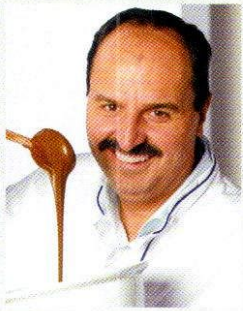


Chocoladen

Seiten

DAS LINDT MAGAZIN FÜR GENIESSER



OSTERREZEPTE

*Sterneverdächtige Desserts
von Johann Lafer*

MEXIKO

Der Ursprung des Kakaos

NESTERSPASS

*Lieblingsnester für alle –
zum Nachmachen*



Extra

*Sammelpass für treue
Lindt Naschkatzen*

Lindt 
SCHWEIZER MAÎTRE CHOCOLATIER
SEIT 1845





Liebe Leserinnen und Leser,

Ostern ist in Sicht und damit auch endlich wieder die ersten Frühlingstage. Passend dazu haben sich unsere Maîtres Chocolatiers von Lindt frühlingsfrische

Chocolade-Kreationen für Sie ausgedacht. Wie wäre es zum Beispiel mit fruchtigen Joghurt Pralinés im Mini-Format? Oder mit Tafeln in Sorten wie aus der Eis-Theke? Ab Seite 24 dürfen Sie schon mal genüsslich aussuchen.

Eier verstecken ist der größte Spaß zu Ostern, neben dem Naschen der Fundstücke natürlich! Auf unseren Deko-Seiten begleiten wir diesmal die Lindt Familie bei ihrer lustigen Eiersuche und geben Tipps für ein rundum gelungenes Osterfest (S. 10). Etwas besonders Schönes hat sich auch wieder Deko-Expertin Brigitte von Boch in dieser Ausgabe überlegt. Diesmal stellte sie sich die Frage: „Wie sieht das hübscheste Osternest aus?“ Die Ideen überraschen und begeistern Groß und Klein (S. 6).

Apropos klein: Kinder aufgepasst, denn in dieser Ausgabe suchen wir kleine Künstler. Macht mit beim großen Lindt Ostermalwettbewerb und gewinnt tolle Preise. Mehr Infos gibt's auf Seite 38. Wissen Sie, wie die erste Schokolade der Welt hieß? Und wie Kakaofrüchte geerntet werden? Oder wie aus den braunen Früchten feine Lindt Chocolate wird? Ab Seite 18 entführen wir Sie zum Ursprung des braunen Goldes.

Für ganz viel Genuss sorgen nicht zuletzt auch in dieser Ausgabe wieder die Rezepte von Johann Lafer. Seine Dessertideen machen glücklich! (S. 30) Viel Genuss und Vergnügen wünsche ich Ihnen auch beim Lesen der Chocoladenseiten,
Ihr

DR. ADALBERT LECHNER
Geschäftsführer Lindt & Sprüngli Deutschland

INHALT

4 Magazin

Diesmal mit den schönsten Traditionen zu Ostern aus aller Welt. „Süßen Grüßen“ an den Frühling und einer neuen Frage an den Maître Chocolatier von Lindt

6 Neue Osternester

*Drei schöne Ideen für jeden Geschmack
von Brigitte von Boch*

10 Kinder, es ist Ostern!

Lustige Hasensuche im Garten, ausgefallene Eierverstecke und hübsche Dekorationen zum Osterfest für die ganze Familie

16 Ein perfektes Match

Lesen Sie, warum Tennislegende Roger Federer und Lindt neuerdings gemeinsam eine süße Mission haben

18 Vom Ursprung des braunen Goldes

Reisen Sie mit uns nach Mexiko zur Wiege des Kakaos und gewinnen Sie mit etwas Glück eine Rundreise durch Mexiko für Zwei

24 Beflügelt vom Frühling

Die neuen Sommersorten der Maîtres Chocolatiers. Außerdem: Schmetterlinge, die zarten Frühlingsboten

30 Zum Dahinschmelzen!

Die neuen Osterkreationen von Johann Lafer veredeln jedes Festtagsmenü – für genussvolle Höhenflüge mit den schönsten Desserts der Saison

36 Das ist neu

Bunt verzierte Metall-Eierdosen zum Verschenken, das Goldbasen-Familientreffen und Mandel & Mousse

38 Großer Ostermalwettbewerb

Lindt sucht kleine Künstler beim großen Lindt Ostermalwettbewerb



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) OBJEKTVERANTWÖRTLICHE 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, Claudia Götz, Jürgen Stoll, Norbert Misch-Kunert, Gisela Haberer, Oliver Armknecht • 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

OSTERWISSEN

Früher galt ein weißes Lamm als Symbol des Friedens und der Reinheit und sollte die Menschen zu Ostern zu einer friedlichen Lebensweise ermahnen. Den gleichen Zweck erfüllt auch heute noch das süße, gebackene Osterlamm. In den USA dagegen dreht sich zu Ostern traditionell alles ums Ei: Seit über 100 Jahren findet am Ostermontag im Garten des Weißen Hauses das große Ostereierrollen statt. Während die Eier dort und auch bei uns vom Osterhasen gebracht werden, sind es in Frankreich die Kirchenglocken, die die süßen Gaben schenken. Der Legende nach fliegen sie am Gründonnerstag nach Rom und bringen auf ihrer Rückkehr die Süßigkeiten mit.



LUST AUF

Frühling



Geschafft! Endlich verabschiedet sich der Winter, und der Frühling hat uns wieder. Raus an die frische Luft, heißt das für uns, und Loshoppeln heißt es auch wieder für den Lindt Goldhasen, der viele Neuheiten für Sie im Nest versteckt. Wie schön, dass bald wieder Ostern ist!

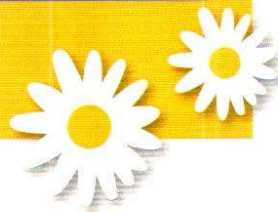


ZU BESUCH BEI DER SCHOKOLADE

Der Osterhase bringt Eier und süßes Naschwerk und versteckt seine Gaben in Nestern. Soweit die Kenntnis, die schon Dreijährige von Ostern haben. Mehr Osterinfos hält das Kölner Schokoladenmuseum bereit. Das Osterprogramm mit Workshops und Führungen informiert vom 27.3. – 10.4.2010 zum Beispiel über die wichtigsten Bräuche zu Ostern, darüber hinaus kann wieder live zugeschaut werden, wie der Goldhase in sein Folienkleid gewickelt wird. Am Schokoladenmuseum 1 a, 50678 Köln, Tel. 02 21/9 31 88 80, www.schokoladenmuseum.de, Di.–Fr. 10–18 Uhr, Sa., So. u. feiertags 11–19 Uhr.

GESCHENKSERVICE

Pralinés Hochfein für die Tante, den Goldhasen für die Schwester, und für den Schatz die Lieblings-Chocolade von Lindt. Ergänzend zu den Regalen voller Köstlichkeiten hält der Lindt Online-Shop die ganze süße Osterwelt auch im Internet bereit. Einfach aussuchen und bequem nach Hause bestellen. Und beim Shoppen auf der Couch kann man auch gleich selbst noch genüsslich naschen.



VON HERZEN

Manchmal sagt ein Geschenk mehr als tausend Worte, vor allem wenn es so unwiderstehlich ist wie dieses hier: Die „Süßen Grüße“ von Lindt sind gefüllt mit Herzen aus feiner Vollmilch-Chocolade. Damit können Sie Ihren Liebsten zeigen, wie wichtig sie Ihnen sind. Der besondere Clou: Die hübsche Packung lässt sich aufklappen und bietet Platz für Ihren eigenen, persönlichen Gruß. Auf diese Weise können Sie Ihrer Lieblingsoma, der besten Freundin oder auch dem Partner schreiben, was Sie ihnen schon immer einmal sagen wollten. Wenn Sie also überlegen, wie Sie Ihren Lieben zu besonderen Anlässen oder auch einfach mal zwischendurch eine Freude machen können, dann liegen Sie mit diesem liebevollen Geschenk genau richtig.



Zum Dahinschmelzen – die Süßen Grüße sind mit Herzen aus feiner Lindt Vollmilch-Chocolade gefüllt



Nachgefragt!

WAS WIRD BEI LINDT NOCH VON HAND GEMACHT?

Bei den Maitres Chocolatiers ist der Lindt Goldhase in den besten Händen – und das im wahrsten Sinne des Wortes: Das Anlegen seines goldenen Mantels und das Umhängen des charakteristischen Glöckchens wird bei Lindt von Hand erledigt, bis der Goldhase, behutsam verstaut, auf seine Reise um die Welt geht. Handgemacht ist bei Lindt noch vieles andere: Die beliebten Pralinés Hochfein beispielsweise werden von Hand mit Walnüssen oder Pistazien verziert – die Mini Pralinés mit ganz besonders kleinen –, bevor den Packungen zu guter Letzt in Handarbeit ihre goldene Schleife umgebunden wird. Die Krönung der handwerklichen Chocolatierskunst bei Lindt ist jedoch der feine Nougat, der von den Maitres Chocolatiers Schicht für Schicht in langen Bahnen von Hand aufgetragen wird: grüner Pistazien-Nougat oder weißer Mandel-Nougat zum Beispiel. Die feinen Lindt Schicht-Nougat Pralinés sind so zart, dass sie am Ende auf der Zunge zergehen. So viel liebevolle Handarbeit schmeckt man eben auch ...



Brigitte von Bochs wunderschöne

OSTERNESTER

Was wäre Ostern ohne ein hübsches Nest voller Schokoladeneier und Osterhasen?

Dekorationsexpertin Brigitte von Boch verrät uns, wie Sie süße Ostergrüße arrangieren können, die nicht nur Kinderaugen zum Leuchten bringen



Es gibt wohl kaum einen schöneren Brauch zu Ostern als die gemeinsame Eiersuche von Groß und Klein. Für gute Laune im familiären Zuhause sorgen nett dekorierte Osternester mit süßen Überraschungen wie dem Lindt Goldhasen. Aber wie bastelt man eigentlich so ein Nest? Und wie sieht das einfallreichste für dieses Osterfest aus? Brigitte von Boch, Expertin für schöne Dinge, weiß die Antwort. Schließlich liegt der gebürtigen Bayerin, die gemeinsam mit ihrem Mann Wendelin von Boch-Galhau das Porzellanunternehmen Villeroy & Boch geprägt hat und als Ikone für hübsche Ideen gilt, Dekoration am Herzen.

Wie wäre es zum Beispiel mit einem frühlingsfrischen Nest aus strahlend weißen, filigranen Blüten, ergänzt durch unendlich zartschmelzende klassische Lindor-Eier? Mindestens ebenso kunstvoll ist Brigitte von Bochs zweiter Vorschlag, ein Nest aus flauschigen Weidenkätzchen, auf dem sich eine Vielzahl der köstlichsten Lindt Eier präsentiert. Und natürlich kommen auch die Kleinen auf ihre Kosten. Die Nesteridee für sie besteht aus weichem Moos und kleinen Ästen, auf denen es sich der Lindt Goldhase gemütlich gemacht hat.

Weitere schöne Ideen und Dekorationen finden Sie im Online-Shop von Brigitte von Boch: www.bevonboch.com

Elegantes Lindor-Nest

Es ist das Nest für die Liebhaber unendlich zartschmelzender Chocladen: Gebettet auf kunstvoll arrangierten Ranunkeln, Nelken und Maiglöckchen, glänzen hier die großen und kleinen Lindor-Eier mit dem neuen großen, gefüllten Lindor-Metall-Ei um die Wette. Das filigrane Blütennest platziert Brigitte von Boch auf einer dekorativen Glasplatte und im Hintergrund steht Meister Lampe im Stil von einst – beides aus dem Sortiment von Brigitte von Boch.



Grasgrüner Osterspäß

Dieses herrlich grüne Nest macht nicht nur kleine Schleckermäulchen froh! Denn wer kann zum beliebten Lindt Goldhasen schon nein sagen? Begleitet wird er von niedlichen Lämmchen aus Vollmilch-Chokolade und Choco-Käfern, gefüllt mit feiner Nusscreme, die fröhlich auf dem Moosnest umherkrabbeln. Und inmitten der kleinen Äste und zarten Erdbeerblätter warten köstliche Lindt Eier, gefüllt mit Alpenvollmilch, Doppelmilchcreme und Nusscreme darauf, entdeckt zu werden.





Bei diesem Anblick möchte man meinen, dass jeden Moment ein kleiner Vogel herbeigeflogen kommt, um es sich auf dem fantasievollen Nest gemütlich zu machen. Die Grundlage des bezaubernden Kunstwerks bilden viele kleine Äste mit flauschigen Weidenkätzchen, die auf einer gläsernen Etagere angerichtet wurden. Das Beste erwartet Genießer an der Spitze: eine erlesene Auswahl der feinsten Lindt Spezialitäten-Eier. Gourmets freuen sich über das Trüffel-Ei mit edlem Marc de Champagne, köstliche Nougat-Eier oder verführerische Mousse au Chocolat-Eier.

Flauschiges Eierarrangement



Alle lieben Ostern

*Was ist das Schönste am Osterfest? Das Suchen? Das Finden? Oder das Naschen?
Alles! Rufen die Kinder, und wir Erwachsene lieben das Fest, weil es uns an die
schönsten Momente unserer Kindheit erinnert*



1. LECKER MÖHRCHEN Das ist Gemüse, das auch Kindern schmeckt: Die Lindt Chocoladen-Karotten sehen nicht nur super aus, sie sind auch richtig chocoladig lecker. **2. MÄÄÄHHH, MÄÄH** Das kleine Lamm ziert sicher nur kurze Zeit den Osterstrauß in der gelungenen Dekoration mit Karte und Feder (Anleitung unter www.lindt.de). Dann kommt bestimmt jemand und isst es einfach auf. **3. WER SUCHET, DER FINDET** Das ist eine Überraschung! Wenn die unendlich zart schmelzenden Lindor-Eier im Gras liegen, dann weiß man, dass man einen echten Riesensfund gemacht hat.





4. ZAUBERT EIN LÄCHELN So müssen Kinder-
augen leuchten, wenn sie das Osternest mit all
den Lindt Köstlichkeiten entdecken: zum Teilen mit
den Klassenkameraden – die witzigen Nusscrème
Choco-Käfer in Vollmilch und der große Goldhase.
Für den Plausch mit Freundinnen beim Kakao gibt's
die zarten Doppelmilch-Täfelchen.

5. FESTLICHES BEISAMMENSEIN Hier macht
der Osterbrunch Groß und Klein richtig gute Laune:
Auf der festlich gedeckten Tafel hüpfen viele,
viele Lindt Goldhasen und Mini-Goldhasen herum,
und auf die Erwachsenen warten köstliche Spezi-
alitäten-Eier, wie Cresta, Trüffel à la Vanille,
Lindor, Nougat oder Marc de Champagne-Trüffel.
Das Rezept für den Hefezopf finden Sie unter
www.lindt.de/fanclub zum Nachbacken.

6. ICH VERGESSE DICH NICHT, sagen Anemo-
nen, Gänseblümchen und Vergissmeinnicht,
die sich um die köstlichen Oster-Minis von Lindt
in allen Variationen scharen.



Fotos: Julia Hoersch, Styling: Katrin Heintz, Bezugsquelle Bild 5: blaue Bluse, Band um Osterkranz, Tischdecke, Geschir: Herzallerliebste.chichifan.com, Tel. 0 40 / 42 94 96 01



Frühlings- Mitbringsel



6

Geschenk mit Durchblick



Fotos: Julia Hoersch, Styling: Katrin Heintz, Bezugsquellen: Bild 7: Gläser und Stoff über Herzallerliebste (siehe Bild Nr. 5), Bild 9: Platte: 1260°, Petra Fischer, Sedanstraße 27, 81667 München, Tel. 0 89 / 44 77 06 88



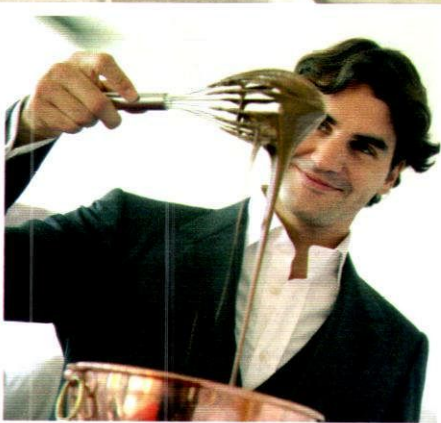
7. GLASKLARES NEST So wird ein Glas zum tollen Goldhasen-Nest. Und die leckeren Lindt Ostereier – egal ob Nougat, Lindor oder Alpenvollmilch – haben auch noch Platz. Müssen dort ja eh nicht lange bleiben ...

8. SUPER BASTELIDEE Da staunen selbst die Mini-Goldhasen, wie kinderleicht diese Girlande zu basteln ist. An die Schere, zack, zack: Anleitung unter www.lindt.de/fanclub.

9. SO SÜSSE KÄFER Die Choco-Käfer und die süßen Oster-Freunde fühlen sich auf Gräsern und Federn in Eiern als Geschenkverpackung wie zu Hause. Ein richtig originelles Geschenk!

10. NEST ALS PLATZKARTE Nicht nur zum Genießen zwischendurch sind die kleinen Lindt Oster-Köstlichkeiten in der mit einem Band dekorierten Spanschachtel ideal – auch als Platzkarte machen sie sich Freunde.





EIN PERFEKTES

Doppel

Er ist der erfolgreichste Tennisspieler aller Zeiten. Nicht nur deswegen gilt der gebürtige Schweizer Roger Federer auch als einer der beliebtesten Sportler der Gegenwart. Seit Kurzem ist er der Botschafter für Lindt Chocolate.

Eine Zusammenarbeit mit Symbolcharakter

Was macht Sie zum geeigneten Botschafter für Lindt?

Roger Federer:

Die für Lindt & Sprüngli grundlegenden Werte wie die hohe Qualität und Leidenschaft gelten auch für mich. So verbinden sich mit unseren Namen auch die jeweiligen Attribute, und deshalb passen Lindt und ich perfekt zusammen.

Wann hatten Sie Ihr erstes Lindt Erlebnis und mit welcher Sorte?

Roger Federer:

Als gebürtiger Schweizer bin ich natürlich seit meiner Kindheit ein großer Fan von Lindt Chocolate. Eine meiner absoluten Lieblingssorten war schon immer die unendlich zartschmelzende Lindor Chocolate.

Was gefällt Ihnen persönlich besonders an Lindt?

Roger Federer:

Natürlich erst mal die Chocolate. (lacht) Im Ernst, als begeisterter Chocoladenliebhaber kann ich mich sehr gut mit den Produkten identifizieren. Außerdem bin ich beeindruckt von der konsequenten Ausrichtung auf hohe Qualität und die immer wieder überraschenden Neuheiten. Denn als Sportler versuche ich natürlich auch, mich immer weiterzuentwickeln.

Was bedeutet Ihnen die Zusammenarbeit mit Lindt?

Roger Federer:

Ich freue mich sehr, als Markenbotschafter für Lindt mit dem Weltmeister für Premium-Chocolate zusammenzuarbeiten. Damit sind wir gemeinsam Botschafter für

Schweizer Qualität. Es ehrt mich, dass ich der Erste in der 160-jährigen Unternehmensgeschichte bin, den Lindt ausgewählt hat.

Weil Sie so eine Naschkatze sind?

Roger Federer:

Ich hoffe, dass Lindt mich nicht nur deshalb zum Markenbotschafter gemacht hat. (lacht) Ich denke, dass letztendlich die Popularität ausschlaggebend war, die ich als Sportler genieße. Aber ich gebe es zu: Ich nasche auch gerne.

Man kennt Sie nicht nur als erfolgreichen Tennisspieler, sondern auch als Begründer der Roger Federer Foundation. Was hat Sie dazu inspiriert, Kinder auf dem afrikani-

schen Kontinent zu unterstützen?

Roger Federer:

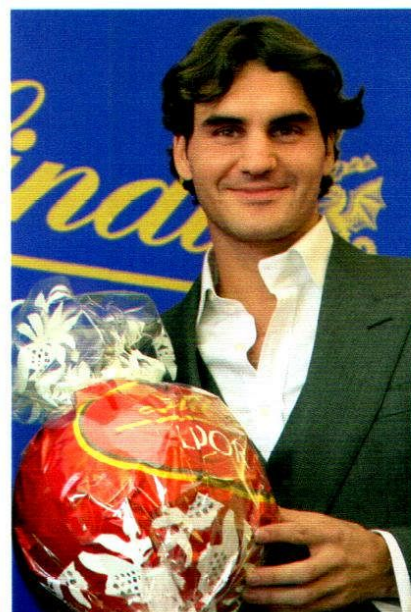
Zum einen ist meine Mutter gebürtige Südafrikanerin, und ich habe auch diese Staatsangehörigkeit. Zum anderen: Im Sport lernen wir zu kämpfen – für den Sieg, für das Team, für das gesetzte Ziel. In vielen Ländern der Welt bleiben aber einer Mehrheit Bildung und Sport trotz bestem Willen verwehrt. Es ist mir ein großes Anliegen, mit meiner Stiftung dort ein Gegengewicht setzen zu können.

Zwei, die sich verstehen – der Schweizer **Roger Federer** ist Botschafter für Lindt

VITA

Roger Federer wurde 1981 in Basel, Schweiz geboren. Seit dem Start seiner Tenniskarriere 1998 brachte er es auf 15 Grand-Slam-Titel und 61 Turniersiege sowie eine olympische Goldmedaille. Federer ist Präsident des ATP Player Councils. Das Time Magazine ernannte ihn 2007 zu einem der „100 einflussreichsten Menschen der Welt“. 2003 gründete er die Roger Federer Foundation, die sich vor allem für benachteiligte Kinder in Afrika einsetzt.

„Lindt ist meine absolute Lieblings-Chocolate“



Zeugnis der Vergangenheit:
Dzibanche ist eine bedeutende Ruinenstätte der Maya
im Süden des mexikanischen Bundesstaates Quintana
Roo. Reich ausgestattete Gräber, hohe Pyramiden und
Palastkomplexe belegen die Bedeutung der Stadt

Kakao — das Herz der Schokolade

Das Herz und die Seele jeder Schokolade ist der Kakao.

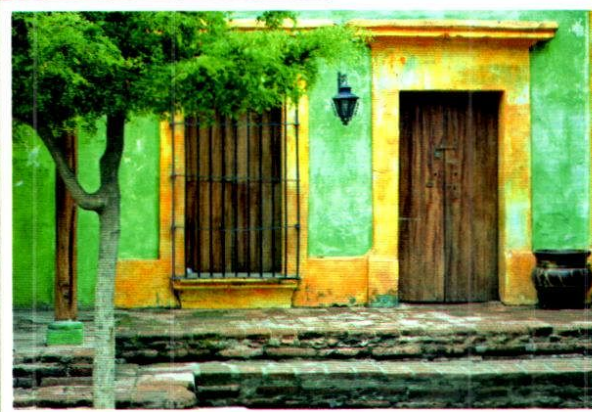
Begleiten Sie uns auf eine Reise durch seine Geschichte und in die Anbauregionen der Kakaopflanze. Erfahren Sie, wie aus der Kakaobohne schließlich eine Kreation der Maîtres Chocolatiers wird, die auf der Zunge zergeht

Stellen Sie sich eine Tafel Lindt Chocolate vor: Seidig-matt glänzend liegt sie da. Sie brechen sich ein Stückchen ab, führen es zum Mund – unvergleichlich zart schmilzt es auf Ihrer Zunge. Aromen der Chocolate werden dabei freigesetzt, und Ihre Geschmacksknospen nehmen die feinen Noten des Kakao auf, die sich je nach Kakaogehalt der Chocolate von milchig-süß bis kakaobetont feinherb-bitter präsentieren.

MEXIKO – IM GEBURTSLAND DES KAKAOS

1735 nannte der berühmte Botaniker Carl von Linné den schlanken Kakaobaum „theobroma cacao“, was sich mit „Kakao, Speise der Götter“ übersetzen lässt. Ein passender Name, denn von Beginn an war Kakao ein göttlicher Genuss. Bereits tausend Jahre vor der Entdeckung Amerikas galt der Kakaobaum bei den Azteken im heutigen Mexiko als heilig, denn er wurde als Geschenk des Gottes Quetzalcoatl verehrt. Schon damals bediente man sich der Technik, die Samen zu Pulver zu zermahlen und dann weiterzuverarbeiten. Den Trunk aus zerstoßenen Kakaobohnen bezeichneten die Azteken als „Xocolatl“, doch kann es mit unserer heutigen Trink-Schokolade nicht verglichen werden. Das erste Kakaogetränk war herb, ungesüßt und stark gewürzt.

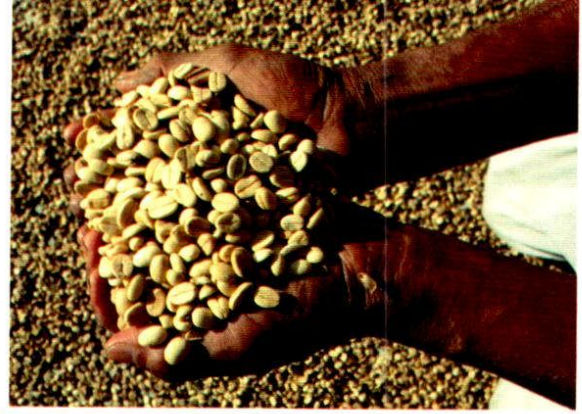
Die Kakaobohne war für die Azteken so kostbar, dass sie nicht nur als Lebensmittel, sondern auch als Opfergabe und Zahlungsmittel verwendet wurde. Von der Entdeckung des Kakao durch die Azteken bis zur Entstehung der köstlichen Lindt Chokoladen verging viel Zeit, und die Kakaobohne legte einen langen Weg zurück. Mit der Eroberung des aztekischen Reichs durch die Spanier und dem Import des Kakao 1519 nach Spanien begann der Siegeszug der Kakaobohne auf dem europäischen Kontinent. Aus dem für spanische





Kakaofrucht

Die Samen im Inneren der tropischen Frucht werden zur späteren Schokolade verarbeitet



Sensibelchen

Die Kakaofrucht muss vorsichtig geerntet werden; wird der Baum beim Abtrennen verletzt, wächst an der Stelle keine neue Frucht mehr nach

Ohren schwierigen Begriff „Xocoatl“ entwickelte sich mit der Zeit das Wort „Schokolade.“

EIN SENSIBLES GEWÄCHS

Dort, wo die Luft feucht und schwer und vom Duft exotischer Pflanzen erfüllt ist, wächst die Kakaopflanze. Ursprünglich war sie in Amazonasnähe zu Hause. Heute wird sie in tropischen Gebieten rund um den Äquator angebaut. Am weitesten ist der sogenannte Konsumkakao aus Westafrika verbreitet. Edelkakao wird vor allem in Mittelamerika, zum Beispiel in Mexiko, angebaut. Bei Lindt wird ausgewählter Edelkakao, der nur fünf Prozent der Welternte ausmacht, unter anderem für die Lindt Excellence Chokoladen verwendet. Diese Edelkakaobohnen wachsen nur unter optimalen Anbaubedingungen. Dafür sind eine ganzjährige Durchschnittstemperatur von 25 °C und ein feuchtes, regenreiches Klima nötig. Neben Wärme und Feuchtigkeit braucht Kakao Schatten: Ge-

schützt unter hohen Pflanzen, kann der Kakaobaum an seinen bis zu acht Meter hohen Stämmen kleine Blüten ausbilden, aus denen sich nach der Bestäubung Kakaofrüchte entwickeln. Die Kakaopflanze blüht nur wenige Stunden und muss in dieser Zeit von aufmerksamen Plantagenarbeitern in Handarbeit bestäubt werden. Mindestens vier Monate lang dauert anschließend der Reifeprozess, bis die rotbraunen oder grüngelben Früchte geerntet werden können. Diese können dann bis zu 30 cm lang und 500 g schwer sein und maximal 50 Kakaobohnen enthalten.

VON DER ERNTE ZUM BRAUNEN GOLD

Jeder Kakaobaum trägt rund 30 Früchte pro Jahr, die mit scharfen Messern geerntet werden. Anschließend spalten Erntearbeiter die Schale mit einer Machete und lösen Fruchtfleisch und Samen heraus. Um schließlich die Kakaobohne zu gewinnen, wird die Masse in Kästen gefüllt oder zwischen Bananenblätter geschichtet und abgedeckt.

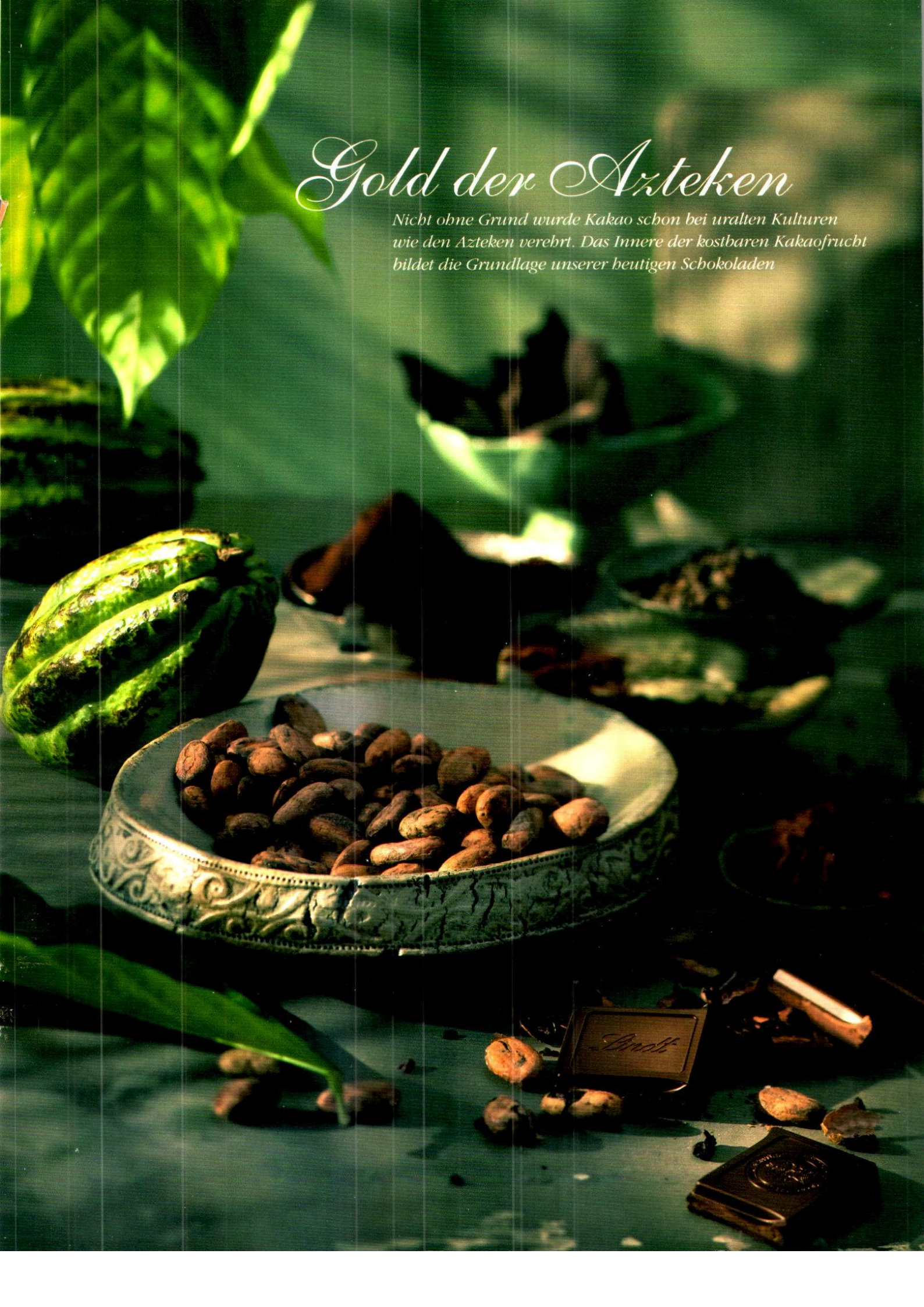


Fruchtig-herbe Vielfalt

Lindt Edelbitter-Mousse-Tafeln verführen mit fruchtiger Füllung: als Sauerkirsch-Chili, Blaubeer-Lavendel, pur mit herber Chokoladencreme, Cranberry, Orange, Erdbeer oder feurig „hot“ als Granatapfel-Chili oder Mango-Cayenne

Gold der Azteken

Nicht ohne Grund wurde Kakao schon bei uralten Kulturen wie den Azteken verehrt. Das Innere der kostbaren Kakaofrucht bildet die Grundlage unserer heutigen Schokoladen





Edler Kakao

Er ist der Ursprung aller Köstlichkeiten von Lindt. Ihm zu Ehren finden sich in Creola von Lindt fein-knackige Kakaosplitter



Das Excellence-Tafel-Spektrum

Genießen Sie lieber feinherbe 50 % Kakao oder gleich extra kräftige 99 %? Lindt Excellence bietet für alle Kakao-fans die bevorzugte Intensität

DIE VEREDLUNG DES KAKAOS

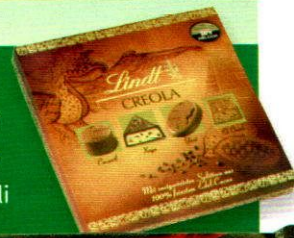
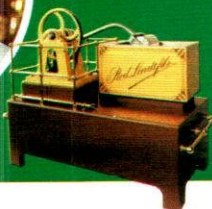
Das Fruchtmus beginnt zu gären und lässt nach diesem Fermentationsprozess die Kerne zurück. Diese färben sich während der Gärung dunkel und bilden Vorstufen der bis zu 400 Aromen aus, die später den unvergleichlichen Geschmack der Lindt Chokoladen ausmachen. Bei einem Bad in der Tropensonne werden die Bohnen unter ständigem Wenden getrocknet, dann sind sie bereit für ihre Reise zu den *Mâtres Chocolatiers* von Lindt. Dort werden die Bohnen nach einer umfangreichen Wareneingangskontrolle sorgsam geröstet und nach geheimen Rezepten mit Zucker, Milchpulver und erlesenen Zutaten gemischt, etwa mit Gewürzen wie echter Bourbon-Vanille: je nachdem, welche Sorte hergestellt wird. Danach mahlen hochmoderne Walzen die Mischung auf wenige tausendstel Millimeter fein. Durch das Conchieren wird aus Kakao die

unvergleichlich zarte Lindt Chocolate. Dabei wird in der Conche, einem Rührwerk, die erwärmte Chocolate bis zu 72 Stunden lang gerührt. Diese Technik wurde 1879 von Rodolphe Lindt erfunden und hat sich bewährt. Bis heute wurde das Verfahren in einer modernisierten Form beibehalten – nur so entstehen die Aromenvielfalt und der einzigartige Schmelz. Beim Conchieren vermischen sich feste und flüssige Bestandteile der Chocolate, die Kakaobutter wird gleichmäßig eingearbeitet. Die feinen Aromen des Kakaos können sich auf diese Weise entfalten und harmonisch verteilen. Gleichzeitig verflüchtigen sich unerwünschte Inhaltsstoffe, wie zum Beispiel Bitterstoffe. Am Ende des Conchierens ist eine sehr glatte und cremige Chocolate entstanden, aus der Ihre Lieblings-Chocolate von Lindt gegossen werden kann. Ob das nun eine Excellence-Tafel mit hohem Kakaoanteil ist oder ein Praliné, am Ende der Herstellung steht immer der pure Genuss.



Tipp vom Maître Chocolatier

Lindt Chocolate offenbart eine Sinfonie aus über 400 Aromen. Legen Sie ein Stückchen auf die Zunge und schmecken Sie, wie sich die Noten am Gaumen entfalten. Für köstliches Kakaovergnügen: Lindt Creola Pralinés oder als Stick mit Chili



VERANTWORTUNG WELTWEIT

Lindt & Sprüngli unterstützt mit seiner Einkaufspolitik die ökologischen, ökonomischen und sozialen Nachhaltigkeitsaspekte in den Anbauländern. Lindt & Sprüngli ist an bester Qualität interessiert, für die auch ein Mehrpreis in Kauf genommen wird. Bauern, Arbeitern und Lieferanten in den Anbauregionen verhilft das zu fairen Löhnen. So hat Lindt & Sprüngli z.B. seit Herbst 2008 in Ghana mit der staatlichen Kakao-Organisation und einer lokalen Kakao-Einkaufsgesellschaft ein wegbereitendes Abkommen getroffen. Diese Vereinbarung garantiert Lindt & Sprüngli die Rückverfolgbarkeit der aus Ghana bezogenen Bohnen zu den produzierenden Bauern. Neben der direkten Einflussnahme auf Fermentation und Qualität erlaubt dies einen Einblick in die Produktionsbedingungen und damit auch die Sicherstellung fairer Arbeitsbedingungen. Im Rahmen dieses Projekts zahlt Lindt & Sprüngli einen Mehrpreis pro Tonne bezogener Kakaobohnen an eine lokale Stiftung. Das Geld wird in Infrastrukturprojekte wie Wasserversorgung, Straßen und Schulen in den Regionen investiert.

MEXIKO-REISE FÜR ZWEI ZU GEWINNEN

Gewinnen Sie mit **Lindt** und **WINDROSE** eine interessante Rundreise für zwei Erwachsene zu den Anfängen der Schokolade. Sie besuchen die schönsten Winkel der Urheimat des Kakaobaumes, der hier im tropischen Tiefland gedeiht und von den Mayas gepflegt wurde.

Kommen Sie mit uns auf eine außergewöhnliche Reise, die Sie vom karibischen Cancún zu üppigen Kakaoplantagen, ausgedehnten Sisalpflanzungen und romantischen Haciendas führt. Es geht zu fantastischen Naturschutzgebieten und so beeindruckenden Mayastätten wie Calakmul, Tulum, Palenque, Uxmal und Chichén Itzá. Nicht zu vergessen die malerischen Kolonialaltstädte von Campeche und Mérida, deren bunte Häuser wie wunderbare Motive für fantasievolles Schokoladenpapier wirken. Farbe und Form, Architektur und Natur, Erlebnis und Genuss – all das hält Yucatán, Mexikos Schokoladenseite, auf dieser 14-tägigen Rundreise für Sie bereit.

Ihr Reisetermin: 8.11.–21.11.2010

Ihre Inklusivleistungen: Linienflüge in der Touristenklasse mit IBERIA und anderen Fluggesellschaften ab und bis Berlin, Düsseldorf, Frankfurt oder München. Landtransporte in bequemen Bussen, einschließlich der Transfers und Ausflüge, Unterkunft in ausgesuchten 4- und 5-Sterne-Hotels, Verpflegung: amerikanisches Frühstück. Qualifizierte WINDROSE-Reiseleitung vor Ort, Informationsmaterial

Lindt und WINDROSE wünschen Ihnen viel Glück beim Mitmachen!

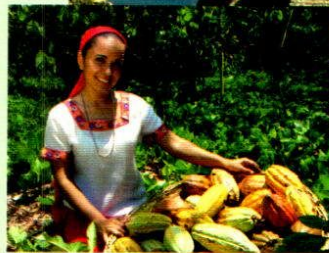
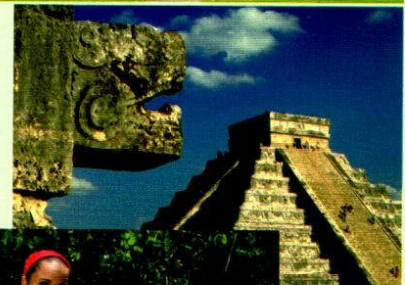
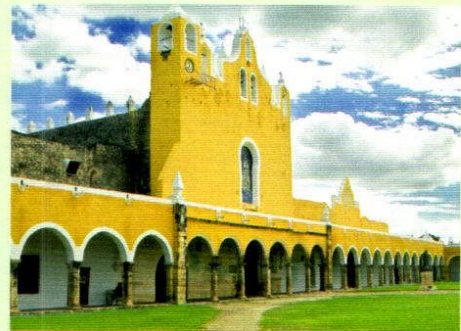
Wenn Sie diese Reise auf jeden Fall machen möchten, können Sie sie auch regulär buchen. Weitere Informationen bei: www.windrose.de

WINDROSE

So willst du reisen...

Fasanenstraße 33, 10719 Berlin
www.windrose.de, Tel.: 030-20172122

IBERIA



Zur Teilnahme schreiben Sie einfach an:

Lindt & Sprüngli, Gewinnspiel „Mexiko-Reise“, 52097 Aachen
Teilnahme auch unter www.lindt.de/fanclub möglich.
Teilnahmeschluss ist der 30.4.2010

Der Gewinn kann nicht bar ausgezahlt werden. Reisetermin in 2010 ist nicht veränderbar, Mitarbeiter von Lindt und des Verlags sind nicht teilnahmeberechtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen!



*Schmetterlinge
im Bauch*



Hellgrün hier, Blassblau dort, daneben ein strahlendes Gelb und leuchtendes Rot. Der Frühling zaubert Farben in unsere Welt, wir fühlen uns frei und haben bunte Schmetterlinge im Bauch. Die Sonne lädt uns ein, die frisch erwachte Natur in vollen Zügen zu genießen, zu riechen, zu tasten und zu schmecken. Nicht zuletzt mit den neuen Lindt Chocoladen im Frühjahrskleid.



Schmetterling...



...flieg!

*S*anft prickeln die herbeigesehnten Sonnenstrahlen auf unserer Haut, und schon kitzelt die Lebensfreude wieder im Bauch. Wir wollen hinaus ins Freie, die Natur einatmen. Die klare Luft duftet nach Maiglöckchen. Das Grün der Wiese ist gelb getupft vom Löwenzahn. Stolz leuchten schon die blauviolettten Blüten frischer Krokusse. Wolken, weiß wie frisch gewaschene Wattebäusche, strahlen vom blauen Himmel. Ein Tag wie eine Einladung, den Frühling draußen willkommen zu heißen! Auf einer Decke im Park liegen, die Wiese nach dem einen vierblättrigen Kleeblatt absuchen oder bei einem Spaziergang unter den wärmenden Strahlen die ersten bunten Blüten bestaunen. Der Frühling ist da. Genießen Sie ihn!

FRÜHLINGSLIEBE MIT LINDT

Bunt wie ein Frühlingstag und zart wie ein frisches Blütenblatt präsentieren sich auch die neuen Kreationen, die Lindt für den Frühling bereithält: zum Beispiel raffinierte neue Fioretto-Sorten – mal mit feiner Erdbeer-Füllung, mal mit exotischer Pfirsich-Maracuja-Füllung –, umhüllt von knusprigen Crisps und feinsten Lindt-Chocolade. Dazu gesellen sich die köstlichen Pralinés Hochfein, in diesem Frühjahr in zartem Geschenkpapier mit filigranen Schmetterlingen gehüllt. Genüsslich ein fruchtiges Fioretto naschen, und schon geht es den Hang hinauf zur Blu-

Beflügelnd schön

Frühlingsbunt – eingeschlagen in zartem Papier, verziert mit Seidenschleife und Grußkärtchen, präsentieren sich die Pralinés Hochfein von Lindt in diesem Frühjahr





Fruchtgenuss

Fioretto verführt im Frühling in den Sorten Erdbeer und Pfirsich-Maracuja

menwiese am Waldrand. Wie herrlich es ist, barfuß zu laufen und sich die nackten Zehen von kühlen Grashalmen kitzeln zu lassen! Die Finger streifen im Vorbeigehen sachte durch die zarten Halme der Wildblumen mit ihren kleinen weißen, blauen und rosa Blüten.

SCHMETTERLINGSTANZ

Wie frisch sie duften, hat auch eine bunte Schar von Schmetterlingen erkannt: Da tanzt ein kleiner *Koblweißling* von Kelch zu Kelch, ein *Zitronenfalter* gesellt sich dazu. Nah flattert ein *Bläuling* vorüber und setzt sich zu den blauen, grünen und pinken Schmetterlingen auf den Frühlingseinband der feinen Pralinés Hochfein von Lindt.



SCHMETTERLINGS- GÄRTEN

Wollen Sie **Oleanderfalter**, **Kleine Monarchen** oder **Atlas-Seidenspinner** besuchen? In fast allen Bundesländern gibt es Schmetterlingsgärten: vom ältesten in Friedrichsruh im Sachsenwald, gegründet von Elisabeth von Bismarck, bis zu Europas größtem Schmetterlingspark in Trassenheide auf der Sonneninsel Usedom.

Einige Beispiele:

idea DschungelParadies Neuenmarkt

Wirsberger Straße 12

95339 Neuenmarkt

Tel. 0 92 27 / 90 25 27

E-Mail: idea@schmetterlingspark.de

Öffnungszeiten:

April bis Oktober 9.30 – 17.30 Uhr

November bis März 10.00 – 17.00 Uhr

www.dschungelparadies.de

Schmetterlingsgarten Müritz

Achter de Isenbahn 2

17214 Alt-Schwerin

Tel. 03 99 32 / 4 85 48

E-Mail:

info@schmetterlingsgarten-mueritz.de

Öffnungszeiten:

März bis Mitte November 10.00 bis 18.00 Uhr

November bis Anfang März geschlossen

www.schmetterlingsgarten-mueritz.de

Schmetterlingshaus im Maximilianpark

Alter Grenzweg 2

59071 Hamm

Tel. 0 23 81 / 9 82 10 - 38

E-Mail:

schmetterlingshaus@maximilianpark.de

Öffnungszeiten:

März bis September 10.00 – 18.00 Uhr

Oktober bis November 11.00 – 18.00 Uhr

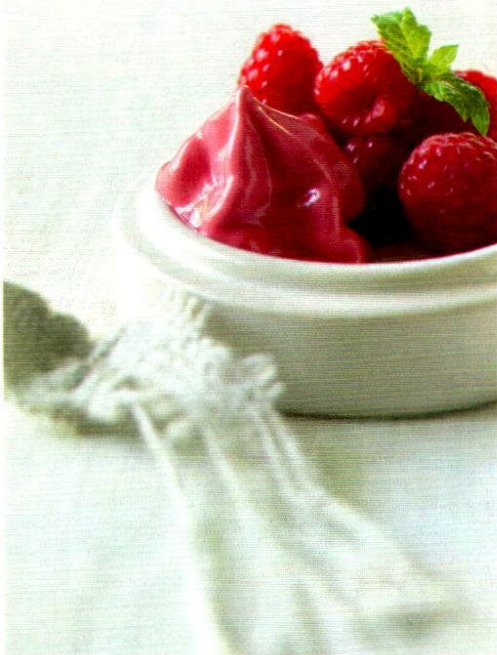
www.maximilianpark.de

Joghurt-frisch

Wie für den Sommer gemacht:
Joghurt-Kreationen der Maîtres
Chocolatiers von Lindt



frühlingsfruchtig...



Dem *Kleinen Fuchs* mit seinen braunen Tupfen auf leuchtendem Orange gefallen die frischen Farben der raffinierten Joghurt-Pralinés, die mit Märzenbecher, Osterglocken und Blausternen um die Wette strahlen. Das *Landkärtchen* in seinem rotbraunen Frühjahrskleid bevorzugt den Kontrast und setzt sich auf die zartgelben Mini-Joghurt-Pralinés. Eine gute Wahl, auch für uns „menschliche Naschkatzen“: Die Mini-Vielfalt enthält alle Kreationen der großen Joghurt Pralinés. Doch so klein, wie die Mini Pralinés sind, laden sie umso öfter zum Genießen ein. Wer Lust auf mehr verspürt, für den sind die fünf Joghurt-Tafel-Chocoladen im neuen Pocket-Format von Lindt mit frischfruchtigen Joghurt-Rezepturen genau das Richtige. In Sorten

Frisehkick fürs Gemüt

Bunter Regen – erfrischende Joghurt-Tafeln mit Erdbeer-Rhabarber, Heidelbeer-Vanille, Pfirsich-Aprikose, Himbeer-Vanille oder mit fruchtigen Kirschen





wie Himbeer-Vanille oder Pfirsich-Aprikose passen sie ganz wunderbar zum zarten Frühlingsgefühl.

DEN FRÜHLING AUF DER ZUNGE

Ein Tag draußen, barfuß über Wiesen laufen, das warme, weiche Licht genießen. Was jetzt noch fehlt? Vielleicht ein Eis? Davon haben sich auch die Lindt Maîtres Chocolatiers inspirieren lassen und mit ihrer neuesten Tafel-Création die drei beliebten Sorten Amarena-Kirsch, Eiscafé und Nocciola in Chocolate gehüllt. Köstlich!

Zur Dämmerung fangen wir die Glücksmomente dieses beschwingten Tages gemeinsam mit der besten Freundin noch einmal ein und freuen uns über die von ihr mitgebrachte Chocoladen-Tafel mit Waldfrucht-Vanille in der leuchtend blauen Verpackung. Und auf dem vierblättrigen Kleeblatt von vorhin nimmt für einen kurzen Moment ein Zitronenfalter Platz. Frühling, bitte bleib für immer!

OASEN FÜR SCHMETTERLINGE

Wer die bunten Tagfalter in den eigenen Garten einladen möchte, sollte keine Chemie verwenden und muss das Richtige pflanzen: Wildblumen und Kräuter wie Petersilie oder Rosmarin wirken für Schmetterlinge besonders anziehend. Daneben sind der reich blühende Sommerflieder, auch Schmetterlingsstrauch genannt, und Zinnien, Phlox und Kapuzinerkresse hübsch anzusehen und willkommene Nektarquellen für Schmetterlinge.



Lust auf Farbe?

Die neuen Lindt Chocoladen-Tafeln in Rot, Orange, Grün und Blau bringen Farbe in den Tag und köstliche Rezepturen auf die Zunge: Erdbeer-Milchcrème, Orange-Mandelkrokant, Milchcrème-Nuss & Caramel und Waldfrucht-Vanille



Joghurt-Vielfalt

Groß oder klein? Die erfrischenden Joghurt-Pralinen von Lindt laden jetzt auch als Minis zum Naschen ein



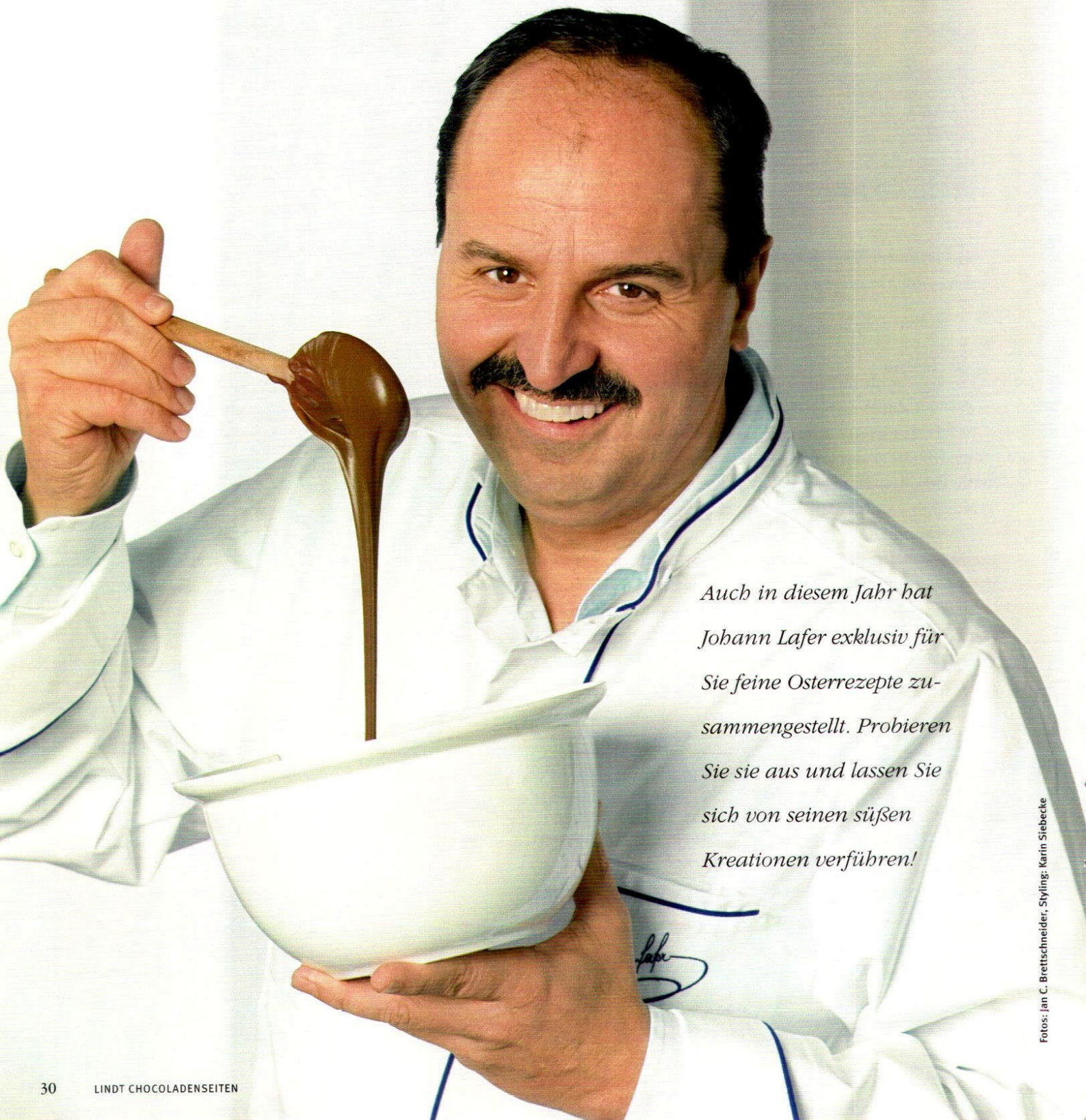
Lieblingssorten

Wie in der Gelateria – die neuen Lindt Tafeln in den beliebten Eis-Geschmacksrichtungen Amarena-Kirsch, Eiscafé und Nocciola



JOHANN LAFERS

Osterträume



*Auch in diesem Jahr hat
Johann Lafer exklusiv für
Sie feine Osterrezepte zu-
sammengestellt. Probieren
Sie sie aus und lassen Sie
sich von seinen süßen
Kreationen verführen!*

Fotos: Jan C. Brettschneider, Styling: Karin Siebecke



*(Schokoladen-Ostertorte
mit Karotten-Biskuitboden)*

*D*er Höhepunkt für jeden Osterliebhaber:
ein Osterhase aus feiner Lindt Chocolate
gebettet auf einen saftigen Karottenboden



in Traum aus Beeren und Chocolate!

Die raffinierten Tartelettes sind mit Beeren gefüllt
und mit einer leichten Chocladencreme bedeckt



(Überbackene Beeren-Tartelettes)



(Schwarzwälder-Kirsch-Crumble)

V

erwöhnen Sie Ihre Gäste
mit diesem fruchtigen Hochgenuss
aus Kirschen und leckeren Brownies





(Luftige Mousse mit Heidelbeer-Soße)

SCHOKOLADEN-OSTER-TORTE MIT KAROTTEN-BISKUITBODEN

Zutaten für 1 Torte von ca. 21 cm Durchmesser:

Für den Boden:

2 mittelgroße Karotten (250 g) • 3 Eier
100 g Zucker • 1 Prise Salz • 50 g Mehl
150 g gemahlene Mandeln

Für die dunkle Crème:

250 ml Sahne • 75 g Zucker • 3 Blatt Gelatine
100 g Lindt Excellence 70 %

Für die helle Crème:

4 Blatt Gelatine • 3 Eigelb • 75 g Puderzucker
150 ml Eierlikör • 200 ml Sahne

Außerdem:

Hauchdünne Lindt Schokoladen-Täfelchen

Zubereitungszeit: ca. 80 Minuten,
Backzeit: ca. 20 Minuten, Kühlzeit: 3 Stunden

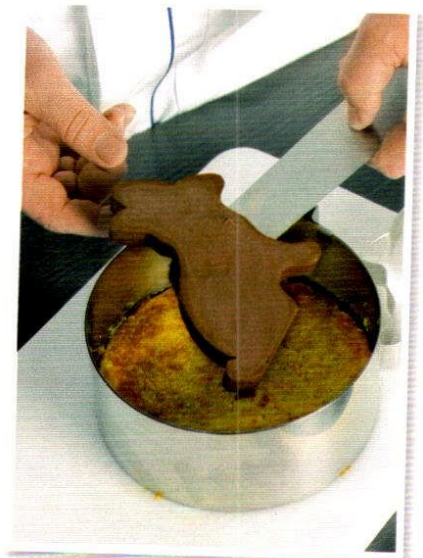
1. Ofen auf 180 °C vorheizen. Karotten schälen und fein raspeln. Eier trennen. Eigelbe mit 1/3 des Zuckers schaumig schlagen. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Dabei nach und nach restlichen Zucker einrieseln lassen. Mehl mit Mandeln mischen. Eischnee unter die Eigelbmasse heben, dann die geraspelten Karotten und die Mehl-Mandel-Mischung unterrühren. Teig in den Tortenring hineinfüllen und etwa 20 Minuten backen. Danach in der Form abkühlen lassen.

2. Eine hasenförmige Ausstechform (ca. 10 cm breit und 2–3 cm hoch) auf ein flaches Blech legen und in das Gefrierfach stellen. Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Sahne mit Zucker auf-

kochen. Topf vom Herd ziehen, Gelatine ausdrücken und in der heißen Sahne auflösen. Schokolade klein hacken und unterrühren, bis sie geschmolzen ist. Choco-Sahne unter gelegentlichem Umrühren abkühlen lassen, bis sie beginnt, dickflüssig zu werden, dann bis zum Rand in die Ausstechform füllen und in ca. 1 Stunde im Gefrierfach fest werden lassen.

3. Inzwischen für die helle Crème Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Eigelbe mit Puderzucker und Eierlikör in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad dick-cremig aufschlagen. Gelatine ausdrücken und in der heißen, dickflüssigen Crème auflösen. Sahne halb steif schlagen und unter die Eierlikörcreme rühren.

4. Fest gewordene Schokoladen-Creme mit einem Messer aus der Hasenform lösen und in die Mitte auf den Karotten-Biskuitboden im Tortenring setzen. Eierlikörcreme um den Hasen verteilen. Torte für 2–3 Stunden in den Kühlschrank stellen.



5. Ring mit einem heißen Messer vorsichtig lösen, Schokoladentäfelchen rundum an den Rand drücken.

ÜBERBACKENE BEEREN-TARTELETTES

Zutaten für 6–8 kleine Tartelettes:

Für die Tartelettes:

100 g Mehl • 1 EL Kakaopulver
50 g Puderzucker • 50 g Frischkäse
50 g weiche Butter • 500 g gemischte Beeren
3 EL Orangenlikör • 2 EL Vanillezucker

Für die Chocodencrème:

125 ml Milch • 125 ml Sahne
100 g Lindt Excellence 70 %
2 Eier • 20 g Schokopuddingpulver
1 Prise Salz • 50 g Zucker

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten
+ ca. 12–14 Minuten Backzeit

1. Mehl, Kakao, Puderzucker, Frischkäse und Butter zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten und in Folie gewickelt für 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

2. Beeren waschen. Beeren-Mischung mit etwas Likör und Vanillezucker marinieren.

3. Ofen auf 200 °C vorheizen. Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ausrollen und Kreise von etwa 10 cm Durchmesser ausstechen. Teig-Kreise in gebutterte und mit Mehl bestäubte Tortelette-Förmchen legen. Tartelettes im Ofen etwa 12–14 Minuten backen.

4. Eier trennen, Chocolate klein hacken. Eigelbe mit Milch und Puddingpulver verrühren. Sahne aufkochen lassen, angerührte Milch-Mischung dazugießen und unter ständigem Rühren etwa 30 Sekunden kochen lassen. Die Crème in eine Schüssel umfüllen, Chocolate unterrühren und im heißen Pudding schmelzen lassen.

5. Eiweiß mit etwas Salz zu steifem Schnee schlagen. Dabei den Zucker einrieseln lassen. Eischnee unter die Crème heben.

6. Ofen vorheizen. Beeren in die Tartelettes verteilen und mit je einem Löffel Crème bedecken. Tartelettes unter dem Backofengrill etwa ½–1 Minute überbacken. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben und lauwarm servieren.

SCHWARZWÄLDER-KIRSCH-CRUMBLE

Zutaten für 4–6 Portionen:

Für die Brownie-Stückchen:

200 g Lindt Excellence 70 % • 150 g Zucker
150 g Butter • 4 Eier • 80 g Mehl • 1 TL Backpulver

Außerdem:

250 ml Kirschsaff • 1 Zimtstange • Mark von 1 Vanilleschote • ½ Chilisohote ohne Kern • 50 g Zucker • 1 TL Speisestärke • 400 g entsteinte Kirschen aus dem Glas • 300 ml Sahne • 50 g Zucker • 3–4 El Kirschsaff

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten
+ ca. 30 Minuten Backzeit

1. Ofen auf 160 °C vorheizen. Chocolate, Butter und Zucker in einer Schüssel zusammen über einem Wasserbad schmelzen. Schüssel vom Wasserbad nehmen, Eier nach und nach unter die Choco-Masse rühren. Mehl und Backpulver untermischen. Teig auf einem mit Backpapier belegten Backblech, ca. 30 x 40 cm, verteilen, etwa 30 Minuten backen. Anschließend Brownie auskühlen lassen und in kleine Stücke brechen.

2. Kirschsaff mit Gewürzen und Zucker aufkochen lassen. Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und den Saft damit binden. Kirschen in die Soße geben. Das Ragout etwas abkühlen lassen, dann in Gläser geben. Zwei Drittel der Brownie-Stückchen darauf verteilen.

3. Sahne mit Zucker steif schlagen, Kirschsaff unterrühren. Geschlagene Sahne auf die Kirschen im Glas verteilen und mit den restlichen Brownie-Stückchen bestreuen.

LUFTIGE MOUSSE MIT HEIDELBEER-SOSSE

Zutaten für ca. 6 Portionen:

200 g Lindt Vollmilch-Chocolate • 2 TL wasserlösliches Espresso- bzw. Moccapulver
150 ml Milch • 4 Eier • 1 Prise Salz • 75 g Zucker
3 Blatt Gelatine • 150 ml Sahne
400 g tiefgefrorene Heidelbeeren
50 g Zucker • 200 g frische Heidelbeeren

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten
+ 6 Std. Kühlzeit für die Mousse



Lust auf noch mehr Ideen von Johann Lafer?



Mehr Rezepte finden Sie unter:
www.lindt.de

1. Chocolate klein hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Moccapulver mit Milch in einen kleinen Topf geben, aufkochen, dann vom Herd nehmen und 10 Minuten ziehen lassen.

2. Eier trennen. Eiweiße mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. Dabei langsam den Zucker einrieseln lassen. Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Mocca-Milch mit den Eigelben in einer Schüssel verrühren und über einem heißen Wasserbad zu dickflüssig-cremiger Konsistenz aufschlagen. Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Flüssige Vollmilch-Chocolate unterrühren.

3. Sahne steif schlagen und unter die Chocodencrème heben. Danach den Eischnee unterheben. Mousse in eine Schüssel umfüllen und zugedeckt für etwa 6 Stunden in den Kühlschrank stellen.

4. Heidelbeeren mit Zucker in einen Topf geben und bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten leise köcheln lassen. Anschließend durch ein feines Sieb streichen. Soße vollständig auskühlen lassen.

5. Heidelbeer-Soße mit frischen Beeren auf Teller verteilen. Mit einem in heißes Wasser getauchten Löffel Nocken aus der Chocodencrème stechen und auf der Soße anrichten.



Fünf mit weißer Weste

Fünf schneeweiße *Goldhäschen aus feiner weißer Chocolate* haben sich hier in Reih und Glied versammelt.

Innige Hasenliebe

Liebe ist ... ein Goldhasen-Paar in trauter Zweisamkeit. *Das Goldhasen-Duo* zeigt dem oder der Liebsten zu Ostern, wie groß die Hasenliebe ist.



Hallo Goldhase!

Ostern naht. Und damit wieder viele tolle Neuheiten von Lindt! Die raffinierten neuen Kreationen der Maîtres Chocolatiers passen ideal zu den süßesten Momenten des Frühjahrs – egal, ob zum Verschenken oder Selbergenießen. Entdecken Sie neue Köstlichkeiten zum Dahinschmelzen.

Der Goldhase darf natürlich nicht fehlen!

LIEBLING GOLDHASE



Im Grünen

Für dieses Osterfest möchte der Goldhase kein Risiko eingehen und hat sich seine grüne Wiese sicherheitshalber gleich mal mitgebracht. Der *500-Gramm-Goldhase in der Blumenwiese-Tragetasche* ist ein hübscher Frühlingsgruß.

Familientreffen

Was gibt es Schöneres, als sich zu Ostern im Kreise der Liebsten zu versammeln? Pünktlich zum Fest hat sich auch die ganze *Goldhasen-Familie* eingefunden – ideal zum Verschenken!



MHM ... MANDEL & MOUSSE



Tafelgenuss zum Osterfest

So köstlich: Die **Mousse au Chocolat Mandel** von Lindt ist die neueste luftig locker aufgeschlagene Tafelkreation der Maîtres Chocolatiers von Lindt. Mhm ... Unbedingt probieren!



BUNTE WELTREISE

Limitierte Eier-Edition

Folgen Sie uns in das ferne China und das exotische Indien! Die dekorativen großen Lindt **Ethno-Eier** aus hochwertigem Metall sind wieder da und mit beliebten Spezialitäten-Eiern in sechs verschiedenen Geschmacksrichtungen gefüllt.



TRENDIGE KOSTBARKEITEN

Köstliche Minis in Bunt

Ein Klassiker aus dem Hause Lindt präsentiert sich zum Frühlingsbeginn im neuen Gewand: die **Lindt Mini Pralinés** mit leuchtenden Verpackungen mit Metallic-Effekt in den Trendfarben Blau, Brombeer und Orange.

Mini Pralinés für Nostalgiker

Die schön nostalgischen Metalldosen sind gefüllt mit den beliebten **Lindt Mini Pralinés**. Drauf steht, was drin ist: kleine Kostbarkeiten.



Ultimatives Genießer-Ei

Kostbar und elegant ist das hochwertige **Lindor-Metall-Ei** verziert mit Kristallsteinen. Im Inneren der schönen roten Dose verbirgt sich nur das Beste: unvergleichlicher Lindor-Genuss in Hülle und Fülle.

UNVERGESSLICH ZART



Zarter Schmelz im Sechserpack

Endlich wieder Lindor-Eier schlemmen – Ostern ist ein Fest für Genießer. Dieser lustige Sechserpack mit **Lindor-Eiern** wie im Supermarkt begeistert Freunde der zartschmelzenden Versuchung.

Goldhasen-Malwettbewerb

An Ostern haben der Goldhase und seine Freunde wieder richtig viel zu tun. Habt Ihr Lust, den Goldhasen bei seinen Ostervorbereitungen zu malen?

Was ihr tun müsst ist ganz einfach. Malt uns ein Bild des Lindt Goldhasen, wie er zum Beispiel die Ostereier bringt. Ihr könnt euch aussuchen, wie ihr ihn malt, ob mit Stiften oder Malfarben. Hauptsache er gefällt euch! Macht auf jeden Fall mit, denn jedes Bild nimmt an einer Verlosung teil.

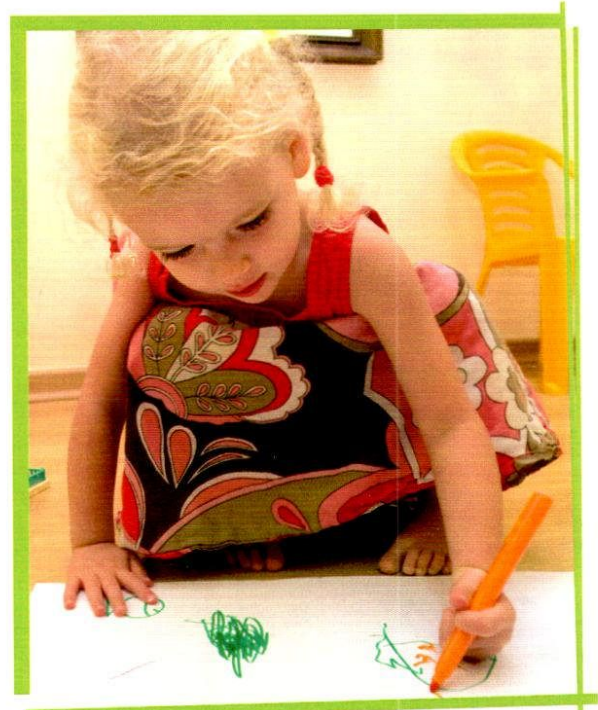
1.-10. Preis

je 1 Lindt Plüsch-Goldhase + Choc-ladenpaket



11.-20. Preis

je 1 Chocladepaket + Stifteset von STABILO



Euer fertiges Bild schickt ihr an:

Lindt & Sprüngli GmbH
Stichwort „Malwettbewerb“
52095 Aachen

*Bitte Name, Alter und Adresse auf der Rückseite des Bilds notieren.

Wir drücken euch die Daumen, dass ihr einen der Preise gewinnt!



Alle Wettbewerbe laufen bis zum 5.4.2010.



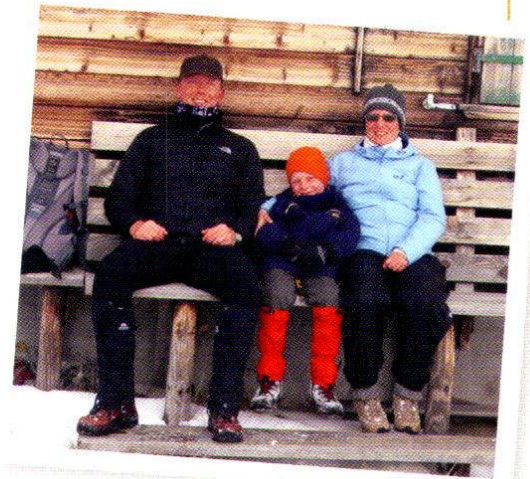
Zwei Online-Wettbewerbe für Kreative

Du krearst gerne Bilder am Computer und hast eine prima Idee für eine Comicgeschichte? Dann mach mit beim Internet-Wettbewerb und erstelle einen **Comic zum Lindt Goldhasen** im **toonity.com** Comic-Creator von STABILO. Deiner Kreativität sind keine Grenzen gesetzt! Oder zeichnest du lieber selbst? Dann zeichne ein Bild des Lindt Goldhasen, scanne es ein oder fotografiere es mit deiner Digitalkamera und lade es bei toonity.com in der Lindt Zeichen-Galerie hoch. Weitere Infos findest du auf www.toonity.com und www.lindt.de. Mitmachen lohnt sich, denn bei beiden Wettbewerben kannst du tolle Preise gewinnen.

LINDT NEWS

SO STRAHLEN GLÜCKLICHE LINDT GEWINNER!

Über Natur pur im Berner Oberland freute sich Familie Gatzemeyer aus Duderstadt. Die drei gewannen beim großen Lindt Gewinnspiel sieben Übernachtungen inklusive Frühstücksbuffet im 4-Sterne-KidsHotel Kirchbühl im schweizerischen Grindelwald. Ein Paradies – nicht nur für Kinder! Rund um das Hotel prägen Eiger Nordwand und Wetterhorn das Panorama, 300 Kilometer Wanderwege laden zu abwechslungsreichen Wanderungen ein, wie sie Familie Gatzemeyer unternahm. Wir gratulieren!



Claudia ist mein Goldhase, weil ich ohne sie nicht leben kann
Lutz



Gianna ist mein Goldhase, weil sie das Beste ist, das mir je gelungen ist
Iris



Wer ist Ihr persönlicher Goldhase?

Ein Fest wie Ostern ist auch für Erwachsene ein willkommener Anlass, Familie und Freunden zu sagen, wie gern wir sie haben. Haben Sie auch jemanden, dem Sie schon immer einmal sagen wollten, wie wichtig er Ihnen ist? Dann besuchen Sie doch unsere Internet-Seite! Hier können Sie Menschen, die Ihnen besonders am Herzen liegen, mit einem Sticker sagen, warum er oder sie Ihr persönlicher Goldhase ist. www.lindt.de

TAFEL-TREUEAKTION BEI LINDT

Lassen Sie sich für Ihren Genuss von Lindt belohnen und machen Sie mit bei der großen Lindt Tafel-Treueaktion. Sammeln Sie einfach die Lindt Logos vorne auf Ihren Lindt Schokoladen-Tafelverpackungen und sichern Sie sich so Ihre Treueprämien. Für 15 gesammelte Logos verwöhnt Sie Lindt mit zwei Tafeln Chocolate. Als Prämie für 30 gesammelte Logos erhalten Sie zwei Tafeln Lindt Chocolate und einen exklusiven Lindt Schlüsselanhänger. Für 45 gesammelte Logos winkt zusätzlich eine Original-Maître-Chocolatier-Schürze von Lindt. Der Sammelpass zum Aufkleben der Logos steht auf www.lindt.de zum Herunterladen bereit. Senden Sie diesen in einem ausreichend frankierten Umschlag bis zum 31.12.2010 an Lindt, Stichwort „Treueaktion“, 52092 Aachen.



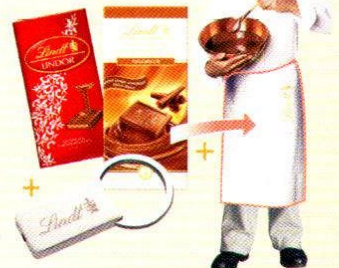
15 Lindt Logos:



30 Lindt Logos:



45 Lindt Logos:



*Mitarbeiter von Lindt und deren Angehörige sind nicht teilnahmeberechtigt. Die abgebildeten Tafeln sind Beispiele, je nach Saison werden unterschiedliche Tafeln versendet.

Kleben Sie hier Ihre Logos der Oster-eier-Beutel 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 Oster-Treueaktion

Bitte schicken Sie die gesammelten Lindt Logos Ihrer Oster-eier-Beutel bis zum 31.5.2010 an:

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



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

Nicht teilnahmeberechtigt sind Lindt Mitarbeiter und ihre Angehörigen. Einsendeschluss ist der 31.05.2010. Wir senden Ihnen anschließend Ihre Treueprämie zu. Namen und Anschrift nicht vergessen. Berücksichtigt werden ausschließlich die Logos der Lindt Oster-eier-Beutel. Logos anderer Lindt Produkte werden nicht berücksichtigt.

Ihre Treue lohnt sich!

Logos der Oster-eier-Beutel 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, den Lindt Newsletter zu erhalten. Die Schokoladefabriken Lindt & Sprüngli GmbH darf meine Angaben zusammen mit den ggf. von mir früher oder zukünftig erfassten Daten speichern. Die Schokoladefabriken Lindt & Sprüngli GmbH stellt sicher, dass meine Daten nicht an Dritte weitergegeben werden. Ihre Einwilligung kann jederzeit durch ein Schreiben an die Schokoladefabriken Lindt & Sprüngli GmbH, Konsumentenservice, Postfach 10 10 23, 52010 Aachen widerrufen werden.

Ihre Treue lohnt sich!

Lindt belohnt treue Genießer von zartschmelzenden Chocoladen-Eiern

LINDT BEDANKT SICH ...

... bei den Liebhabern von Ostereier-Beuteln. Für sechs gesammelte Logos der Ostereier-Beutel erhalten Sie einen exklusiven Goldhasen-Handyanhänger. Bei zwölf gesammelten Logos belohnen wir Sie mit einem Mini-Porzellan-Goldhasen (Abb. in Originalgröße)

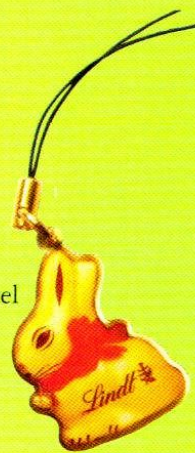


Lindt
GANZNUSS

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 vom 1. März bis 31. Mai 2010 statt. Berücksichtigt werden ausschließlich die Logos der Lindt Ostereier-Beutel. Logos anderer Lindt Produkte werden nicht berücksichtigt.



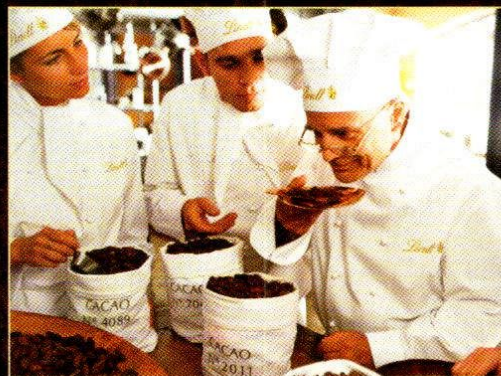
70% Cacao und sooo mild!



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 *Mâîtres 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 Chocladegenuss.



Ob milder, vollmundiger Cacaogesmack 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.