren. Und sie sollten Erfolg haben. Als Lindt & Sprüngli die neuartige Chocolate auf den Markt brachte, hatte es so etwas bis dato nicht gegeben: Unter feinsten Lindt Chocolate verbarg sich eine unendlich zartschmelzende Chocolate-Füllung, die alle Sinne sanft berührte. Mit der knackigen Schale und der verführerischen Crème-Füllung erfreute sich Lindor in Windeseile großer Beliebtheit. Dies war der Auftakt zu einer bewegten Erfolgsgeschichte.

EINE CHOCOLADE, VIELE FORMEN

1952 werden neben der Tafel die Lindor Napolitains, kleine Mini-Täfelchen, eingeführt. Zehn Jahre später wird Lindor in ein neues Gewand aus weißer Spitze gehüllt, das seither „nie mehr aus der Mode gekommen ist“, wissen die Maîtres Chocolatiers zu berichten. „Die dekorative Spitze verziert noch heute alle Verpackungen von Lindor“. 1967 erfolgt dann die Geburtsstunde der Lindor-Kugeln. Erstmals gießen die Maîtres Chocolatiers die raffinierte Füllung in eine Kugel aus feiner Chocolate. Eine Idee, die begeistert aufgenommen wird. Mehr und mehr Menschen greifen zu den unendlich zartschmelzenden Kugeln, um sich selbst zu verwöhnen oder anderen eine Freude zu machen. Bereits zwei Jahre später ist das neueste Mitglied der Lindor-Familie aus dem Sortiment nicht mehr wegzudenken. Nach und nach gesellen sich weitere Sorten hinzu, wie die dunklen Lindor-Kugeln mit 60 % Kakao in der Chocolate, Lindor aus weißer Chocolate und die Geschmacksrichtung Noisette.

EIN BEWÄHRTES GEHEIMNIS

Im Wandel der Zeit ist bei Lindor bis heute eines gleich geblieben: Wenn sich mit einem sanften Knacken die samtige Schale aus feinsten Lindt Chocolate öffnet und die unendlich zartschmelzende Füllung sanft den Gaumen umspielt, ist das der Gipfel der Verführung für jeden Chocoladenliebhaber. Geben auch Sie sich dem süßen Genuss von Lindor hin und lassen Sie den Alltag hinter sich. Wie schon 1967, als die Lindor-Kugeln den Siegeszug um die Welt antraten, erweitert Lindt speziell für die besinnlichste Jahreszeit sein Sortiment. Die Lindor-Tannenbaum-Dose ist aus hochwertigem Metall und mit edlen Kristallsteinchen verziert und gefüllt mit Lindor-Milch-Kugeln. Die neuen Lindor-Baumschmuck-Dosen in Tannenbaum- und Sternform enthalten Vollmilchmonde in der bewährten Lindor-Rezeptur. Diese besonderen Produkte eignen sich ideal zur Dekoration oder als kleines Mitbringsel in der Weihnachtszeit. Auf diese Weise versüßen Sie Ihren Liebsten oder auch sich selbst die Wartezeit auf das Fest der Feste.

Genussvolles Geschenk

Eine knackige Hülle und zartschmelzende Füllung: Lindor steht bis heute für eine Chocolate der ganz besonderen Art

Zum Schenken schön

Die edlen Geschenkverpackungen machen Lindor zum besonderen Präsent für Ihre Lieben

Geliebtes Lindor

In Milch oder Extra Dunkel, verziert mit zarter Spitze, verzaubert Lindor Genießer

Mehr als nur Dekoration

Auf diese Weise macht das Schmücken des Weihnachtsbaums noch mal so viel Spaß! Der hochwertige *Lindor-Baum-schmuck* ist mit drei Lindor-Vollmilch-Monden gefüllt

Ein Baum zum Vernaschen

Machen Sie ihren Liebsten eine Freude mit der *Lindor-Tannenbaum-Dose* mit hochwertigen Kristallen und Lindor-Vollmilch-Kugeln



SCHOKOLADENMUSEUM

Sie wollten schon immer einmal in die köstliche Geschichte der Schokolade eintauchen? Dann besuchen Sie uns in unserem Schokoladenmuseum. Hier können Sie den Maîtres Chocolatiers von Lindt über die Schulter blicken, von dem Wahrzeichen des Museums naschen, einem drei Meter hohen Schokoladenbrunnen, oder auch mehr über unser weltweit beliebtes Geburtsgeschenk Lindor erfahren. 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.





Feiner Schmelz

Unvergesslich zart ist der feine Schmelz aller Lindt Chokoladen-Spezialitäten. Ihr Geheimnis: Extra langes Conchieren. Nur so kann sich Kakao in ein zartschmelzendes Erlebnis verwandeln

ZARTE MOMENTE DES

Glücks

Die Chokoladen-Kunst der Maîtres Chocolatiers hat viele Facetten: rassig dunkle Excellence-Chocoladen, locker aufgeschlagene Mousse au Chocolat oder feinschmelzende Vollmilch – immer wieder gelingt es ihnen, mit einzigartigen Kreationen das Besondere zu betonen

Ist es das feine Gefühl auf der Zunge? Oder der zarte Schmelz? Ist es die sorgfältig komponierte Rezeptur, die den erlesenen Geschmack der beliebten Lindt Chocolate hervorbringt oder sind es der Kakao, seine schonende Röstung und seine unvergleichliche Aromenvielfalt?

All diese Fragen drängen sich auf, genießt man ein Stück der Lindt Excellence. Ihr Geheimnis: das Zusammenspiel dieser Faktoren mit einer weiteren unentbehrlichen „Zutat“. Conchieren lautet das Zauberwort. Dahinter verbirgt sich der Ursprung feiner Lindt Chokoladen. Im Jahre 1879 erfand Rodolphe Lindt, der berühmte Schweizer Confiseur, das spezielle Rührwerk, das bis heute den einzigartigen Schmelz und die Aromenvielfalt der Lindt Chokoladen erst ermöglicht. Bei diesem Verfahren wird die Chocolate kontrolliert erwärmt und bis zu 72 Stunden lang verrührt. Dabei verbinden sich ihre festen und flüssigen Be-

standteile und jedes einzelne Teilchen wird von Kakaobutter umhüllt. So kommen die feinen Aromen des Kakao voll zur Entfaltung und verteilen sich harmonisch in der Chocolate. Gleichzeitig verflüchtigen sich unerwünschte Kakaosäuren und die Sinfonie aus über 400 Aromen entsteht, welche die feinen Lindt Excellence-Chokoladen so beliebt macht. In jeder Lindt Excellence kommt diese Aromenvielfalt auf besondere Weise zum Ausdruck: zum Beispiel in der neuen Lindt Excellence 90%. Neben den Excellence-Tafeln mit einem Kakaoanteil von 50%, 70%, 85% und 99% bietet sie seit August 2009 ein außergewöhnlich kakaointensives Geschmackserlebnis, bei dem der Genuss nicht zu kurz kommt. Vielleicht sind Sie aber auch ein Edelbitter-Liebhaber, der es gerne etwas milder mag. Dann versuchen Sie die Variante Excellence Mild 70% mit ihrem vollmundigen und zugleich mild-feinen Geschmacksprofil.

Excellence-Tafeln

Das Passende für jeden Geschmack: Dank ihrer sehr flachen Tafelform können sich die Nuancen von Lindt Excellence optimal am Gaumen entfalten und bieten ein außergewöhnlich kakaointensives Geschmackserlebnis





Tafelvielfalt

Die unterschiedlichen Tafelformen – von hauchdünn bis gewölbt – sind perfekt an den Inhalt der einzelnen Lindt Chocoladen angepasst



Mousse au Chocolat

Locker aufgeschlagene Mousse au Chocolat in feinen Chocoladen-Tafeln: als **Milch**, **Feinherb**, **Noisette** und neu als **Weiße Chocolate**

VERLOCKEND: CONCHIERTER VOLLMILCH UND LUFTIGE MOUSSE

Das Conchier-Verfahren ist auch das Geheimnis, das sich hinter dem unvergleichlich feinen Schmelz der Lindt Vollmilch-Tafeln verbirgt: feinschmelzende Vollmilch, ein köstliches Versprechen in drei zarten Rezepturen. In Pur, Sahne-Caramel und Haselnuss-Gianduja begeistert diese erlesene Vollmilch-Chocolade den Genießer. Ihre extradünne Tafelform sorgt dabei dafür, dass sich die extra lange conchierte Chocolate optimal am Gaumen verteilt – für den Moment des perfekten Dahinschmelzens, der seinesgleichen sucht. Dunkle Chocolate, edel und zart, feinschmelzende Vollmilch, die sanft auf der Zunge zergeht: Lindt bietet ein breites Sortiment

für Liebhaber purer, massiver Schokolade. Wer es lieber gefüllt mag, für den gibt es seit 2008 ein neuartiges Erlebnis: eine luftige Mousse au Chocolat, locker aufgeschlagen und in eine Hülle aus knackiger Chocolate gefüllt. Neben den drei Sorten Feinherb, Milch und Noisette gibt es diesen Winter auch eine neue Rezeptur mit weißer Mousse au Chocolat in weißer Chocolate. Zu Weihnachten neu erhältlich sind die leckeren Mousse-Sorten in Kugelform. Die luftig gefüllten Mousse-au-Chocolat-Kugeln gibt es in den drei feinen Rezepturen Milch, Feinherb und Noisette. Die Erfahrung der Maîtres Chocolatiers und ihr Gespür für beliebte Chocoladen zeigen sich in den unterschiedlichsten Sorten. Das Besondere an Lindt verbirgt sich in jeder von ihnen.



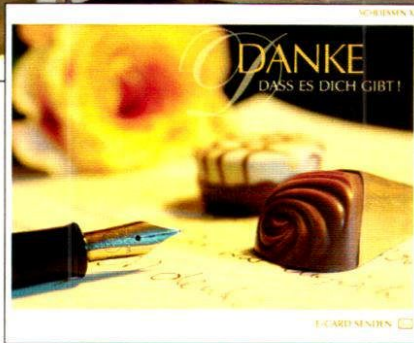
Vollmilch Feinschmelzend

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



DIE NEUE LINDT ONLINE-WELT

Alles über die feine Chocolate von Lindt per Mausklick



Sie wollten schon immer einmal in die Geheimnisse unserer Chocolate eintauchen? Unser Maître Chocolatier führt Sie durch unsere neu gestaltete Seite www.lindt.de. Hier finden Sie Antworten auf all Ihre Fragen – und noch vieles mehr:

- Alle Produkte auf einen Blick
- Grußkarten
- Die Welt der Schokolade
- Johann Lafers Chocoladen-Rezepte
- Gewinnaktionen
- Bastel- und Dekorationstipps
- Online-Spiele
- Geschenke online verschicken

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



WELCHER EXCELLENCE-TYP SIND SIE?

Immer mehr Lindt Genießer bevorzugen den intensiven, kräftigen Geschmack dunkler Chocolate. Die persönlichen Vorlieben sind dabei so vielfältig wie die Abstufungen der unterschiedlichen Excellence-Tafeln. Finden Sie heraus, welcher Excellence-Typ Sie sind! Sind Sie eher der 70%-Kakao-Typ? Oder fängt bei Ihnen der intensiv dunkle Genuss erst bei edelbitteren 85% Kakao an? Nehmen Sie an unserer Typberatung teil und gewinnen Sie einen unserer attraktiven Preise. Typberatung und Gewinnspiel unter: www.lindt.de



NEU

Kalender für Verliebte

Der *Lindt Pärchenkalender* in Form zweier Herzen mit einer erlesenen Auswahl von zweimal 24 feinen Pralinés-Überraschungen und Sprüchen versüßt Ihnen und Ihrem Liebsten die Vorweihnachtszeit.



Neues von Lindt

Sie sind noch auf der Suche nach einem besonderen Geschenk? Oder vielleicht wollen Sie sich auch selbst eine Freude machen? Die Lindt Maîtres Chocolatiers haben wieder ihre ganze Kreativität spielen lassen – ein Hochgenuss für jeden Feinschmecker



WEIHNACHTEN DE LUXE

Zartschmelzende Vorfreude

Feine Kugeln mit der unendlich zartschmelzenden Füllung sowie Lindor-Sterne, Herzen und Carrés versüßen im *Lindor-Adventskalender* die Wartezeit auf Weihnachten.

CHOCOLADE UND FRUCHT

Bitterstüße Liaison

Der Geschmack saftig-süßer Erdbeeren, feiner Mousse und zarter Lindt Edelbitter-Chocolade vereinen sich in der *Edelbitter-Mousse-Erdbeer-Tafel*. Einfach unwiderstehlich!





LUFTIGER HIMMEL AUF ERDEN

Die „Mousse“ man probieren

Die luftig-leichten *Mousse-au-Chocolat*-Tafeln gibt es jetzt in drei neuen raffinierten Geschmacksrichtungen: *Zimt-Feinherb*, *Weiß* und *Zimt*. Genießen Sie die einzigartige Verbindung aus luftiger Mousse au Chocolat und köstlich-zarter Lindt Chocolate.

Mousse in Kugeln

Luftiger Genuss in kleinen Häppchen: Die neue Auswahl der Mousse-au-Chocolat-Kugeln vereint kleine Bissen in *Milch*, *Feinherb* und *Noisette*.



INNERE WERTE

Leckerer Knabberspaß

Egal ob Mandel, Ganznuss oder Pistazie – Nussliebhaber kommen bei der *Nussmischung* von Lindt auf ihre Kosten.

Chocolade mit Schuss

Ausgewählte Schwarzwälder Kirschen und eine Hülle aus feiner Zartbitter-Chocolade machen *Lindt Kirschwasser* zu einem Genuss der besonders fruchtigen Art.



FEST DER FESTE



Genuss für zwischendurch

Die beliebte *Lindt Weihnachts-Chocolade* lädt mit ihrer neuen Form und den klassischen Rezepturen *Milch* und *Edelbitter 70%* jeden Chocoladen-Liebhaber zum Probieren ein.



Fünffach hält besser

Ein Weihnachtsmann ist Ihnen nicht genug? Die freundlichen *Lindt Mini-Weihnachtsmänner* bestehen aus feiner Edelbitter-Chocolade mit 60 % Kakao.

FÜR BESONDERE ANLÄSSE



Träumen Sie süß...

... mit dem neuen *1001 Weihnachts-Traum-Säckchen* von Lindt. Das Säckchen aus Satin enthält eine Mischung der unendlich zart-schmelzenden Lindor-Kugeln.

Bildschöne Geschenkdose

Lindt Pralinés zum Verschenken oder Selberraschen: In dieser hochwertigen Geschenkdose halten wir eine Auswahl erlesener *Weihnachts-Kostbarkeiten* für Sie bereit.

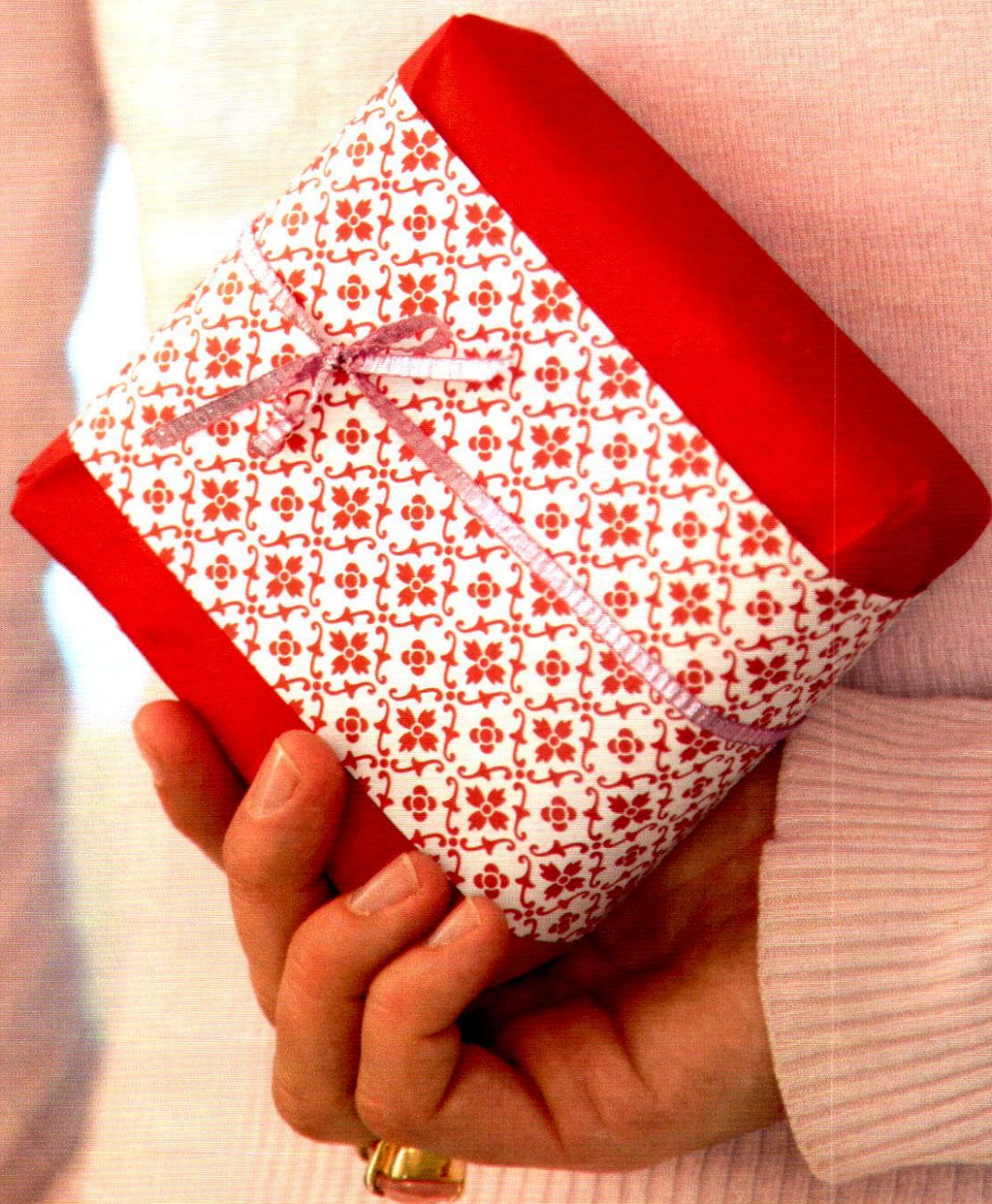


Adel verpflichtet

Mehr als einen Hauch vergangener Zeiten versprüht der mit Gold verzierte *Schatz der Zaren*, gefüllt mit Lindor Vollmilchkugeln.

DIE KUNST DES *Schenken*

Ein Geschenk sagt mehr als tausend Worte. Egal ob Sie selbst beschenkt werden oder anderen eine Freude machen wollen, Schenken macht einfach glücklich! Aber wie kamen wir eigentlich auf diesen schönen Brauch?



„Ein Geschenk ist genauso viel wert wie die Liebe, mit der es ausgesucht worden ist,“ sagte einst die französische Schriftstellerin Thyde Monnier. Ein Satz, in dem die ganze Philosophie und Psychologie des Schenkens steckt. Ein Geschenk bedeutet, sich Gedanken zu machen, wie man jemandem eine Freude bereiten kann. Besonders das Überraschende macht glücklich, so die These von Forschern. Was uns das sagt? Kleine Geschenke werden ganz groß, wenn sie ohne ersichtlichen Anlass gemacht werden. Wenn das kein guter Grund ist, jemandem zwischendurch eine kleine Aufmerksamkeit zu überreichen ...

SEIT JEHER

Schenken ist ein Brauch mit sowohl christlichem als auch heidnischem Ursprung. Weihrauch, Myrrhe und Gold waren die ersten Geschenke, die die Heiligen Drei Könige in Bethlehem dem neugeborenen Jesuskind überbrachten. Der heidnische Ursprung liegt in den Feiern zu Ehren des römischen Gottes Saturn zu Jahresbeginn, bei denen man sich gegenseitig beschenkte. Sichert das gegenseitige Beschenken nach Meinung von Soziobiologen früher das Überleben, garantieren Geschenke heute das „soziale Überleben“. Noch immer versuchen wir durch kleine Aufmerksamkeiten Beziehungen zu anderen Menschen aufzubauen und zu pflegen. Wie schön, dass Geschenke also nicht nur Freude, sondern auch Freunde bescheren.



KLEINES DANKESCHÖN

Mit den edel gestalteten Geschenktüten voll köstlicher Lindt Pralinés und den individuellen Anhängerkärtchen können Sie anderen zeigen, wie wichtig sie Ihnen sind

AUS MEISTERHAND

Für Naschkatzen eignet sich eine Auswahl der Lieblingspralinen besonders gut. Kenner greifen dabei auf die Vielfalt der Lindt Pralinés zurück, die mit köstlichem Inhalt und dekorativem Äußeren begeistern. Ob feine Nougatkompositionen, edle Trüffel oder eine der verführerischen Pralinés-Mischungen – sie alle zaubern ein Lächeln auf die Lippen der Liebsten. Diesen Winter präsentiert sich die Auswahl noch schöner: elegant und puristisch wie die neuen Maître Chocolatier Kollektionen oder klassisch wie die beliebten Lindt Pralinés Hochfein, die zu Weihnachten festlich verpackt und geschmückt sind. Dazu gesellen sich edel gestaltete Geschenktüten voller Trüffel, die mit hübschen Anhängerkärtchen überzeugen. Wofür Sie sich auch entscheiden, eines haben alle Präsenten gemeinsam: den Zauber, wenn Sie den Deckel anheben und Ihnen eine Vielfalt kleiner Versprechen entgenduftet, sowie die Vorfreude beim Auswählen eines Pralinés. Nur wenige Momente sind genussvoller als der, wenn ein erlesenes Praliné, mit Liebe geschenkt, auf der Zunge dahinschmilzt.



Exklusives Geschenk

Maître Chocolatier

Die neue, edle Verpackung verleiht der traditionsreichen Kollektion das besondere Etwas. *Erhältlich im gut sortieren Fachhandel wie bei Hussel, Galeria Kaufhof und Karstadt*




WAS NETTES ZWISCHENDURCH

Raffinierte Pralinés mit Marzipan-Dessert-Füllung, umhüllt von feiner Alpenmilch-Chocolade: Lindt Fioretto ist eine schöne Aufmerksamkeit für die Kollegin im Büro

SCHÖN PERSÖNLICH

Das festliche und von Hand gebogene Initial des Beschenkten ist eine tolle Idee für individuell verpackte Präsente



 Schritt-für-Schritt-Bastelanleitungen für die Geschenkverpackungen finden Sie unter www.lindt.de

UNTER VERSCHLUSS

Die Verpackung eines Geschenks ist Finale und Auftakt zugleich. Sie kann je nach Inhalt rustikal oder edel sein. Als besonders vielseitig erweisen sich hübsche Stoffreste, die kunstvoll geknotet oder mit Schleifen verschnürt werden. Kleine Strick- oder Häkelsäckchen sind etwas aufwendiger, machen dafür aber umso mehr Eindruck. Kostbares Papier, handgeschöpft oder individuell bedruckt, ist ebenfalls ein schöner Blickfang. Zart knisternde Seiden- oder Metallpapiere gelten als Verhüllungskünstler, die nur andeuten, aber nichts verraten. Kartons, Kästchen oder Dosen sind dagegen echte Geheimniskrämer – bemalt, mit Fotos, Stoff oder Borten verziert, treiben sie die Spannung auf die Spitze. Noch ein Tipp: Geschenkanhänger oder -kärtchen (unter www.lindt.de im Internet zum Downloaden) mit persönlicher Widmung machen Ihr Geschenk noch individueller!

Königlich

Truffles Royales Geschenküte

Die edlen Geschenkütten in zwei Farben sind gefüllt mit hochwertigen Chocoladen-Trüffeln im Confiserie Beutel



neu

Der Klang der Weihnachtszeit

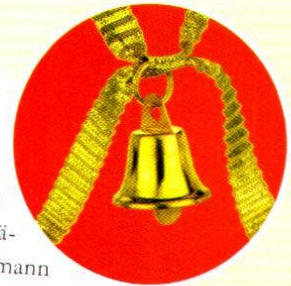
Wenn Glöckchen klingen, ist es nicht mehr lang bis Heiligabend. Zur Einstimmung auf das Fest der Feste trägt auch der Weihnachtsmann von Lindt sein unverwechselbares goldenes Glöckchen mit sich



JEDEM SEIN GLÖCKCHEN ...

Die Farbe des Bandes,
an dem die Glocke hängt,
verrät, woraus der
Weihnachtsmann ist:
golden = Vollmilch,
weiß = weiße Chocolate,
braun = Edelbitter Chocolate

Ein langer weißer Bart, der festliche rote Mantel und ein Sack voller Geschenke: So ist der gütig lächelnde Lindt Chocoladen-Weihnachtsmann jedem Kind bekannt. Und mit seinem goldenen Glöckchen, das er am plissierten Band um die Hüfte trägt, stimmt er uns ein und verkündet: „Bald ist es wieder so weit, bald kommt die Weihnachtszeit!“



FEINE LINDT CHOCOLADE, VIEL LIEBE UND EIN GLÖCKCHEN

Bis uns der Weihnachtsmann so freundlich aus den Regalen anblicken kann, muss er jedoch eine lange Reise antreten und viele unterschiedliche Produktionsschritte durchlaufen. „In jedem einzelnen Weihnachtsmann steckt unsere ganze Leidenschaft“, erklären die Maîtres Chocolatiers von Lindt und fügen hinzu: „Ob zehn Gramm oder ein Kilogramm schwer, jeder Lindt Weihnachtsmann besteht aus feinsten Lindt Chocolate.“ Nach der aufwendigen Herstellung der knackigen Hülle erhält er seinen bei kleinen und großen Naschkatzen beliebten roten Mantel aus glänzender Folie umgelegt. Mit viel Sorgfalt achten die Maîtres Chocolatiers darauf, dass er auch perfekt sitzt. „Erst nach einer genauen Qualitätsprüfung bekommt der Weihnachtsmann von Lindt schließlich sein charakteristisches Glöckchen von Hand umgehängt. Je nach Chocolate-Sorte hängt es an einem goldenen, braunen oder weißen Band.“ Mit diesem glänzenden Glöckchen läuten die Weihnachtsmänner nun die besinnliche Zeit des Jahres ein und verkünden Kindern und Erwachsenen das nahende Fest der Liebe. So klingt die Weihnachtszeit mit dem Weihnachtsmann von Lindt!

Kleben Sie hier Ihre ausgeschnittenen Lindt Logos auf

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 Weihnachts- Treueaktion

Bitte schicken Sie den Sammelpass
mit den aufgeklebten Lindt Logos
bis zum 31.01.2010 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 _____

*Den Sammelpass gibt es auch zum Download
auf www.lindt.de

Nicht teilnahmeberechtigt sind Lindt-Mitarbeiter und ihre
Angehörigen. Einsendeschluss ist der 31.01.2010.
Wir senden Ihnen anschließend Ihre Treueprämie zu.
Namen und Anschrift nicht vergessen.

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

Frohes Fest für Sammler!

Ihre Treue lohnt sich!

*Chocoladen-Liebhaber aufgepasst:
Lindt belohnt treue Genießer der
Spezialitäten im Weihnachtsbeutel*

LINDT BEDANKT SICH

Für sechs gesammelte Logos der Lindt Weihnachtsbeutel erhalten Sie einen exklusiven Weihnachtsmann-Handy-Anhänger. Bei zwölf gesammelten Logos belohnen wir Sie mit einer weihnachtlichen Porzellantasse (10,5 cm hoch).

Lindt
MISCHUNG

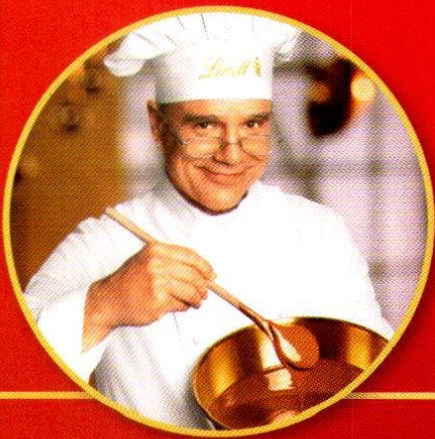
SO NEHMEN SIE TEIL:

Einfach die Lindt Logos auf den Vorderseiten der Lindt Weihnachtsbeutel 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 Weihnachtsbeutel-Treueaktion findet im Zeitraum 1. November 2009 bis 31. Januar 2010 statt.

Lindt

SCHWEIZER MAÎTRE CHOCOLATIER
SEIT 1845



60 Jahre unendlich zartschmelzender Genuss.

Lindor von Lindt.

Lindt 

SCHWEIZER MÂÎTRE CHOCOLATIER
SEIT 1845