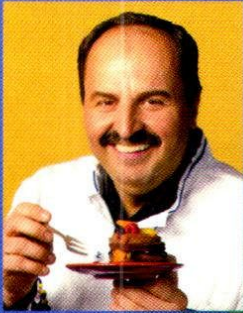


Chocoladen

DAS LINDT MAGAZIN FÜR GENIESSER

Seiten



FESTTAGSREZEPTE

*Neue süße Köstlichkeiten
von Johann Lafer*

KROKANT

*Das Geheimnis der
knusprigen Spezialität*

BUNTER TELLER

*Ideen für den
Weihnachtsklassiker*

Extra

*Sammelpass für
treue Choco-Liebhaber*

ZU GEWINNEN:

Genießerwoche in Lech-Zürs am Arlberg



Lindt 

SCHWEIZER MÂÎTRE CHOCOLATIER
SEIT 1845





Liebe Leserinnen und Leser,

wenn der Winter vor der Tür steht, werden wir nur zu gern zu Genießen, kuscheln uns in flauschige Decken und entspannen

bei einem guten Buch. Warum diese Momente so wichtig für das Wohlbefinden sind, erfahren Sie in dieser Ausgabe. Für gute Laune sorgt der Anblick eines bunten Tellers. Wir haben uns von Deko-Expertin Brigitte von Boch Ideen für den bunten Teller geholt (S. 6).

Besonders warm ums Herz wird uns in der kalten Jahreszeit bei gemütlicher Hüttenromantik. Der behagliche Winterzauber, den wir Ihnen in unserer großen Dekorationsgeschichte zeigen, lockt die ganze Familie ins Haus (S. 8), besonders, wenn der Duft von Blätterkrokant in der Luft liegt. Denn die knusprige Köstlichkeit ist gerade in der Weihnachtszeit sehr beliebt. Unsere Mâitres Chocolatiers zeigen, auf welche Art der Lindt Krokant hergestellt wird (S. 22).

Kein Weihnachten ohne die heiß begehrten Rezepte von Johann Lafer. Auch in diesem Jahr hat er exklusiv für unsere Chokoladenseiten neue Köstlichkeiten kreiert (S. 34).

Und natürlich halten wir auch in dieser Ausgabe viele spannende Informationen rund um die Chocolate für Sie bereit.

Viel Vergnügen bei der Lektüre wünscht Ihnen Ihr

DR. ADALBERT LECHNER
Geschäftsführer Lindt & Sprüngli Deutschland

INHALT

- 4 Magazin**
Silvesterbräuche, Schmuck für den Christbaum und Neues aus dem Schokoladenmuseum Köln
- 6 Brigitte von Bochs bunter Teller**
Die Deko-Expertin über den Weihnachtsklassiker
- 8 Hüttenromantik**
Wohlfühlen, Wärme, Winterzauber: So kommt bei der ganzen Familie Weihnachtsstimmung auf
- 16 Die neuen Lindt Goldstücke**
Dazu: Gold und Weiß – die Trendfarben des Winters
- 18 Die Kunst abzuschalten**
Entspannen, sich dem Moment hingeben. Wir klären, warum Genießen glücklich macht
- 22 Knuspernde Leidenschaft**
Die Mâitres Chocolatiers von Lindt lüften das Geheimnis ihres knusprigen Krokants
- 28 Kakao kann Gutes tun**
Mit welchen Projekten Lindt seiner sozialen Verantwortung gerecht wird
- 30 Chocolate in Bestform**
Ob extradünn, mit Höckern oder cremig gefüllt: Bei Lindt findet jede Rezeptur eine geeignete Tafelform
- 34 Festliches von Johann Lafer**
Raffinierte neue Rezepte des Sternekochs
- 42 Espresso und dunkle Chocolate**
Dunkel, intensiv und von Feinschmeckern heiß geliebt – das dunkle Duo im Vergleich
- 46 Neues von Lindt**
Die Highlights des Winters
- 48 Adventskalender**
Die 24 süßen Türchen
- 50 Service**
Lindt bei Facebook



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, Claudia Götz, Jürgen Stoll, Norbert Misch-Kunert, Oliver Armknecht, Evelyn Pschak, André Liebe • 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



SILVESTER WELTWEIT

Wenn um Mitternacht Feuerwerkskörper den Himmel erhellen, wissen wir: Das neue Jahr ist da! Überall auf der Welt wird es auf unterschiedliche Art begrüßt. In Spanien etwa muss um Mitternacht zu jedem Glockenschlag eine Weintraube verzehrt werden, sonst droht Unglück. Auch in Japan spielen Glocken um zwölf eine Rolle: 108 Glockenschläge sollen die 108 irdischen Begierden vertreiben. Abergläubisch sind die Italienerinnen, die Silvester nie ohne Glück bringende rote Unterwäsche begehen würden. In Griechenland und Frankreich hingegen winkt dem Reichtum, dessen Stück des Königs-kuchens Vassilopita eine eingebackene Münze enthält. In Russland reicht man Honig und Mohn, die Freude und Erfolg beschieren. Die Tschechen halbieren einen Apfel, um zu sehen, ob das Gehäuse sternförmig ist und damit Gutes verheißt. In Großbritannien startet an Neujahr ein Besuchsmarathon, der oft direkt nach Mitternacht beginnt. Der Erste, der über die Schwelle tritt, hat das Glück im nächsten Jahr abonniert.



Lindt Mini-Pralinés – zum Jahreswechsel mit süßen Glücksbringer-Anhängern

WAS FÜR ein Fest!

Kaum hat sich der Sommer verabschiedet, reiht sich ein Grund zu feiern an den nächsten. Auf die Adventszeit und Nikolaus folgen Weihnachten und nicht zuletzt Silvester. Jetzt darf fröhlich gefeiert, festlich dekoriert und natürlich auch Chocolate genascht werden ...

GURKE AM CHRISTBAUM?

Keine Weihnachtsgurke am Baum? Dabei zeugt diese doch von Geschichtsbewusstsein – immerhin soll es sich bei ihr um einen deutschen Brauch handeln. Zumindest wird die „Christmas Pickle“ als deutsche Tradition in den USA zelebriert: Wer die kleine Glasgewürzgurke zwischen den Zweigen zuerst erblickt, bekommt ein zusätzliches Geschenk. Inzwischen haben die krummen Christbaumanhänger den Sprung zurück in ihr angebliches Ursprungsland geschafft und werden auch hier immer beliebter. Bestellen kann man die Weihnachtsgurke z. B. in der Farbglashütte Lauscha GmbH, www.farbglashütte.de, Tel. 036702/28142.



KAKAOERNTEN IN KÖLN



Dass am Rhein Kakaopflanzen wachsen, hat nicht etwa mit dem Klimawandel zu tun, sondern mit der Tatsache, dass im Lindt Schokoladenmuseum in Köln seit 16 Jahren ein echter Kakaobaum steht. Nach einigen vergeblichen Versuchen und vielen entwendeten Früchten hat jener Baum nun, unter den Argusaugen des Museumsdienstes, eine Kakaofrucht zur vollen Reife gebracht. Aus dieser kölschen Kakaofrucht wurde jetzt die erste in Köln angebaute, geerntete und verarbeitete Lindt Chocolate produziert, die „Schokoladenmuseumsschokolade Nr. 1“. Mal sehen, wann die nächste Kakaofrucht so weit sein 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

SCHOKOLADEN-STUDIE

Weniger Stress, weniger Wein, Bier oder Zigaretten, dafür viel Sport – es gibt viele Möglichkeiten, unserem Körper etwas Gutes zu tun. Und natürlich ist auch eine gesunde Ernährung wichtig. Gerade frisches Obst und Gemüse dürfen in unserem Speiseplan das ganze Jahr über nicht fehlen. Dass aber auch Bitterschokoladen mit einem hohen Kakaanteil eine positive Wirkung haben können, zeigt eine aktuelle Studie der Technischen Universität Carolo-Wilhelmina in Braunschweig. Wenn Sie mehr über die Studie und über das Abschneiden der getesteten Lindt Chocoladen erfahren möchten, dann werfen Sie einen Blick auf diese Internet-Seite:

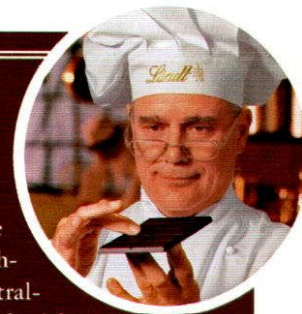
www.bit.ly/schokostudie



Nachgefragt!

WOHER BEZIEHT LINDT SEINEN KAKAO?

Wenn die Maîtres Chocolatiers ihre feinen Lindt Chocoladen kreieren, dürfen es nur die besten Zutaten sein. Aus diesem Grund verwendet das Unternehmen zu einem großen Teil die hochwertigen Edelkakaosorten Criollo und Trinitario aus ausgewählten Regionen in Süd- und Zentralamerika und aus Westafrika. Diese zeichnen sich durch ihr wunderbares Aroma aus, machen jedoch nicht einmal 5% der Welternte aus und sind daher entsprechend wertvoll. Der ebenfalls von Lindt verwendete Konsumkakaο kommt hauptsächlich aus Ghana, wo einer der besten „Forasteros“ wächst. Mehr Wissenswertes über die faszinierende Welt der Lindt Chocoladen erfahren Sie unter www.lindt.de



DER BUNTE TELLER

von *Brigitte von Boch*

Sie gehören zu Weihnachten wie Adventskränze oder Tannenbäume: Bunte Teller sind schon seit vielen Generationen eine feste Tradition in Deutschland. Lindt Chocoladenseiten hat mit Deko-Expertin Brigitte von Boch über diesen schönen Brauch gesprochen

Die Ursprünge des bunten Tellers liegen im 19. Jahrhundert, als in Deutschland begonnen wurde, Weihnachten im Kreise der Familie zu feiern, einen Tannenbaum zu schmücken, sich gegenseitig zu beschenken und festlich zu speisen. Gemälde von Gabentischen zeigen schon um 1840 Vorläufer des heute üblichen bunten Tellers. Ob mit Marzipankartoffeln und feiner Schokolade oder doch eher klassisch mit Äpfeln, Orangen und Nüssen – der bunte Teller ist aus unseren weihnachtlich geschmückten Zimmern nicht mehr wegzudenken.

Und auch bei der bekannten Deko-Expertin Brigitte von Boch darf der Weihnachtsklassiker nicht fehlen, steht er doch für Festlichkeit und Besinnlichkeit. Zwei Punkte, die ihr als ausgesprochenem Familienmenschen äußerst wichtig sind. Und so haben die Festtage eine ganz besondere Bedeutung, wenn Jahr für Jahr die ganze Familie von Boch zusammenkommt und das Zuhause festlich geschmückt wird. Denn schon von klein auf erlebte sie die Bedeutung von Zusammenhalt. „Mit Mutter und Vater lebte ich im Haus meiner Großeltern. Vor allem in der Vorweihnachtszeit war

das ein wunderbar behaglicher Ort, wo jeder Zeit hatte und sich den anderen liebevoll widmete.“ Das spiegelt sich auch in von Bochs Zuhause wider, das gerade zu Weihnachten mit sorgfältigen Details geschmückt ist – hier eine Schale mit Tannenzapfen, dort behaglicher Kerzenschein. Nichts überlässt die erfolgreiche Sachbuchautorin und Chefredakteurin der Zeitschrift „Living“ dem Zufall. Und das gilt auch für den bunten Teller. Die Zeiten, in denen er bloß eine wild zusammengewürfelte Ansammlung von Leckereien war, sind längst vorbei. Das bestätigt auch die Expertin des guten Geschmacks. „Der bunte Teller ist wie jedes andere Element meiner Weihnachtsdekoration Teil meiner Gesamtinszenierung, die ich pflege und hege“, erklärt die gebürtige Bayerin ihr Arrangement. Wer es ihr



nachtun will, sollte einen Blick auf die nebenstehenden Internetseiten werfen, denn dort lassen sich schöne Accessoires wie Schalen und Teller von Villeroy und Boch und Dekoratives aus der Welt der Brigitte von Boch bestellen und können mit den süßen Weihnachts-Chocoladen von Lindt gefüllt werden.

BUNTER TELLER VON FORMAT

Dieser bunte Teller hat seinen Namen wahrlich verdient. Thronen doch auf ihm nicht nur weihnachtliche Spezialitäten von Lindt, sondern auch zahlreiche Festtagsaccessoires. Besonders schön ist die zusätzliche Glasschale, die den Eindruck einer Etagerie erzeugt (Porzellanteller von Villeroy und Boch)



Bestelladressen im Internet: www.bevonboch.com / www.villeroy-boch.com





Weihnachten

EIN FEST MIT LINDT

*So muss es sein, so darf es bleiben – ach, wären nur alle Tage so
wie die Zeit um Weihnachten! Das wünschen sich viele, und nicht nur
wegen der süßen Köstlichkeiten ...*



1. KNUSPER, KNUSPER (vorherige Seite) Wer knuspert an meinem Häuschen? Die Lindt Weihnachtsmänner sind es nicht, das können wir Ihnen verraten, die werden selbst verknuspert. Das Rezept zum Nachbacken gibt es online bei Lindt. @

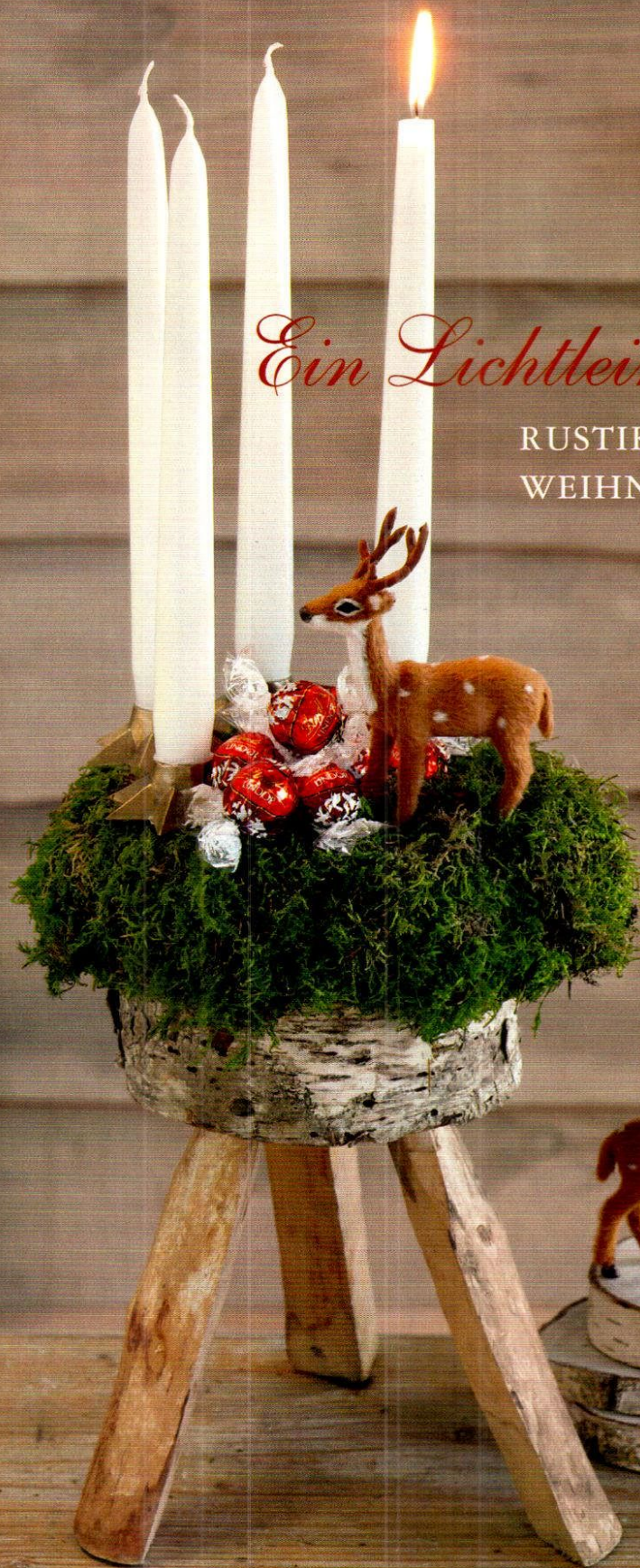
2. WIE EINE GROSSE FAMILIE So will sich jeder an Weihnachten fühlen – wie im Schoß einer glücklichen Familie. Die Lindt Weihnachtsmänner machen es vor – heimelig dekoriert, in allen Größen mit Kerzen, Filz und passendem Geschenkband auf einem rustikalen Holzbrett.

3. HIER KOMMT DER WEIHNACHTSMANN Das könnten auch Sie sein: Erleben Sie einmal das Gefühl, mit einem Korb voller winterlicher Lindt Köstlichkeiten wie den Lindt Pralinés oder den neuen Winterzauber-Tafeln im Arm in die gute Stube zu kommen. Wetten, dass jeder alles stehen und liegen lässt?

4. URIGER ADVENTSKRANZ Ganz einfach und doch einmal etwas ganz anderes: Dieser Adventskranz besticht durch seinen rustikalen Zauber und die Lindor-Kugeln. Aus Birkenscheiben und Holzstäben einen dreibeinigen Hocker basteln. Vier Kerzen auf Moos anordnen und mit den Lindor-Kugeln dekorieren.

Ein Lichtlein brennt

RUSTIKAL, GEMÜTLICH,
WEIHNACHTLICH





Stille Zeit, süße Zeit

ZEIT FÜR GÄSTE UND GESELLIGKEIT



5. ALLE JAHRE WIEDER Auch wenn man sehr weit auseinander wohnt – zum Fest der Feste treffen sich alle, reden, lachen und genießen weihnachtliche Lindt Köstlichkeiten wie die Weihnachts-Tradition Blätterkrokant Kugeln, die Weihnachtsnüsse und den Choco-Spaß Mix.

6. ERST EINS, DANN ZWEI ... Der Adventskalender besteht aus Gläsern, die in von Hand genähten Filzmanschetten stecken. Für jeden Tag gibt es ein Töpfchen, in dem ein Zettel mit der entsprechenden Zahl steckt und süße Lindt Weihnachtsüberraschungen wie die kleinen Weihnachtsmänner, zartschmelzende Lindor-Kugeln oder die Doppelmilch Mini-Kugeln, die darauf warten, vernascht zu werden. @





7.

7. ÜBERRASCHUNGSTIEFEL Egal ob Mitbringsel oder Dekoration – diese Stiefel aus Filz begeistern jede große und kleine Naschkatze mit ihrem süßen Inhalt wie den Lindt Weihnachtsmännern oder den Lindt Goldzapfen. @

8. GUT ANKOMMEN Mit diesem festlichen Mitbringsel machen Sie ganz einfach Freude: Die neue Lindt Mini Figuren Mischung gibt es mit Mini Weihnachtsmännern und zartschmelzenden Lindor Minis oder mit Mini Schneemännern und Doppelmilch Mini Kugeln.

9. WUNSCHZETTEL So lässt sich der Weihnachtsmann sicher beeindruckt und vielleicht erweichen: Den festlich gestalteten Wunschzettel finden Sie in drei verschiedenen Versionen wie alle Bastelvorschläge im Netz unter www.lindt.de. @

10. ERINNERUNGEN WECKEN Weihnachten, wie es früher war, wiederentdecken – mit Vorlesen, Kuscheln, Spielen und Genießen.



8.



9.



GEWINNEN SIE GENUSS AUF HÖCHSTEM NIVEAU



Der Fallstaff Gourmetclub bezeichnete Lech Zürs am Arlberg als das „wahrscheinlich meist-ausgezeichnete Gourmetdorf der Welt“. Diese Auszeichnung unterstreicht die kulinarische Exzellenz der Orte, die eine Dichte von Sternerestaurants und kompetenten Sommeliers aufweisen, die man sonst nur in Metropolen findet.

Gäste aus der ganzen Welt schätzen nicht nur die Küche, sondern auch das Flair der bezaubernden Bergdörfer. Erleben Sie Urlaub auf höchstem Niveau in einer herrlichen Bergwelt in schneesicherer Höhe und einem der besten Skigebiete mit 280 Pistenkilometern, 180 km Variantenabfahrten, Loipen, Winterwanderwegen und 84 Liften. Lech und Zürs am Arlberg vereinen Ursprünglichkeit, Luxus und feinste Kulinarik zu einer perfekten Symbiose. Das Hotel Edelweiss ist so ein Ort. Weil stilsicherer Luxus hier auf uriges Ambiente trifft. Weil Erholung großgeschrieben wird, die Nächte aber auch gern mal zum Tag gemacht werden. Und weil sich Einheimische und Skilehrer hier genauso wohlfühlen wie die Gäste des Hauses.

Gewinnen Sie eine Woche für zwei Personen im romantischen Hotel Edelweiss in Zürs inklusive Halbpension und 2-Tages-Skipass.

edelweiss
HOTEL & RESTAURANT

Zur Teilnahme schreiben Sie einfach an:

Lindt & Sprüngli, Gewinnspiel „Lech Zürs Reise“, 52097 Aachen.

Teilnahme auch unter www.lindt.de/fanclub möglich. Teilnahmechluss ist der 31.12.2010

Weitere Infos zum Hotel Edelweiss und Lech Zürs finden Sie im Internet unter www.edelweiss.net / www.lech-zuers.at



Goldene Weihnachten

Weiß und Gold sind zeitlos, stehen sie doch seit jeher für Eleganz und Festlichkeit.

Ideal also für die kommenden Festtage – ob bei den neuen chocoladigen Goldstücken der Maîtres Chocolatiers von Lindt oder der festlichen Weihnachtsdekoration

Draußen fällt der erste Schnee, der feine Duft von Zimt weckt vorweihnachtliche Gefühle und die gesamte Familie hat sich bereits für die Feiertage angekündigt. Es beginnt die Zeit, die Wohnung festlich zu dekorieren. Warum nicht dieses Jahr in den Farben Gold und Weiß? Weiß symbolisiert traditionell Licht und Vollkommenheit, Gold steht für Eleganz und Festlichkeit. Das Farb-Duo ist ein Weihnachtsklassiker – der in dieser Saison ganz neu interpretiert wird. Auch die Maîtres Chocolatiers von Lindt sind dem Zauber dieser elegant-festlichen Farbwelt verfallen und haben ihre „Goldstücke“ liebevoll verpackt. Feinste Pralinés, edle Champagner-Trüffel und zartschmelzende Weihnachtskugeln sind in elegantes Weiß-Gold gehüllt – ein dekoratives Geschenk für die Festtage. Damit liegen die neuen Verpackungen ganz im Trend der großen Designer, die Weiß und Gold für das Interieur entdeckt haben. Setzen Sie mit Accessoires und Möbeln Akzente in Ihrem Zuhause: ein Sessel, ein Vorhang oder ein Kissen in Gold – und schon kommt ein Hauch von Eleganz in die Wohnung. Auch bei Ihrer Weihnachtsdekoration können Sie variieren. Besonders raffiniert wirken weiße Kugeln, wenn sie mit Glitzer überzogen sind und so an Schneebälle erinnern. Genau das Richtige für Liebhaber einer festlich-eleganten Stimmung – ob bei der Dekoration für die Festtage oder exquisiten Chokoladen-Köstlichkeiten wie den Goldstücken von Lindt.

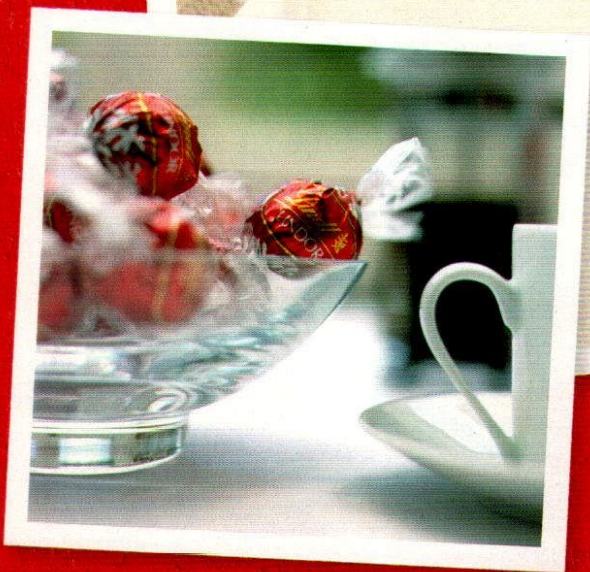


Exklusives Geschenk

Goldener Genuss

Das klare Design und die aufwendigen Verpackungen verraten es schon auf den ersten Blick: Die Lindt Goldstücke, gefüllt mit einer Auswahl feiner Pralinés-Spezialitäten, Weihnachtskugeln oder edlen Champagner-Trüffel-Herzen, ist das ideale Geschenk für die, die moderne Eleganz zu schätzen wissen

Zeit zum Genießen



Die Seele streicheln

Die schönsten Momente machen oft ganz kleine Dinge:
Kuscheln im Lieblingspulli oder eine unendlich zartschmelzende
Lindor Kugel zum Nachmittagskaffee

Den Moment auskosten, einmal bewusst genießen – dies ist für viele zu einem seltenen Luxus geworden



Schon die alten Griechen und Römer kannten sich aus mit dem Genuss. Sie feierten imposante Feste und zelebrierten ausgiebig. Die ersten Hedonisten unter ihnen sahen diese Lust als Bedingung für Glückseligkeit an. Momente, in denen der Verstand den Gefühlen Platz macht. Riechen, fühlen, schmecken. Wer genießt schon rational, wenn es mit den Sinnen so viel schöner ist?

AUGENBLICK DES GLÜCKS

Dass Genießen glücklich macht, ist eine Erkenntnis, die in unserem heutigen stressigen Alltag bedeutender denn je ist. Zum Glück(lichsein) bieten sich so viele Möglichkeiten. Mit Musik, Kunst, Wellness, feinen Speisen, erlesenem Wein – oder köstlicher Schokolade. Sie ist wohl das Symbol schlechthin für leiblichen Genuss. Eine süße Sünde und doch die pure Sinnlichkeit. Da reicht schon das verführerische Rascheln der Verpackung, das etwa ein zartschmelzendes Lindor Praliné umhüllt – schon ist es um einen geschehen. Man schmilzt noch schneller dahin als die im Mund zergehende Füllung, die sich im Kern der knackigen Hülle offenbart. Betörend vereinen sich Süße und Kühle, Geschmack und Gefühl. Der Alltag ist ganz weit weg, die Seele baumelt in diesem Augenblick des Glücks. Erklären kann man diese Momente nicht. Mediziner sprechen in diesem Zusammenhang von Gerüchen, die im Gehirn als positiv erkannt werden. Daraufhin wird der Botenstoff Dopamin auf die Reise durch den Körper geschickt, wo er schließlich ein Gefühl des Wohlbefindens erzeugt.

DAS STREBEN NACH GENUSS

Wer unbeschwert genießen kann, der wird dieses Gefühl der Vollkommenheit nicht mehr missen wollen. Doch wie alles im Leben muss auch der Genuss erst erlernt werden. Dies hat zumindest Albert Einstein sinngemäß so gesagt und gemeint, dass es unzähliger Erfahrungen bedarf, um gut von schlecht unterscheiden zu können. Das Leben ist also eine Schule auf dem Weg zu mehr Genuss. Aber wie kommen wir eigentlich dazu, überhaupt genießen zu können? Liegt es nicht vielleicht in unserer Natur, uns an sinnlichen Eindrücken zu erfreuen? Gar kein so abwegiger Gedanke, wenn wir noch einmal auf die Schokolade zurückkommen und uns vor Augen halten,

welche Reize diese süße Köstlichkeit schon auf Kinder ausübt. Stimmt sie also vielleicht doch, die Theorie des Lustprinzips, laut der wir alle von Geburt an nach Genuss streben? Die Wahrheit liegt wohl irgendwo in der Mitte, sie hat auch viel mit Veranlagung, der Empfänglichkeit für bestimmte Reize, zu tun. Denn: Kinder, die von ihren Eltern lernen, bewusst die schönen Dinge im Leben zu genießen, werden später selbst zu Genießern. Die Freude am Genuss ist zugleich ein beinahe „altmodisch“ wirkender Gegenentwurf zur modernen Gesellschaft, eine bewusste Verlangsamung des von einer fortwährenden Reizüberflutung geprägten Alltags. Genuss geht nicht nebenbei. Um zu genießen, muss man sich voll und ganz auf das jeweilige Genusserlebnis einlassen.



Traum in Weiß

Unendlich zart schmilzt Lindor auch mit weißer Chocolate

Ruhe und Entspannung

Genießen ist wichtig – für das eigene Wohlbefinden, für eine gesunde Lebenseinstellung und für eine positive Ausstrahlung



Für den neuzeitlichen Philosophen Matthias Oberländer ist Genuss Ausdruck eines zutiefst menschlichen Bedürfnisses nach Überwindung des immer zu knapp bemessenen Endlichen, Profanen. Und Oberländer hat Recht. Denn Menschen, die genießen, besonders wenn der Genuss für sie noch etwas Besonderes ist, „setzen sich über die Versachlichung hinweg und erfahren ihre Subjektivität“. Hört sich etwas kompliziert an, trifft aber die Sache auf den Punkt: durch Genuss zu sich selbst finden.

ZURÜCK ZUR SINNLICHKEIT

Das beste Beispiel dafür ist die Schokolade. Einst den Mächtigen und Reichen als Luxusgut vorbehalten, wurde sie schon fast zum Massenprodukt, dem häufig kaum mehr Genussvolles innewohnt. Heute hat sich dies gewandelt: Nicht mehr Masse ist gefragt, sondern Klasse. Qualität und der individuelle Genuss stehen im Vordergrund. Schokolade als Verkörperung der puren Sinnlichkeit, die zum genussvollen Abschalten einlädt.

Für Genießer

Mit den Lindor-Geschenken bereiten Sie Ihren Liebsten oder sich selbst eine Freude



Klassiker

Unwiderstehlich zartschmelzend: der Lindor-Klassiker in Milch



INTERVIEW ZUM THEMA

Genuss

Sie ist Diplom-Psychologin und Ernährungsexpertin: Dr. Ilona Bürgel aus Dresden. Ihr Buch „Yes, I can“ (systemed Verlag) animiert zum bewussten Genießen – auch und gerade von Schokolade. Ilona Bürgel hat dazu eine Schoko-Psychologie entwickelt. Ihre Hauptthese: Wer Schokolade bewusst genießt und das damit verbundene Verhaltensmuster auf andere Lebensbereiche überträgt, wird immer erfolgreich sein



In „Yes, I can“ geben Sie verschiedene Tipps, wie man sich gesund ernährt, ohne auf Schokolade zu verzichten. Ihr Lieblingstipp?

Man sollte Schokolade essen, bevor der Appetit kommt. Am besten funktioniert das mit bestimmten Ritualen. Also, wenn man zum Beispiel jeden Tag zu einer bestimmten Zeit eine Tasse Kaffee trinkt und dazu ein Stückchen Schokolade isst. Auf diese Weise lassen sich die berüchtigten Heißhungerattacken vermeiden, vor denen viele Menschen Angst haben, weil sie dann etwa eine Tafel auf einmal vernaschen.

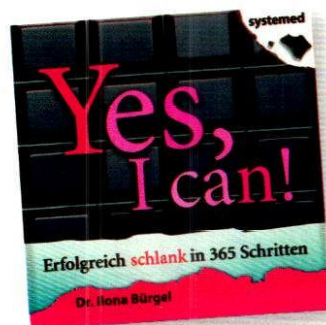
Rituale, das hört sich aber nicht nach Genuss an, sondern eher nach Disziplin. Müssen wir uns wirklich zu unserem Glück zwingen?

Gerade wir Deutschen sollten uns in der Tat zum Genuss verpflichten, wir haben da noch einen Nachholbedarf. Das gilt auch für andere Lebensbereiche, in denen es heißt: erst die Arbeit, dann das Vergnügen. Das ist aber völlig falsch. Die moderne Gehirnforschung zeigt, dass derjenige viel leistungsfähiger ist, der auch positive Emotionen erlebt. Wer sich also öfter mal etwas gönnt, wird nicht nur zufriedener, sondern auch belastbarer und erfolgreicher sein.

Ist es das, was Sie mit Schoko-Psychologie meinen?

Genau. Denn wir wünschen uns doch alle Genuss und Lebensfreude gewissermaßen als Antriebsfeder für unseren persönlichen Erfolg. Die entscheidende Frage aber ist, welchen Platz wir ihnen in einem von Hektik, Pflichten und Zeitdruck beherrschten All-

tag einräumen. Deshalb sage ich: Das Leben ist wie Schokolade essen. Ich benutze die Schokolade in meiner psychologischen Arbeit als Metapher, um daran zu zeigen, wie man ein Ziel erreichen kann. Ich nehme dafür immer folgendes Beispiel: Man freut sich auf einen gemütlichen Fernsehabend, bei dem man seine Lieblingsnascherei essen möchte, und setzt alles daran, dieses Ziel auch in die Tat umzusetzen. Zum Beispiel indem man noch die Liebblingsschokolade einkauft. Allein der Gedanke daran lässt es einem warm ums Herz werden. Das ist eben ein Muster, das sich auch auf andere Situationen im Leben übertragen lässt: Wenn man sich im Leben etwas ganz fest vornimmt und eine Strategie entwickelt, um dieses Ziel zu erreichen, dann funktioniert das auch. Ganz wichtig dabei aber ist, dass dieses Streben nach einem bestimmten Ziel mit Spaß verbunden ist. Wenn der dabei ist, dann funktioniert das immer. Und schließlich gibt es nur wenige Dinge, die mehr Spaß bereiten, als Schokolade zu genießen.



Yes, I can!

Schlank mit Schokolade? In ihrem Buch erklärt Dr. Ilona Bürgel, wie das geht

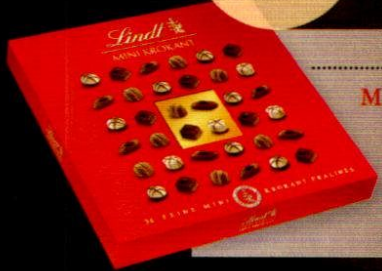
Es knuspernt und knackt und schmilzt



Naschkatzen lieben dieses unvergleichliche Geschmackserlebnis, wenn sich auf der Zunge ein Mix aus zarter Lindt Chocolate und knusprigem Krokant entfaltet. Für sie haben die Maîtres Chocolatiers von Lindt eine ganze Palette von knusprig-chocoladigen Köstlichkeiten kreiert



neu



Mini Krokant-Pralinés

Endlich! Die beliebten Lindt *Mini-Pralinés* gibt es nun auch in einer reinen Krokant-Mischung



Blätterkrokantkugeln

Blätterkrokant gehört einfach zu Weihnachten. Jetzt neu von Lindt: in Alpenvollmilch-Chokolade oder mit einem Hauch von Zimt und Koriander



Weihnachtsnascherei

Knuspriger Blätterkrokant, zarte Chocolate und ein Hauch von Zimt und Koriander – so schmeckt Weihnachten. Und die neuen Weihnachts-Tradition Blätterkrokantkugeln von Lindt





Krokant ist eine Mischung aus Mandeln oder Haselnüssen – und karamellisiertem Zucker. Diese Verbindung sorgt für das einzigartig knusprige Naschvergnügen. An erster Stelle der knackigen Verführungen steht für viele die geradezu legendäre Lindt Kreation „Cresta“. Ihr Innerstes besteht aus zwei hauchdünnen Blättchen aus feinstem Mandelkrokant. Die Zubereitung dieser zerbrechlichen Köstlichkeit erfordert von den Lindt Maîtres Chocolatiers viel Fingerspitzengefühl und Erfahrung: Nur damit können sie an Farbe und Geruch erkennen, wann der karamellierte goldbraune Zucker für den typischen Cresta-Genuss mit den gehackten Mandeln vereint werden muss. In einem riesigen Kupferkessel wird die bis zu 140 Grad heiße Zuckermasse über einer Gasflamme so lange gerührt, bis die goldbraune Farbe erreicht ist. Dann muss der Krokant ganz langsam auskühlen, bevor er schließlich mit einer Formwalze zu den zarten Krokant-Blättchen ausgerollt wird. Viel Handarbeit ist nötig, damit der zerbrechliche Krokant unversehrt in der Cresta-Tafel seinen Platz findet – eingebettet in einer Schale aus feinsten Vollmilch-Chocolade und köstlicher Nusscreme.

KÖSTLICHKEIT AUS 1.000 BLÄTTERN

Blätterkrokant zeichnet sich durch eine besonders zarte Konsistenz aus, die durch ein spezielles Verfahren erzielt wird. Der Begriff Krokant wurde im 19. Jahrhundert vermutlich von dem französischen Wort „croquant“ abgeleitet, das „knusprig“ bedeutet und ein entsprechendes Gebäck bezeichnete. Allein dieses lautmalische Wort macht schon so richtig Lust, die wunderbaren Knusper-Köstlichkeiten der Lindt

Mandelkrokant

Zarte *Chocolade* und feinknuspriger Mandelkrokant machen die Cresta-Tafel zu einem echten Erlebnis



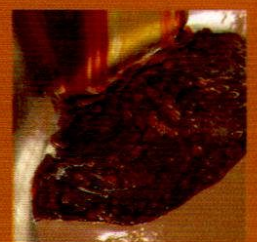
Der Weg zum Krokant

Die Herstellung von Krokant beginnt mit der Zuckermasse, die nach dem Erhitzen allmählich erstarrt und anschließend sanft ineinandergefaltet wird



Zugabe von Nougat

Für den unvergleichlichen Geschmack des Lindt Blätterkrokants ist Haselnuss- oder Mandelnougat unentbehrlich. Hier läuft die flüssige Nougatmasse in einen Behälter



Maîtres Chocolatiers zu „erknuspern“. Blätterkrokant ist, wie auch Krokant, eine Mischung aus Nüssen und Karamell, nur wird er in einem speziellen Verfahren hergestellt. Knusprig und doch hauchzart, vermittelt er ein absolut unvergleichliches Geschmackserlebnis. Das Geheimnis seiner filigranen Schichtung und den dazugehörigen Namen verdankt er wie der Blätterteig einer bestimmten Technik. „Millefeuille“, so der französische Name des Blätterteigs, heißt übersetzt übrigens nichts anderes als „1.000 Blätter“.

DIE KUNST DER FEINEN SCHICHTEN

Die Herstellung des Blätterkrokants haben die Maîtres Chocolatiers von Lindt verfeinert. Hierfür entwickelten sie eine besonders feine und blättrige Konsistenz, die – vergleichbar mit Blätterteig – von vielen dünnen Schichten herrührt. Die Kunst liegt wie immer im Detail. Die noch warme, goldbraune Zuckermasse wird mit frisch gerösteten, feinst vermahlene Haselnüssen und anderen edlen Zutaten wie Kakao, Nougat oder Butter vermischt. Anschließend wird der Krokant sorgsam gekühlt, wiederholt ausgerollt und geknetet. Mit diesem sehr aufwendigen Prozess wird die besonders blättrige und feine Struktur des Lindt Blätterkrokants erreicht. Erst jetzt kann die Masse zu einem Ei oder Zapfen geformt und anschließend mit zarter Gianduja-Vollmilch-Chocolade umhüllt werden. Der Blätterkrokant der Lindt Maîtres Chocolatiers erhält durch dieses Verfahren seine unvergleichliche Kombination aus zartem Schmelz und hauchdünnen knusprigen Zuckerkaramellelementen, die beim Genießen so fantastisch auf der Zunge knuspern.

Knusper-Klassiker

Blätterkrokant – der beliebte Weihnachtsgenuss von Lindt



KROKANT ZUM FEST

Kein Wunder, dass man gerade zu Weihnachten diese Tradition nicht nur mit typischen Formen für den Blätterkrokant als Tannenzapfen wiederbelebt, sondern bei Lindt auch neue weihnachtliche Blätterkrokantgenüsse kreiert hat: Miniblätterkrokantkugeln mit zartem Zimtgeschmack, aufwendig dragiert mit zarter Alpenvollmilch-Chocolade und Gianduja-Milch-Chocolade.

Außerdem haben sich die Maîtres Chocolatiers von Lindt noch eine ganz besondere Pralinés-Kollektion für Sie einfallen lassen: fünf unterschiedliche Mini-Pralinés, jeweils mit Krokant oder Blätterkrokant. Umhüllt von verschiedenen Lindt Chocoladen Weiß oder Vollmilch. Hübsch dekoriert und jeweils nur etwa fünf Gramm schwer, laden die kleinen Kostbarkeiten zu unbeschwertem Knuspern ein.

Auch gefüllte Mini-Pralinés gehören mit zur Kollektion, die mit ihren knusprigen Mandelkrokantstücken, der feinen Praliné-Füllung und einer Hülle aus zartschmelzender Alpenvollmilch-Chocolade höchsten Genuss versprechen.

Fotos: Wolfgang Schardt (5), Foodstyling: Frauke Koops, Styling: Miriam Geyer, Fotos Krokantproduktion: Ralf Baumgarten

Süße Kombination

Die Zuckermasse wird nun zum flüssigen Nougat hinzugefügt und behutsam ineinandergearbeitet



Krokant entsteht

Nach einiger Zeit verwandelt sich die Verbindung aus Zuckermasse und Nougat endlich in Krokant und kann geformt werden



Fertige Krokantzapfen

Am Ende der Herstellung stehen bei Lindt die fertigen Krokantzapfen und sind bereit, eingepackt zu werden

Harmonisches Miteinander: Der respektvolle Umgang der Mitarbeiter aus mehr als 60 Nationen gehört zum Erfolgsrezept bei der Herstellung der hochwertigen Lindt Chocolate



VERANTWORTLICHES HANDELN BEI LINDT

Immer mehr Unternehmen erkennen, dass es nicht nur um Gewinne gehen darf, sondern dass sie auch eine soziale Verantwortung gegenüber den Menschen und der Umwelt haben. Auch Lindt nimmt diese Verantwortung sehr ernst und setzt daher ganz auf Nachhaltigkeit

Für die Maîtres Chocolatiers von Lindt steht fest: Die Verarbeitung von Kakaobohnen zu edler Chocolate erfordert Fachwissen, Leidenschaft und Kunstfertigkeit. Nur auf diese Weise können sie die hohe Qualität garantieren, die der Kunde zu Recht von seiner Chocolate erwartet. Die hohe Qualität beginnt schon mit dem Anbau der Rohstoffe: Lindt verwendet nur die edelsten Kakaobohnen aus ausgewählten Regionen in Süd- und Zentralamerika und aus Westafrika. Edelkakaobohnen machen weniger als fünf Prozent der Weltenernte aus und sind wegen ihres wunderbaren Aromas bei Schokoladenliebhabern besonders beliebt. Umso wichtiger ist es deshalb, hier verantwortungsvoll und nachhaltig vorzugehen.

NACHHALTIGKEIT UND SOZIALE VERANTWORTUNG

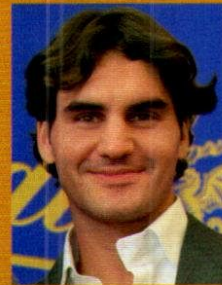
Vor allem die sozialen Bedingungen der Kakaobauern liegen Lindt am Herzen, und daher unterstützt das Unternehmen seit 2005 die „World Cocoa Foundation“ (WCF). Die WCF fördert ausgewählte Projekte, die den nachhaltigen Anbau von Kakao zum Ziel haben. Der gemeinnützigen Organisation ist es dabei besonders wichtig, Kakaobauern und deren Familien finanziell abzusichern. Dafür sorgt auch ein internes Einkaufsmodell bei Lindt, das allen beteiligten Bauern in Ghana festgeschriebene Kakaopreise garantiert, die sich auf einem konstanten und damit für den Bauern verlässlichen Ni-

veau bewegen. Darüber hinaus bezahlt Lindt für die Bohnen eine Prämie, die direkt in eine lokale Stiftung und in Infrastrukturprojekte wie die Wasserversorgung oder den Bau von Straßen und Schulen in den umliegenden Regionen und Dörfern fließt. Zu guter Letzt traf Lindt 2008 ein wegbereitendes Abkommen mit der staatlichen Kakao-Organisation in Ghana und einer lokalen Kakao-Einkaufsgesellschaft. Diese Vereinbarung ermöglicht die Rückverfolgbarkeit der Kakaobohnen zum Dorf der produzierenden Bauern und garantiert dadurch eine verlässliche Qualität der Bohnen. Wenn im weiteren Prozess die hochwertigen Zutaten verarbeitet werden, bleibt auch hier nichts dem Zufall überlassen. Denn durch aufwendige Tests und Überprüfungen ist gewährleistet, dass alle Produktionsstandorte dem ISO-Standard entsprechen und die höchstmögliche Hygiene garantieren – schließlich hat Lindt eine große Verantwortung dem Kunden gegenüber.

ERFOLGSGARANTEN: ENERGIEEFFIZIENZ UND KULTURELLE VIELFALT

Verantwortung in der Verarbeitung bedeutet jedoch mehr als nur das Einhalten von Standards. Verantwortung schließt vielmehr auch den nachhaltigen Umgang mit wertvollen Ressourcen wie Wasser und Energie mit ein, so auch bei Lindt: Durch bessere Isolierungen und eine effektive Energienutzung konnte das Unternehmen seit 2004 den Energieverbrauch pro produzierter Tonne deutlich senken. Die nachhaltige Verarbeitung der Rohstoffe und die hohen Ansprüche an die Qualität – ohne die über 7.000 engagierten Mitarbeiter wäre das nicht möglich. 7.000 Mitarbeiter, das bedeutet eine bunte Vielfalt der verschiedensten Nationalitäten, Religionen und Altersgruppen. Aus diesem Grund war es für Lindt nahe liegend, 2008 die Charta der Vielfalt zu unterzeichnen, in der sich das Unternehmen verpflichtet, die Vielfalt ihrer Belegschaft zu respektieren und die Integration zu

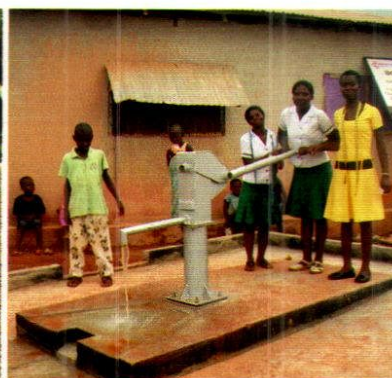
ROGER FEDERER & LINDT – EINE STARKE ALLIANZ



Tennisprofi Roger Federer weiß Qualität zu schätzen, da ist es wenig verwunderlich, dass er als Schweizer edler Lindt Chocolate nicht widerstehen kann. Seit Ende 2009 tritt er als globaler Markenbotschafter für Lindt auf und steht somit zu-

sammen mit dem Hersteller seiner Lieblingsschokolade wie kein anderer für Schweizer Qualität. Doch der Sportler ist auch für sein soziales Engagement bekannt: Im Dezember 2003 gründete Roger Federer eine Stiftung, die Kindern in Afrika den Zugang zu Bildung und Sport ermöglichen soll. Auch sonst engagiert sich der viermal zum „Weltsportler des Jahres“ gewählte Federer sehr für bedürftige Menschen und wurde deshalb im April 2006 zum UNICEF-Botschafter ernannt – als erster Schweizer auf internationaler Ebene. Lindt & Sprüngli unterstützt das Engagement der Tennislegende und sieht in der Schweizer Allianz das perfekte Doppel.

fördern. Dieser Respekt den Kollegen gegenüber zeigt sich in dem harmonischen Miteinander in den Werken – und das bei über 60 verschiedenen Nationalitäten! Die Mitarbeiter sind das wichtigste Bindeglied einer langen und faszinierenden Reise von den Kakaobauern aus fernen subtropischen Ländern über die Weiterverarbeitung in den Werken bis zu Ihnen nach Hause. Aber die Mühe und die hohen Qualitätsansprüche lohnen sich. Denn wenn die hochwertige Lindt Chocolate erst einmal im Mund zergeht, dann können Sie sogar schmecken, dass Verantwortung sich lohnt – für jeden.



Lindt unterstützt Kakaobauern in Afrika mit einem innovativen Einkaufsmodell und wichtigen sozialen Projekten. Mehr zum Thema erfahren Sie hier: www.bit.ly/Lindt-CSR



Kakao-Parade

Die Lindt Tafel-Chocoladen gibt es nicht nur in vielen unterschiedlichen Sorten, sondern auch in fast ebenso vielen Formen. Für jede Rezeptur kreieren die Maîtres Chocolatiers die geeignete Tafel

CHOCOLADE IN

Bestform

Keine Lindt Chocolate gleicht der anderen. Denn egal ob flach, in Kissen oder mit Höckern – jede Tafelkreation der Maîtres Chocolatiers hat nicht nur ihren unvergleichlichen Geschmack, sondern auch eine ganz besondere Form

Champagner bewahrt sein Aroma gut in tulpenförmigen Gläsern, Rotwein entfaltet sein Bouquet am besten in voluminösen Kelchen. Wer einen guten Wein genießen möchte, der darf nicht an den passenden Gläsern sparen. Oder würden Sie einen opulenten Rotwein aus dem Wasserglas trinken? Undenkbar! Dass Formen eine große Auswirkung auf die Art und Weise haben, wie wir etwas genießen, gilt jedoch nicht nur für Weinkenner. So wie die richtige Glasform den Genuss von Wein maßgeblich beeinflusst, bringt auch erst die geeignete Tafelform den Geschmack einer Chocolate ideal zur Geltung. Deswegen machen sich die Maîtres Chocolatiers von Lindt bei jeder ihrer Kreationen nicht nur Gedanken, wie und welche der einzelnen Zutaten im Zusammenspiel am besten harmonieren, sondern auch, wie sie beim Verzehr am besten zur Geltung kommen. Das ist der Grund, warum es so viele verschiedene Formen von Chocoladen-Tafeln gibt – ganz flach, geschichtet, mit Kissen oder sogar mit richtigen Höckern.

FLÜSSIGER GENUSS IN HÖCKERN

Wie groß der Einfluss der Tafelform auf unser Geschmackserlebnis sein kann, sehen wir an den feinen Bränden in Chocolate wie dem holzfassgereiften Cognac aus der Charente. Im Inneren einer Chocoladen-Höcker-tafel ist die edle Flüssigkeit sicher umhüllt von einer zarten Zuckerkruste. Wozu die Höcker gut sind? Durch ihre runde Form sind sie sehr stabil, eine wichtige Voraussetzung für die Flüssigkeit im Inneren. Die Abrundungen bieten aber nicht nur einen besonderen Schutz für die erlesenen Füllungen, sondern ermöglichen auch mundgerechte Stücke. So wird jeder Griff zu den köstlichen Chocoladen zu einem vollmundigen „Schluck“. Die praktischen Höcker kommen daher auch bei den neuen Alkohol-Tafeln zum Einsatz, die durch winterliche Rezepturen wie Irish-Coffee-, Grog- oder Schokorum-Füllung, jeweils in Vollmilch-Chocolate, verzaubern. Ein köstliches Extra an kalten Wintertagen.

Chocolate im neuen Format

Mit den handlichen Tafeln im neuen Pocketformat haben die Maîtres Chocolatiers einen Genuss kreiert, der ideal in der Handtasche oder der Büroschublade Platz findet. Die Trüffeltafeln in den Sorten Eierlikör, Marc de Champagne und Chocolate eignen sich zudem als kleines Geschenk. Versuchen Sie auch die cremig gefüllten Milch-Chocoladen des Choco-Crème-Sortiments – die neuen Tafeln sind die perfekte Versuchung für zwischendurch




 neu


Zauberhaft winterlich

Lindt Alkohol-Tafeln – Grog, Schoko-Rum und Irish Coffee in knackigen Höckern. Diese neuen Sorten wärmen herrlich von innen



Zum Dahinschmelzen

Vollmilch Feinschmelzend – das ist Vollmilch-Chokolade, so dünn und zart – einfach unvergleichlich



Lindt Excellence

Zarter Tafelgenuss – das feine Aroma der dünnen Excellence entfaltet sich ideal am Gaumen



Klein und fein

Perfekte Portion – die Lindt Sticks bieten Chocolate-Genuss im Kleinformat – ideal für zwischendurch

LUFTIGE VERSUCHUNG IN KISSEN

Während die Tafeln mit Höckern ideal für flüssige Füllungen sind, eignen sich Tafeln mit Kissenform sehr gut für cremige oder locker aufgeschlagene Füllungen, da in sie besonders viel hineinpasst. Durch die spezielle Form kommt die jeweilige Füllung besonders zur Geltung. Die Mâitres Chocolatiers entwarfen diese Form zuerst für die beliebten Mousse-au-Chocolat-Tafeln, die in ihren leicht gewölbten Kissen mit luftig-locker aufgeschlagener Mousse für eine Gaumenüberraschung sorgen. Die Tafeln mit Mousse au Chocolat gibt es in den Sorten Milch, Feinherb, Noisette und in Weiß. Doppelt Neues bieten nun die Choco-Crème-Tafeln, denn sie überraschen nicht nur mit dem praktischen Pocketformat zum Mitnehmen, sondern auch mit neuen Kompositionen wie Chocoladen-Crème mit Nougat, Pecannuss-Stückchen oder pur. Im selben Format finden Sie außerdem die Trüffel-Kreationen Marc de Champagne, Eierlikör und Chocolat.

EXTRA FLACH – KLASSISCHE TAFELN VON LINDT

Für die Liebhaber feinherber Chocolate haben die Mâitres Chocolatiers von Lindt im Gegensatz zu den etwas massiveren Tafeln mit Höckern oder Kissen extra flache kreiert. Durch ihre besonders dünne Form, wie sie zum Beispiel die Lindt Excellence-Tafeln besitzen, kann sich die edle Komposition aus über 400 Kakaoaromen perfekt am Gaumen entfalten. Auch eine andere Lindt Chocoladen-Köstlichkeit wird in besonders dünne Tafeln gegossen: die zarte Lindt Feinschmelzende Vollmilch. Dank ihrer dünnen Form schmilzt so ein Stück der feinen milchigen Chocolate in Sekundenschnelle auf der Zunge dahin.

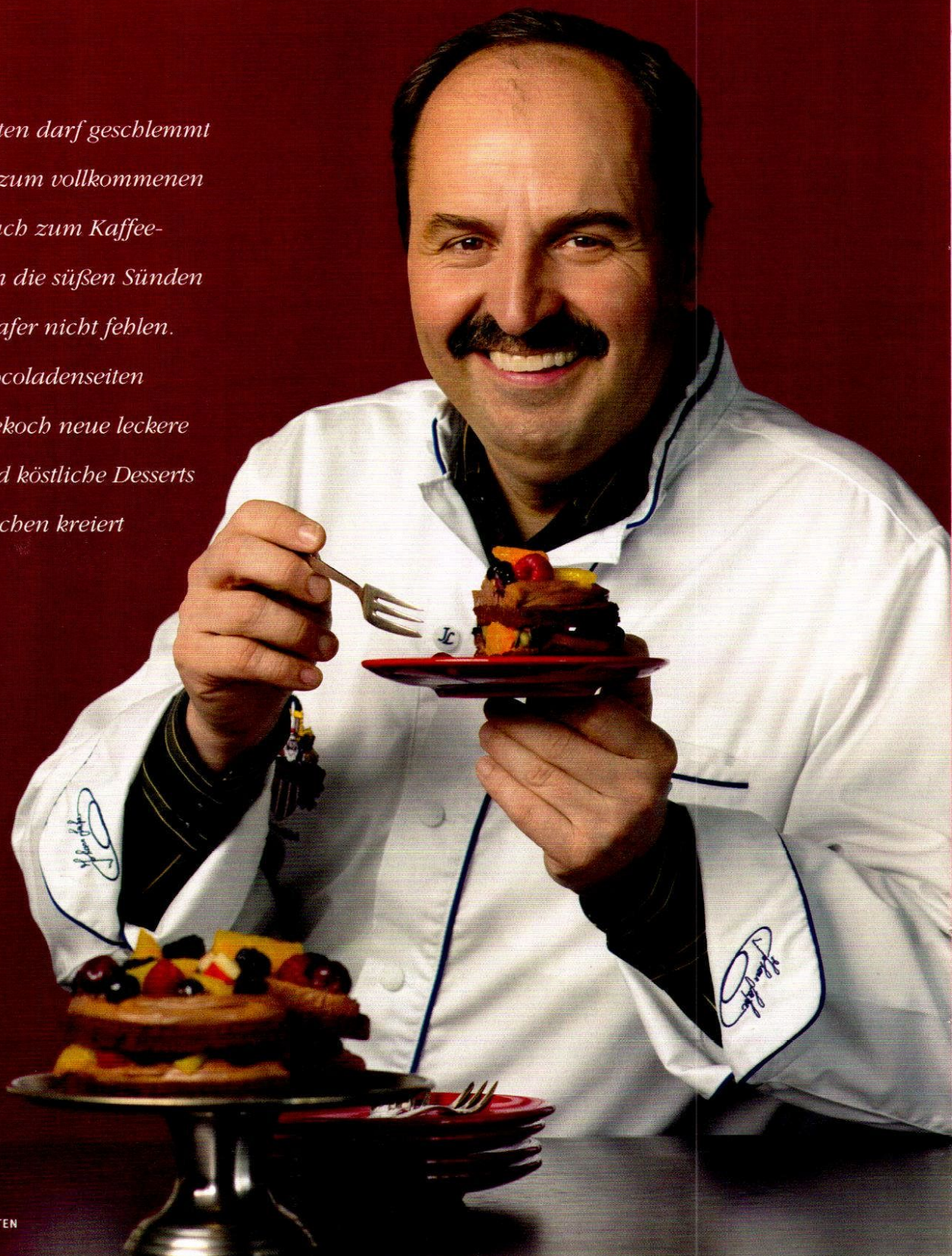
HOHE VOLLENDUNG

Wem der Sinn zwar nach einer ebenen massiven Tafel steht, aber dennoch ordentlich knuspern und knacken will, der greift zu den Ganznuss-Tafeln. Für sie wurde eine höhere gleichmäßige Tafel gewählt, damit ganze Haselnüsse darin Platz finden. Wenn Sie das nächste Mal Ihr persönliches Lieblingsstück von Lindt genießen, achten Sie doch einmal ganz bewusst auf die Tafelform, die den Genuss noch größer macht. Probieren Sie es einfach aus!



Johann Lafer's Rezepte zum Fest

Zu Weihnachten darf geschlemmt werden, und zum vollkommenen Menü oder auch zum Kaffeeklatsch dürfen die süßen Sünden von Johann Lafer nicht fehlen. Für Lindt Chocoladenseiten hat der Sternekoch neue leckere Plätzchen und köstliche Desserts zum Nachmachen kreiert



Weihnachtliche Choco-Gewürz-Torte

Opulent und verführerisch wie aus dem Schlaraffenland präsentiert sich dieses Meisterwerk aus Biskuit, Chocoladencrème und Früchten



Englischer Chocoladen-Weihnachts-Pudding

Pudding ... das schmeckt nach Kindheit, Geborgenheit und zauberhaften Weihnachtstagen. Genau das Richtige zum Fest für die ganze Familie





Choco-Macadamianuss-Plätzchen

Die Königin der Nüsse thront karamellisiert auf diesen Plätzchen mit zartem Chocoladen-Überzug. Jedes für sich ein kleines Kunstwerk

Luftiger Choco-Schmarrn

mit gebratenen Apfelscheiben. Die fruchtig-chocoladige Variante des klassischen österreichischen Kaiserschmarrns macht Naschkatzen glücklich



WEIHNACHTLICHE CHOCO-GEWÜRZ-TORTE MIT RUM-FRÜCHTEN

Zutaten für 1 Torte von etwa 22 cm Durchmesser:

2 Orangen, 1 reife Birne oder 2 Pflaumen •
250 g gemischte frische, tiefgefrorene oder
Rum-Früchte (z.B. Himbeeren, Heidelbeeren,
Brombeeren etc.) • 100 g Puderzucker •
80 ml Rum • 150 g Lindt Excellence Zart-
bitter-Chocolade 70%

Für den Biskuit: 3 Eier • 75 g Zucker • 50 g
Mehl • 2 TL Backpulver • 20 g Kakao

Für die Crème: 2 Blatt Gelatine • 2 Eiweiß •
50 g Zucker • 250 g zimmerwarmer Mascarpone • 1 EL Lebkuchengewürz

Zubereitungszeit: etwa 1 ½ Stunden +
ca. 25 Minuten Backzeit + 30 Minuten Kühlzeit +
Früchte über Nacht marinieren

1. Obst filetieren bzw. in kleine Stücke schneiden. Beeren waschen. Beides in eine Schüssel geben. 100 ml Wasser mit Puderzucker aufkochen, dann den Rum unterrühren, heiße Mischung über Obst und Beeren gießen und darin über Nacht marinieren.

2. Chocolate klein hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen.

3. Ofen auf 180 °C vorheizen. Eier mit Zucker in einer Schüssel etwa 5 Minuten lang mit einem Handrührgerät schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver und Kakao mischen und zusammen mit einem Teil der flüssigen Chocolate (50 g) unter den Eischaum heben. Teig in eine Springform (ca. 22 cm Durchmesser, gefettet) füllen und im Ofen etwa 25 Minuten backen. Anschließend vollständig auskühlen lassen, aus der Form lösen und einmal waagrecht durchschneiden.

4. Inzwischen Gelatine 3 Minuten in kaltem Wasser einweichen, dann ausdrücken und in 2 EL erhitzter Rum-Marinade auflösen. Eiweiß steif schlagen. Dabei langsam den Zucker einrieseln lassen. Mascarpone mit aufgelöster Gelatine-Mischung, restlicher flüssiger Chocolate (100 g) und Lebkuchengewürz glatt rühren. Eischnee behutsam unterheben.

5. Biskuihälften gleichmäßig mit der Rum-Marinade tränken und dick mit der Chocodaden-Gewürz-Crème bestreichen. Eine Hälfte in eine Tortenform legen. Obst abtropfen lassen und auf der

Choco-Pfefferminz-Kekse



Tortenhälfte verteilen. Zweite Hälfte daraufsetzen, ebenfalls mit Obst belegen und für weitere 30 Minuten kalt stellen.

Excellence Zartbitter-Chocolade 70% • 50 g
Lindt Excellence Vollmilch-Chocolade • 2 EL
Whisky oder Grand Marnier nach Belieben

Zubereitungszeit: etwa 1 Stunde
+ ca. 2 Stunden Garzeit

»»

ENGLISCHER CHOCOLADEN- WEIHNACHTS-PUDDING

Zutaten für ca. 6 Portionen:

Für den Pudding: 150 g Dörr-Obst (Pflaumen,
Datteln, Aprikosen) • 2 TL Backpulver •
100 g Lindt Excellence Zartbitter-Chocolade
70% • 50 g weiche Butter • Mark von 1
Vanilleschote • 150 g brauner Zucker • 4 Eier •
75 g Mehl • 1–2 EL Kakaopulver

Für die Soße: 100 ml Milch • 100 ml Sahne •
50 g Zucker • Saft von 1 Orange • 100 g Lindt





Warme Chokoladen-Chili-Crème mit eisigem Mandarinen-Gewürz-Granité

1. Dörr-Obst klein würfeln und 150 ml kochendem Wasser mischen und 15 Minuten ziehen lassen. Anschließend die Mischung mit einem Mixstab fein pürieren.

2. Chocolate klein hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Butter, Vanillemark und Zucker mit dem Hand-Mixer einige Minuten verrühren. Nach und nach die Eier zufügen und untermixen. Danach Mehl, Backpulver, Kakao, Fruchtpüree und geschmolzene Chocolate untermischen.

3. Teig in eine gefettete Puddingform (ca. 1 l Inhalt) füllen, diese mit passendem Deckel oder Alufolie abdecken und bis zum Rand in leicht köchelndes Wasser in einen Topf stellen. Topf zudecken, Pudding etwa 2 Stunden darin garen.

4. Inzwischen Milch mit Sahne, Zucker

und Orangensaft aufkochen, Topf von der Herdplatte nehmen. Chocolate klein hacken und nach und nach unter die Flüssigkeit rühren. Soße nach Belieben mit Whisky oder Grand Marnier aromatisieren.

5. Pudding 10–15 Minuten stehen lassen, dann stürzen und mit der Chocoldensoße übergießen.

CHOCO-MACADAMIA- NUSS-PLÄTZCHEN

Zutaten für ca. 60 Plätzchen:

250 g Butter • 150 g Zucker • 1 Ei (Größe M) • 400 g Mehl • 1 Prise Salz • 2 EL Honig • 2–3 EL brauner Zucker • ½ TL Zimt • ca. 60 Macadamianüsse (etwa 250 g) • 100 g Lindt Excellence Zartbitter-Chocolate 70% •

100 g Lindt Excellence Vollmilch-Chocolate • 20 g Palmin (Kokosfett)

Zubereitungszeit: etwa 1 Stunde
+ 12–14 Minuten Backzeit

1. Butter würfeln und mit Zucker, Ei, Mehl und einer Prise Salz zu einem glatten Teig kneten. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

2. Inzwischen Honig mit Zucker und Zimt in einer Pfanne erhitzen, Macadamianüsse zufügen und darin hellbraun karamellisieren. Anschließend Nüsse auf einen Bogen Backpapier flach verteilen und auskühlen lassen. Die aneinander klebenden Nüsse voneinander trennen.

3. Ofen auf 180 °C vorheizen. Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ca. 3 mm dünn ausrollen. Mit einem Ausstecher runde, blüten- oder sternförmige Plätzchen ausstechen und nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. In die Mitte jeweils eine Nuss drücken. Plätzchen im heißen Ofen in etwa 12–14 Minuten goldbraun backen. Anschließend abkühlen lassen.

4. Chocolate klein hacken und mit Palmin in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Plätzchen an der Nuss anfassen und in die Chocolate tauchen. Chocolate abtropfen lassen, Plätzchen auf ein Gitter setzen, Chocolate fest werden lassen.

LUFTIGER CHOCO- SCHMARRN MIT GEBRA- TENEN APFELSCHNITZEN

Zutaten für 4 Portionen:

50 g Puderzucker • 3–4 EL Rum • 100 g getrocknete Cranberrys • 100 g Lindt Excellence Zartbitter-Chocolate 70% • 3–4 kleine Äpfel • 4 Eier • 50 g Mehl • 1 TL Backpulver • 1–2 EL Kakao • 150 ml Milch • 50 g Zucker • 1 Prise Salz • 50 g Butterschmalz • ca. 50 g Zucker für die Äpfel • 50 g Butter • Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitungszeit: etwa 45 Minuten
+ ca. 10 Minuten Backzeit
+ über Nacht durchziehen lassen

1. Puderzucker mit 100 ml Wasser aufkochen, Rum und Cranberrys zufügen, Mischung über Nacht durchziehen lassen.

2. Chocolate klein hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Äpfel waschen und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden.
3. Ofen auf 200 °C vorheizen. Eier trennen. Eigelbe mit Mehl, Backpulver, Kakao und Milch glatt rühren. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Dabei langsam den Zucker einrieseln lassen. Eischnee und geschmolzene Chocolate behutsam unter den Teig heben.
4. Butterschmalz in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen, Teig hineingießen, eingeweichte Cranberrys abtropfen lassen und gleichmäßig darauf verteilen. Pfanne in den heißen Ofen schieben. Nach ca. 8–10 Minuten, wenn der Teig schön aufgegangen ist und eine dunkelbraune Farbe hat, Pfannkuchen aus dem Ofen nehmen, mit zwei Pfannenwendern in Stücke teilen und mit Puderzucker bestäuben.
5. Inzwischen Apfelscheiben auf jeder Seite mit etwas Zucker bestreuen und in zerlassener Butter in einer Pfanne von beiden Seiten goldbraun braten. Apfelscheiben mit Schmarrn auf Teller verteilen.



CHOCO- PFEFFERMINZ-KEKSE

Zutaten für ca. 50 Kekse:

250 g Butter • 150 g Zucker • 1 Ei (Größe M)
400 g Mehl • 1 Prise Salz • 250 g Puderzucker
ca. 4 EL Pfefferminzlikör • 200 g Lindt
Excellence Zartbitter-Chocolate 70% •
20 g Palmin (Kokosfett)

Zubereitungszeit: etwa 1 ½ Stunden
+ 10–12 Minuten Backzeit

1. Butter würfeln und mit Zucker, Ei, Mehl und einer Prise Salz zu einem glatten Teig kneten. Diesen in Folie wickeln und für 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
2. Ofen auf 180 °C vorheizen. Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ca. 2 mm dünn ausrollen. Teig in etwa 3 x 3 cm große Quadrate schneiden bzw. ausstechen. Diese nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im heißen Ofen in 10–12 Minuten goldbraun backen. Anschließend abkühlen lassen.
3. Puderzucker mit Pfefferminzlikör zu einer zähflüssigen Masse verrühren und auf die Hälfte der gebackenen Kekse-Quadrate verteilen. Restliche Kekse daraufdrücken.
4. Chocolate klein hacken und mit Palmin in einer kleinen Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Pfefferminz-Kekse schräg bis zur Hälfte in die Chocolate tauchen, etwas abtropfen lassen und auf ein Gitter setzen. Chocolate fest werden lassen.

WARMER CHOCOLADEN- CHILI-CRÈME MIT EISIGEM MANDARINEN- GEWÜRZ-GRANITÉ

Zutaten für 4 Portionen:

Für das Granité: 50 g Zucker • 500 ml Mandarinen-saft, frisch gepresst • geriebene Schale von 1 Mandarine • 1 aufgeschlitzte Vanilleschote • 2 Zimtstangen • 2 Sternanis

Für die Crème: 125 ml Milch • 125 ml Sahne
3 EL Puderzucker • 100 g Lindt Excellence Chili Zartbitter-Chocolate • 2 Eigelb • 1 Ei •
1 TL Chilipulver

Zubereitungszeit: etwa 1 ¼ Stunde
+ ca. 6–8 Stunden Gefrierzeit für das Granité
+ 1 ¼ Stunde Garzeit für die Crème

1. Zucker, Mandarinen-saft und -Schale und Gewürze in einen Topf geben und um ein Drittel einkochen lassen. Flüssigkeit durch ein Sieb in einen Behälter gießen und im Tiefkühlfach in 6–8 Stunden gefrieren lassen. Dabei gelegentlich mit einer Gabel den angefrorenen Saft vom Boden des Behälters kratzen.
2. Ofen auf 100 °C vorheizen. Milch, Sahne, Chilipulver und Puderzucker aufkochen. Chocolate in Stücke hacken,

Lust auf noch mehr Ideen von Johann Lafer?



Drei weitere neue weihnachtliche Kreationen und alle Rezepte aus den bisherigen Lindt Chocoladenseiten finden Sie im Internet unter:

www.lindt.de

in die heiße Milch-Sahne geben und unter Rühren darin schmelzen. Eigelbe und Ei unterrühren. Mischung in ofenfeste Gläser verteilen, diese in ein Wasserbad stellen und etwa 1 ¼ Stunde im Ofen stocken lassen.

3. Gestockte Crème aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen, Granité darauf verteilen und sofort servieren.

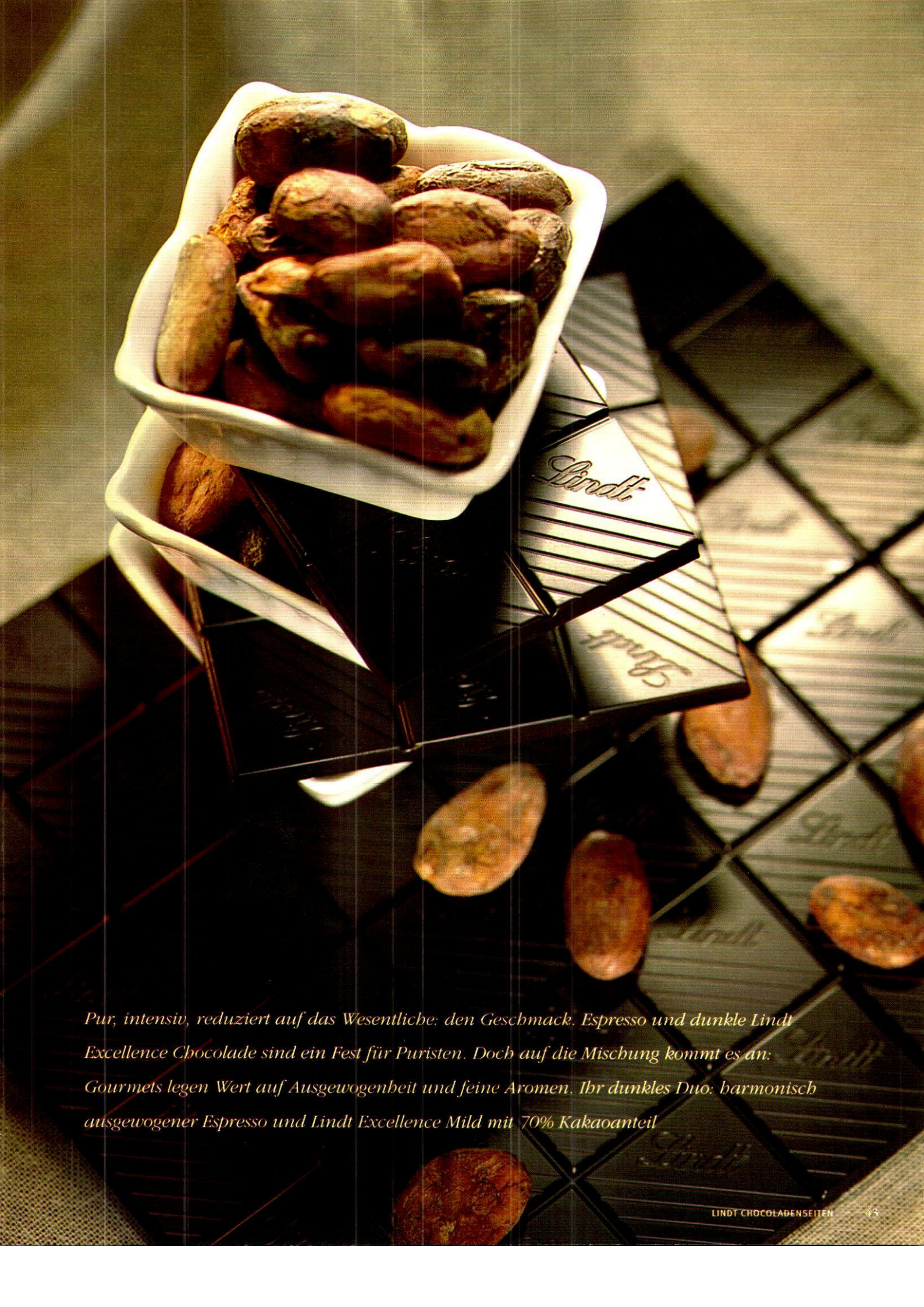
TIPP: Wenn man möchte, kann man dieses Dessert mit Kürbiskern-Krokant-splittern garnieren.

Dafür etwa 100 g harte Karamellbonbons (ohne Füllung) in einem Mixer zu feinem Pulver zermahlen. Bonbon-Pulver gleichmäßig dicht mit einem Sieb auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streuen und mit fein gehackten Kürbiskernen bestreuen. Das Ganze unter dem heißen Backofen-Grill etwa 30 Sekunden lang karamellisieren. Anschließend erkalten lassen, Karamell vorsichtig vom Backpapier lösen und in Stücke brechen.

DUNKLE

Leidenschaft





Pur, intensiv, reduziert auf das Wesentliche: den Geschmack. Espresso und dunkle Lindt Excellence Chocolate sind ein Fest für Puristen. Doch auf die Mischung kommt es an: Gourmets legen Wert auf Ausgewogenheit und feine Aromen. Ihr dunkles Duo: harmonisch ausgewogener Espresso und Lindt Excellence Mild mit 70% Kakaoanteil

Den aromatischen Duft eines dampfend frischen Espressos in der Nase und dazu der feine, vollmundige Geschmack eines Stücks dunkler Lindt Chocolate auf der Zunge. Himmlisch! Feinschmecker lieben das elegante Spiel dunkler Aromen. Gerade die milden Lindt Excellence-Tafeln harmonieren besonders gut mit kräftigem Espresso. Zudem haben sie auch jede Menge Gemeinsamkeiten. Chocoladenseiten hat die beiden dunklen Genüsse miteinander verglichen.

ANBAU DER BOHNEN

Warme, feuchte Luft und schattenspendende Pflanzen – in dieser Umgebung gedeiht die Kakaopflanze am besten. Edelkakaobohnen, wie sie auch die Maîtres Chocolatiers von Lindt für die Excellence Mild 70% verwenden, stammen vor allem aus Mittelamerika. Auch die Kaffeepflanze fühlt sich im tropischen Klima Lateinamerikas, Afrikas und Asiens am wohlsten. So wie die Lindt Excellence Mild 70% sich aus mehreren Edelkakaosorten zusammensetzt, ist auch Espresso meist eine Mischung aus zwei Kaffeesorten: Arabica und Robusta. Die Arabica macht rund 75 Prozent des Welthandels aus. Für Espresso wird jedoch auch die Sorte Robusta geschätzt, trägt sie doch zur Bildung der samtigen Crema bei.

VERARBEITUNG UND QUALITÄT

Für besonders gute Qualität lässt Lindt seine Edelkakaobohnen noch im Anbauland fermentieren. Anschließend werden sie sorgfältig geröstet, mit erlesenen Zutaten gemischt und besonders fein vermahlen. Lediglich fünf Prozent der Welternte machen die Edelkakaosorten aus. Diese seltenen Kakaosorten sind in-

Nur beste Bohnen

Qualität schmeckt man, das gilt für Chocolate und auch für Kaffee. Je sorgsamer die Bohnen ausgesucht und weiterverarbeitet werden, desto harmonischer präsentiert sich das Aroma

tensiver im Aroma, aber auch ärmer im Ertrag. Deshalb sind die Bohnen wesentlich teurer als herkömmlicher Konsumkacao. Sie garantieren eine hervorragende Qualität und verleihen der dunklen Lindt Excellence-Tafel



ihr unvergleichlich intensives Kakaoaroma. Die Früchte des Kaffeebaums, die Kirschen, werden ebenfalls vor Ort weiterverarbeitet: Bei hochwertigem Kaffee wird meist das sogenannte Nassverfahren angewendet, um an die Bohnen zu gelangen – man spricht hier auch vom „Waschen“ des Kaffees. Dabei werden die Kaffeekirschen in großen Quell tanks gelagert, anschließend wird im Pulper, einem speziellen Gerät zum Entfernen des Fruchtfleisches, der Kern aus der Kaffeefrucht gedrückt. Noch anhaftendes Fruchtfleisch wird fermentiert und durch Wässerung entfernt. Nach dem sorgsamem Verlesen der Bohnen folgen abschließend, wie auch beim Kakao, strenge Qualitäts-

kontrollen. Für Espresso werden übrigens dieselben Bohnen verwendet wie für normalen Filterkaffee; sie erhalten jedoch durch die dunklere Röstung ihr typisch kräftiges Aroma.

ZUBEREITUNG

Für die Excellence Mild 70% hat Lindt besonders milde Edelkakaosorten ausgewählt. Sehr langes Conchieren lässt bei den Excellence Mild Tafeln die Bitternoten in den Hintergrund treten, ein Hauch echter Bourbon-Vanille rundet das Aroma zusätzlich ab. Bei dem Conchieren wird die Chocolate erwärmt und bis zu 72 Stunden verrührt, wobei jedes Bestandteilchen mit Kakaobutter umhüllt wird. Dadurch erhält die Chocolate ihren unvergleichlichen Schmelz. Was den Maitres Chocolatiers ihre Conche, ist dem Barista seine Siebträgermaschine. Sie presst in 25 Sekunden 25 Milliliter Wasser mit neun Bar Druck und 88 °C durch sieben Gramm Espessopulver – diese Kriterien für die Zubereitung eines perfekten Espresso

Stark und zart

Besonders milde Edelkakaobohnen und *extralanges Conchieren* machen die Lindt Excellence Mild so ausgewogen. Mit 70% und neu mit 85% und 90% Kakao-Anteil



empfiehlt das Nationale Institut für italienischen Espresso. Die samtige Crema ist vollkommen, wenn der Zucker kurz von ihr gehalten wird, bevor er langsam versinkt.

GESCHMACKSNUANCEN

So wie die Lindt Excellence- und Lindt Excellence-Mild-Tafeln in unterschiedlichen Kakaoanteilen von milden 50% bis hin zu intensiven 99% bereitstehen, gibt es auch beim Espresso Varianten für jeden Geschmack. Verantwortlich für den Charakter des Espresso ist das

Mischverhältnis von Arabica und Robusta. Je höher der Anteil der edlen Arabica-Bohnen, desto milder der Geschmack. So findet jeder Liebhaber des puren mild-aromatischen Geschmacks die richtige Kombination der dunklen Genüsse – gleich für welche der aromatischen Lindt Excellence-Tafeln und für welche Espresso-Sorte Sie sich entscheiden.

ESPRESSO UND SCHOKOLADE

Ein dunkles Duo für Genießer: Espresso und Schokolade – Wissenswertes im Überblick

	Espresso 	Schokolade 
Ursprung:	Um 1900 erfand man in Mailand die Methode, heißes Wasser mit starkem Druck durch fein gemahlenes Kaffeemehl zu pressen. Der erste Espresso war geboren.	600 n. Chr. bauten die Maya Kakao an und stellten aus den zerstoßenen Bohnen mit Wasser einen kakaohaltigen Trunk her – die Vorstufe unserer heutigen Schokolade.
Wortbedeutung:	Viele glauben, „Espresso“ habe mit „express“ zu tun, weil man den starken Kaffee auf die Schnelle trinkt. Das Wort geht jedoch auf das italienische Wort „esprimere“ zurück, das „ausdrücken“ bedeutet und auf das Pressverfahren hinweist.	„Schokolade“ leitet sich vom Wort der Azteken für ihren Kakaotrunk „Xocóatl“ ab. Der Begriff heißt übersetzt so viel wie „bitteres Wasser“ oder eben schlicht „Kakaowasser“. Bei Lindt & Sprüngli wird das Wort „Chocolade“ noch mit „C“ geschrieben.
Konzentration:	Braucht man schnell viel Koffein, greift man zum Espresso. Das Kaffepulver hat nur kurz Kontakt zu einer geringen Wassermenge, vom Koffein bleibt daher viel enthalten.	Die edelbitteren Lindt Excellence-Tafeln gibt es ab einem Kakaoanteil von 50%. Je mehr Kakao, desto weniger Zucker ist in der Schokolade enthalten.

Für Chocoladen-Freunde

Weihnachtszeit ist Chocoladen-Zeit! Auch dieses Jahr hält Lindt wieder einige raffinierte Überraschungen für die Liebhaber feinsten Chocoladen bereit. Wir wünschen Ihnen ein sinnliches und genussvolles Weihnachtsfest!

Für Lindor-Liebhaber



Zartschmelzende Überraschung

Zu Weihnachten verwöhnt Lindt Freunde von Lindor mit einem edlen Geschenk: Der hochwertige **Lindor-Stiefel** aus Metall, der jedes Jahr als Dekoration genutzt werden kann, ist gefüllt mit den beliebten, unendlich zartschmelzenden Kugeln.



Für Frohnaturen

Zauberhaftes Weihnachten

Ein frohes Fest für alle Menschen! Mit der Reihe **Weihnachts-Zauber** fängt Lindt den Zauber dieser besonderen Jahreszeit für Sie ein.

Gefüllt mit winterlichen feinen Bratapfel- oder Weihnachts-Nusscrème-Kugeln und verziert mit einer goldenen Schleife, bereiten Sie mit der **Weihnachts-Zauber-Tasse** und dem **Weihnachts-Zauber-Würfel** anderen eine große Freude.



Für Weihnachtsmänner

Ho, Ho, Ho!

Roter Umhang, weißer Rauschebart und die glänzende Glocke – der Lindt Weihnachtsmann darf während der Festtage nicht fehlen. Gleich zehn Mini-Weihnachtsmänner warten in der **Weihnachtsmann-Tasse** auf ihre Entdeckung!

Auch das **Weihnachts-Organza-Säckchen** hält süße Überraschungen bereit: Neben einem kleinen Weihnachtsmann enthalten die Beutel eine Mischung aus feinen Weihnachtsspezialitäten wie Mini-Tafelchen und Lindt Baumbehang.

Für Feinschmecker

Exklusive Geschenkideen

Hochwertige Kompositionen aus Nougat-, Marzipan-, Trüffel-, Mandelcrème- und knackiger Nuss-Pralinés sowie knusprigen Mandel-Nuss-Splittern: Die **Pralinés Hochfein** umhüllt von edlem Geschenkpapier und mit einem dekorativen Geschenkanhänger, sorgen optisch wie geschmacklich für höchsten Genuss.



Für Schatzsucher

Prunkvolle Köstlichkeiten

Tauchen Sie ein in die Welt des **Schatz der Zaren**. Das opulent gestaltete Geschenk im Stil der Zarenzeit verbirgt erlesene Pralinés Spezialitäten in exklusiven Rezepturen.

Eine feine Auswahl von Weihnachts-Nusscrème-Kugeln erwartet Sie in dem **1001 Weihnachtstraum**. Mit der dekorativen Pyramide holen Sie den Zauber des Orients nach Hause.



Für Kommunikative

Süßes für Ihre Lieben

Wenn Sie jemandem sagen wollen, wie wichtig er oder sie Ihnen ist, dann haben wir das Richtige: Die **Süßen Grüße** kombinieren eine Klappkarte für persönliche Weihnachtsgrüße mit süßen Mitbringseln aus feiner Lindt Chocolate.



Für Traditionsbewusste

Familienfest

Lassen Sie Ihre schönsten Kindheitserinnerungen an Weihnachten wieder aufleben. Denn mit den feinen Spezialitäten der **Lindt Weihnachts-Tradition** zeigt Lindt, wie es früher einmal war!

Ob bei **Weihnachts-Orangen-Trüffel**, knusprigem **Weihnachts-Nougat** oder zarten **Makronen-Pralinés** – die klassischen Rezepturen und traditionellen Verpackungen lassen Herzen höher schlagen.



Türchen zum Glück

24 Türchen, gefüllt mit feiner Chocolate, begleiten uns traditionell zum Weihnachtstag.

Doch seit wann gibt es den Adventskalender eigentlich? Und wer hat ihn sich ausgedacht?

Chocoladenseiten auf den Spuren der wohl süßesten 24 Tage

Das sehnlische Warten aufs Christkind hat Tradition, und die uns bekannte 24-tägige Vorfreude auf Weihnachten reicht zurück bis ins 19. Jahrhundert. Damals begannen protestantische Familien damit, vom 1. bis zum 24. Dezember für jeden Tag ein frommes Bild in ihre Wohnungen zu hängen. In anderen Familien malte man stattdessen einfach nur 24 Kreidestriche an die Wand. Die Kinder durften diese dann täglich nach und nach bis zum Weihnachtstag wegwischen.

SÜSSES WARTEN AUF S CHRISTKIND

Die Idee des Adventskalenders war geboren. Die 24 Türchen, wie wir sie heute kennen, entstanden jedoch erst Ende des 19. Jahrhunderts, als eine Maulbronner Pfarrersfrau ihrem Sohn Gerhard auf einen Karton 24 „Wibele“, eine Biskuit-Spezialität aus Schwaben, nähte. Für jeden Dezembertag bis Heiligabend eines. Aus dem kleinen Gerhard Lang wurde später ein großer Münchner Verleger, der die täglich neu gespeiste Vorfreude auf Weihnachten nicht vergessen konnte. Bald darauf kreierte er für seine lithographische Anstalt Reichhold & Lang einen – noch – fensterlosen Adventskalender aus zwei Papierbögen zum Ausschneiden und Aufkleben. Einige Jahre später, gegen 1920, erschienen bereits die ersten Adventskalender mit Türchen. Nur fand der neugierige Weihnachtstagezähler noch immer nichts Süßes dahinter, sondern bunte Bilder. Wer weiß, was Gerhard Lang noch so eingefallen wäre, hätte er Ende der 1930er-Jahre nicht seinen Betrieb aufgeben müssen. So mussten Naschkatzen noch bis 1958 warten. Doch dann war es so weit: Hinter den Türchen des Kalenders war-

GLASKUGEL-KALENDER

Dieser Adventskalender hat das Potenzial zum Designobjekt: 24 durchsichtige Kugeln zum Aufhängen wurden mit den unterschiedlichsten weihnachtlichen Leckerbissen von Lindt gefüllt.

Unser Tipp: Die Kugeln lassen sich besonders hübsch an einigen Barbarazweigen aufhängen. In einer schlichten Vase drapiert, bringen die dann auch noch Glück und gute Wünsche ins Haus



tete zum ersten Mal köstliche Schokolade. Heute sind dem kalendarischen Weihnachtszauber keine Grenzen mehr gesetzt. Das wohl aufsehenerregendste Exemplar steht Jahr für Jahr im Leipziger Böttchergässchen: der mit 857 Quadratmetern weltgrößte frei stehende Adventskalender. Hier noch von „Türchen“ zu sprechen, wäre vermessen: Die Überraschungshüter sind drei mal zwei Meter groß und werden täglich geöffnet.

24 KLEINE GLÜCKSGEFÜHLE

Aber letztlich helfen auch die allerkleinsten Adventskalender, ob mit Bildchen oder gefüllt mit der feinen Lieblings-Chocolate, beim Zählen der Tage und Vorfreude auf das bevorstehende Weihnachtsfest. Und Lindt Naschkatzen wissen, worauf es bei einem Adventskalender ganz besonders ankommt: auf das Glücksgefühl hinter jedem der 24 verzierten Türchen. Natürlich zartschmelzend.

Adventskalender von Lindt

Lindor – 24 Türchen zum Dahinschmelzen

Mehr brauchen süße Feinschmecker nicht: 24 Türchen, bestückt mit den unendlich zartschmelzenden Lindor-Köstlichkeiten.

Adventskalender für Kinder – buntes Treiben

Da ist was los! Bei diesem Adventskalender haben Kinder jede Menge zu entdecken. Neben vielen süßen Choco-Spaß-Geschenken hinter den Türchen warten eine Weihnachtsgeschichte in 24 Teilen und kleine Rätsel auf sie!

Pärchenkalender – Vorfreude für zwei

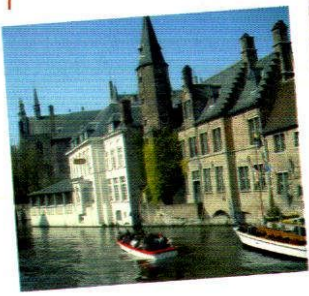
Gleich zweimal 24 Pralinés mit erlesenen Füllungen verbergen sich in diesem Doppel-Adventskalender. Hinter jedem Türchen finden sich romantische Sprüche.



Noch mehr Adventskalender von Lindt und den großen Online-Kalender mit vielen Überraschungen finden Sie auf www.lindt.de



LINDT NEWS



GEWONNEN! MIT LINDT NACH BRÜGGE

Herr und Frau Hagemann aus Schwalbach waren die glücklichen Gewinner unserer Verlosung aus dem Weihnachtsheft 2009 und verbrachten ein Genießer-Wochenende im Kempinski Hotel in Brügge. Besonderen Spaß machte die Grachtenfahrt, bei der die historische Altstadt vom Wasser aus betrachtet werden konnte.

Neues Duo: Lindt und die Deutsche Post



Lindt unterstützt die Deutsche Post als Kooperationspartner bei der Einführung des neuen Produktes E-Postbrief. Mit dem E-Postbrief können Privatpersonen, Unternehmen und

Verwaltungen sicher im Internet miteinander kommunizieren. Unter allen Neukunden, die sich bis zum 31.12.2010 unter www.epost.de registrieren und dabei den Aktionscode CHOCOLADENSEITEN angeben, werden 100 Gutscheine für den Lindt Online-Shop in einem Chocoladenwert von je 50 Euro verlost.



Lindt bei Facebook

Besuchen Sie Lindt doch mal auf Facebook, dem Online-Netzwerk, das Fans von Marken vernetzt und bereits Millionen Nutzer in Deutschland hat. Bei Lindt auf Facebook erfahren Sie Neuigkeiten, können sich mit anderen Fans austauschen, an Aktionen teilnehmen, Links zu Rezepten und Gewinnspielen nutzen oder Freunde einladen. Lindt auf www.facebook.com/lindtdeutschland zu besuchen. Auf unserer Homepage www.lindt.de finden Sie in der Fußzeile einen Direktlink mit dem Facebook-Symbol (s. links).

UNWIDERSTEHLICHE BOTSCHAFT

So zart können süße Grüße sein: Mit den neuen E-Cards von Lindt können Sie Ihren Freunden Botschaften zum Dahinschmelzen senden. So wie die Lindt Vollmilch Feinschmelzend Tafeln für Momente des Glücks sorgen, zaubern auch die charmanten Sprüche wie „Es gibt auch andere, aber ich will nur Dich“ ein Lächeln aufs Gesicht.

Senden Sie die E-Cards von Lindt an fünf Ihrer Freunde, und Fleurop schenkt Ihnen als Dankeschön einen **5-Euro-Online-Gutschein**. Denn auch Blumen lassen Herzen höher schlagen. Die **E-Cards** finden Sie im Internet auf www.lindt.de.



Zum Dahinschmelzen:
Vollmilch Feinschmelzend



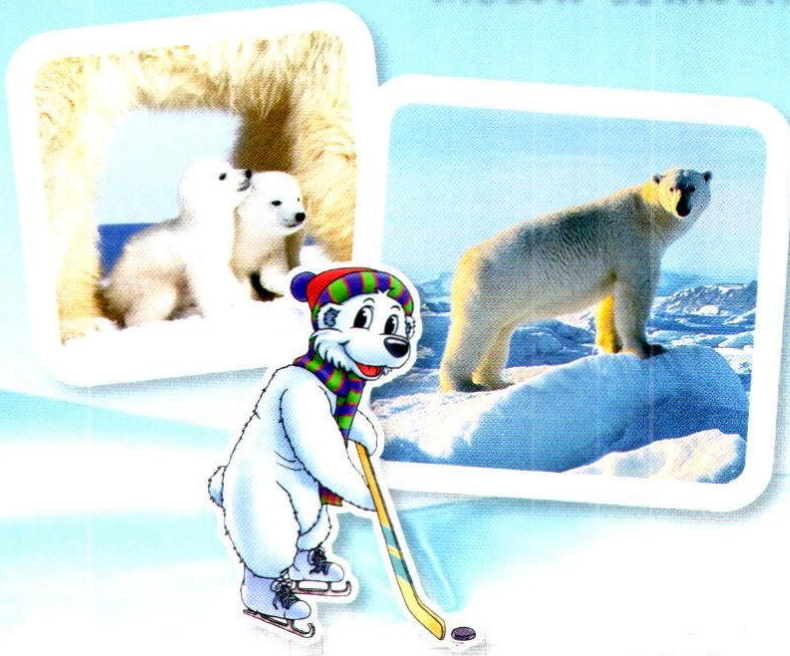
Blumen sind die herzlichste Verbindung von Mensch zu Mensch. Blumen passen fast immer. Sie sind ein ganz persönliches Geschenk. Blumen sind emotional und lassen das Herz höher schlagen. Nutzen Sie diesen "Fleurop-Effekt" und machen Sie einem lieben Menschen eine Freude.



FLEUROP
bringt's.

Der Eisbär

und was du über ihn wissen solltest:



Eisbären leben in der Polarregion rund um den **Nordpol**.

Die ersten **1,5 bis 2,5 Jahre** säugt die Mutter das Jungtier. Danach muss es für sich selbst sorgen.

Bis zu **einem Kilometer** weit kann der **Eisbär** seine Beute riechen.

Wenn der **Eisbär** keine Beute findet, dann kann er **4-8 Monate, manchmal sogar ein ganzes Jahr** fasten.

Bei der Jagd hilft dem **Bären** im Schnee sein **weißes Fell**, denn er kann so nur schwer gesehen werden.

Auch Teile der Fußsohlen sind **dicht behaart**, um ihn vor der Kälte zu schützen und damit er nicht auf dem Eis ausrutscht.

Man sieht es ihm kaum an, aber unter dem weißen Fell hat der **Eisbär** eine **schwarze Haut**.

In der freien Natur kann ein **Eisbär** bis zu **30 Jahre alt** werden.



Nickerchen?



Choco-Spaß

Naschen mit dem Eisbären
Leckere Alpenvollmilch-Chokolade als Eiszapfen, Kugeln oder als süße Polarbärchen

Und, was meinst du?

1. Wo lebt der Eisbär?
a) am Südpol b) am Nordpol
2. Wie lange bleibt das Eisbären-Junge bei seiner Mutter?
a) bis 2,5 Jahre b) bis 4 Jahre
3. Wie lange hält es der Eisbär ohne Nahrung aus?
a) 3 Monate b) bis zu einem Jahr
4. Wie alt können Eisbären in freier Wildbahn werden?
a) 15 Jahre b) 30 Jahre

Lindt Choco-Spaß gewinnen

Weißt du alle Antworten? Prima, denn mit etwas Glück gewinnst Du eines von 20 Lindt Choco-Spaß-Paketen. Sende eine Postkarte mit den Lösungen und dem Stichwort „Eisbär“ an: Chocoladefabriken Lindt & Sprüngli GmbH, Süsterfeldstr. 130, 52072 Aachen. Natürlich kannst du auch im Internet unter www.lindt.de/fanclub mitmachen. Teilnahmeschluss ist der 31.1.2011. Viel Glück!

Kleben Sie hier Ihre Logos
der Weihnachts-Spezialitäten
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 Weihnachts- Treueaktion

Bitte schicken Sie den Sammelpass
mit den aufgeklebten Lindt Logos
bis zum 31.01.2011 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 31.01.2011.
Wir senden Ihnen anschließend Ihre Treueprämie zu.
Namen und Anschrift nicht vergessen. Berücksichtigt
werden nur die Logos der Lindt Weihnachts-Beutel.
Logos anderer Lindt Produkte nehmen nicht an der
Aktion teil.

Ihre Treue lohnt sich! Logos sammeln und Prämie sichern.

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

Name/Vorname

Straße

PLZ/Ort

E-Mail

■ Ja, ich bin damit einverstanden, weitere Produkt- und Werbeinformationen zu erhalten. Die 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. Meine Einwilligung kann jederzeit durch ein Schreiben an die Schokoladefabriken Lindt & Sprüngli GmbH, Konsumentenservice, Postfach 10 10 23, 52010 Aachen, widerrufen werden.



Frohes Fest für Sammler!

Ihre Treue lohnt sich!

Lindt belohnt treue Genießer der feinen Weihnachts-Spezialitäten im Beutel



LINDT BEDANKT SICH ...

Für sechs gesammelte Logos der Lindt Weihnachts-Spezialitäten-Beutel erhalten Sie ein Lindt Mini-Nostalgie-schild (11 cm x 7,4 cm). Bei zwölf gesammelten Logos belohnen wir Sie mit einer weihnachtlichen Porzellantasse (10,5 cm hoch).



SO NEHMEN SIE TEIL:

Einfach das Oval mit dem goldenen Lindt Schriftzug (Lindt Logo) auf den Vorderseiten der Lindt Weihnachts-Spezialitäten-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 Weihnachtsbeutel-Treueaktion findet im Zeitraum vom 1. November 2010 bis 31. Januar 2011 statt. Berücksichtigt werden ausschließlich die Logos der Lindt Weihnachts-Beutel. Logos anderer Lindt Produkte werden nicht berücksichtigt.



Dunkle Chocolate
war noch nie
sooo mild!



DAS BESTE AUS MILDDEM EDELCA CAO

Für die milden Varianten der Excellence Chocoladen haben die Maîtres Chocolatiers von Lindt überwiegend handverlesene Cuvées mit besonders milden Edelcacaosorten zusammengestellt. Durch langes Conchieren wird die Bitternote weiter reduziert, bis ein vollmundiges, aber zugleich mildfeines Geschmacksprofil entsteht, das die ganze Aromenvielfalt des Cacaos enthält. Für die harmonische Abrundung sorgt ein Hauch echter Bourbon-Vanille. So ist es gelungen, neben den charaktervoll-intensiven Excellence Tafeln neue Mild-Varianten zu kreieren, die so mild schmecken, wie es ihr Name verspricht. Jetzt mit 70% und neu mit 85% und 90% Cacao.



Lindt 

SCHWEIZER MÂTRE CHOCOLATIER
SEIT 1845