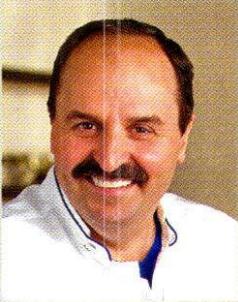


Chocoladen

DAS LINDT MAGAZIN FÜR GENIESSER

Seiten



JOHANN LAFER

*Feine Chocoladen-Rezepte
für die Weihnachtszeit*

ZARTCREMIGES SCHICHT-NOUGAT

*Die neuesten Kreationen
der Maîtres Chocolatiers*

LINDT PRALINÉS

*Meisterwerke der Confiserie
für die schönsten Momente*



Extra

*Mit Lindt gewinnen: Eine Reise
zum Weihnachtsmann nach Finnland*

Lindt

SCHWEIZER MAÎTRE CHOCOLATIER
SEIT 1845



10



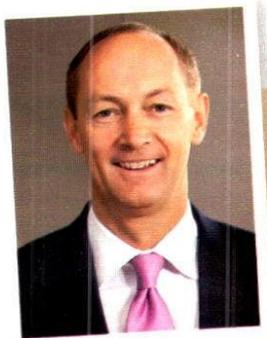
18



24



6



Liebe Leserinnen und Leser,

gerade waren wir noch am See, am Strand oder in den Bergen, nun nähert sich der Herbst auf leisen Sohlen.

Buntes Laub kündigt eine Zeit der Regeneration an. Wir stellen Kerzen in der Wohnung auf, drapieren Kuschedecken, lehnen uns zurück – und streicheln die Seele.

Mit dieser Ausgabe möchten wir Sie auf die kommenden Wintertage einstimmen. Lassen Sie sich von Brigitte von Boch (S. 6) und Florist Heiko Kalitowitsch (S. 38) für Ihre weihnachtliche Deko inspirieren. Oder freuen Sie sich auf die zartcremigen Schicht-Nougat-Tafeln, die unsere Lindt Maîtres Chocolatiers für Sie entwickelt haben (S. 18). Für sinnliche Momente sorgt auch Lindor, die unendlich zartschmelzende Verführung. Wie ihre kühl auf der Zunge zergehende Füllung in knackiger Schokoladen-Hülle die kleinen Glücksmomente des Alltags versüßt, erfahren Sie auf Seite 24. Die besonderen Ereignisse im Leben begleiten seit jeher Pralinen, die Meisterwerke der Confiturerkunst. Ob für festliche Anlässe oder als kleines Geschenk – die Maîtres Chocolatiers haben für jede Gelegenheit eine Auswahl feiner Pralinés und Mini-Pralinés zusammengestellt und liebevoll verpackt (ab Seite 42).

Keine Chocoladenseiten ohne die himmlischen Süßspeisen von Johann Lafer! Entdecken Sie das neue Lindt Chocoladen-Buch mit Rezepten von Johann Lafer, das wir Ihnen ab Seite 36 vorstellen.

Viel Freude beim Genießen wünscht Ihr

DR. ADALBERT LECHNER
Geschäftsführer Lindt & Sprüngli Deutschland

INHALT

- 4 **Magazin**
Neues aus der Welt der Maîtres Chocolatiers
- 6 **So dekoriert die Stilexpertin**
Brigitte von Bochs persönliche Tipps für eine festliche Weihnachtsatmosphäre
- 10 **Weihnachten ganz gemütlich**
Kreative Dekoideen für Ihr Zubause an den Feiertagen
- 16 **Ho, ho, ho!**
Gestatten, der Weihnachtsmann stellt sich vor und hat gleich noch einen tollen Reisege Gewinn im Sack
- 18 **Verliebt in Nougat**
Die neuen Schicht-Nougat-Tafeln und -Kugeln von Lindt: butterzart und unwiderstehlich cremig
- 24 **Rundum glücklich**
Lindor, das kugelförmige Glück, und warum die rote Kugel auch Roger Federer froh macht
- 28 **Neue Rezepte zum Fest**
Weihnachstrezepte von Sterne Koch Johann Lafer. Außerdem: das neue Lindt & Lafer Chocoladen-Buch mit über 50 Rezepten
- 38 **Christbaumschmücken**
mit dem Kölner Floristen Heiko Kalitowitsch
- 42 **Pralinés in Feierlaune**
Lindt Pralinés begleiten die schönsten Anlässe im Leben
- 46 **Noch mehr Choco-Neuheiten**
Worauf Sie sich sonst noch freuen dürfen
- 48 **Nachhaltig lecker!**
Wie mit den Lindt Excellence-Tafeln die Welt ein klein wenig besser wird
- 50 **Sie sind der Maître**
Kreieren Sie Ihre eigene Chocolate



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 Sabine Krohberger, Sandy Schneider MITARBEITER DIESER AUSGABE Oliver Armknecht, Claudia Götz, Nicole Grinzing, Gisela Haberer, Norbert Misch-Kunert, Barbara Schulz, Jürgen Stoll • VERLAG Chocoladenseiten ist eine Kooperation von move communications GmbH (Kistlerhofstr. 70, 81379 München, 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 Druckerei Appl, Sinsheim



WEIHNACHTS-COUNTDOWN

Eine festliche Dekoration an den Wänden, auf dem Tisch und natürlich am Tannenbaum, besinnliche Musik, die leise im Hintergrund spielt, der Duft des köstlichen Bratens in der Luft und das Beisammensein mit den Menschen, die einem am Herzen liegen – wer freut sich nicht auf Weihnachten? Auf die Zeit, wenn unsere Familien von weit her zusammenkommen und gemeinsam den Heiligen Abend feiern. Doch so schön diese ganz besonderen Tage auch sind, so schnell können sie in Hektik und Stress umschlagen. Denn natürlich wollen wir, dass Weihnachten einfach perfekt wird. Umso wichtiger ist es, schon frühzeitig mit den Vorbereitungen anzufangen. Wann ist zum Beispiel der richtige Moment, um den Baum zu besorgen? Wie sieht es mit der Weihnachtsgans aus? Und wie schaffe ich es, unnötigen Einkaufsstress in überfüllten Warenhäusern zu vermeiden? Im Fanclub auf www.lindt.com stellen wir Ihnen hilfreiche Tipps vor und sagen Ihnen, zu welchem Zeitpunkt welche Vorbereitung angesagt ist – für ein stressfreies und harmonisches Weihnachtsfest!



Fanclub auf www.lindt.com



ZEIT DER *Vorfreude*

Die Vorbereitungen für das Fest der Feste sind allgegenwärtig. Lindt Chocoladenseiten hat auch in diesem Jahr schöne Ideen gesammelt, wie Sie anderen eine Freude bereiten können, aber auch nützliche Tipps, um den Weihnachtsstress zu vermeiden

JEDEN MONAT EINE SÜSSE ÜBERRASCHUNG



Für Genießer feiner Chocoladen geht mit dem Lindt Chocoladen Club ein Traum in Erfüllung. Denn einmal im Monat steht der Postbote mit einer süßen Überraschung vor der Tür: ein Paket, gefüllt mit köstlichen Chocladen-Creationen für große und kleine Naschkatzen! **Anmeldung und weitere Informationen unter:** www.lindtchocoladenclub.de bzw. service@lindtchocoladenclub.de und Tel. 01 80/5 88 60 05 (Mo.–Fr. 8–18 Uhr, dtms – max. 0,14 €/Min. aus dem deutschen Festnetz, max. 0,42 €/Min. aus dem Mobilfunk)





DIE WELT DER SCHOKOLADE

Das Lindt Schokoladenmuseum war schon immer für die ein oder andere süße Überraschung gut. Doch seit Kurzem ist es um eine ganz besonders exklusive Neuheit reicher: die erste Schokoladen-Tafel, die aus der museumseigenen Kakaofrucht gewonnen wurde. Nicht minder interessant ist auch ein Workshop, den das Museum anbietet. Höhepunkt von „Mit allen Sinnen ...“ bildet eine Degustation, bei der mehrere hochwertige Edelschokoladen geprüft und genossen werden. So werden Sie zu einem wahren Schokoladenkenner. Wer selbst auf den Spuren der Maîtres Chocolatiers wandeln möchte, kann dies ebenfalls im Museum tun: Im Pralinenkurs lernen Sie, wie Sie eigene Köstlichkeiten nach Ihrem Geschmack und Ihrer Kreativität herstellen. Und auch die Kleinen finden spielerisch in die wunderbare Welt der Schokolade: Spezielle Kinderwerkstätten zeigen ihnen, wie sie Kinderpralinen, Tafeln oder auch Hohlfiguren selbst machen können. Lindt Schokoladenmuseum, 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



Nachgefragt!

DARF ICH ALS FIGUR- BEWUSSTER MENSCH SCHOKOLADE ESSEN?

Das Ansehen von Schokolade hat im Laufe ihrer Geschichte eine bemerkenswerte Veränderung erfahren. Noch bis ins 19. Jahrhundert galt sie aufgrund ihres hohen Preises als erlesene Delikatesse, die nur dem reichen Adel vorbehalten war. Heute ist das zum Glück anders und wir können uns alle an Schokolade erfreuen. Dennoch sollte sie auch heute ein bewusster Genuss bleiben. Wer während einer Heißhungerattacke eine ganze Tafel auf einmal isst oder bei der Arbeit unkontrolliert in die Pralinenpackung greift, kann den feinen Geschmack nicht wirklich würdigen – und ärgert sich später nur über sich selbst. Besser ist es, sich Zeit zu nehmen. Zeit für die Schokolade, aber auch Zeit für sich selbst. Am besten funktioniert das, wenn man sie sich gönnt, bevor der Appetit kommt, zum Beispiel als Belohnung nach einem stressigen Arbeitstag. Oder auch, um einen besonderen Moment zu würdigen. Auf diese Weise bleibt Schokolade das, was sie schon immer war: ein besonderes Vergnügen, das wir uns hin und wieder unbesorgt gönnen dürfen – und sogar sollten. Übrigens sind fast alle Lindt Produkte mit Nährwerten gekennzeichnet. Eine übersichtliche Nährwerttabelle finden Sie auf www.lindt.com im Bereich „Service“.



Der perfekte Tisch

Eine liebevoll gestaltete Platzkarte stimmt uns ebenso wie das feine Trüffelherz von Lindt auf das gemeinsame Weihnachtsessen ein



Fotos: Jan C. Brettschneider, Styling: Christine Mähler

» Weihnachten bin ich ganz traditionell«

Das Fest der Feste wäre ohne seine stimmungsvollen Weihnachtsdekorationen einfach nicht dasselbe. Doch Dekoration ist nicht gleich Dekoration. Aus diesem Grund traf Chocoladenseiten die bekannte Stilexpertin Brigitte von Boch und holte sich bei ihr Rat



»An Weihnachten versuchen wir immer, die Zeit unserer Kindheit festzuhalten«

Oh Tannenbaum ...

Die geschmackvolle Tischdekoration besteht aus kleinen Zuckerfichten, an denen mit Draht die unendlich zartschmelzenden Lindor-Kugeln befestigt werden. Aber Vorsicht: Nicht alles wegnaschen!

Wie viele Tage noch?

Der dekorative Adventskalender für Liebhaber traditioneller Lindt Spezialitäten ist gefüllt mit einer feinen Selektion verschiedener Pralinen in klassischen und weihnachtlichen Rezepturen sowie einer Auswahl der beliebten Mini Figuren von Lindt (z.B. Lindt Mini Weihnachtsmann). Traditioneller Weihnachtsgenuss für Groß und Klein – ganz ohne Alkohol

Süße Weihnachtszeit

Für jedes Alter

Ob der *Lindt Pärchen-Adventskalender* oder der *Lindt Adventskalender für Kinder* – mit diesen Köstlichkeiten wird die Adventszeit zum Genuss



IM GESPRÄCH MIT BRIGITTE VON BOCH

Wie zaubere ich mir zu Hause die richtige Weihnachtsatmosphäre? Dekorationsexpertin Brigitte von Boch verrät uns ihre ganz persönlichen Tipps.

Was ist für Sie die schönste Weihnachtsdekoration?

Brigitte von Boch: Was mich besonders freut, sind die Tannengirlande an der Haustüre und die alten Eisenlaternen mit Kerzen, die wir immer anzünden. Das vermittelt Wärme, Willkommen und jeder verbindet sofort etwas Besonderes damit.

Was sind Ihre liebsten Erinnerungen an die Weihnachtsfeste Ihrer Kindheit?

Brigitte von Boch: Das ist ganz klar Plätzchen backen mit meiner Großmutter. Der köstliche Teig, von dem ich genascht habe, bis mir fast übel war. Und dann der Duft, wenn sie im Ofen waren! Ein himmlischer Moment in meiner Erinnerung.

Welche traditionellen Elemente verwenden Sie gerne zu Weihnachten?

Brigitte von Boch: Etwas sehr Bayerisches: Rauschgoldengel, die habe ich über Jahre gesammelt. Alte, schöne Engel, die man heute so gar nicht mehr findet.

Welcher Deko-Stil hat Ihnen schon immer besonders gut gefallen?

Brigitte von Boch: Weihnachten bin ich ganz traditionell, fast altmodisch. Alles nur Natur, Rot, Grün, Gold und Silber, das sind meine Farben, und die Mistel darf nicht fehlen.

Zu Weihnachten drehen selbst Dekomuffel richtig auf: Leuchtreinere im Garten, Mistelzweige, wohin man blickt, ein Meer von Lichterketten, glutrote Christsterne.

Gibt es aus Expertensicht auch ein Zuviel oder Dekorationen, die man besser lassen sollte?

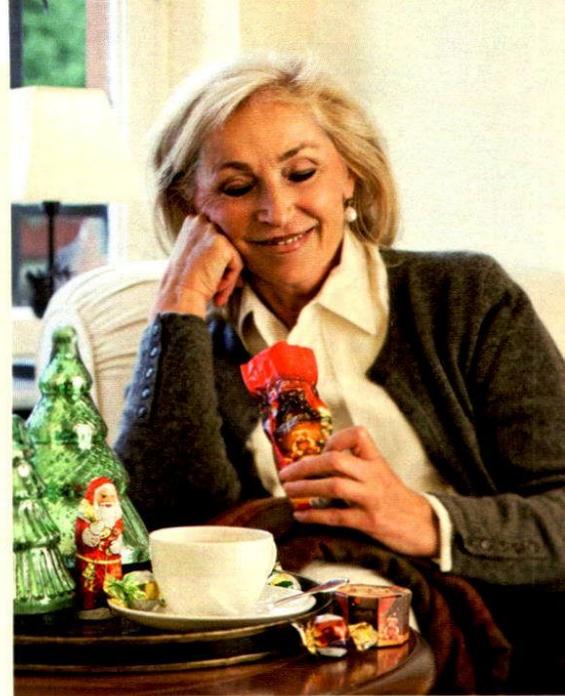
Brigitte von Boch: Weihnachten verkitscht bei uns leider langsam so wie in Amerika. Man ist ja oft fasziniert von der Kreativität, die diese Zeit mit sich bringt, aber bei uns kann ich mir das nicht vorstellen.

Weihnachten und Behaglichkeit gehören für viele zusammen, auch wenn immer mehr moderne, kühle Deko-Accessoires zum Fest angeboten werden. Was ist Ihnen wichtig?

Brigitte von Boch: Dass sich bei uns, was die Dekoration betrifft, nur Nuancen verändern. Unsere Kinder wollen das Vertraute, und diesen Wunsch erfülle ich ihnen gerne. Jeder hat aus seinen Kindertagen das Fest wie auf der DNS gespeichert, und man möchte mit Weihnachten die Zeit der Kindheit festhalten.

Haben Sie ein paar Tipps, mit denen man ohne viel Aufwand Weihnachtsflair zaubern kann?

Brigitte von Boch: Düfte spielen zu dieser Zeit eine große Rolle. Nelke, Zimt, Orange und ein Tannenzweig auf einen Teller gelegt oder eine gute Duftkerze versetzen einen schnell in eine adventliche Stimmung. Nicht zu vergessen schöne Musik.



Deko aus Leidenschaft

Für Brigitte von Boch sind schöne Dinge eine echte Herzensangelegenheit. Aus diesem Grund bietet die Stilexpertin in ihren Geschäften und ihrem Online-Shop (www.bevonboch.com) ausschließlich Accessoires an, die sie selbst gern verwendet

Wie sieht Ihre Weihnachtsdekoration ganz privat aus?

Brigitte von Boch: Ja, wie gesagt, ganz natürlich. Wenn kleinere Kinder im Haus sind, wird Dekorieren für viele zur Herausforderung. Die Glaskugeln am Baum, der brennende Adventskranz auf dem Tisch, zerbrechliche Figuren.

Haben Sie praktische Dekotipps für Eltern, die sich Behaglichkeit wünschen, die den Kleinen standhält?

Brigitte von Boch: An den Baum nur elektrische Kerzen hängen! Bei Äpfeln, Lebkuchen und Süßem dicke Schleifen verwenden und zerbrechliche Figuren möglichst außer Reichweite stellen. Dann noch ein schöner Adventskranz mit Band und Nüssen und in die Mitte vier Kerzen im Kerzenständer stellen.

Welche Weihnachtsnascherei darf auf Ihrem bunten Teller nicht fehlen?

Brigitte von Boch: Die Früchte, die es in Bethlehem gab: Mandeln, Feigen, Datteln, Pistazien und dazu Schokolade, am besten natürlich von Lindt.

»Für mich muss Weihnachtsdekoration einfach natürlich wirken«

Weihnachten

VOLLER SÜSSER AUGENBLICKE

Draußen fallen die Schneeflocken, und Eisblumen zieren die Scheiben. Aber zu Hause ist es kuschelig warm und gemütlich. Endlich ist sie da, die Zeit, in der wir zur Ruhe kommen, die Tage, an denen wir uns selbst und andere verwöhnen, und die wertvollen Stunden, die wir mit unseren Lieben verbringen können. Die stille Zeit, die wir uns jedes Jahr wieder sehnsüchtig herbeiwünschen



❄️ **1. KINDERLEICHT** Nicht nur die Lindt Weihnachtsmänner fühlen sich unter den selbst gemachten hauchzarten Weihnachtssternen und den Lindor-Kugeln wie zu Hause. 📄 Die Bastelanleitung für die Sterne und die Schnittmuster finden Sie online unter www.lindt.com

❄️ **2. ZIPFELMÜTZE MIT FÜLLUNG** Dem Weihnachtsmann ist kalt auf dem Kopf, aber uns wird warm ums Herz und im Magen. Gefüllt mit Köstlichkeiten von Lindt, kann diese Weihnachtsmütze zum Beispiel als Adventskalender dienen: Ist sie leer, ist Weihnachten endlich da

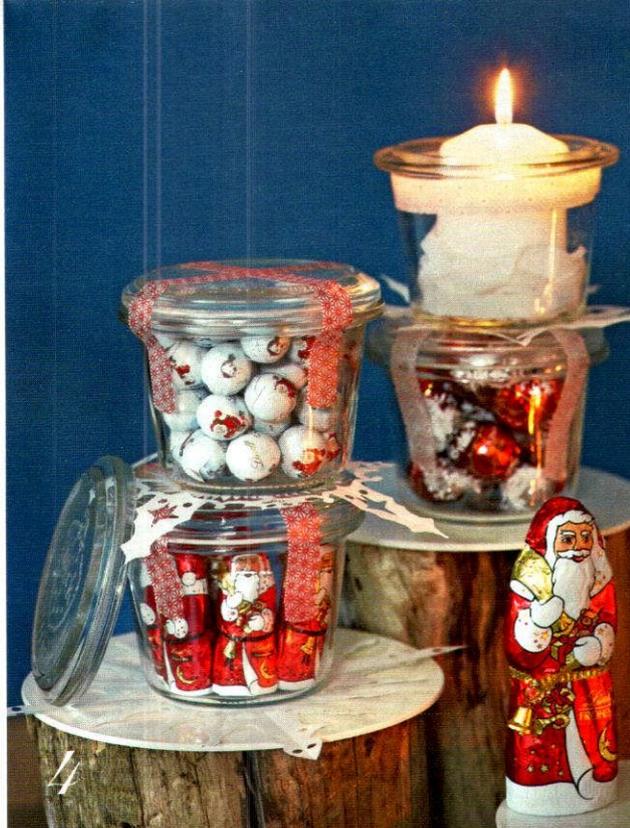


❁ **3. CHOCOLADEN-ZAUBER** Das zaubert Weihnachtsstimmung in jeden Raum: Mit cremigen Gourmet-Kugeln von Lindt dekorieren Sie ganz einfach und sehr effektiv Fensterbänke, Sideboards oder Kaminsimse

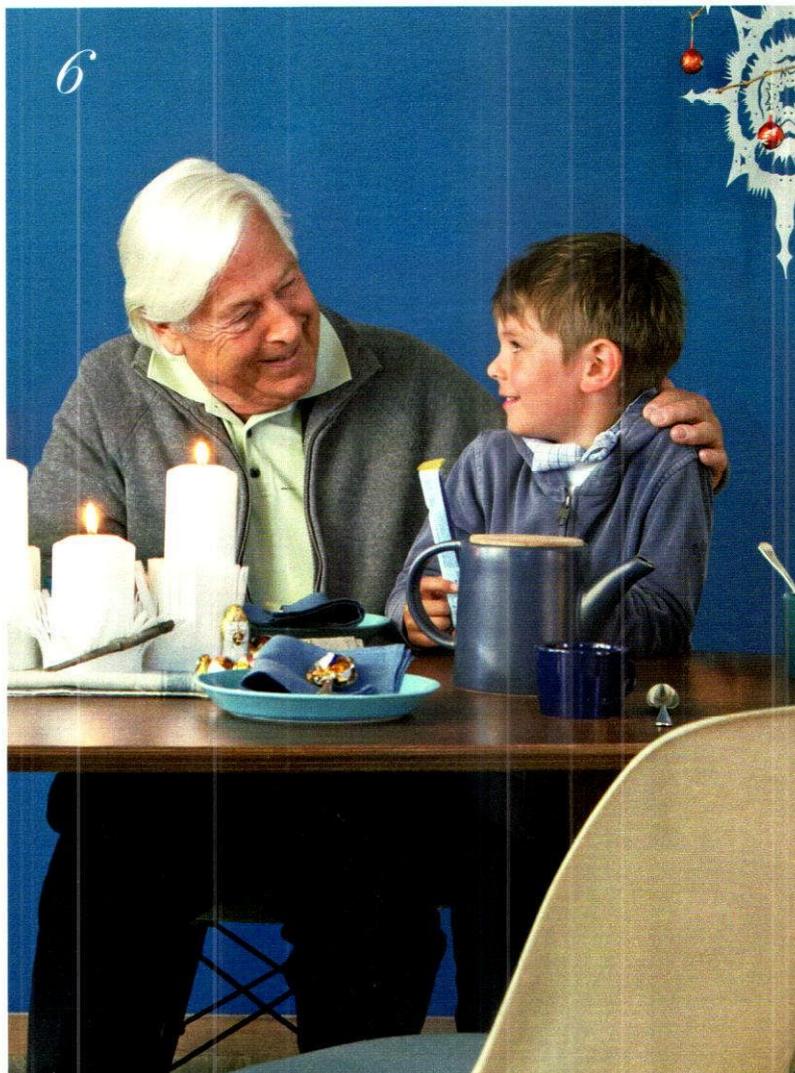
WEIHNACHTEN GANZ
GEMÜTLICH ZU HAUSE

* **4. EINMACH-ÜBERRASCHUNGEN** Weihnachtliche Dekoration oder süße Überraschung: Die schlichten Einmachgläser machen mit den köstlichen Lindor-Kugeln, Doppelmilch-Mini-Kugeln oder Mini-Weihnachtsmännern nicht nur einen super Eindruck – sie erfreuen auch als Gastgeschenk jedes Genießerherz

* **5. KÖSTLICH GEFÜLLTER BAUM** Diese Weihnachtsbaumdose, gefüllt mit zartschmelzenden Lindor-Kugeln und verziert mit echten Kristallsteinen, macht sich gut als Dekoration bei Ihnen zu Hause. Und wenn Sie sie verschenkt haben, besorgen Sie sich gleich noch eine zweite



* **6. FAMILIENFEST** Weihnachten ist die Zeit des Jahres, die uns immer wieder verzaubert. Wir möchten Gutes tun und anderen eine kleine Freude bereiten. Doch am schönsten ist es, im Kreis der Familie zusammensitzen und gemeinsam Lindt Köstlichkeiten wie die kleinen Lindt Engelchen oder den Doppelmilch-Stick zu genießen



7



* **7. WEISSE PRACHT** Die niedlichen kleinen Lindt Engelchen machen sich in ihren weiß-goldenen Gewändern gut vor den Kerzen mit den dekorativen Papierkrägen. Dazu noch leckere Gourmet-Kugeln „Walnuss-Dessert“, und der Weihnachtstisch ist perfekt

@ Bastelanleitung unter www.lindt.com



8

* **8. PRÄSENTE, SÜSS VERPACKT**

So einfach und doch so besonders: Die Lindor-Kugel bringt nicht nur den selbst gebastelten Papierstern hervorragend zur Geltung, sie macht auch aus einer einfachen Geschenkverpackung ein ganz persönliches Präsent

@ Bastelanleitung unter www.lindt.com

* **9. EIN MUSS IM WINTER** Sie erinnern uns an unsere Kindheit. Wenn der Duft von Bratäpfeln den Raum erfüllt, wird uns allen ganz warm ums Herz. Tipp für Schleckermäuler: auf die fertigen Äpfel eine Lindt Gourmet-Kugel geben und schmelzen lassen. So können Sie kalte Wintertage versüßen



9

MORGEN, KINDER, WIRD'S WAS GEBEN

❄️ **10. STIEFLEIN,
STIEFLEIN ...** Da freuen sich nicht nur die Damen: Diese äußerst femininen roten Stiefel machen sich auch als Nikolaus-Überraschung gut. Bis oben hin gefüllt mit Weihnachtsmandeln und Weihnachts-Chocolate, sorgen sie lange für Freude. Die festliche Dekoration wird ganz einfach aus selbstklebendem Band gebastelt



Kleines Santa-Lexikon

Jeder weiß: Der Weihnachtsmann kommt zu den Kindern, beschenkt die Braven und bestraft die Unartigen. Doch kennen Sie auch seinen wahren Ursprung oder wissen Sie, wo er zu Hause ist? Lindt Chocoladenseiten hat für Sie Wissenswertes rund um den Weihnachtsmann recherchiert ...

URSPRUNG

Der Weihnachtsmann geht in erster Linie auf Nikolaus von Myra zurück, einen Bischof aus dem 4. Jahrhundert, der schon damals als Wohltäter der Armen und Kinder galt. Noch heute wird der später heilig gesprochene Nikolaus am 6. Dezember gefeiert. Ihm zu Ehren wurden schon im Mittelalter Kinder an diesem Tag beschenkt.

SÜSSER WELTENBUMMLER

Lindt Weihnachtsmann müsste man sein, denn der süße Weltenbummler reist zu Weihnachten in über 40 Länder. Unter dem Weihnachtsbaum in Rom wird er ebenso zu finden sein wie auf dem Gabentisch im spanischen Barcelona oder in der Schweiz.

BRIEFE AN SANTA

In Deutschland gibt es sieben Postämter, die sich den Weihnachtsbriefen der Kinder widmen. Das bekannteste ist Himmelpfort nördlich von Berlin, in dem jährlich bis zu 200.000 Briefe aus aller Welt beantwortet werden. Aber auch in Engelskirchen oder Himmelreich kümmern sich ehrenamtliche Helfer fleißig um die Weihnachtspost.



DAS TYPISCHE AUSSEHEN

Der lange, weiße Rauschbart, ein festlicher roter Mantel und ein Sack voller Geschenke – so kennen wir den Weihnachtsmann. Im bekannten Kinderbuch „Struwwelpeter“ von 1844 sieht der Nikolaus dem heutigen Weihnachtsmann schon recht ähnlich. Und spätestens seit den 1920ern ist der rot-weiße Mantel nicht mehr wegzudenken.

LOBLIED AUF DEN WEIHNACHTSMANN

Das bekannteste Lied über den gütigen Geschenkbringer ist wohl „Morgen kommt der Weihnachtsmann“, dessen Text Hoffmann von Fallersleben (1798–1874) um 1840 verfasst hat. Die Melodie stammt übrigens von einem französischen Lied aus dem 18. Jahrhundert.

KLEINE ZWEIFLERIN

1897 schrieb die achtjährige Virginia O'Hanlon einen Brief an die New Yorker Zeitung „Sun“ und fragte, ob es den Weihnachtsmann wirklich gibt. Der Redakteur Francis Pharcellus Church schrieb daraufhin ein so leidenschaftliches Plädoyer für den Weihnachtsmann, dass er selbst in die Geschichte einging. Über ein halbes Jahrhundert lang wurde seine Antwort jedes Weihnachten neu abgedruckt. Die Antwort an die kleine Virginia als MP3 auf www.lindt.com.

Den Weihnachtsmann von Lindt gibt es in den verschiedensten Größen – von ganz klein mit nur 10 Gramm bis hin zu einem echten Schwergewicht aus einem Kilogramm leckerer, seidig glänzender Lindt Chocolate

WIR SCHICKEN IHRE FAMILIE ZUM WEIHNACHTSMANN!

Wo lebt eigentlich der Weihnachtsmann? Für die Amerikaner ist klar: Am Nordpol muss es sein. Auch die meisten Europäer vermuten ihn irgendwo im Norden, zum Beispiel in Lappland. Genau dort haben wir ihn auch gefunden – und Sie können den Weihnachtsmann besuchen! Lindt Chocoladenseiten verlost eine Reise nach Rovaniemi, der Heimat des Weihnachtsmanns. Hier, hoch oben im Norden Europas, hat der Weihnachtsmann



ein Dorf erschaffen, in dem das ganze Jahr über Weihnachten ist. Einer der Höhepunkte des Dorfes ist das Weihnachtsmann-Postamt, das Briefe von Kindern aus aller Welt an den Weihnachtsmann bearbeitet und beantwortet. Ein wahr gewordener Traum für Weihnachtsfans rund um den Globus.

Gewinnen Sie mit Lindt, Rovaniemi Tourism und VisitFinland 3 Nächte für 2 Erwachsene und 2 Kinder in Rovaniemi.

Reiseantritt ist im Advent 2012 – wenn Santa vor Ort mitten in den Vorbereitungen steckt. Inkl. Flügen mit Finnair nach Rovaniemi und zurück.

Zur Teilnahme schreiben Sie einfach an:

Lindt & Sprüngli, Gewinnspiel „Besuch beim Weihnachtsmann“, 52097 Aachen. Teilnahme auch unter www.lindt.com/fanclub möglich. Teilnahmechluss ist der 31.12.2011. Nicht teilnahmeberechtigt sind Lindt Mitarbeiter und ihre Angehörigen sowie Mitarbeiter des Verlags. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.



Weitere Infos zum finnischen Weihnachtsmannndorf finden Sie im Internet unter www.visitrovanieniemi.fi und www.visitfinland.com





*Der Himmel für
Nougat-Fans*

Für Liebhaber der zarten Nougat-Versuchung gibt es jetzt etwas überraschend Neues: zartcremiges Lindt Schicht-Nougat als Tafel, ganz pur – drei Schichten butterweichen Nougats übereinander, so wie es Nougat-Liebhaber von den Lindt Schicht-Nougat-Pralinés kennen

Erleben Sie es selbst und lassen Sie sich gleich dreifach verwöhnen – im wahrsten Sinne des Wortes: Schon beim Öffnen der Verpackung und dem vorsichtigen Entfernen der Silberfolie erfreuen sich die Augen an den vielfarbigen Schichten. Kurz darauf beglücken köstliche Nussaromen die Nase. Aber dann, der Höhepunkt, wenn sich beim Biss in die erste dreischichtige Nougat-Tafel der zarte Schmelz und das einzigartige Geschmackserlebnis am Gaumen entfalten.

NOUGAT-NOVUM IN TAFELFORM

Die Maîtres Chocolatiers von Lindt haben mit dieser Kreation etwas vollkommen Neues erschaffen – denn so etwas gab es noch nie: zwei zartschmelzende Variationen von Nougat und eine Schicht-Gianduja- bzw. Nuss-Chocolade, und das alles in einer einzigen Tafel. Um das zarte und intensive Nougat-Geschmackserlebnis noch stärker hervorzuheben, verzichteten die Maîtres Chocolatiers bewusst auf eine Chocoladen-Hülle. Diesen Genuss gibt es in gleich drei Tafelsorten: Hell, Dunkel und Weiß. Nougat-Fans werden ihren unvergleichlichen Nusscharakter lieben. Denn für die einzelnen Nougat-Schichten werden nur röstfrische Haselnüsse oder Mandeln verwendet, was diese Lindt Köstlichkeit zu einem besonderen Confiserieerlebnis macht. Eine Meisterleistung, denn Nougat in Tafelform zu verarbeiten, erfordert spezielle Kenntnisse und viel Erfahrung, auf welche die Maîtres Chocolatiers von Lindt zu Recht stolz sind.



Lindt Kugeln aus Schicht-Nougat

Cremiger Schicht-Nougat, umhüllt von zarter Alpenmilch-Chocolade – die neuen Nougat-Kugeln von Lindt in den Sorten Haselnuss und Mandel

KUGELN FÜR GENIESSER

Doch nicht nur die neuen Tafeln erfreuen Nougat-Liebhaber dieses Jahr. Genießen Sie auch die neuen Schicht-Nougat-Kugeln, eine zartschmelzende Kreation aus feinem Schicht-Nougat, umhüllt von zarter Alpenmilch-Chocolade. Bei der Sorte Haselnuss liegt direkt unter der Chocoladen-Umhüllung eine Schicht Haselnuss-Nougat, in der Mitte der Kugel wartet eine Schicht Mandel-Nougat auf ihre Entdeckung. Ebenso raffiniert ist die zweite neue Variante: zartcremiger Weihnachtsmandel-Schicht-Nougat, verfeinert mit einem Hauch von Zimt. Auch hier stecken hinter der zarten Nougat-Versuchung von Lindt natürlich beste Zutaten und eine liebevolle Verarbeitung – kein Wunder also, dass diese Nougat-Spezialitäten ein kulinarischer Hochgenuss für süße Gourmets sind.

Das pure Glück für Nougat-Fans

Eine Nougat-Tafel, pur, vollkommen ohne Chocoladen-Hülle? Noch dazu in drei zartcremigen Schichten? Was wie eine himmlische Idee klingt, bringt Lindt schon jetzt in den Handel. Die neuen Schicht-Nougat-Tafeln gibt es in den Sorten Hell, Dunkel und Weiß. Das pure Glück für jeden Liebhaber reinen Nougat-Genusses!



Vollkommen. Pur.

Zartschmelzende Schichten von Nougat in einer Tafel ohne Schokoladen-Hülle: Mit den Lindt Schicht-Nougat-Tafeln ist den Maîtres Chocolatiers eine vollkommen neue Kreation für Nougat-Liebhaber gelungen



Genuss ...

*... im Quadrat versprechen die sorgsam von
Hand geschichteten Schicht-Nougat-Pralinés*



Himmlische Nougat-Köstlichkeiten nach traditioneller Handwerkskunst

Die Maîtres Chocolatiers von Lindt kennen das Geheimnis guten Nougats und sind wahre Meister der Herstellung dieses vielschichtigen Genusses. Wie unwiderstehlich ihr von Hand geschichtetes Nougat schmeckt, beweist die Beliebtheit ihrer Spezialität, der Schicht-Nougat-Pralinés. Für diesen hohen Anspruch befolgen die Maîtres Chocolatiers von Lindt strenge Regeln bei der Herstellung. Das heißt zum einen, dass nur ausgewählte Mandeln und Haselnüsse aus bestimmten Regionen verwendet werden. Zum anderen liegt die Herausforderung für den besonders zarten Schmelz, der auf der Zunge zergeht, natürlich in der Verarbeitung. Zusammen mit Zucker und Milchpulver entsteht mit frisch gerösteten Nüssen eine Mischung, die von den Maîtres Chocolatiers in einem sogenannten Mélangeur gründlich vermengt und anschließend besonders fein vermahlen wird.

ECHTE HANDARBEIT

Danach wird diese Nougat-Masse im noch weichen Zustand von Hand auf einen langen Fertigungstisch aufgetragen und mit einem sogenannten Schlitten gleichmäßig zu einer dünnen Schicht glatt gestrichen. Erst nach dem Auskühlen kann die nächste Schicht aufgetragen werden. Je mehr Schichten die Maîtres Chocolatiers von Lindt geplant haben, umso länger dauert es, bis die verführerisch zarten Schicht-Nougat-Pralinés fertig sind. Diese sind eine erlesene Auswahl von feinen Mandel-, Haselnuss- und Pistazien-Nougat-Pralinés. Wer es noch filigraner mag, der greift zum Selbstverwöhnen oder Verschenken zu den Mini Schicht-Nougat-Pralinés, die ebenso zartschmelzend, feincremig und aromatisch nussig sind. Denn ob Groß oder Klein, die butterweichen Schicht-Nougat-Pralinés sind ein Traum für jeden Liebhaber puren Nougat-Genusses.



Mini Schicht-Nougat

Die Mini Schicht-Nougat-Pralinés von Lindt – nur halb so groß, aber genauso raffiniert

Schicht-Nougat-Pralinés
Handgeschichtete Pralinés aus zartem Nougat von den Lindt Maîtres Chocolatiers



KLEINE MOMENTE DES GLÜCKS

MEIN RUNDER GLÜCKSMOMENT

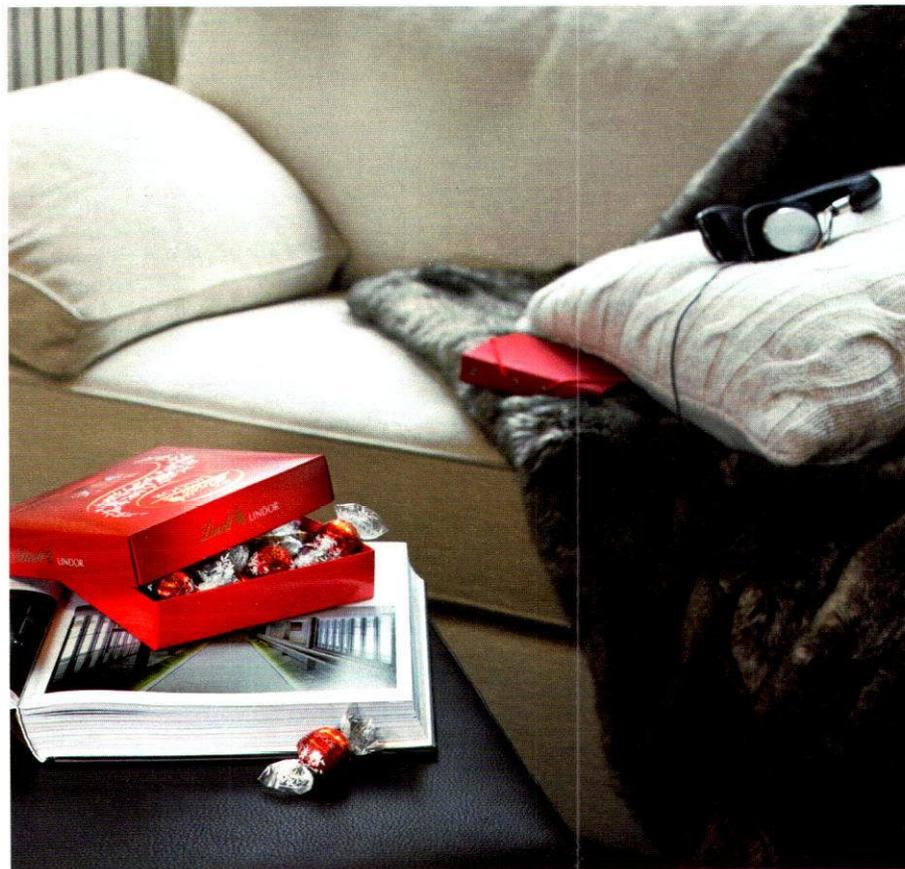


*Das Glück scheint oft so fern und liegt doch greifbar nah
– in den schönen Momenten des Alltags. Etwa, wenn Sie es sich
mit einer zartschmelzenden Lindor-Kugel gemütlich machen*

Glück entsteht oft durch Aufmerksamkeit in kleinen Dingen“, sagte Wilhelm Busch einmal. Tatsächlich vergessen wir im Trubel des Alltags nur allzu oft, was es bedeutet, glücklich zu sein. Dabei können sie so einfach sein, die Momente voller Glück. Sie kommen nach Hause nach einem anstrengenden Tag. Vielleicht war heute mehr als sonst bei der Arbeit zu tun. Oder Sie haben sich über die vielen Menschen geärgert, die hektisch von einem Ort zum nächsten drängten. Dann nehmen Sie sich eine kleine Auszeit, kuscheln sich auf die Couch und schließen die Augen. Wie wäre es jetzt mit einer zartschmelzenden Lindor-Kugel? Schon das verführerische Rascheln beim Öffnen der Verpackung lässt uns innehalten. Wir riechen den Duft der köstlichen Lindt Chocolate. Wir spüren die seidige Textur und hören das Knacken der festen Hülle – und schmecken schließlich den zarten Schmelz der cremigen Füllung. Und wenn dann die feine Chocolate in unserem Mund zergeht, ist der Alltag auf einmal ganz weit weg.

WEGE INS GLÜCK

Doch was bedeutet Glück eigentlich? Darauf gibt es keine eindeutige Antwort, denn so unterschiedlich wir Menschen sind, so unterschiedlich ist auch, was uns glücklich macht. Blättern Sie doch einmal in Ihrem alten Familienbuch und schwelgen Sie in Ihren Erinnerun-



Lindor für jeden Anlass

Klassische Lindor-Kugeln, die feine Lindor-Tafel und die attraktive Geschenkverpackung



Zartschmelzende Vielfalt

Lindor-Kugeln mit Milch, mit weißer Chocolate, mit 60 % Kakao und eine feine Mischung aller Sorten im Beutel

gen. Nehmen Sie Ihren aktuellen Lieblingsroman zur Hand und tauchen Sie ab in eine andere Wirklichkeit. Oder träumen Sie sich in weit entfernte Welten beim Klang guter Musik. Ebenso vielfältig wie die einzelnen Glücksmomente sind auch die erlesenen Kompositionen edler Lindt Lindor-Pralinés. Das zeigt bereits ein Blick auf die vielen Varianten: Das satte Rot der klassischen Milch-

Glück? Ganz einfach!

Etwas Zeit, ein gutes Buch, ein belebender Espresso und dazu ein Lindor Praliné. Abschalten, abtauchen – und schon sind alle Termine ganz weit weg. So geht Glück. Ganz einfach

Genuss zum Verschenken

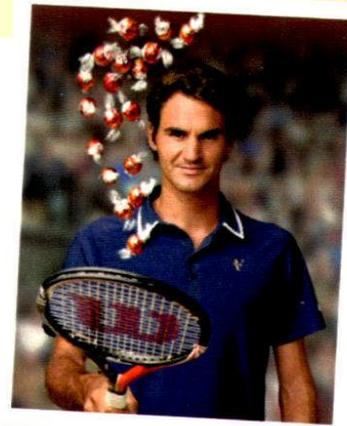
Lindor mit Milch-Chocolate, mit 60 % Kakao oder als Geschenkmischung



kugeln, das tiefe Schwarz der dunklen Chocolate mit 60 % Kakao oder auch das vornehme Weiß der zartschmelzenden weißen Variante. Mit dieser köstlichen Auswahl haben Sie für Ihre ganz persönliche Auszeit den passenden Begleiter. Eines haben alle Lindor-Pralinés gemeinsam: Sie eröffnen Momente des Glücks und höchsten Genusses.

LINDOR & *Roger Federer*

Seit letztem Jahr ist Tennislegende Roger Federer Markenbotschafter von Lindt. Chocoladenseiten befragte den Schweizer zu seinem persönlichen Glück und was ihm Schokolade bedeutet



Sie haben in Ihrer Tenniskarriere unglaublich viel erreicht und eine Reihe von Rekorden gebrochen. Was war Ihr glücklichster Moment auf dem Platz?

Bei so vielen schönen Momenten ist es schwer, einen davon hervorzuheben. Natürlich war es unglaublich, als ich vor zwei Jahren als Erster einen 15. Grand-Slam-Titel gewann. Aber auch mein Sieg letztes Jahr beim ATP-Turnier in meiner Heimatstadt Basel war etwas ganz Besonderes. Meine Frau hatte unsere kleinen Töchter mitgebracht. Und die beiden während der Siegerehrung am Platzrand zu sehen, hat diesen Moment noch emotionaler gemacht.

Sie haben die Roger Federer Foundation gegründet, die 13.000 Kindern in Afrika eine Zukunft schenkt. Macht es Sie glücklich, dort helfen zu können?

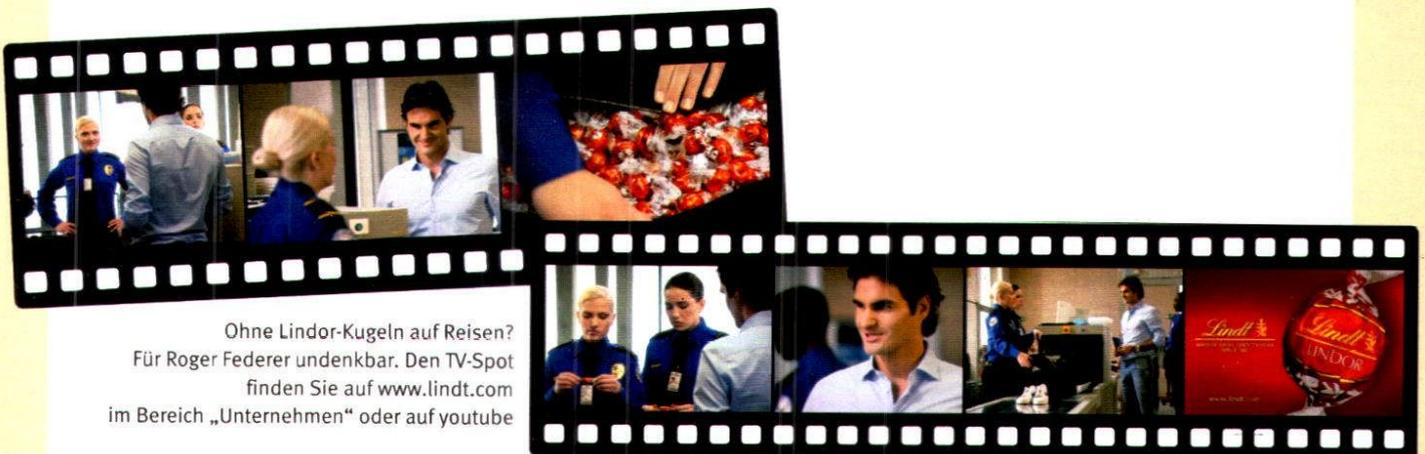
Natürlich macht es das! Im Sport lernen wir, für den Sieg und unsere Ziele zu kämpfen. Aber ich habe auch das Glück gehabt, diesen Traum ausleben zu können. Und dieses Glück möchte ich mit denen teilen, die es weniger gut hatten. Ziel der Foundation ist es, den benachteiligten Kindern zu helfen und ihnen Zugang zu Bildung und Sport zu verschaffen.

Seit letztem Jahr sind Sie ja auch Botschafter für Lindt Chocolate. Was bedeutet das für Sie?

Schon als kleiner Junge war ich ein Fan von Lindt Chocolate. Und das hat sich bis heute nicht geändert. Ich glaube, von dieser Chocolate kann man nie genug kriegen. Wenn ich sie heute an fast jedem Flughafen der Welt sehe, dann ist das für mich als Schweizer schon ein Stück Heimat. Markenbotschafter für Lindt zu sein, ist deshalb für mich eine große Ehre und auch ein bisschen die Erfüllung eines Kindheitstraums.

Als Sportler müssen Sie auf Ihre Ernährung achten. Sind Genüsse wie Schokolade überhaupt erlaubt?

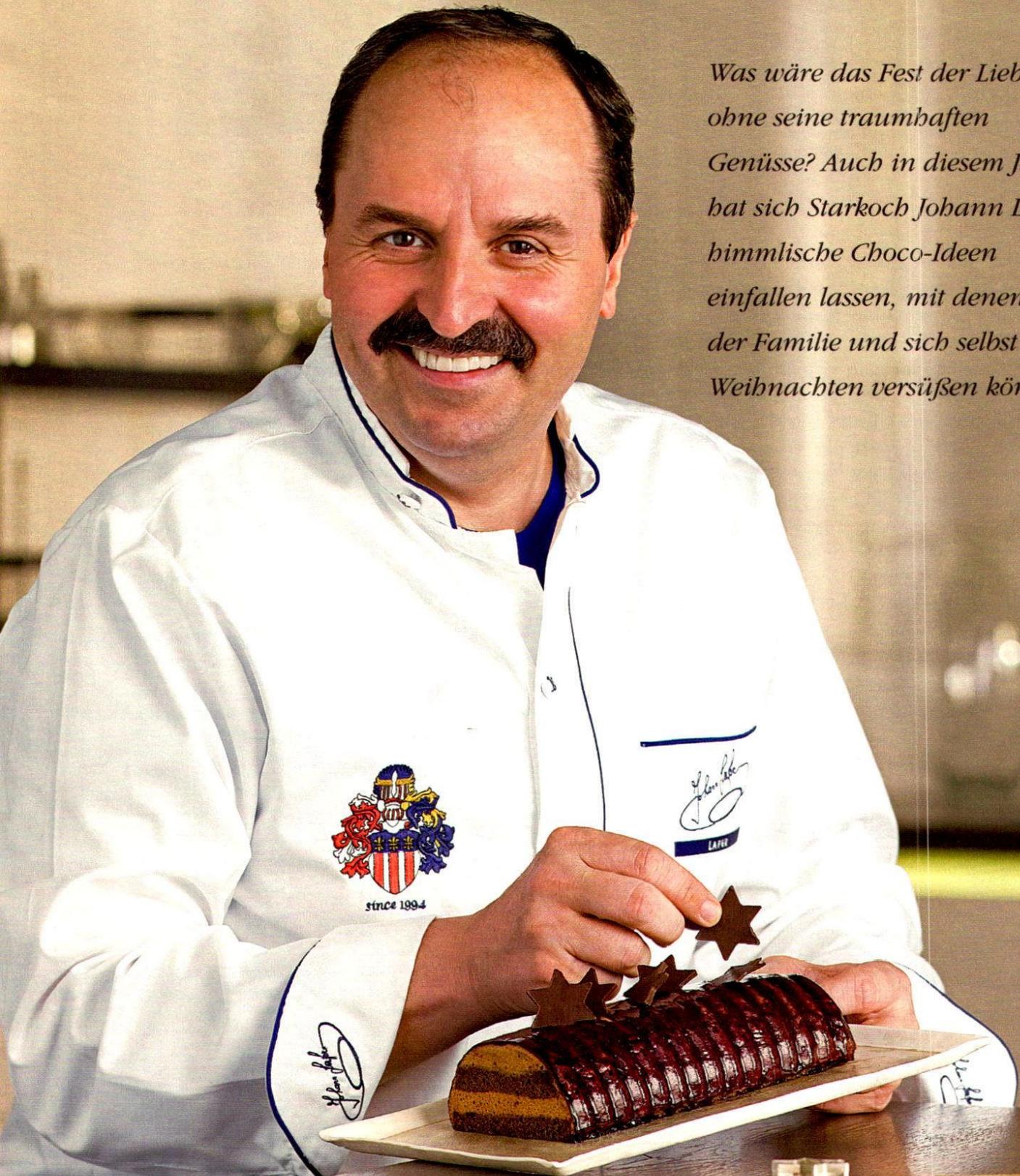
Klar muss ein Sportler viel tun, um gesund und fit zu bleiben. Dafür muss man aber seine Grenzen kennen, wissen, wie man sich Spiele, Training und die Saison einteilen muss. Das Gleiche gilt auch für Schokolade. Sie ist wunderbar, um sich zu entspannen und in ruhigen Momenten Kraft zu tanken. Solange man es nicht übertreibt, lassen sich Schokolade und Tennis daher sogar ausgezeichnet kombinieren. Gewissermaßen ein perfektes Doppel.



Ohne Lindor-Kugeln auf Reisen?
Für Roger Federer undenkbar. Den TV-Spot
finden Sie auf www.lindt.com
im Bereich „Unternehmen“ oder auf youtube

WEIHNACHTSREZEPTE

Was wäre das Fest der Liebe ohne seine traumhaften Genüsse? Auch in diesem Jahr hat sich Starkoch Johann Lafer himmlische Choco-Ideen einfallen lassen, mit denen Sie der Familie und sich selbst Weihnachten versüßen können





REHRÜCKENTORTE

Ein raffinierter Höhepunkt: Diese Rehrückentorte ist der krönende Abschluss jedes Weihnachtsmenüs



MOKKA-
VOLLMILCH-
TRÜFFELN

*Diese edlen, selbst gemachten
Trüffeln sind ideal, um
Ihre Weihnachtsgäste stilvoll
und köstlich zu bewirten*





WEIHNACHTLICHE TRINK-CHOCOLADE

Ein Traum aus Milch und Chocolate: Machen Sie es sich mit der Familie gemütlich, lehnen Sie sich zurück und gönnen Sie sich mit der feinen Trink-Chocolate eine Auszeit

CHOCOLADEN- HASELNUSS-TARTELETTES

Wenn es zu Weihnachten ein wenig leichter sein darf, dann verwöhnen Sie sich und andere mit diesen zarten Tartelettes



REHRÜCKENTORTE MIT CHOCO- KARAMELL-MOUSSE UND GLÜHWEINGLASUR

Zutaten für 1 Torte von ca. 25 cm Länge:

Für den Biskuit: 3 Eier • 50 g Zucker
50 g Mehl • 50 g gemahlene Haselnüsse,
goldbraun geröstet • 1 EL Kakaopulver

Für die Mousse: 100 g Puderzucker
100 ml Milch • 4 Eier • 1 Prise Salz
4 Blatt Gelatine • 200 g Lindt Vollmilch-
Chocolade • 150 g geschlagene Sahne

Guss: 3 Blatt rote Gelatine • 250 ml Glüh-
wein, gute Qualität • 50 ml Schwarzer
Johannisbeersaft • 75 g Zucker
1 EL Speisestärke, mit 1–2 EL kaltem Wasser
vermischt

*Zubereitungszeit: ca. 1 ½ Stunden
+ ca. 12 Minuten Backzeit
+ insgesamt ca. 2 Stunden Kühlzeit*

1. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eier und Zucker in einer Schüssel mit einem Handrührgerät etwa 5 Minuten lang schaumig schlagen. Mehl, Haselnüsse und Kakao mischen und unter den Eischaum heben. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech (ca. 30 x 20 cm) gießen, glatt streichen und im heißen Ofen ca. 12 Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen. Backpapier entfernen, Biskuit in 2 längliche Stücke von der Größe der Form schneiden.

2. Puderzucker in einem kleinen Topf goldbraun schmelzen. Heiße Milch unterrühren und bei schwacher Hitze so lange köcheln lassen, bis der Zucker in der Milch aufgelöst ist. Eier trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Karamellmilch mit den Eigelben in einer Schüssel verrühren und über einem heißen Wasserbad zu dickflüssig-cremiger Konsistenz aufschlagen. Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Schüssel vom Wasserbad nehmen, flüssige Vollmilch-Chocolade unter den Eigelbschaum rühren. Dann zuerst die geschlagene Sahne, danach den Eischnee unterheben.

3. Eine längliche Rehrückenform (ca. 25 cm lang und 10 cm breit) mit Folie auskleiden. Die Hälfte der Mousse in die



ZIMTSTERN-DONUTS MIT CHOCO-HONIG-GLASUR

ausgekleidete Form füllen. Darauf einen Biskuit legen. Restliche Mousse darauf verteilen und mit dem zweiten Biskuit belegen. Gefüllte Form für ca. 1 ½ Stunden ins Gefrierfach stellen.

4. Inzwischen für den Überzug Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Glühwein mit Johannisbeersaft und Zucker aufkochen und mit angerührter Speisestärke leicht binden. Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Abkühlen lassen. Torte aus der Form auf ein Gitter setzen. Dieses auf ein Blech stellen. Torte gleichmäßig und zügig mit dem abgekühlten, leicht dickflüssigen Glühwein übergießen. Diesen Vorgang etwa zwei- bis dreimal wiederholen. Dafür den aufgefangenen

Überzug vom Blech nehmen und auf dem Herd etwas flüssig machen. Die Torte dazwischen immer für einige Minuten kalt stellen.

TIPP:

Nach Belieben kann man die Torte mit Chocosternen garnieren. Dafür 100 g Lindt Excellence 70 % mit 10 g Kokosfett schmelzen und gleichmäßig dünn auf einen Bogen Backpapier streichen. Chocolate fest werden lassen, danach mit einem sternförmigen Ausstecher Sterne aus der Chocolate stechen.

SCHWARZWÄLDER-KIRSCH- PETIT-FOURS



MOKKA-VOLLMILCH- TRÜFFELN MIT KARDAMOM

Zutaten für ca. 25 Stück:

50 g Espressobohnen • 6–8 Kardamomkapseln • feiner Abrieb von ½ unbehandelten Orange • 125 ml Sahne • 200 g Lindt Vollmilch-Chocolade • 30 g weiche Butter • 200 g Lindt Excellence 70 % • 15 g Kokosfett (Palmin)

Zubereitungszeit: etwa 45 Minuten
+ ca. 1 Stunde Kühlzeit

1. Espressobohnen und Kardamomkapseln mit einem schweren Topf fein zerdrücken und mit Sahne und Orangen-

abrieb aufkochen lassen. Topf vom Herd nehmen, Mischung zugedeckt 15 Minuten ziehen lassen.

2. Inzwischen Chocolate klein hacken und mit der Butter in eine Schüssel geben. Espresso-Kardamom-Sahne nochmals erhitzen, dann durch ein feines Sieb zur gehackten Chocolate in die Schüssel gießen und so lange rühren, bis die Chocolate vollständig geschmolzen ist. Die Mischung im Kühlschrank etwa eine Stunde erkalten lassen.

3. Erkalte Creme mit einem Handrührgerät cremig rühren, in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle umfüllen und als etwa 2 cm große Tupfen auf ein Backpapier spritzen. Cremetupfen mit ange-

feuchteten Händen zu Kugeln formen und kalt stellen.

4. Zartbitter-Chocolate und Kokosfett klein hacken und in einer kleinen Schüssel überm heißen Wasserbad schmelzen. Choco-Kugeln in die flüssige Glasur tunken, dann mit einer Gabel herausheben, etwas abtropfen lassen und auf ein Pralinengitter setzen. Wenn die Glasur langsam beginnt, fest zu werden, Bällchen mit einer Gabel über das Gitter rollen. So entsteht die typische Trüffelloptik.

WEIHNACHTLICH- WÜRZIGE TRINK-CHOCOLADE, WARM/KALT

Zutaten für 4 Portionen:

100 g Lindt Excellence 70 % • 500 ml Milch • 1 aufgeschlitzte Chilischote • Saft und Abrieb von 1 unbehandelten Orange • 150 g Zucker • 4–5 EL Rum • Mark von 1 Vanilleschote • 2 Zimtstangen, zerbröselt • 4 Kardamomkapseln, angedrückt • 3 Sternanis • 5 Eigelb

Zubereitungszeit: etwa 30 Minuten
+ ca. 2 Stunden Gefrierzeit

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

2. Milch mit Chili, Orangensaft und -abrieb, Zucker, Rum und Gewürzen aufkochen und 15 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen. Milch durch ein feines Sieb gießen, ein Drittel davon für den warmen Schaum reservieren. Restliche Milch mit der Hälfte der geschmolzenen Chocolate verrühren, in eine flache Wanne geben und anschließend für ca. 2 Stunden ins Gefrierfach stellen.

3. Eigelbe mit der reservierten Gewürz-milch in einer Schüssel über einem leicht köchelnden Wasserbad in ca. 5–8 Minuten schaumig-steif schlagen. Restliche geschmolzene Chocolate nach und nach zufügen.

4. Angefrorene Trink-Chocolate mit einer Gabel zerkleinern und in Gläser verteilen. Warmen Chocodalen-Schaum daraufgeben und sofort servieren.

CHOCOLADEN- HASELNUSS-TARTELETTES

Zutaten für 6 Tartelettes:

50 g gemahlene Haselnüsse • 80 g Mehl
50 g Puderzucker • 50 g Frischkäse • 50 g
weiche Butter • 2 EL Honig • 2–3 EL brauner
Zucker • ½ TL Zimt • ca. 30 geschälte Hasel-
nüsse • 125 ml Sahne • 1 EL Vanillezucker
150 g Lindt Excellence 70 % • 50 g Nussnougat
• essbares Blattgold zum Garnieren

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde + 15 Minuten
Backzeit für die Tartelettes + 1 Stunde Kühlzeit

1. Haselnüsse in einer Pfanne rösten, abkühlen lassen, mit Mehl, Puderzucker, Frischkäse und Butter zu einem glatten Teig kneten und in Folie gewickelt 1 Stunde kalt stellen. Ofen auf 200 Grad vorheizen.
2. Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche dünn ausrollen und Kreise von ca. 12 cm Durchmesser ausstechen. Kreise in gebutterte, mit Mehl bestäubte Tartelette-Förmchen legen und im Ofen 12–15 Minuten backen. Auskühlen lassen und aus den Förmchen lösen.
3. Honig mit Zucker und Zimt in einer Pfanne erhitzen, Haselnüsse zufügen und hellbraun karamellisieren. Nüsse auf einen Bogen Backpapier verteilen und die aneinanderklebenden Nüsse mit einer Gabel voneinander trennen. Abkühlen lassen.
4. Sahne mit Vanillezucker aufkochen. Chocolate und Nussnougat dazugeben und unter Rühren darin schmelzen. Chocladen-Creme in die Tartelettes gießen, je 5 Nüsse darauf verteilen. Tartelettes für 1 Stunde in den Kühlschrank geben. Nach Belieben mit etwas Blattgold garnieren.

ZIMTSTERN-DONUTS MIT CHOCO-HONIG- GLASUR

Zutaten für ca. 20–25 Stück:

2 TL Trockenhefe • 100 ml lauwarme Milch
50 g Zucker • 50 g weiche Butter • 350 g
Mehl • 2 Eier • 1 EL Zimt • Mark von 1–2
Vanilleschoten • 150 g Lindt Excellence 70 %
• 50 g Butter • 125 g Honig

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde
+ ca. 1 Stunde Zeit zum Gehen

1. Hefe mit 2 TL lauwarmem Wasser, lauwarmer Milch und 1 EL Zucker verrühren

- und zugedeckt 10 Minuten gehen lassen.
2. Vorteig mit restlichem Zucker, weicher Butter, Mehl, Eiern, Zimt und Vanillemark zu einem glatten Teig verkneten und in einer mit etwas Öl ausgepinselten Schüssel an einem warmen Ort zugedeckt nochmals etwa 30–40 Minuten gehen lassen.
3. Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche etwa 1 cm dick ausrollen. Aus dem Teig Sterne von etwa 5–6 cm Größe ausstechen. Dann mit einem kleineren Ausstecher jeweils ein Loch in der Mitte ausstechen. Sterne auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und nochmals 10 Minuten gehen lassen. Teigreste verkneten und zu weiteren Donuts verarbeiten.
4. Teigsterne portionsweise von beiden Seiten in heißem Frittieröl ausbacken. Danach auf Küchenpapier abtropfen lassen.
5. Chocolate klein hacken und mit der Butter und dem Honig in einem kleinen Topf unter ständigem Umrühren schmelzen. Zimtstern-Donuts mit einer Seite in die Glasur tauchen. Diese etwas abtropfen und fest werden lassen.

SCHWARZWÄLDER- KIRSCH-PETIT-FOURS

Zutaten für ca. 16 Petit Fours:

Für den Biskuit: 50 g Lindt Excellence 70 % •
50 g Butter • 4 Eier • 50 g Puderzucker •
60 g Mehl • 2 TL Kakaopulver

Für die Füllung: 150 g Sauerkirsch-
marmelade • 1 kleine Chilischote, der Länge
nach halbiert • 3–4 EL Kirschegeist •
16 eingelegte Sauerkirschen (ersatzweise
Sauerkirschen aus dem Glas)

Für den Überzug: 100 ml Sahne • 50 g
Puderzucker • 30 g Butter • 150 g Lindt
Excellence 70 %

Zubereitungszeit: etwa 1 Stunde + 20–25 Minuten
Backzeit + ca. 30 Minuten Kühlzeit

1. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Chocolate klein hacken und mit der Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Eine quadratische Backform (ca. 16 x 16 cm) mit Backpapier auslegen und mit Mehl bestäuben. Eier trennen. Eigelbe mit Puderzucker zu einer dicklichen weißen Creme aufschlagen. Mehl mit Kakao mischen und auf die schaumig geschlagenen Ei-

- gelbe sieben. Flüssige Choco-Butter-Mischung dazugießen und unterrühren. Eiweiß zu festem Schnee schlagen, ein Drittel davon unter den Teig rühren, restliches Eiweiß behutsam unterheben. Teig in die Form füllen und im Ofen 25–30 Minuten backen. Anschließend aus der Form stürzen und erkalten lassen.
2. Marmelade mit 2 EL Wasser und der Chili in einen Topf geben, aufkochen lassen und durch ein feines Sieb streichen. Choco-Biskuit zweimal horizontal durchschneiden. Jede Scheibe gleichmäßig mit Kirschegeist beträufeln, großzügig mit Marmelade bestreichen und wieder aufeinandersetzen. Anschließend für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Restliche Marmelade beiseitelegen.
3. Für den Überzug Sahne mit Puderzucker aufkochen, Butter und Chocolate stückchenweise zufügen und darin auflösen. Überzug etwas abkühlen lassen.
4. Choco-Biskuit aus dem Kühlschrank nehmen, in 16 Würfel schneiden und diese auf ein Gitter setzen. Den dickflüssig gewordenen Chocladen-Überzug gleichmäßig über die Würfel verteilen. Restliche reservierte Kirschmarmelade nochmals erhitzen, Sauerkirschen darin wenden und je eine auf jeden überzogenen Biskuitwürfel setzen.

TIPP: CHOCOLADE RICHTIG SCHMELZEN



Chocolate bzw. Kuvertüre hacken. In einem Topf Wasser erhitzen. In diesen eine Chrom- oder Stahlschüssel stellen und darin die Chocolate bzw. Kuvertüre auflösen. Die Schüssel sollte nicht mit dem Wasser in Berührung kommen, um zu hohe Temperaturen zu vermeiden. Darauf achten, dass das Wasser nicht über 60 Grad erwärmt wird, da sich sonst Dampf bildet, der dem Ergebnis schadet.

CHOCOLADE

*Eine Liebeserklärung in Rezepten
von Johann Lafer*



Lindt 

Inspiration ist eine wunderbare Sache. Wenn sich zudem zwei treffen, die beide für sich einzigartig sind und ihre Leidenschaft kompromisslos in den Dienst der Perfektion stellen, dann entsteht daraus eine wunderbare Beziehung, die sich immer wieder neu befruchtet. Und wie schön, wenn diese beiden auch andere an ihrer Passion teilhaben lassen. Im vorliegenden Fall ist es ein eingespieltes Team, das sich entschieden hat, eine Liebeserklärung als Buch vorzulegen: „Chocolade“. Die Autoren sind Connaisseurs, die ihr Wissen um zartschmelzende Chocolate gerne teilen: Lindt und Johann Lafer veröffentlichen ihre schönsten Rezepte. Und sie machen damit die Welt ein bisschen süßer und vielleicht sogar glücklicher.



»So raffiniert meine Rezepte auch sind, sie lassen sich zu Hause ganz einfach nachbacken«

DIE PERFEKTION DER SINNLICHKEIT

„Chocolade“ präsentiert über 50 erlesene Rezepte in vier Kapiteln: Kuchen und Torten, Kleingebäck, Desserts und Plätzchen. Daneben vermittelt das Buch alles, was man wissen muss über Chocolate, und Tipps und Tricks, damit alles perfekt gelingt. Tauchen Sie ein in die Welt der Mâîtres Chocolatiers von Lindt, lassen Sie sich verführen von dem zarten Schmelz der Lindt Chocladen und den lukullischen Juwelen, die Johann Lafer daraus macht. Denn wenn die Vollkommenheit einer Chocladen-Sinfonie von einem so außergewöhnlichen Künstler wie Johann Lafer dirigiert wird, kann das Ergebnis nur eine kulinarische Offenbarung sein. **Das Buch „Chocolade“ (160 Seiten) erhalten Sie zum Preis von 19,90 Euro in allen Lindt Shops sowie ausgewählten Fachgeschäften (alle Bezugsquellen unter www.lindt.com) und im Lindt Online-Shop unter shop.lindt.de**



Kulinarisches Kunsthandwerk

Ob Torte, Gebäck oder Dessert – mit auserlesener Lindt Chocolate ist der Erfolg garantiert. Johann Lafer adelt diese noch mit so ausgefeilten wie anschaulichen Rezepten

Lindt & Lafer präsentieren:

DAS GROSSE CHOCOLADEN-BUCH

Seit Jahren entwickelt Sternekoch Johann Lafer für Lindt raffinierte Rezepte mit Lindt Chocolate. Nun können Sie diese in einem hochwertigen Buch nachlesen.

Ein perfektes Geschenk für Chocladen-Liebhaber



Prachtvolle Harmonie

Innen eine lüppige Dekoration aus weißen, blauen und lilafarbenen Kugeln, außen sattgrüne Tannenzweige, süßer Lindt Baumbehang und einige schlichte Kerzen – der Lindt Weihnachtsbaum 2011 spielt mit dem Wechsel von Opulenz und Natürlichkeit

Ein Baum im Festtagskleid

Der Kölner Florist Heiko Kalitowitsch hat den Lindt Weihnachtsbaum 2011 und einen stilvollen Adventskranz dekoriert – ein reizvolles Spiel aus leuchtenden Kugeln, frischem Grün und zarter Lindt Chocolate

Alle Jahre wieder versammelt sich an Heiligabend die ganze Familie in festlicher Stimmung und Kleidung, um auf das Christkind zu warten. Vor dem Wohnzimmer steigt dann bei den Kindern und auch so manchem Erwachsenen die Spannung, wann wohl endlich der helle Klang eines Glöckchens zum Eintreten auffordert und der Lichterglanz bestaunt werden darf.

Unser Lindt Weihnachtsbaum hat für diesen besonderen Moment seine Zapfen abgelegt und wurde rund um den Stamm mit glitzernden und matt schimmernden Kugeln in Blau, Lila und Weiß geschmückt. Farben, die sich auch in den Kerzen und Gestecken auf dem Fensterbrett wiederfinden. Der besondere Reiz des Baums liegt im Wechsel von festlichem Schmuck innen und den frischen grünen Ästen rundherum. Diese sind ganz puristisch nur mit weißen Kerzen dekoriert. Dazwi-



Lindt Baumbehang

Ob Sahnecrème, Nougat oder Blätterkrokant – bei dieser feinen Dekoration mit dem chocoladigen Lindt Baumbehang findet jeder etwas nach seinem Geschmack



schen setzen kunstvolle Zapfengebinde zusätzliche Akzente. So bietet der diesjährige Lindt Weihnachtsbaum einen spannenden Kontrast aus Natur und kunstvoller Dekoration. Ein wahres Festtagskleid für Tannenbäume! Und damit Groß und Klein die weihnachtliche Pracht nicht nur bestaunen, sondern sich auch an süßen Genüssen erfreuen können, kommt in Heiko Kalitowitschs Baumkunstwerk auch der chocoladige Lindt Baumbehang zu Ehren. Ob Sahnecrème-Glocken, Nougat-Kugeln oder Blätterkrokant-Zapfen – die feine Confiseriekunst der Maitres Chocolatiers von Lindt ist eine unwiderstehliche Weihnachtsdelikatesse. Klassisch und gut!

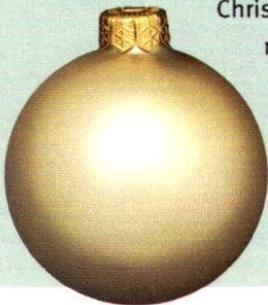
Doppelter Genuss

Für Liebhaber von Lindt Chocolate haben die Maitres Chocolatiers bunte Metallkugeln mit einigen ihrer Köstlichkeiten gefüllt. So dürfen sich Augen und Gaumen über diese stilvolle Fensterdekoration freuen

DIE TRADITION DER CHRISTBAUMKUGELN

SIE GEHÖREN ZUM WEIHNACHTSBAUM wie die leuchtenden Kerzen und schokoladiger Baumbehang:

Christbaumkugeln. Ursprünglich waren es Äpfel, Nüsse und Zuckerwaren, die man an die Zweige des Weihnachtsbaums hängte, um den Kindern die kalte Jahreszeit zu versüßen. 1847 kam ein Glasbläser aus Thüringen



auf die Idee, Früchte und Nüsse aus feinstem Glas herzustellen. Schnell wurde der im Kerzenschein so zauberhaft leuchtende Baumbehang beliebt und so entstanden immer neue Figuren, Engel, Weihnachtsmänner und schließlich auch Kugeln aus dem zerbrechlichen Material. Als 1880 der amerikanische Kaufmann Frank Winfield Woolworth die Kugeln entdeckte und für sein berühmtes Kaufhaus bestellte, traten sie den Siegeszug um die Welt an und sind heute von keinem Weihnachtsbaum mehr wegzudenken.

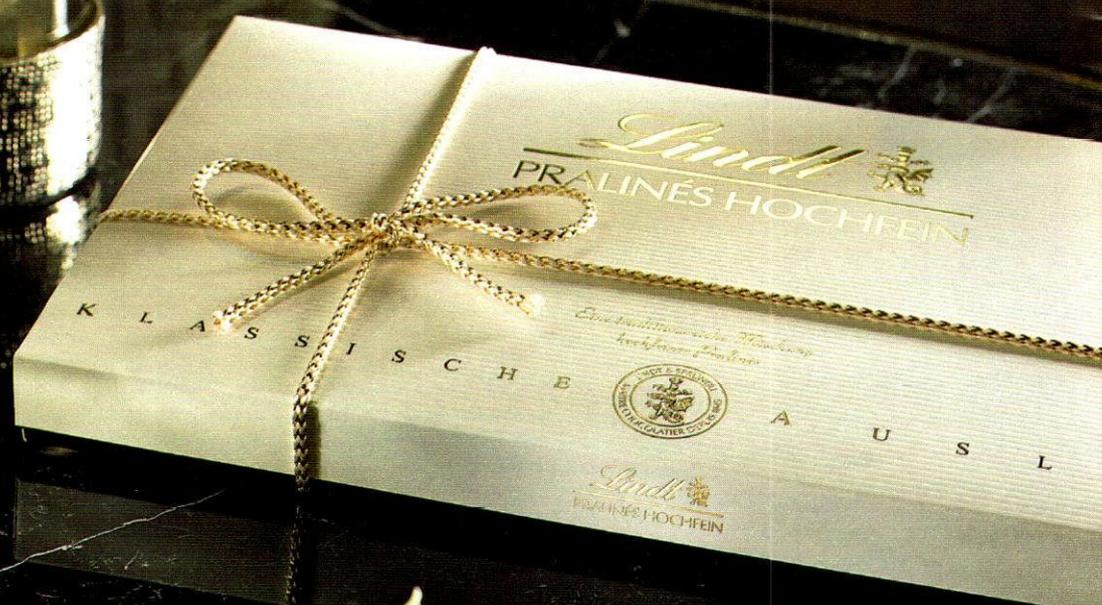
Festlich geschmückter Adventskranz

Vorfreude ist die schönste Freude. Im Advent macht man es sich gemütlich, dekoriert die Wohnung und genießt die ein oder andere Chokoladen-Köstlichkeit wie die Lindt Weihnachts-Chocolade und -Mandeln. Oder für Zwischendurch eine Mini Lindor-Kugel? Und warum den Adventskranz nicht auch einmal stilvoll-elegant mit sandfarbenen Kerzen und Kugeln dekorieren, wie ihn Heiko Kalitowitsch hier in Szene gesetzt hat



Pralinen

MEISTERWERKE DER
CONFISERIEKUNST



Lindt Pralinés Hochfein

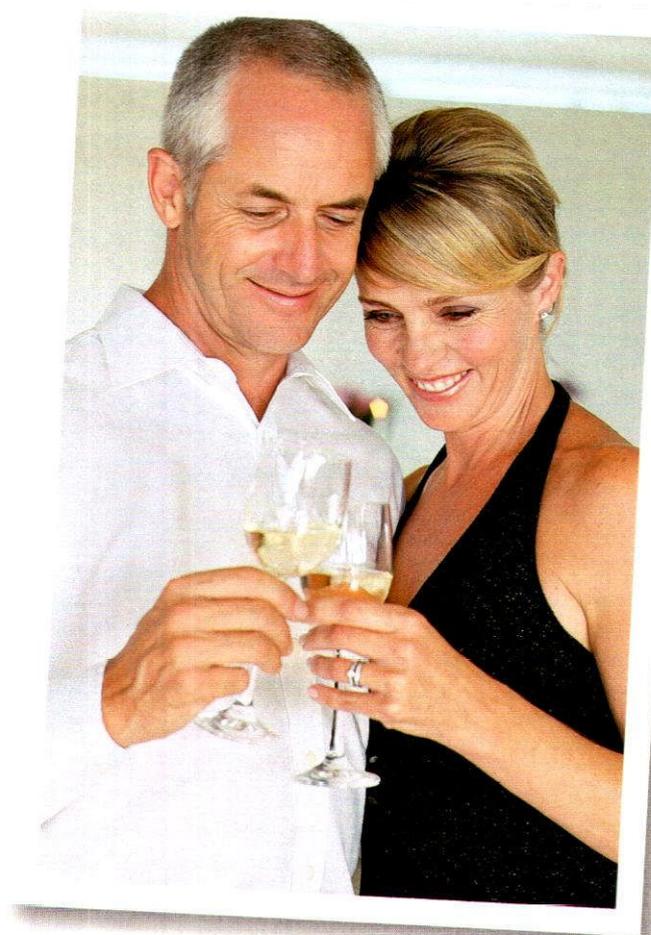
Eine erlesene Auswahl
feiner Lindt Pralinés der
Mâtres Chocolatiers für
die festlichen Anlässe
des Lebens

Es sind die großen Ereignisse und die kleinen Momente, die besonderen Stunden oder die persönlichen Sehnsüchte – und manchmal auch nur der Wunsch, sich selbst etwas zu gönnen: All dies sind die Gelegenheiten im Leben, in denen ein Praliné uns den Augenblick versüßt

Brüder, kommt, ich trinke Sterne!“, soll Dom Pérignon, der Kellermeister der Abtei Hautvilliers bei Reims, voller Begeisterung ausgerufen haben, als er zum ersten Mal seinen berühmten Champagner kostete. So einzigartig, wie der ehrwürdige Abt diesen Genuss vor Jahrhunderten erlebte, kennt doch jeder von uns solche Momente. Momente, die so besonders sind, dass sie nach einem krönenden Abschluss verlangen. Und was wäre hier passender als ein edles Praliné, umhüllt von feinsten Chocolate?

DIE SÜSSE VIELFALT FÜR GROSSE ANLÄSSE

„Das Leben ist wie eine Schachtel Pralinen – man weiß nie, was man bekommt“, sagte Tom Hanks als Forrest Gump in dem gleichnamigen Film. Eine sehr positive Sicht der Welt, wenn man davon ausgeht, dass es sich bei der Schachtel um die köstlichen Pralinés der Maitres Chocolatiers von Lindt handelt. Jedes einzelne Lindt Praliné ist ein kleines Kunstwerk, das man ganz bewusst genießt. Und jede Komposition der delikaten Kreationen ist wie eine Entdeckungsreise oder wie ein exquisites Menü: abwechslungsreich und ein sinnliches Ereignis. Ist es da ein Wunder, dass meisterhafte Confiseriekunst in Form feinsten Pralinés die besonderen Anlässe im Leben begleitet? Für die Liebsten, zur Taufe, Hochzeit, zum Geburtstag oder Jubiläum: Pralinen besiegeln die großen Momente.



Erlesene Pralinés

**FÜR HOCHFEINE MOMENTE
UND FESTLICHE ANLÄSSE**



FEINES FÜR ALLTÄGLICHE MOMENTE

Nur halb so groß, aber genauso raffiniert präsentieren sich die Lindt Mini Pralinés. Mit viel Liebe zum Detail haben hier die Mâitres Chocolatiers von Lindt einen unbeschwerten Genuss für alltägliche Momente geschaffen. Frei nach dem Motto „Je kleiner, desto öfter“, können Sie mit der Miniaturausgabe auch kleine Augenblicke zu etwas ganz Besonderem machen – allein oder mit anderen. Nehmen Sie sie doch mit, wenn Sie das nächste Mal bei der besten Freundin vorbeischauen, und versüßen Sie sich den gemeinsamen Nachmittag. Denn egal ob Sie mit Pralinés Hochfein große Ereignisse feiern, gemeinsam mit Freunden die raffinierten Mini Pralinés ge-

Lindt Mini Pralinés

Die Mini-Versionen der Pralinés sind mit ihrem modernen Design in bunten Farben Blickfang und süßes Mitbringsel für gute Freunde in einem

nießen oder den Genuss ganz für sich allein zelebrieren – Pralinés von Lindt krönen den Augenblick. Zeit, sich zurückzulehnen, abzuschalten und die feinen Pralinés-Kreationen in ihrer Vielfalt zu genießen und sich auf der Zunge zergehen zu lassen.



Fotos: Krentz Photography, Jan C. Brettschneider

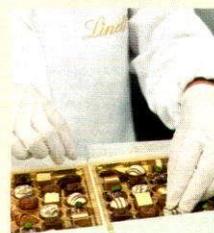
Jedes Praliné ein kleines Kunstwerk



Liebe zum Detail
Alle Lindt Pralinés werden mit Verzierungen versehen – hier erhalten die Orange-Marzipan Mini Pralinés ein Choco-Dekor



Handarbeit
Viel Handarbeit und geschickte Mitarbeiter sind nötig, um aus erlesenen Zutaten kleine Kunstwerke zu machen



Sorgfalt
Die zarten Pralinés werden vorsichtig von Hand in die Schachteln gegeben und anschließend sorgsam verpackt



Mini Pralinés

ALS KLEINES GESCHENK FÜR
DIE BESTEN FREUNDINNEN



Schenken mit Stil

Hochwertige Präsente

Bei den *Pralinés Couture* treffen klassische Rezepturen auf modernes, puristisches Design mit edlem Metallic-Effekt in verschiedenen Trendfarben

Weitere Neuigkeiten

Ob für Weihnachten, für Silvester oder einfach für die kalten Wintertage, die Maîtres Chocolatiers haben sich wieder viele raffinierte Kreationen einfallen lassen ...



Silvestergriße

Feuerwerk der Sinne

Die hochwertige Schleife und der dekorative Anhänger mit Glückssymbol machen die *Mini Pralinés* zum idealen Gastgeschenk für die Party des Jahres!

Wenn sich das Jahr langsam dem Ende neigt, ist es an der Zeit, kurz innezuhalten und sich an die schönen Ereignisse im Leben zu erinnern. Wenn Sie diese Momente mit anderen teilen möchten, dann entdecken Sie die feine Auswahl der besten Mini Pralinés von Lindt – mit handwerklicher Sorgfalt und viel Liebe zum Detail für all die kreative, die unbeschwert die hohe Confiturkunst genießen möchten. Wir wünschen alles Gute zum neuen Jahr!



Winterfreude

Feuriger Genuss

Freunde gehaltvoller
Chokolade dürfen sich die
limitierte *Feuerzangenbowle*
nicht entgehen lassen



Schon in der Antike galt die Kugel als die vollkommene Form. Die Königin der Pralinen – die Truffles von Lindt – vereint dieses perfekte Äußere mit einem ebenso perfekten Inhalt. Gönnen Sie sich doch zu besonderen Anlässen diese harmonische Komposition aus feiner Chokolade und einer erlesenen Trüffel­füllung.

Königliche Vollendung

Die *Truffles Marc de Champagne* entführen auf eine Reise ins Chokolade-Paradies. Liebhaber klassischer Sorten finden in der *Royales Selection* zusätzlich Trüffeln mit Jamaica-Rum, Williams-Birne und Kirschwasser



Königlicher Genuss



Mitbringsel

Süße Freude

Die hochwertige
Weihnachtsmann-Tasse
aus Porzellan ist gefüllt mit
feinen Mini Weihnachtsmännern

Hochwertige Verpackungen, feiner Inhalt: Wer anderen eine Freude machen möchte, weiß, wie wichtig der äußere Eindruck ist.

Fest fürs Auge

Die neue *Pralinécrème mit Nussstückchen* und die „Von Herzen“-Dose in der Trendfarbe Brombeer.

Geschenkideen



Familienfest

Weihnachtstradition

Die *Pralinés* ohne Alkohol sind auch für kleine Genießer ein Fest und bezaubern wie die *Hauchdünnen Tafelchen* mit exklusiver Orangennote durch die nostalgischen Verpackungen im Weihnachts-Tradition-Design

NACHHALTIGKEIT

Lindt 
EXCELLENCE

MILD
70%
CACAO

EDELBITTER MILD

Lindt Excellence —
NACHHALTIGE QUALITÄT

Wenn ein Stückchen Lindt Excellence mit ihrem kräftigen, kakaointensiven Geschmack den Gaumen verwöhnt, geraten Liebhaber feiner dunkler Chocolate ins Schwärmen. Doch neben dem vollkommenen Genuss steht bei Lindt & Sprüngli die Verantwortung für Mensch und Natur an oberster Stelle

BESTE KAKAOBOHNEN FÜR HÖCHSTEN SCHOKOLADENGENUSS

Ein intensives Kakaoaroma und der besonders zarte Schmelz, das sind die Eigenschaften, die die Lindt Excellence-Tafeln bei Kennern so beliebt machen. Für diesen Hochgenuss sind eine Reihe von Faktoren verantwortlich: die Röstnote des Kakaos, die Aromenvielfalt und natürlich die Conche, jenes legendäre Rührwerk, das der beliebten Lindt Chocolate erst ihren besonderen zartschmelzenden Charakter verleiht. Aber auch die Wahl des richtigen Kakaos hat einen erheblichen Einfluss auf das intensive Geschmackserlebnis. Die hochwertigen Edelkakaobohnen, denen die Lindt Excellence-Tafeln ihren unvergleichlichen Geschmack verdanken, machen nicht einmal fünf Prozent der Kakaowelternte aus – und werden zunehmend seltener.

VERANTWORTLICHER KAKAOEINKAUF

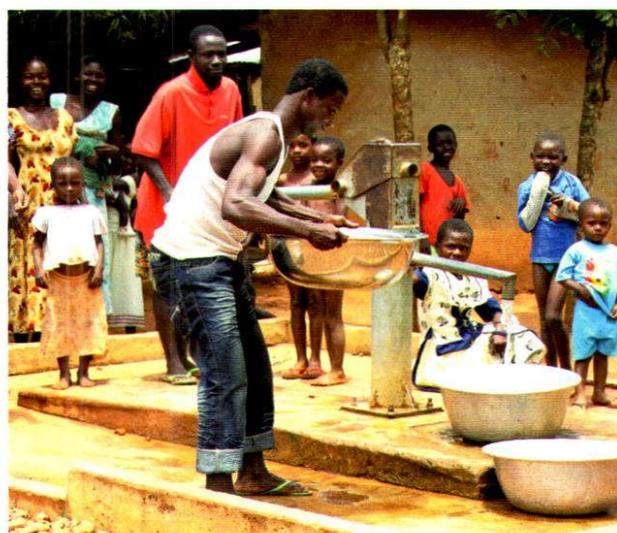
Alle Nachhaltigkeitsaspekte werden bei Lindt auf oberster Führungsebene verfolgt und von einem eigens zu diesem Zweck im Jahr 2008 ins Leben gerufenen Verwaltungsrats-Ausschuss (CSR Committee) kontrolliert. Die enge Zusammenarbeit mit den Zulieferern in Ghana ermöglicht Lindt & Sprüngli die Rückverfolgbarkeit ihrer Kakaobohnen bis hin zu den Bauern und gewährleistet nicht nur die hohe Qualität der Kakaobohnen, sondern auch die direkte Einflussnahme auf soziale Umstände. Dieses spezielle Einkaufsmodell sichert den Bauern festgesetzte Preise und somit geregelte Einnahmen. Darüber hinaus bezahlt Lindt für diese Kakaobohnen einen freiwilligen Aufpreis, der vor Ort zielgerichtet in konkrete soziale Projekte, in die regionale Infrastruktur und in die Verbesserung der Kakaoqualität investiert wird.

UNTERSTÜTZUNG EINES NACHHALTIGEN ANBAUS

Lindt & Sprüngli fördert durch die Unterstützung internationaler Non-Profit-Organisationen wie der World Cocoa Foundation (WCF) oder dem Sustainable Tree

Crops Program (STCP) ideell, aber auch finanziell die Nachhaltigkeit im Kakaoanbau. Dies beinhaltet zum Beispiel Schulungen für die Kakaobauern im Hinblick auf optimierte Anbaumethoden und damit die Erzielung von qualitativ und quantitativ hochwertigeren Ernten, was wiederum eine Verbesserung der Lebensbedingungen für die Kakaobauern mit sich bringt. Das Sustainable Tree Crops Program (STCP, deutsch: Nachhaltiges Baumanbauprogramm) hat beispielsweise zum Ziel, sowohl die finanzielle Situation von 150.000 Kakaobauern in Westafrika als auch deren Umwelt nachhaltig zu sichern. Darüber hinaus ist das Unternehmen Mitglied des Globalen Paktes der Vereinten Nationen (UN Global Pact), eines Zusammenschlusses von Unternehmen und der UNO, um die Globalisierung sozial und ökologisch sinnvoll zu gestalten.

Ob sozial oder ökologisch – das vielfältige Engagement von Lindt ist ein Bekenntnis zu nachhaltigem Genuss. Denn wie hohe Qualität und verantwortungsvolles Handeln sich auszahlen, können Sie schmecken – in jedem Stück Lindt Excellence. Mehr zum Thema Nachhaltigkeit bei Lindt finden Sie unter www.lindt.com



Über die Organisation Sourcetrust (www.sourcetrust.org) setzt sich Lindt für die Verbesserung des sozialen und ökologischen Umfelds der Kakaobauern in Ghana ein

SIE SIND DER *Maitre*

Kreieren Sie aus verschiedenen Chocoladen-Sorten und Zutaten Ihre eigene Lieblings-Chocolade

Für Liebhaber exklusiver Chocolate geht ein Traum in Erfüllung! Denn jetzt haben Sie die Möglichkeit, selbst zum Maitre Chocolatier zu werden und Ihre ganz persönliche Tafel zu kreieren.

Wählen Sie dazu im **Lindt Online-Shop** (shop.lindt.de) aus drei Basis-Chocoladen-Sorten (Vollmilch, Weiß und Dunkel) aus und verfeinern Sie diese mit Ihren Lieblingszutaten, von ganzen Cranberrys über geröstete Mandeln bis hin zu Pistazien. Mindestens 40 Zutaten stehen zur Wahl, hinzu kommen spezielle saisonale Ingredienzien. Zum Abschluss werden die Tafeln in unterschiedlichsten Designs hochwertig verpackt und mit Ihrem Namen personalisiert. Auf diese Weise können Sie sich ganz individuell Ihre liebste Lindt Chocolate zusammenstellen – ideal auch als originelles Geschenk. Übrigens haben auch die Besucher des Lindt Schokoladenmuseums in Köln die Möglichkeit, eigene Tafeln zu kreieren und diese gleich im Anschluss mit nach Hause zu nehmen. Lindt Schokoladenmuseum, 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

Ihre selbst kreierte Tafel wird personalisiert und an eine Wunschadresse geschickt



LINDT NEWS

Gewonnen!

Eine Woche in Lech Zürs

Lech Zürs am Arlberg gilt als das „wohl meistausgezeichnete Gourmetdorf der Welt“. Nirgendwo sonst findet sich auf so kleinem Raum eine so hohe Dichte an Sterne-Restaurants und exquisiten Adressen. Adelheid und Eberhard Merz kamen nun als Gewinner der Reise aus den Lindt Chocodenseiten 2/2010 in den Genuss, das berühmte Bergdorf mit seinen 280 Pistenkilometern selbst zu entdecken. Das Gewinner-Ehepaar verbrachte Ende März eine Woche im luxuriösen Hotel Edelweiß und freute sich über den Schnee, den guten Service und den strahlenden Sonnenschein. Wir gratulieren sehr herzlich!



Adelheid und Eberhard Merz aus Mömlingen freuten sich über Sonne, Skifahren und den „vorzüglichen Service“ im Hotel Edelweiß



LINDT NEWS

Mit der Lindt Seite bei Facebook sind Sie immer auf dem Laufenden über aktuelle News, spezielle Aktionen und attraktive Gewinnspiele. Plaudern Sie mit anderen Lindt Fans, finden Sie Links zu leckeren Choco-Rezepten oder laden Sie Ihre Freunde ein, www.facebook.com/lindtdeutschland zu besuchen. Auf unserer Lindt Homepage www.lindt.com finden Sie in der Fußzeile übrigens einen praktischen Direktlink mit dem Facebook-Symbol (s. links).

Lindt Newsletter – jetzt anmelden!

Erfahren Sie als Erstes, wenn die Maîtres Chocolatiers von Lindt neue raffinierte Rezepte entwickelt haben oder der Lindt Online-Shop attraktive Saison-Angebote präsentiert. Der Lindt Newsletter macht's möglich. Melden Sie sich einfach online unter www.lindt.com an und Sie werden regelmäßig über aktuelle Neuigkeiten informiert. Unter allen Neuanmeldungen bis 31.12.2011 verlost Lindt & Sprüngli zudem fünf Choco-Jahres-Abonnements. Chocodenseiten wünscht 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 31.01.2012 an:

Lindt & Sprüngli GmbH,
Stichwort
„Weihnachts-Treueaktion“,
52094 Aachen

Ihre Treue lohnt sich! Logos sammeln und Prämie sichern.

Vorname/Name

Straße/Hausnr.

PLZ/Ort

E-Mail

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.

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

Einsendeschluss ist der 31.01.2012.
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. Nicht teilnahmeberechtigt sind Lindt
Mitarbeiter und ihre Angehörigen.

■ Ja, ich bin damit einverstanden, weitere Produkt- und Werbeinformationen zu erhalten. Die Schokoladenfabriken Lindt & Sprüngli GmbH darf meine Angaben zusammen mit den ggf. von mir früher oder zukünftig erfassten Daten speichern. Die Schokoladenfabriken Lindt & Sprüngli GmbH stellt sicher, dass meine Daten nicht an Dritte weitergegeben werden. Meine Einwilligung kann jederzeit durch ein Schreiben an die Schokoladenfabriken 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 einen Teddy-Magneten (4 x 3 cm).



Teddy-Magnet

Für zwölf gesammelten Logos belohnen wir Sie mit einem Porzellan-Teddy (Höhe ca. 5 cm).



Porzellan-Teddy



SO NEHMEN SIE TEIL

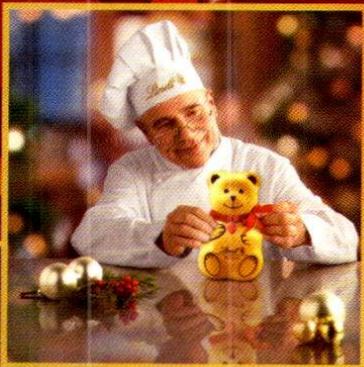
Einfach das Oval mit dem goldenen Lindt Schriftzug (Lindt Logo) auf den Vorderseiten der Lindt Weihnachts-Spezialitäten-Beutel ausschneiden und auf den Sammelpass aufkleben. In einem frankierten Briefumschlag abschicken und so Ihre Lindt Treueprämie sichern.

Nicht teilnahmeberechtigt sind Lindt Mitarbeiter sowie deren Angehörige. Die Weihnachtsbeutel-Treueaktion findet im Zeitraum vom 1. November 2011 bis 31. Januar 2012 statt. Berücksichtigt werden ausschließlich die Logos der Lindt Weihnachts-Beutel. Logos anderer Lindt Produkte werden nicht berücksichtigt.



NEU

Sag's mit dem Teddy von Lindt.



Wenn etwas von Herzen kommt, sagt man es am schönsten mit dem neuen Teddy von Lindt. Liebevoll kreierte von den Maitres Chocolatiers macht er jede Botschaft zu einem süßen kleinen Geschenk.

Lindt 

SCHWEIZER MÂTRE CHOCOLATIER
SEIT 1845