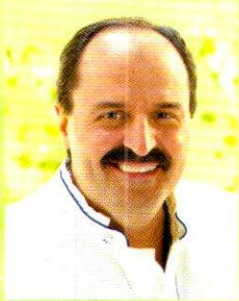


# Chocoladen

DAS LINDT MAGAZIN FÜR GENIESSER

# Seiten



## JOHANN LAFER

*Choco-Konfekt,  
Mokka-Tiramisu und viele  
köstliche Rezepte*

## OSTERN MIT DEM GOLDHASEN

*Bunte Nester, pfiffige Dekoideen  
und edle Oster-Gold-Präsente*

## LINDT FIORETTO

*Das extragroße Praliné  
der Maîtres Chocolatiers*



Extra

*Mit Lindt gewinnen:  
Eine 8-tägige Flusskreuzfahrt  
durch Deutschland*

Lindt 

SCHWEIZER MAÎTRE CHOCOLATIER  
SEIT 1845



14



26



22



32



## Liebe Leserinnen und Leser,

Ostern ist die Zeit, zu der wir uns gerne den Frühling ins Haus oder in die Wohnung holen – mit frischen Zweigen, bunten Blumen und natürlich selbst bemalten oder chocoladigen Ostereiern. Mit kreativen Bastel- und Dekoideen wollen wir Ihnen in dieser Ausgabe der Chocoladenseiten Anregungen für bunt gestaltete Nester mit feinen Lindt Eiern geben (Seite 6). Traditionell gesellt sich da natürlich auch der Goldhase dazu – dieses Jahr zum 60. Mal. Zu seinem runden Geburtstag überraschen ihn die Maîtres Chocolatiers mit Oster-Gold, erlesener Chocolate, edel in Weiß und Gold verpackt. Ein wundervolles Präsent für Genießer (Seite 20)!

Auch an uns selbst sollten wir ab und an denken und uns eine kleine Auszeit vom Alltag schenken. Schon fünf Minuten reichen, um neue Kraft zu tanken. Für solche Pausen haben die Maîtres Chocolatiers die Lindor Kugeln erschaffen, deren unendlich zarter Schmelz die Auszeit zum Glücksmoment macht (Seite 30). Oder sind Sie eher der Fioretto-Typ und lassen sich von den knusprigen und cremigen Schichten des Lindt Klassikers verführen (Seite 22)? Doch es ist die ganze Lindt Vielfalt, die entdeckt werden will: weiße Chocolate in neuen Rezepturen und Füllungen, Johann Lafers raffinierte Chocoladen-Rezepte und natürlich die Fülle der Aromen von Excellence. Um feine Chocoladen herzustellen, benötigt man hochwertige Rohstoffe. Dazu gehört auch ein verantwortungsvoller Umgang mit Mensch und Natur. Das ist unser Versprechen! Mehr dazu ab Seite 44.

Viel Freude beim Genießen wünscht Ihr

DR. ADALBERT LECHNER  
Geschäftsführer Lindt & Sprüngli Deutschland

## DAS ERWARTET SIE

- 4** **Magazin**  
*Die bunte Welt der feinen Schokolade*
- 6** **Ei, wie schön**  
*Bezaubernde Nester und raffinierte Lindt Eier – da staunt selbst der Osterhase*
- 12** **Happy Birthday, Goldhase!**  
*Chocoladenseiten gratuliert zur 60-jährigen Erfolgsgeschichte*
- 14** **Fröhliche Ostern!**  
*Dekoideen für ein Fest mit der Familie*
- 20** **Zeit für Frühlingsgefühle**  
*Lindt Oster-Gold und die erwachende Natur*
- 22** **Fioretto – das extragroße Praliné**  
*Die Maîtres Chocolatiers über ihre cremig-knusprige Erfindung*
- 26** **Chocolate ganz in Weiß**  
*Neue erlesene Rezepturen und Füllungen*
- 30** **Lindor-Momente ...**  
*... oder die beste Zeit zum Innehalten*
- 32** **Johann Lafers Osterrezepte**  
*Backen mit Lindt Excellence*
- 40** **Lassen Sie sich verzaubern!**  
*Ein Froschkönig zum Verlieben*
- 42** **Die Aromenwelt von Excellence**  
*Entdecken Sie die Aromenvielfalt von Lindt Excellence – von intensiv bis mild*
- 44** **Verantwortung für die Zukunft**  
*Das Nachhaltigkeitsversprechen*
- 48** **Mehr zu entdecken**  
*Weitere Neubeiten von Lindt*
- 50** **Bleiben Sie uns treu!**  
*Unsere Treueaktion, der neue Online-Shop und Ihre Gewinnchance*

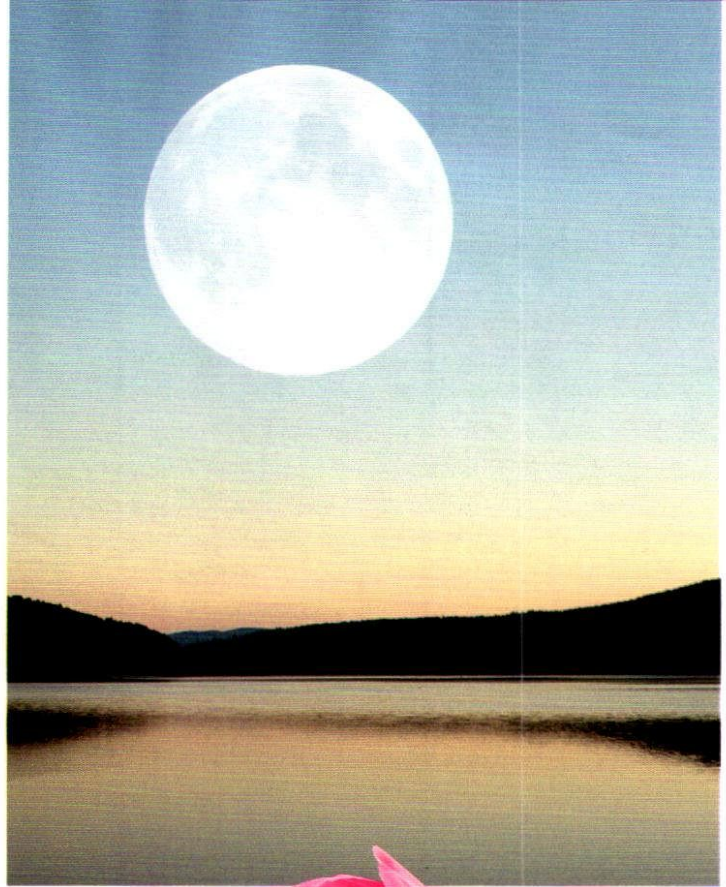


## Impressum

CHOCOLADENSEITEN ISSN: 1618-4033 HERAUSGEBER Chocoladefabriken Lindt & Sprüngli GmbH, Süsterfeldstr. 130, 52072 Aachen, Tel. 02 41/88 81-0, GESCHÄFTSFÜHRER Dr. Adalbert Lechner (verantwortlich f. d. Inhalt) OBJEKTVERANTWÖRTLICHE Heike Bootz OBJEKTL EITUNG Silvia Botz CHEFREDAKTEUR Jens Leichsenring PROJEKTL EITUNG Brigitte Buhmann ART DIRECTION Sabine Krohberger, Sandy Schneider MITARBEITER DIESER AUSGABE Oliver Armknecht, Claudia Götz, Nicole Grinzinger, Gisela Haberer, Anja Hanke, Norbert Misch-Kunert, Jürgen Stoll VERLAG Chocoladenseiten ist eine Kooperation von move communications GmbH (Kistlerhofstr. 70, 81379 München, Tel. 0 89/4 52 21 90, Leitung: Dr. Klaus Kitzmüller) und der Journal International Verlags GmbH (Hanns-Seidel-Platz 5, 81737 München, Tel. 0 89/ 64 27 97-0, Leitung: Stefan Endrös) REPRODUKTION Media Diversified, München DRUCKEREI TSB, Mönchengladbach

## DER MOND UND OSTERN

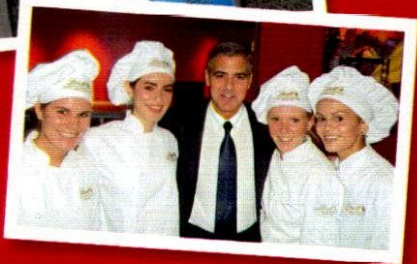
Schon seit Menschengedenken beflügelt der Mond nicht nur unsere Fantasie, sondern nimmt auch eine wichtige Rolle bei unserer Zeitmessung ein. Viele Menschen achten zum Beispiel auf die Ratschläge spezieller Mondkalender. Wir alle sind aber vom Mond abhängig, wenn es darum geht, wann Ostern ist. Denn der Ostersonntag fällt immer auf den **Sonntag nach dem ersten Frühlingsvollmond**. Aus diesem Grund ändert sich das Datum des Festes auch von Jahr zu Jahr. Der früheste Termin für Ostersonntag ist der 22. März, der späteste der 25. April. Im Jahr 2012 fällt der Frühlingsvollmond auf den 7. April, sodass Ostersonntag am 8. April ist. Dieser Termin wiederum bestimmt fast das ganze Kirchenjahr, so ist etwa Aschermittwoch 46 Tage vor und Pfingstsonntag 49 Tage nach Ostersonntag.



## DIE BUNTE WELT

# der Schokolade

*Spätestens mit dem ersten Frühlingsvollmond ist der Winter vorbei. Dann treibt die Mode bunte, mitunter schokoladige Blüten und die Kinder freuen sich auf die Osterbäckereien. Dieses Jahr mit Rezepten aus dem Lindt Chocoladen-Buch!*



### STARS ZU GAST BEI LINDT

*Wenn das Toronto International Film Festival ruft, ist die kanadische Metropole Anlaufpunkt für die großen Stars der Filmbranche. Und auch die Mâitres Chocolatiers von Lindt ließen es sich beim letzten Mal nicht nehmen, während des zehntägigen Festivals ihr ganzes Können zu zeigen. Das blieb nicht unbemerkt: Weltbekannte Hollywood-Größen wie George Clooney (Foto unten), Antonio Banderas und Melanie Griffith (Foto oben) kamen vorbei und blickten den Chocoladen-Experten interessiert über die Schulter.*



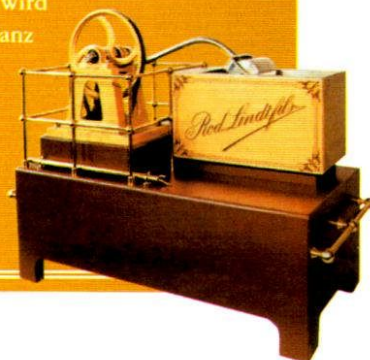
**HAUTE COUTURE  
AUS SCHOKOLADE**

*Paris ist nicht nur die Stadt der Liebe, sondern einmal im Jahr auch Treffpunkt aller Schokoladenliebhaber. Dann findet an der Seine der Salon du Chocolat statt, die weltgrößte Schokoladen-Messe. Neben zahlreichen Köstlichkeiten wartet dann ein besonders süßes Highlight auf die Besucher: Designerkleider aus echter Schokolade!*

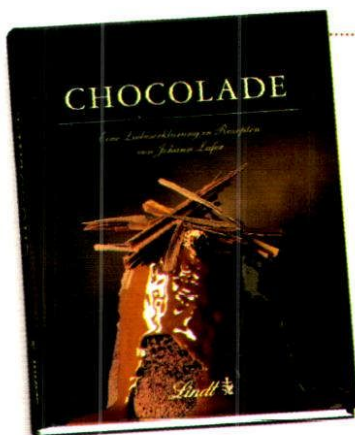
*Nachgefragt!*

**WAS BEWIRKT DIE CONCHE?**

Im 19. Jahrhundert war Schokolade noch eine bröckelige Angelegenheit mit einer rauen Oberfläche. Erst als 1879 Rodolphe Lindt das Conchieren (von Conche = Muschel, span.) erfand, bekam Schokolade ihren runden Geschmack und den zarten Schmelz. In einem Conchentrog (s. Foto) verrührte Rodolphe Lindt die flüssige Chocolate mit einer Walze kontinuierlich über mehrere Tage. Bis heute ist das Conchieren besonders wichtig für die Erzeugung von Premium-Chocolate. Das Verfahren haben die Mâitres Chocolatiers von Lindt über Generationen bis zur Perfektion weiterentwickelt. Die Lindt Chocolate wird dabei kontrolliert erwärmt und bis zu 72 Stunden verrührt. Bei diesem Prozess vermischen sich feste und flüssige Bestandteile miteinander und jedes Teilchen wird mit Kakaobutter umhüllt. Zudem verflüchtigten sich unerwünschte Kakaosäuren. Die Chocolate wird samtig, erhält einen matten Glanz und einen zarten Schmelz, der die bis zu 400 feinen Aromen voll zur Entfaltung bringt. Der Name Lindt wurde durch das Conchieren zum Inbegriff feiner Chocoladen.



**CHOCOLADEN-GEHEIMNISSE**



Wie wird Kakao geerntet? Und wie wird aus den unscheinbaren Samen cremige Schokolade? Wenn Ihnen diese Fragen auch schon mal durch den Kopf gingen, während Sie sich ein Stück Lindt Chocolate auf der Zunge zergehen ließen – hier finden Sie die Antwort: Im Buch „Chocolate“ gewähren die Mâitres Chocolatiers von Lindt exklusive Blicke hinter die Kulissen und lüften so manches süße Geheimnis. Neben viel Wissenswertem rund um die erlesene Köstlichkeit geben die Experten auch Tipps zum richtigen Umgang mit Schokolade beim Backen. Und damit Sie das neue Wissen in die Tat umsetzen können, enthält das edel gestaltete Buch über 50 Chocoladen-Rezepte von Johann Lafer. Für 19,90 Euro erhältlich in allen Lindt Shops, ausgewählten Fachgeschäften (Bezugsquellen unter [www.lindt.com](http://www.lindt.com)) und im Lindt Online-Shop unter [lindt-shop.de](http://lindt-shop.de)

Ein Traum für Genießer:  
Auf 160 Seiten entführen  
die Mâitres Chocolatiers  
von Lindt in die faszinierende  
Welt der Chocolate



## Österliche Grüße

Überraschen Sie Ihre Lieben am Ostermorgen nicht nur mit einer lustigen Eiersuche, sondern auch mit einer süßen, persönlichen Botschaft. Legen Sie doch ein „Frohe Ostern!“ vor das Gästezimmer, in dem die Großeltern schlafen. Ihrer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Kleine Blumenvasen aus ausgeblasenen Eiern (links oben) sind auch auf dem Ostertisch eine fröhliche Dekoration.



*Mit köstlichen Lindt Osterüberraschungen lässt sich allerlei anstellen. Natürlich darf und soll man sie vernaschen. Doch zuvor sind sie in unseren dekorativen Osternestern ein echter Genuss fürs Auge*

**Ganz natürlich**

Das Nest mit Anemonen, Ranunkeln und Wildblumen wird locker aus Zweigen gelegt, in die anschließend Blüten gesteckt werden. Zwischen den Gänseeiern liegen süße Köstlichkeiten von Lindt.

## Gemütliche Stricknester

In diesen kuscheligen, selbst gestrickten Wollkugeln fühlen sich nicht nur leckere Lindt Gourmet-Cappuccino-, cremig gefüllte Nougat- und süße Mini-Eier, sondern auch ganze Goldhasen-Familien geborgen. Unterschiedliche Muster und Wollfarben sorgen für einen abwechslungsreichen Blickfang. Später können die Nester als Behältnisse für Schmuck oder andere Kleinigkeiten weiterverwendet werden.





### Exotische Überraschung

Die „Ah!“ und „Oh!“ sind Ihnen mit dieser einfachen, aber absolut genialen Dekoidee sicher: Ein Straußenei und -federn besorgen, das Ei aufschlagen, auswaschen und mit einer bunten Mischung aus Lindt Chocoladen-Eiern füllen. Für Genießer, die das Besondere schätzen, haben sich hier Lindor Haselnuss und 60 % Kakao ganz nach vorne gedrängt.



## Blumiger Gruß

Solch ein Nest aus locker gebundenen Zweigen, bestückt mit Alpenvollmilch- und zartschmelzenden Lindor-Eiern, ist ein heimeliges Zuhause für den Goldhasen. Nach Wunsch lässt sich das Nest mit verschiedenen Blüten – etwa Hyazinthen – schmücken und ist, zum Beispiel auf einem großen Teller platziert, auch ein tolles Mitbringsel.





**Kunerbunter Ostertisch** Überraschen Sie Ihre Familie und Gäste am Ostersonntag mit einer festlich dekorierten Tafel: Das Schokoladen-Ei auf dem Löffel samt Mini-Goldhase eignet sich auch perfekt als Platzhalter am Frühstückstisch.

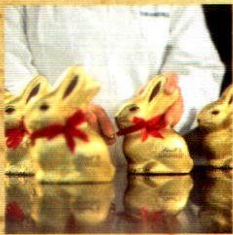
Und bei der bunten Eiervielfalt von Lindt findet sicher jeder Genießer seine Lieblinge. Das zarte Grün sorgt in dem Ei-Arrangement für eine frische Frühlingsatmosphäre. Das Nest am Band ist aus Baumwolle und stammt aus der Strickliesel.

# Happy Birthday!

## DER GOLDHASE WIRD 60

*Er gehört zu Ostern wie die Ostereier und das Lamm: der Goldhase.*

*In diesem Jahr feiert er einen runden Geburtstag. Seit 60 Jahren ist der Goldhase mit dem hell klingenden Glöckchen ein Synonym für Ostern*



### **DIE GEBURT DES GOLDHASEN**

Eines Frühlingmorgens beobachtete ein Maître Chocolatier von Lindt mit seiner Tochter einen Hasen im Garten. Das Mädchen freute sich sehr über den scheuen Gast, der jedoch schnell wieder in den Büschen verschwand. „Ich sollte einen Hasen aus Schokolade machen, der sitzen bleibt“, dachte der Vater. So fertigte er einen Hasen aus feinsten Lindt Alpenvollmilch-Chokolade, wickelte ihn in Goldpapier und hängte ihm ein Glöckchen am roten Band um den Hals, damit er nicht verloren ginge. So war der erste Lindt Goldhase in diese Welt gekommen.

### **EDLE FORM UND STILLE GRÖSSE**

Die Welt verändert täglich ihr Gesicht. Doch im steten Wandel gibt es Traditionen, die sich bewährt haben, Klassiker, die von Anfang an so gut waren, dass sie sich nicht verändern mussten. Dazu zählt der Lindt Goldhase. Auf sein Kommen ist Verlass und sein lieb gewonnenes Äußeres hat sich in den letzten 60 Jahren nur in winzigen Details verändert.

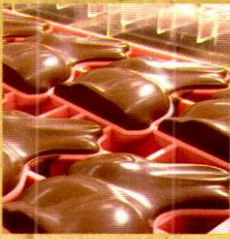
### **LIEBEVOLL GESTREICHEL**

Über 100 Millionen Goldhasen erblicken Jahr für Jahr das Licht der Welt. Jeder von ihnen bekommt eine goldene Hülle umgelegt. Die Goldfolie wird anschließend von den Maîtres Chocolatiers von Hand poliert, damit keine Fältchen bleiben. Erst wenn die Hülle wie eine zweite Haut sitzt, wird das Erkennungszeichen umgehängt – natürlich wieder von Hand: das Glöckchen am roten, braunen oder cremefarbenen Band.

### **EINE GROSSE FAMILIE**

Menschen in rund 60 Ländern von Alaska bis Feuerland, von Skandinavien bis Südafrika, von Sibirien bis Neuseeland feiern mit dem Goldhasen Ostern. In den letzten 60 Jahren hat er viele Geschwister und Kinder bekommen, mit 10, 50, 100, 200 und 500 Gramm feinsten Lindt Alpenvollmilch-Chokolade und dem Goldhasenpapa mit einem ganzen Kilogramm. Seit über zehn Jahren gibt es den Goldhasen auch aus zartbitterer Chokolade, dann mit Glöckchen am braunen Band, und aus weißer Chokolade mit Glöckchen am cremefarbenen Band.





### IN RUHE ENTSTEHEN

Seit Jahrzehnten rühren die Maîtres Chocolatiers für den Goldhasen feinstens vermahlene Kakaobohnen mit anderen erlesenen Zutaten in der berühmten Conche zu zartschmelzender Chocolate. Die noch flüssige Chocolate wird dann sofort in zwei Hälften der Hasenform gegossen. Nachdem die Formen sorgfältig zusammengesetzt sind, werden sie so lange vorsichtig gedreht und gewendet, bis sich die Chocolate gleichmäßig an den Außenseiten verteilt hat. Unter ständigem Drehen kühlt die Masse nun langsam ab. Dabei bildet die Kakaobutter feinste Kristalle und zieht sich leicht zusammen. So löst sich der Hase später einfach aus der Form. Das Geheimnis seiner vollkommenen Produktion liegt auch in der Zeit und Ruhe, die seiner Herstellung gewidmet wird.

### IN BESTER GESELLSCHAFT

Im Jubiläumsjahr des Lindt Goldhasen feiern auch andere Prominente ihren 60. Geburtstag, unter ihnen Rockmusiker Gary Moore, Modeschöpfer Jean-Paul Gaultier und Ex-Handball-Bundestrainer Heiner Brand. 1952 war aber auch ein Jahr vieler historischer Ereignisse. So wurde Queen Elizabeth II. gekrönt, und das Bundesland Baden-Württemberg entstand aus der Fusion dreier Länder. Als „gedruckte Antwort“ auf das junge Fernsehen in der Bundesrepublik kam die BILD-Zeitung auf den Markt. Und von München aus tritt der Zebrastrreifen seinen Siegeszug durch die Republik an.

### LINDT JUBILÄUMS-GEWINNSPIEL

Welches Jubiläum feiert der Goldhase in diesem Jahr?

a) 20 Jahre b) 30 Jahre c) 60 Jahre

Beantworten Sie unsere Gewinnfrage im Fanclub auf [www.lindt.com](http://www.lindt.com) und gewinnen Sie einen von 10 Porzellan-Goldhasen. Viel Glück!



### 1. OSTERSONNTAG

Endlich darf gesucht werden! Die liebsten Fundstücke sind natürlich die kleinen und großen Lindt Goldhasen mit ihrer feinen Alpenvollmilch-Chocolade. Aber auch Mini- und Lindor Eier dürfen natürlich nicht fehlen!

# Fröhliche Ostern

*Bunte Blumen, feine Schokolade und die Freude am Suchen und Finden – auf all das freuen wir uns an Ostern! Mit dem Lindt Goldhasen, köstlichen Chococaden-Eiern von Lindt und unseren Basteltipps gehen Osterträume in Erfüllung*

2



**2. SO EINE FREUDE!** Besonderen Spaß macht das Suchen mit selbst gebastelten Körbchen aus Tonpapier, geschmückt mit bunten Bändern. Und wer die mit Doppelmilch-Freunden und Choco-Mini-Küken gefüllte Choco-Spaß-Dose findet, hat später eine lustige Stiftdose


**3. SÜSSER TURM** Solch eine fröhliche Etagere gibt es nicht zu kaufen, aber Sie können sie aus bunten Tellern, Tassen und Eierbechern selbst bauen. Unendlich zartschmelzende Lindor Eier, Mini-Goldhasen und Mini-Eier machen sie nicht nur zum Blickfang, sondern zum begehrten Mittelpunkt des Osterfrühstückstischs

3






**4. EI, WAS FLIEGT DENN DA?**

Das macht kleinen und großen Männern richtig Spaß: Das Korbnest hängt an Filzbändern unter dem „Heißluft“-Ballon. Da freuen sich auch die Lindt Goldhasen über die tolle Aussicht und das luftige Abenteuer.  Die Bastelanleitung für das österliche Flugobjekt finden Sie unter [www.lindt.com](http://www.lindt.com)



**5. BASTELSPASS**

Vorfreude ist die schönste Freude, und Basteln mit der ganzen Familie macht besonders viel Spaß. Buntes Papier, Schere, ein paar Federn, Klebstoff und die leckeren Lindt Choco-Käfern und Ostereier – mehr braucht man nicht.  Bastelideen und -anleitungen finden Sie online bei Lindt

**6. HASENTREFFEN**

Wenn sich Hase und Lindt Goldhase „Guten Tag“ sagen, muss Ostern sein! Und während man den einen am liebsten gleich streicheln möchte, darf man den anderen sogar vernaschen





## 7. FRÜHLINGSERWACHEN


Zarte Blüten, frisches Grün und helle, freundliche Pastelltöne – so sieht der perfekte Osterstrauß aus. Natürlich mit Chocokäfern von Lindt als selbst gebastelte Anhänger.

Die Bastelanleitung finden Sie unter [www.lindt.com](http://www.lindt.com)



**8. EIN FEST FÜR DIE GANZE FAMILIE** Naschen gehört an Ostern für Groß und Klein einfach dazu: Und Lindt sorgt dafür, dass jeder etwas nach seinem Geschmack findet: knackige Frühlings-Mandeln in einer zarten Choco-Hülle, köstlich gefüllte Eier oder die ganze niedliche Goldhasen-Familie



**9. DREH DICH, KLEINES EI** Das ist der Hingucker bei jeder Osterdeko – egal ob im Kinder- oder Wohnzimmer. Dieses Ostermobile besteht aus farbig abgestimmten, ineinandergeklebten, eiförmigen Ringen mit je einem Lindt Mini-Ei in der Mitte. Mit ein wenig Geschick lässt es sich kinderleicht selbst basteln.  Die Mobile-Bastelanleitung finden Sie auf [www.lindt.com](http://www.lindt.com)



9



10

**10. ÖSTERLICHER KRANZ** Da sind auch schwarze Schafe plötzlich ganz süß. Die niedlichen Lämmchen haben eine wunderschöne Osterweide erhalten: Der Mooskranz wurde mit frischen Blüten bestückt. Damit sie lange halten, können Sie diese in Mini-Reagenzgläser geben

**11. NEST AUS FEDERN** So fühlen sich Oster-Mini-Eier und der Goldhase aus weißer Chocolate gleich noch mal so wohl: in einem Weckglas mit einem Styroporring darum, der vorher rundherum mit gefärbten Federn aus dem Bastelbedarf bestückt wurde



11

*Karte Frühlingsboten*

Ideal als süßes Mitbringsel  
zur Osterzeit: die Goldbasen-  
Geschenke Oster-Gold



# O GOLDIGE OSTERN

*Dieses Jahr gibt es den Lindt Goldhasen und einige Lindt Eier-Spezialitäten als besonderes Geschenk: Oster-Gold macht mit seinem eleganten Design in Weiß und Gold und einem zarten Blumendekor Lust auf den Frühling und feine Chocolate*

**F**ür viele ist es die schönste Zeit des Jahres: der Frühling. Wir genießen die Sonne, die sich nach den langen Wintermonaten jeden Tag ein wenig länger zeigt, und sind glücklich über jedes frische Grün in Gärten und Wäldern. Mit dem Grün spitzen jetzt auch die ersten zarten Blümchen und Blüten hervor. Zuerst noch zaghaft, dann immer üppiger und bunter. Ein immer wieder verzaubertes Schauspiel, über das sich auch der Lindt Goldhase freut, denn der Frühling ist ja auch die Zeit von Ostern und dem Goldhasen. Dieses Jahr kommt er in Begleitung der neuen Oster-Gold-Geschenke mit einem Design aus goldenen und zart-roséfarbenen Blüten und Schmetterlingen und vor allem mit vielen cremigen und zarschmelzenden Chokoladen-Eiern. Ob als Täschchen mit zwei Goldhasen, als Praliné-Box, als runde Oster-Gold-Schachtel, mit Schleifchen verzierte Tasche oder als Goldhasen & Trüffel-Duo – die frühlingshaften Oster-Gold-Produkte in festlichem und zugleich modernem Weiß und Gold und mit zartem Blütendekor bereiten überall süße Freude. Schließlich wäre Ostern ohne die kleinen chocoladigen Geschenke für Familie und Freunde nicht halb so schön.

Was blüht denn da? Von Mitte März bis Anfang Mai entdecken wir auf Spaziergängen am Wegesrand immer wieder kleine Blümchen mit zarten Blüten. Manche davon, wie das Schneeglöckchen, kennt jedes Kind. Manche sind nicht so bekannt. Lindt ChokoladenSeiten stellt einige der schönsten Frühlingsblüher für kleine und große Naturforscher vor.

## Frühlingsknotenblume

Die manchmal mit dem Schneeglöckchen verwechselte Blume unterscheidet sich von diesem durch ihre glockenförmige Blüte mit gelbgrünen Färbungen an den sechs Spitzen. Sie wird 10 bis 20 cm hoch und riecht veilchenartig. Achtung: giftig!  
Andere Namen: Märzenbecher, Märzglöckchen, Großes Schneeglöckchen



## Leberblümchen

Das violett blühende Blümchen gehört zu den ersten Frühlingsblüher. Es liebt lichte Eichen- und Buchenwälder. Die Blütenblätter können Licht in Wärme umwandeln und schützen die Pflanze so vor Frost. Das Leberblümchen ist schwach giftig und steht unter besonderem Artenschutz.



## Buschwindröschen

Die zarte, weiß blühende Blume gehört zur Familie der Hahnenfußgewächse. Sie wird 10 bis 20 cm groß, wächst bevorzugt in Wäldern und unter Büschen und entwickelt nur eine Blüte je Pflanze. Achtung: giftig!  
Andere Namen: Hexenblume, Geißenblümchen



## Mittlerer Lerchensporn

Die zur Familie der Mohngewächse zählende Blume wird rund 5 bis 20 cm hoch und blüht purpurfarben. Auffällig ist die dreifingrige Form ihrer zwei bis drei Laubblätter. Sie liebt Laubwälder und ganz besonders die Nähe zu Haselnussbüschen. Achtung: giftig!



## Sternhyazinthen

In Weiß und zartem Blau blühendes Blümchen aus der Familie der Spargelgewächse. Die Pflanzen werden nur rund 10 cm hoch und blühen von März bis April. Die zahlreichen Arten werden gerne auch von Hobbygärtnern angepflanzt.  
Andere Namen: Schneestolz, Schneeglantz



## Schlüsselblume

Die gelb blühende Schlüsselblume gehört zur Gattung der Primeln. Die streng geschützte Blume wird bis zu 30 cm hoch und liebt trockene Wiesen sowie lichte Wälder und wagt sich bis in 1.700 Meter Höhe. Erste Blüten sind Ende März zu finden.  
Andere Namen: Wiesenprimel, Himmelschlüssel





Fioretto Zabaione

... mit einem Kern  
aus zarter Zabaione-  
Trüffel-Crème und  
einer knackigen  
Alpenmilch-Hülle



# Fioretto

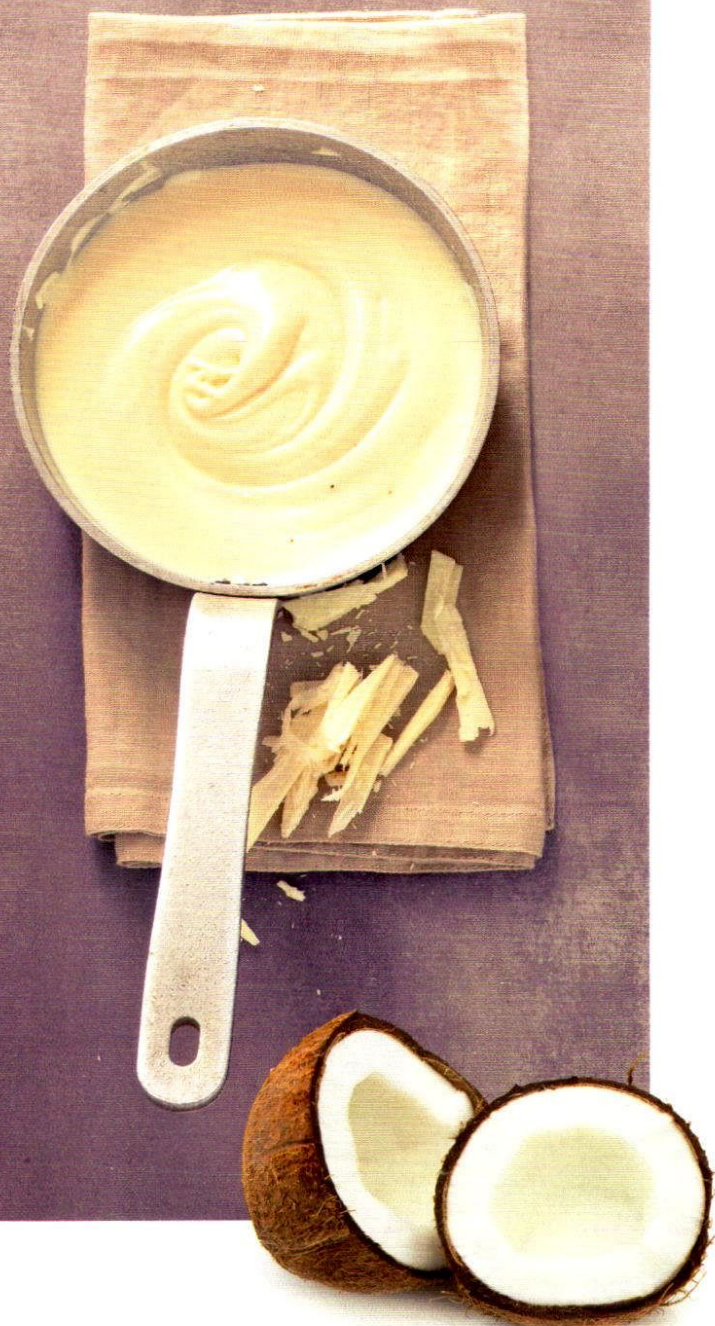
## DAS CREMIG-KNUSPRIGE PRALINÉ

*Sie sind eine der raffiniertesten Erfindungen der Maîtres Chocolatiers von Lindt: Fioretto. Die extragroßen Pralinés werden aus vielen Schichten mit einem cremigen Innenleben und einer crispern Schokoladenhülle erschaffen*

*Crisp und cremig*

Der besondere Reiz von Fioretto liegt in der Vielfalt der Zutaten und dem Spiel von knusprigen und cremigen Schichten





**S**tellen Sie sich vor, Sie sitzen an einem schönen Frühlingstag auf der Terrasse oder dem Balkon, vor sich eine Latte macchiato und dazu ein köstliches Fioretto von Lindt – oder besser zwei oder drei ... Denn sich für nur eine einzige Sorte aus der Vielfalt der knusprigen Raffinesse zu entscheiden, fällt schwer. Und während Sie die knusprig-crispen, zarten und süßen Schichten genießen, fragen Sie sich vielleicht, was es eigentlich ist, das Fioretto zu diesem außergewöhnlichen Geschmackserlebnis macht, und wie diese kleinen Kunstwerke geschaffen werden.

#### DAS GEHEIMNIS DER SCHICHTEN

„Der Zauber der unterschiedlichen Schichten beginnt mit dem cremigen Kern“, erklären die Maîtres Chocolatiers den Herstellungsprozess. „Zunächst werden die Füllungen mit ihren ganz unterschiedlichen Geschmacksrichtungen zubereitet. Zu ihnen gehören so verführerische Rezepturen wie Haselnussnougat mit kleinen Nussstückchen oder Zabaionecrème mit Marsala.“ Als Nächstes wird aus jeder Füllung eine Halbkugel hergestellt und mit einem hauchdünnen Schokoladen-Film überzogen. Die noch feuchte Schokolade wird dann mit knusprigem Crisp bestreut und anschließend mit feiner Lindt Alpenmilch-Chokolade überzogen. Als krönenden Abschluss erhält jedes Fioretto eine Schokoladen-Garnierung in unterschiedlichen Farben. „So beliebt ist Fioretto sicher auch wegen seiner knusprigen Umhüllung. Eine einzigartige Besonderheit, die neben der für Pralinen außergewöhnlichen Größe – ein Fioretto wiegt rund 23 Gramm – viele Liebhaber gefunden hat.“ Nicht umsonst lautete einer der Slogans, unter denen Lindt 1984 erstmals die kleinen Kunstwerke anbot, „ein kleines Stück vom Glück“.

#### Die große Fioretto-Vielfalt

Dieses Frühjahr wollen zwei neue nussige Sorten entdeckt werden: Nocciola mit Haselnüssen und Cocos aus weißer Schokolade und Kokosnussmark

#### DIE GROSSE VIELFALT

Die Klassiker unter den Fioretto sind die Pralinés mit Nougatfüllung und zartgerösteten Haselnussstückchen sowie Marzipan, jeweils umhüllt von knusprigem Crisp



#### NOCCIOLA

Haselnuss-Crème mit dragierten Haselnuss-Stückchen



#### CAPPUCCINO

Feine Cappuccino-Sahne-Crème-Füllung



#### COCOS

Cremige Füllung aus weißer Schokolade mit Kokosnussmark



und feiner Lindt Alpenmilch-Chocolade. Ihr Ursprung liegt in den „hochwertigen und klassischen Pralinenrezepturen aus Nougat oder Marzipan, die neu interpretiert wurden“, so die Maîtres Chocolatiers. Bis heute sind diese beiden Kreationen die beliebtesten Sorten. Und da das erste Ergebnis so überaus raffiniert und köstlich war, begann Lindt bald auch völlig neue Geschmacksrichtungen zu entwickeln. „Aus dem Dessertbereich kommen die Sorten Zabaione und Cappuccino“, erinnern sich die Maîtres Chocolatiers. Neu in diesem Frühjahr sind die Rezepturen für Nocciola – ein Fioretto mit cremiger Nussfüllung und knackigen Haselnuss-Stückchen – und der sommerlich leichte Fioretto Cocos-Genuss mit einer Füllung aus Kokosnuss-Crème.



*Wie Fioretto zu seinen Schichten kommt*

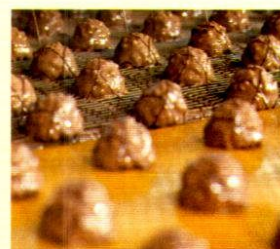
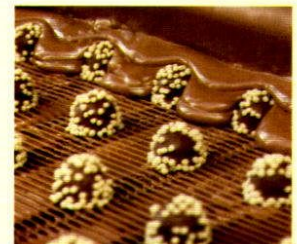
DER BESONDERE ZAUBER

Der Name „Fioretto“ kommt – Sie ahnen es – aus dem Italienischen. Genauer ist es ein Kunstwort, das sich aus „Fiore“, dem italienischen Wort für Blume, und Amaretto zusammensetzt. Ein überaus passender Name, schließlich erinnert nicht nur die kunstvolle Verpackung an eine Mandelblüte, sondern auch die Zartheit der Füllung. So auch beim Fioretto Mini: In der Herstellung und im Geschmack unterscheiden sich die beiden Fioretto-Größen nicht. „Sie sprechen aber die unterschiedlichen Geniebertypen an“, wissen die Maîtres Chocolatiers, „und natürlich eignet sich jede Variante für bestimmte Anlässe.“ Egal ob als Mitbringsel oder als Genuss für zwischendurch und unterwegs – manchmal passt Fioretto Mini besser und manchmal eben der große Bruder. Crisp und lecker und ein ganz besonderes Geschmackserlebnis sind sie beide. So lassen sich auch die Maîtres Chocolatiers von Fioretto gerne immer wieder verzaubern: „Für uns schaffen die Fioretto-Rezepturen einen wunderbaren Spannungsbogen zwischen der knusprigen, crunchigen Hülle mit feiner Lindt Alpenmilch-Chocolade und dem cremigen, schmelzenden Kern. Einfach köstlich!“



**Knusperschicht**  
Die ganz unterschiedlichen halbkugelförmigen Füllungen werden im ersten Schritt mit einem feinen Choco-Film überzogen und dann mit Crisp bestreut.

**Choco-Mantel**  
Sobald die erste Schicht mit den Crisp-Stückchen getrocknet ist, werden die Fioretto mit einem dicken Mantel aus feiner Lindt Alpenmilch-Chocolade überzogen.



**Das Finale**  
Als Abschluss erhalten die noch feuchten Pralines eine kunstvolle Garnierung aus feinen Chocoladen-Fäden.

Fotos: Wolfgang Schardt, Foodstyling: Frauke Koops, Styling: Miriam Geyer



**MARZIPAN**  
Marzipan-Dessert-Füllung mit feinen Mandelsplittern



**NOUGAT**  
Nougat-Füllung mit zartgerösteten Haselnussstückchen



**ZABAIONE**  
Köstliche Zabaione-Trüffel-Füllung

## WEISSES

## Gold

*Lange Zeit galt sie als ausgefallener Genuss für einige wenige Kenner: weiße Schokolade. Doch immer mehr Menschen entdecken ihren besonderen Reiz und die Vielseitigkeit dieser Spezialität. Welche Vielfalt das weiße Gold auszeichnet, zeigen die Maîtres Chocolatiers von Lindt mit neuen, erlesenen Rezepturen und Füllungen*

Einmal im Jahr, am 14. März, findet in Japan der „White Day“ statt. Dann verwöhnen die Männer ihre Liebsten mit weißen Köstlichkeiten – als Dank für die Valentinsgeschenke, die sie bekommen haben. Ein beliebtes Geschenk an diesem Tag ist hochwertige weiße Schokolade. Auch hierzulande ist die weiße Köstlichkeit längst aus dem Schatten der dunkleren Sorten hervorgetreten. Aus gutem Grund: Das Sortiment von Lindt bietet eine ganze Vielfalt an Formen, köstlichen Füllungen und raffinierten Kombinationen. Doch was unterscheidet eine weiße eigentlich von anderen Schokoladen?

## DER FEINE UNTERSCHIED

Im Gegensatz zu Milch- und dunkler Schokolade kommt bei der Herstellung von weißer Schokolade nur die feine Kakaobutter zum Einsatz, die nach dem Rösten aus den Kakaobohnen gepresst wird. Durch diesen hellgelben bis honigfarbenen, wertvollen Bestandteil erhält weiße Schokolade ihre charakteristische helle Farbe, die sie gerade als Dekoration in Verbindung mit dunkler oder Milkschokolade zu einem optischen Leckerbissen macht. Besonders bei Pralinés kommt diese reizvolle Farbkombination zum Einsatz.

*Lart & knusprig*

Die neue Tafel Weiße Schokolade Haselnuss-Nougat mit Waffelstückchen vereint cremige und krosse Zutaten



## *Cremig oder massiv?*

*Je nach Rezeptur und Verwendung kann weiße Chocolate eine besonders cremige Konsistenz annehmen oder auch knackige Tafel sein. Das macht sie für Gourmets so besonders vielseitig*



*Fruchtig & leicht*

Eine neue Création aus der K che der Ma tres Chocolatiers  
von Lindt: weiße Schokolade, kombiniert mit hellem Orangen-Trüffel



### Die Klassiker

Die Tafeln Lindor und Mousse au Chocolat verführen durch ihre feine weiße Crème. Freunde massiver Chocolate kommen bei Les Grandes Amandes auf ihre Kosten

Der eigentliche Reiz beschränkt sich aber wahrlich nicht auf das Äußere: Weiße Schokolade verführt auch mit einer sehr großen Vielseitigkeit. Je nach Verwendung oder Zubereitung kann sie ähnlich fest wie Milkschokolade oder auch verführerisch cremig sein. In letzterer Form wird sie zu einer idealen Begleiterin für leichte Geschmackserlebnisse, etwa in der locker aufgeschlagenen Mousse au Chocolat von Lindt mit einer feinen Vanillenote. Die einzigartige Luftigkeit dieser Création entfaltet in Verbindung mit der weißen Chocolate ihre ganze betörende Wirkung.

Ein himmlischer Genuss ist auch die weiße Lindor von Lindt. Schon immer stand der Name Lindor für eine unendlich zartschmelzende Spezialität. Was läge also näher, die charakteristische Füllung mit der cremigen Versuchung einer weißen Chocolate zu vereinen? Schon länger können wir uns deshalb auch an weißen Lindor-Kugeln erfreuen und erleben, wie sich die Aromen der feinen Hülle an unserem Gaumen entfalten, während die Füllung langsam auf der Zunge zergeht. Nun gibt es auch eine weiße Lindor Tafel, die die unendlich zartschmelzende Crème mit bester weißer Chocolate als Hülle verbindet.

## Gaumenfreude

*Ob mit erfrischenden Früchten wie Orangen oder mit edler Nougat-Füllung – weiße Chocolate lässt sich zu den unterschiedlichsten Geschmackserlebnissen kombinieren*

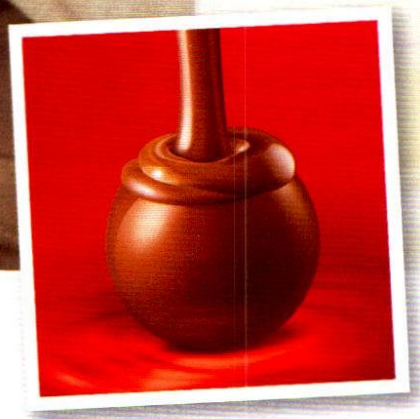
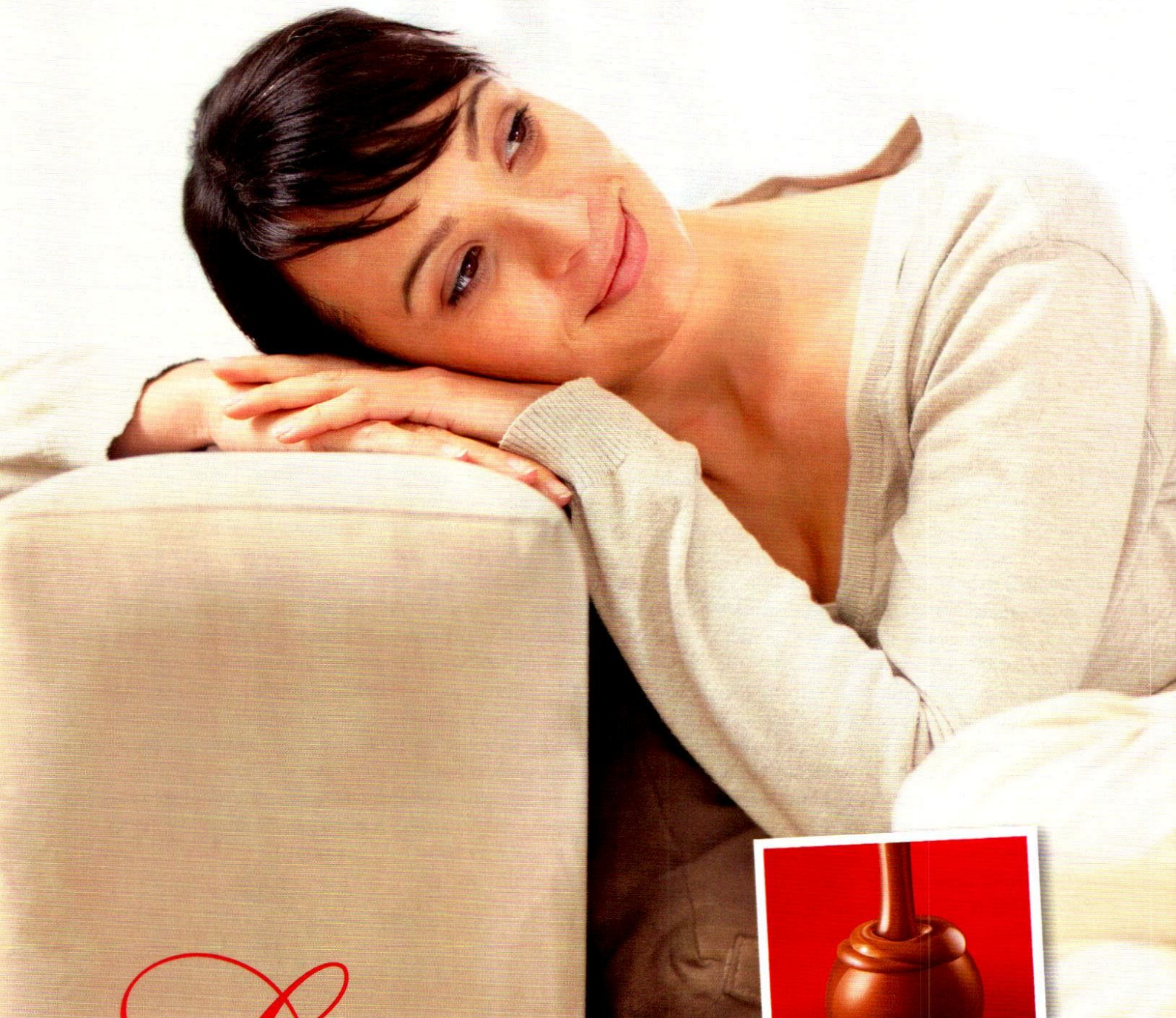
### VIELFÄLTIGE FREUDEN

So verführerisch die cremige Konsistenz dieser Tafeln ist, auch die Freunde knackiger Chocolate kommen bei Lindt zu ihrem Vergnügen. Bei Les Grandes Amandes etwa werden ausgesuchte ganze Mandeln und karamellisierte Mandelscheiben mit weißer Lindt Chocolate vereint. So entsteht eine knackige, massive weiße Tafel. Ein Biss und sie gibt ihr Inneres aus knusprigen, gerösteten Mandel-Variationen und zarter Chocolate preis. Auch bei den neuen Lindt Tafeln Weiße Chocolate dürfen sich Genießer auf eine Kombination kräftiger weißer Chocolate und nussiger Füllungen freuen. Bei der Sorte Mandel haben die Maîtres Chocolatiers von Lindt zartes Mandel-Nougat mit knackigen Mandelsplittern verfeinert. Und für Knusperfreunde haben sie die Tafel Weiße Chocolate mit cremigem Haselnuss-Nougat und knusprigen Waffelstückchen kreiert. Wer weiße Chocolate jedoch als reine Begleiterin nussiger Freuden sieht, erlebt bei der raffinierten Sorte Orangen-Trüffel eine fruchtig-leichte Überraschung. Denn dies ist einer der großen Vorzüge weißer Chocolate: Anstelle der Kakaointensität von dunkler Chocolate treten bei ihr andere, zartere Aromen in den Mittelpunkt und es entsteht ein völlig neuer Genuss. Doch ob mit Früchten, Nüssen oder pur, als Crème oder massiv, wer auch hierzulande seinen Liebsten oder sich selbst mit dem weißen Gold eine Freude bereiten möchte, findet bei Lindt die ganze verführerische Vielfalt.



### Entdeckungsreise

Erleben Sie die raffinierten Kombinationen aus weißer Chocolate mit Orangen-Trüffel, Mandel-Nougat oder Haselnuss-Nougat



# Lindor

EIN MOMENT, DER NUR MIR GEHÖRT

*Jeder braucht mal eine Pause – um seine Gedanken zu sammeln  
und neue Kraft zu tanken. Momente, in denen es mal nicht um andere geht,  
sondern nur um sich selbst. Der persönliche Glücksmoment!*

**Z**eit für sich, für ein kurzes Innehalten im Alltag, für den Genuss des kleinen Glücks – solche Momente sind gerade im stressigen Berufsleben oder nach einem langen Tag besonders wichtig, um zu entspannen. So lohnt es sich, immer wieder ganz bewusst eine Pause zu machen, die Augen zu schließen und den Moment zu genießen. Das Schöne daran: So eine Unterbrechung muss gar nicht lange dauern. Im Gegenteil, gerade die kleinen Auszeiten sorgen bei uns für einen besonderen Glücksmoment: Ein Kaffee oder Tee zwischendurch, auch mal das bewusste Gar-nichts-Tun oder ein Chocoladen-Traum wie eine Kugel Lindor entführen uns aus dem Alltag.

### EINE SINFONIE DER GENÜSSE

Dem chocoladigen Genuss einer Lindor Kugel sollte man sich ganz bewusst hingeben, denn er verführt unsere Sinne wie eine Sinfonie. Voll knisternder Spannung der erste Satz, wenn das raschelnde Papier die Lindor Kugel freigibt. Direkt im Anschluss beginnt der zweite Satz und ein wohlrig-chocoladiger Duft umstreicht die Nase. Ein zartes Knacken ist der Höhepunkt des dritten Satzes: Die dünne, feste Hülle aus Vollmilch-

### Verführung in Rot

Die klassischen roten Lindor aus Vollmilch-Chocolade gibt es als Kugeln, Eier und Tafeln



Chocolade gibt nach, und der cremige Kern aus unendlich zartschmelzender Chocolade zergeht auf der Zunge. Im vierten Satz schließlich folgt das genussvolle Finale, denn nun breitet sich im Körper ein behagliches Glücksgefühl aus und macht den Lindor-Moment zur gelungenen Pause.

Doch bei aller Verführungskunst von Lindor – ohne sich ganz bewusst Zeit für den ungestörten Genuss zu nehmen, ist die Freude nur halb so groß oder man verpasst womöglich die Gelegenheit ganz. Wie sich Genießer diesen Moment schaffen, ist ganz unterschiedlich.

## Ihr runder Glücksmoment

Lindt fragte Genießer nach ihrem besonderen Glücksmoment. Einige der genussvollsten Antworten haben wir für Sie zusammengetragen:

„... in der Badewanne beim Entspannen mit leiser Musik und Kerzenschein“

WILTRUD

„Wie das Wetter auch wird, die Sonne scheint immer mit Lindor“

ERICH

„Zur Ruhe kommen und mit Lindt verwöhnen“

GISELA

„Frisch aus dem Kühlschrank, langsam auf der Zunge zergehen lassen“

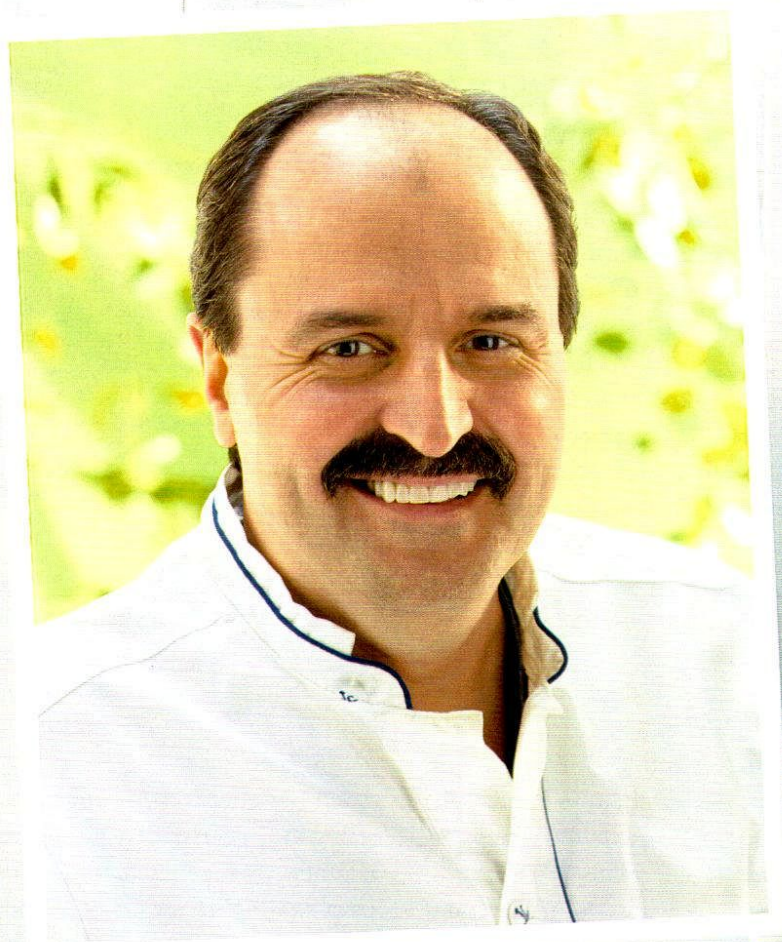
ANDREA

„Ein Rosenbad nehmen und dabei Lindor genießen“

ILONA

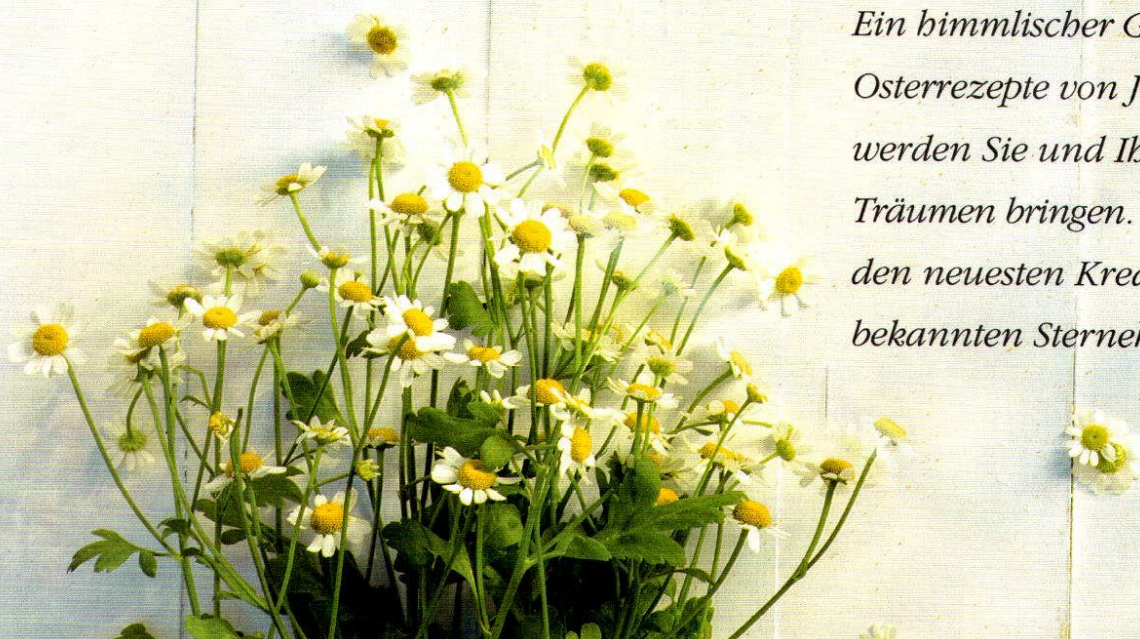
„Strandkorb, Sonnenuntergang und dazu Lindor genießen“

ELKE

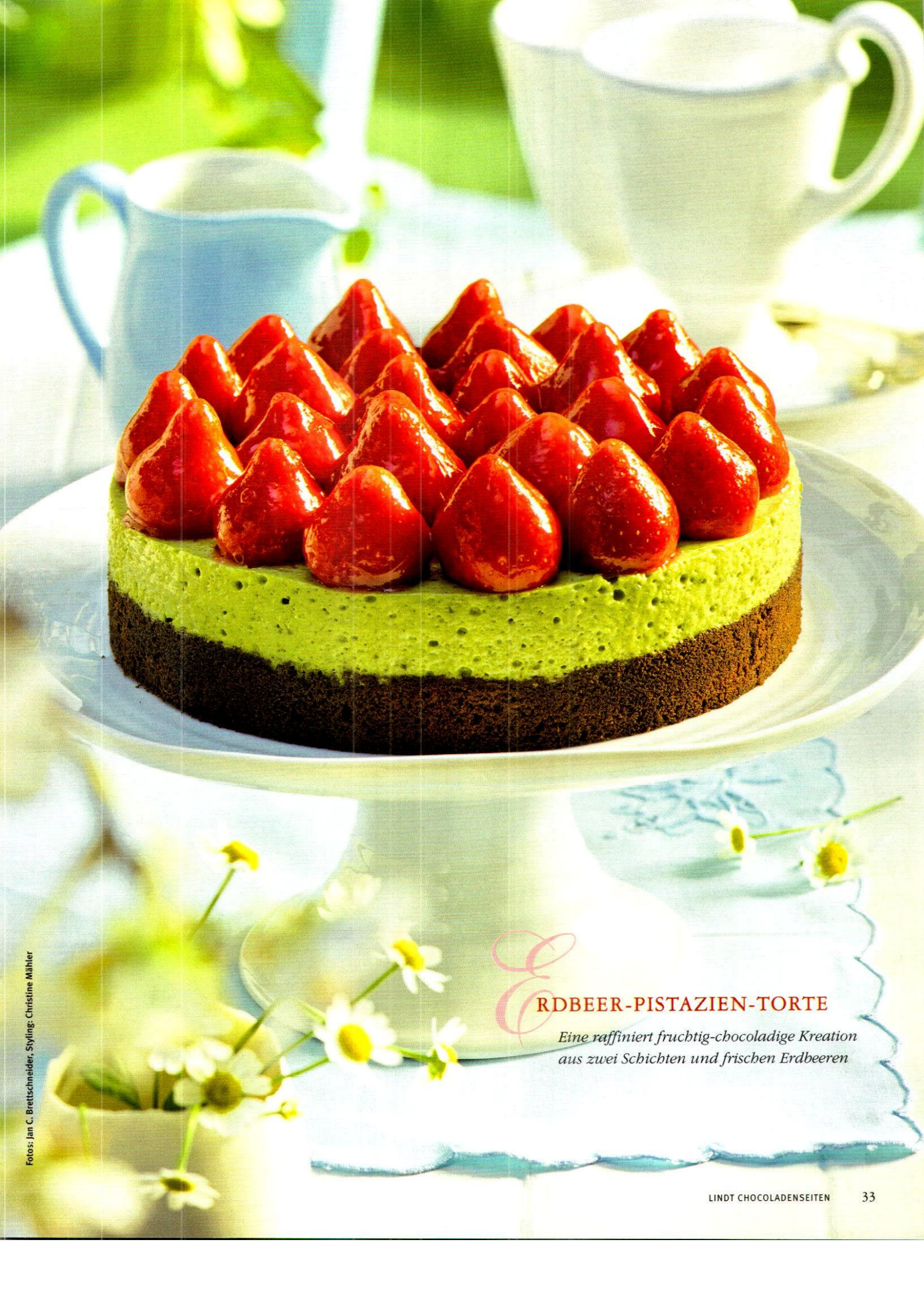


MEINE  
*Frühlingsrezepte*

*Ein himmlischer Genuss – die feinen Osterrezepte von Johann Lafer werden Sie und Ihre Familie zum Träumen bringen. Lassen Sie sich von den neuesten Kreationen des bekannten Sternekochs verführen*







Fotos: Jan C. Brettschneider, Styling: Christine Mähler



## ERDBEER-PISTAZIEN-TORTE

*Eine raffiniert fruchtig-chocoladige Kreation aus zwei Schichten und frischen Erdbeeren*



## HOCO-NUSS-SCHNECKEN

*Die beliebten Hefeteilchen mit der köstlichen Nussfüllung, verfeinert mit Lindt Excellence*

## EIERLIKÖR-GUGELHUPF MIT CHOCOLADE

*Der Gugelhupf ist ein Klassiker auf jeder Familienfeier. Dieser saftige Kuchen wird durch Eierlikör und eine knackige Chokoladen-Glasur zum Highlight an Ostern*



# WALDBEEREN-TÖRTCHEN MIT CHOCO-GITTER

*Ein Traum aus Beeren und Chocolate:  
Machen Sie es sich in der Sonne gemütlich  
und genießen Sie die Frische des Frühlings!*



---

## ERDBEER-PISTAZIEN- TORTE

Zutaten für 1 Torte von etwa 18 cm Durchmesser:

**Für den Boden:** 100 g Lindt Excellence 70 % •  
50 g Butter • 3 Eier • 75 g Zucker •  
50 g Mehl • 1 TL Backpulver

**Für die Creme:** 100 g Pistazienkerne •  
3 EL Pistaziensirup • 2 Eier •  
3 Blatt Gelatine • 100 ml Sahne •  
100 ml Milch • 50 g Zucker • 1 Prise Salz

**Für die Erdbeeren:** ca. 800 g kleine  
Erdbeeren • 50 g Gelierzucker 3:1

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde  
+ ca. 25 Minuten Backzeit  
+ ca. 2 Stunden Kühlzeit

**1.** Ofen auf 180 °C vorheizen. Die Tafel Lindt Excellence klein hacken und mit Butter schmelzen. Eier mit Zucker in einer Schüssel etwa 5 Minuten lang mit einem Handrührgerät schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver mischen und zusammen mit der flüssigen Chokoladenmischung unter den Eischaum heben. Den Teig in eine Springform (ca. 18 cm Durchmesser) füllen und im Ofen ca. 25 Minuten backen. Anschließend in der Form abkühlen lassen.

**2.** Inzwischen die Pistazien fein mahlen. Die Eier trennen. Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Sahne mit Milch und Eigelb in einem Topf unter ständigem Rühren auf dem Herd so lange erhitzen, bis eine leicht dickflüssige Creme entsteht. Die Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Gemahlene Pistazien und Pistaziensirup zufügen und die Creme mit dem Pürierstab 1–2 Minuten mixen. Danach auskühlen lassen. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Dabei langsam den Zucker einrieseln lassen. Eischnee behutsam unter die abgekühlte Pistaziencreme heben. Mousse auf den Choco-Boden in der Springform verteilen, glatt streichen und für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

**3.** Erdbeeren waschen und putzen. 150 g davon fein pürieren, durch ein Sieb streichen und mit Gelierzucker in einem Topf verrühren. Mischung 4 Minuten sprudelnd kochen. Den Topf vom Herd ziehen, Erdbeeren einzeln durch das heiße Gelee ziehen, etwas abtropfen lassen und



## STERLICHES BAUMKUCHEN- CHOCO-KONFEKT



nebeneinander auf die fest gewordene Pistaziencreme setzen. Ring mit einem Messer vorsichtig lösen.

Zubereitungszeit: ca. 40 min.  
+ ca. 25 min. Backzeit  
+ ca. 3 Std. Gefrierzeit

---

## CHOCO-NUSS- SCHNECKEN

Zutaten für ca. 12 Schnecken:

100 g Zucker • 100 g gestiftelte Mandeln •  
100 g gehackte Haselnüsse • 100 g Lindt Excellence 70 % mild • 3 Eigelb • 50 g Zucker •  
200 ml Milch • 25 g Speisestärke • 400 g Plunderteig (Fertigprodukt aus dem Kühlregal, ersatzweise Blätterteig) • 1 Eigelb • 2 EL Milch

**1.** Zucker in einem breiten Topf goldbraun karamellisieren und dann die Nüsse unterrühren. Diese Mischung auf einem Bogen Backpapier verteilen und erkalten lassen. Dann in Stücke brechen und in einer Küchenmaschine fein zerhacken.  
**2.** Schokolade klein hacken. 3 Eigelb mit Zucker, Stärke und Milch verrühren und in einen Topf auf dem heißen Herd so lange rühren, bis die Mischung eine dickliche, puddingartige Konsistenz erreicht. Topf vom Herd nehmen, gehackte Schokolade unterrühren und darin schmelzen. Creme abkühlen lassen, dann die gehackte



## HOCO-SCHNITTE

Karamell-Nuss-Mischung unterrühren.

3. Plunderteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von ca. 30 x 40 cm ausrollen. Choco-Nuss-Masse gleichmäßig darauf verteilen und glatt streichen. Teig von der schmalen Seite her aufrollen und straff in Alufolie wickeln. Enden links und recht fest zudrehen, Rolle 3 Stunden in das Gefrierfach legen.

4. Teigrolle aus der Folie wickeln und in ca. 2 cm breite Scheiben schneiden. Diese nebeneinander auf ein Backblech mit Backpapier legen und zugedeckt 45 Minuten gehen lassen.

4. Ofen auf 200 °C vorheizen. 1 Eigelb mit Milch verquirlen, Schnecken gleichmäßig damit einpinseln und im heißen Ofen in ca. 25 Minuten goldbraun backen.

## EIERLIKÖR-GUGELHUPF MIT CHOCOLADE

Zutaten für einen Gugelhupf mit ca. 16 cm Durchmesser:

300 g Lindt Excellence 70 % mild • 225 g weiche Butter • 150 g Puderzucker • 3 Eier • 225 g Mehl • 1 TL Backpulver • 225 ml Eierlikör • 100 ml Sahne • 30 g Butter • 75 g Zucker

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten  
+ ca. 60 Minuten Backzeit

1. Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Gugelhupfform mit etwas Butter einfetten und mit Mehl bestäuben. Chocolate möglichst klein hacken.

2. Butter mit Puderzucker ca. 5 Minuten schaumig schlagen. Nach und nach die Eier unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, unterheben, anschließend den Eierlikör dazugießen und unter den Teig rühren. Zum Schluss 150 g von der gehackten Chocolate behutsam unterheben. Teig in die Form füllen, Kuchen im Ofen ca. 60 Minuten backen. Anschließend die Form herausnehmen, etwas abkühlen lassen und auf ein Kuchengitter stürzen.

3. Für den Überzug die Sahne zusammen mit der Butter aufkochen, den Topf vom Herd ziehen, die restliche gehackte Chocolate zufügen und darin schmelzen. Etwas abkühlen lassen. 50 ml Wasser mit Zucker aufkochen und unter die Chocodaten-Mischung rühren. Die Masse abkühlen lassen, bis sie eine dickflüssige Konsistenz hat, dann gleichmäßig über den ausgekühlten Gugelhupf gießen. Kuchen für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen und den Überzug fest werden lassen.

## WALDBEEREN-TÖRTCHEN MIT CHOCO-GITTER

Zutaten für 8 Törtchen:

200 g Lindt Excellence 70 %

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

Für die Creme und Garnitur: 500 g gemischte Waldbeeren (Brom-, Heidel-, Johannis- und Himbeeren) • 2 EL Grand Marnier • 1 EL Puderzucker • 3 Blatt Gelatine • 2 Eier • 2 Eigelb • 75 g Puderzucker • 200 ml Sahne

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde  
+ ca. 14 Minuten Backzeit  
+ ca. 2 Stunden Kühlzeit

1. Die beiden Tafeln Lindt Excellence klein hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Backofen auf 180 °C vorheizen. Eier und Zucker in einer Schüssel mit einem Handrührgerät ca. 5 Minuten lang schaumig schlagen. Mehl, Haselnüsse und 50 g von der flüssigen Chocolate unter den Eischaum heben. Teig auf ein tiefes, mit Backpapier ausge-

legtes Blech von ca. 20 x 15 cm streichen und im heißen Ofen ca. 14 Minuten backen. Danach abkühlen lassen. Backpapier entfernen und acht Kreise mit etwa 5 cm Durchmesser ausstechen. Diese nebeneinander auf ein Tablett setzen.

2. Zwei Bögen Overheadfolie in acht ca. 6 cm breite und 17 cm lange Streifen schneiden. Restliche flüssige Chocolate (150 g) mit einem kleinen Löffel oder einer Papierspritztüte als Gitter auf die Folienstreifen spritzen bzw. sprengeln. Die Folien mit der Chocolate-Seite nach innen um die Biskuittaler biegen und mit Klebeband fixieren. Chocolate fest werden lassen.

3. 150 g von den Waldbeeren mit einem Mixstab fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Restliche Beeren mit Grand Marnier und 1 EL Puderzucker marinieren.

4. Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Eier, Eigelb und Puderzucker in eine Schüssel geben, verrühren und über einem heißen Wasserbad in ca. 5 Minuten warmschaumig aufschlagen. Gelatine im warmen Schaum auflösen. Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und mit dem Handrührgerät in ca. 5 Minuten zu einer dickschaumigen Konsistenz aufschlagen. Sahne steif schlagen und mit dem Beerenpüree behutsam unter den kalten Eierschaum heben. Creme in einen Spritz-

beutel umfüllen, Ringe zu 2/3 damit füllen, Törtchen für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Anschließend vorsichtig die Folie entfernen. Törtchen auf Teller setzen und die marinierten Beeren darauf verteilen.

## ÖSTERLICHES BAUMKUCHEN- CHOCO-KONFEKT

Zutaten für ca. 20–25 Stück:

6 Eier • 200 g weiche Butter • 100 g Puderzucker • Mark von 1 Vanilleschote • 100 g Zucker • 100 g Mehl • 50 g Speisestärke • wahlweise 200 g Lindt Excellence Edelbitter oder Lindt Excellence Vollmilch • 20 g Palmin

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde  
+ insgesamt ca. 30 Minuten Backzeit

1. Die Eier trennen. Butter zusammen mit dem Vanillemark und dem Puderzucker schaumig schlagen. Nach und nach das Eigelb unterrühren. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und dabei langsam den Zucker einrieseln lassen. 1/3 davon unter den Teig heben. Mehl und Speisestärke mischen und unter den Teig rühren. Den restlichen Eischnee behutsam unterheben.

2. Den Backofen grill vorheizen. Eine dünne Schicht Teig gleichmäßig in eine mit Backpapier ausgelegte Form (ca. 20 x 30 cm) streichen. Diese Schicht unter dem Grill etwa 1 Minute goldbraun backen. Danach eine weitere dünne Teigschicht einfüllen, glatt streichen und ebenso backen. Auf diese Weise weiter verfahren, bis der Teig aufgebraucht ist. Danach abkühlen lassen.

3. Chocolate in kleine Stücke brechen und mit Palmin in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Aus dem Baumkuchen nach Belieben mit verschiedenen Ausstechern kleine Hasen oder Lämmer ausstechen. Diese in flüssige Chocolate tauchen, dann sorgfältig abtropfen lassen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Chocolate fest werden lassen.

**TIPP:** Statt der Verwendung von Ausstechern können Sie den Baumkuchen auch einfach in mundgerechte Würfel schneiden und in Chocolate tauchen.

## CHOCO-SCHNITTE

Zutaten für ca. 30 kleine Konfekte:

100 g Lindt Excellence 70 % • 75 g weiche Butter • 50 g Zucker • 3 Eier • 50 g Mehl, mit 1 TL Backpulver gemischt • 400 g frische Aprikosen, ersatzweise tiefgefrorene • 4 Blatt Gelatine • 100 g Gelierzucker 3:1 • Saft von 1 Zitrone

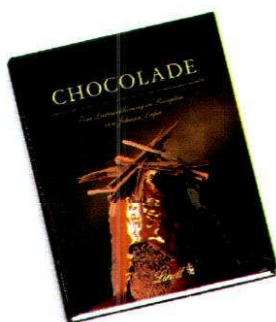
**Für den Überzug:** 100 ml Sahne • 30 g Butter • 150 g Lindt Excellence 70 % • 75 g Zucker

Zubereitungszeit: etwa 1 1/2 Stunden  
+ ca. 20–25 Minuten Backzeit  
+ ca. 3 Stunden Kühlzeit

1. Ofen auf 160 °C vorheizen. Chocolate in Stücke brechen und mit Butter und Zucker in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Anschließend etwas abkühlen lassen. Eier nach und nach unter die geschmolzene Chocolate-Butter-Mischung rühren, dann die Mehlmischung unterrühren. Teig in eine runde Springform mit etwa 18 cm Durchmesser geben, glatt streichen und im heißen Ofen etwa 20–25 Minuten backen. Im Anschluss in der Form abkühlen lassen.

2. Inzwischen Aprikosen waschen, halbieren und den Kern entfernen. Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Aprikosenhälften würfeln und fein pürieren. Aprikosenpüree durch ein feines Sieb streichen, mit Gelierzucker und Zitronensaft verrühren und in einem Topf etwa 4 Minuten auf dem Herd sprudelnd kochen lassen. Dabei umrühren. Topf vom Herd nehmen, eingeweichte Gelatine unterrühren. Aprikosengelee auf den abgekühlten Chocoboden in der Backform gießen und für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Anschließend den Kuchen vorsichtig aus der Form nehmen und auf ein Gitter setzen.

3. Für die Creme Sahne aufkochen, Butter und Chocolate stückchenweise zufügen und auflösen. Etwas abkühlen lassen. 50 ml Wasser mit Zucker aufkochen und unter die Mischung rühren. Creme abkühlen lassen, dann gleichmäßig über den ausgekühlten Kuchen gießen und nochmals 1 Stunde in den Kühlschrank stellen und den Überzug fest werden lassen. Danach in dreieckige Stückchen schneiden.



### RAFFINIERTER REZEPTE

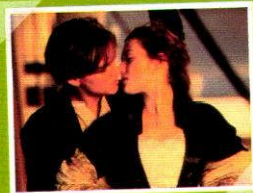
Sie suchen weitere chocoladige Inspirationen fürs Osterfest? Im neuen Lindt Buch „Chocolate“ finden Sie über 50 der feinsten Chocobuden-Rezepte von Johann Lafer. Und damit jedes Rezept auch wirklich gelingt, verraten die Maîtres Chocolatiers von Lindt exklusiv ihre Tipps und Tricks fürs Backen mit Chocolate. Mehr zu dem Buch auf Seite 5 dieser Ausgabe.

# EIN FROSCHKÖNIG zum Verlieben



„Casablanca“  
Humphrey Bogart  
schaut Ingrid Berg-  
man in dem Film-  
klassiker von 1942  
nicht nur in die Augen

„Titanic“  
Auf hoher See:  
Kate Winslet und  
Leonardo DiCaprio  
und ein Kuss  
voller Romantik



„Susi und Strolch“  
1955 erobert Walt  
Disney mit der Liebes-  
geschichte des unglei-  
chen Hundepaares die  
Herzen der Zuschauer



*Manchmal darf man auch als Erwachsener noch träumen – in den Tag hinein oder von der großen Liebe. In solchen Momenten bringt Sie der Lindt Froschkönig Ihren Wünschen ein Stückchen näher. Lassen Sie sich verzaubern!*

Wir alle sind mit ihnen aufgewachsen, den Geschichten um schlafende Prinzessinnen, böse Hexen und große Helden. Wir haben mit ihnen mitgefiebert, gelacht und geträumt. Märchen spielen eine wichtige Rolle in unserem Leben. Selbst als Erwachsener, wenn uns der manchmal graue Alltag wenig Zeit zum Träumen lässt, denken wir gerne an sie zurück und müssen dabei unweigerlich lächeln. Das wissen auch die Mâitres Chocolatiers von Lindt und kreierten deshalb einen ganz besonders süßen Freund: den Froschkönig. Der Held aus dem gleichnamigen Märchen ist ein Symbol für die wahre Liebe und erinnert uns daran, dass es nicht auf das Äußere ankommt, sondern wahre Schönheit von innen strahlt. Schließlich war der verwunschene König nicht als solcher zu erkennen und wurde erst erlöst, als die Prinzessin den Frosch an die Wand warf.

### ZEIT ZUM TRÄUMEN

Auch beim Froschkönig von Lindt steckt etwas Besonderes im Inneren: die feinen Chocoladen-Kreationen der Mâitres Chocolatiers, und wem würden diese Köstlichkeiten kein Lächeln ins Gesicht zaubern? So ist der Froschkönig auch ein ideales Geschenk. Als süßer Glückwunsch unter Freundinnen, wenn es endlich mit dem Traumprinzen geklappt hat. Oder als Hoffnungsmacher, ja nicht aufzugeben und weiter an das Glück zu glauben. Und natürlich vertrauen auch die auf die Liebe und freuen sich über eine süße Liebeserklärung oder einen

chocoladigen Freundschaftsbeweis, die schon vor längerer Zeit zueinandergefunden haben – seien es gute Freundinnen, Liebes- oder Ehepaare. Ein Lindt Froschkönig verzaubert bei vielen Gelegenheiten und das auf vier Arten: als niedliche Metalldose mit goldener Kugel um den Hals, gefüllt mit köstlichen Nougat-Pralinés, als Pralinés-Mischung, als Mini-Täfelchen oder in Kombination mit unendlich zartschmelzenden Lindor Mini-Kugeln. Vielleicht versuchen Sie es selbst einmal, die Augen zu schließen und den kleinen Lindt Froschkönig zu küssen ... Wer weiß, was dann passiert?



### Süße Mitbringsel

Der Lindt Froschkönig verzaubert als Metalldose, gefüllt mit Nougat-Pralinés, als Pralinés-Mischung, als Mini-Täfelchen und in Kombination mit Mini-Kugeln von Lindor. Alle vier sind im Lindt Online-Shop unter [lindt-shop.de](http://lindt-shop.de) erhältlich.

## Küsse, die die Welt verzauberten



„Vom Winde verweht“  
Vivian Leigh schmilzt in Clark Gables Armen dahin und das Publikum ist verzaubert

„Spiderman“  
Hollywoodstars Tobey Maguire und Kirsten Dunst mit dem „besten Filmkuss 2003“



Königlich  
Hochzeitskuss vor zwei Milliarden Fernsehzuschauern: Kate Middleton und Prinz William

Von der Auswahl des Edelkakaos  
bis zur dünnen Tafelform sind viele  
Details für die hohe Qualität von  
Lindt Excellence verantwortlich



# Die Vielfalt der Aromen

## VON LINDT EXCELLENCE

*Lindt Excellence ist für die Maîtres Chocolatiers seit jeher etwas ganz  
Besonderes. Schließlich gibt es in den dünnen Tafeln bis zu 400 unter-  
schiedliche Aromen zu entdecken. Und das ist noch nicht alles ...*

**W**enn sich Gourmets ein Stückchen Lindt Excellence Chocolate auf der Zunge zergehen lassen, können sie eine große Aromenvielfalt entdecken. Diese hat ihren Ursprung in der Auswahl erstklassiger Kakaobohnen und der Kunst der Verarbeitung. Beides verdankt die Premium-Chocolate der Erfahrung und dem Können der Maîtres Chocolatiers von Lindt und ihrem Streben nach bester Qualität. Dieses beginnt bei der Suche nach erlesenem Edelkacao aus ausgewählten Anbaugebieten. Edelkacao ist eine besondere Kakaosorte, die nur fünf Prozent der Welternte ausmacht und die für die intensiven Aromen und den wunderbar anhaltenden Geschmack verantwortlich ist, für den Lindt Excellence berühmt ist. In der Verarbeitung der seltenen Kakaobohnen ist die Erfahrung der Maîtres Chocolatiers gefragt, um jede Kakaosorte individuell zu rösten und das optimale Mischungsverhältnis der Bohnen zu finden.

### EIN BESONDERS FEINER SCHMELZ

Nun werden die gerösteten Kakaobohnen zu einer Kakaomasse zerkleinert und zusammen mit den übrigen Chocolate-Zutaten auf wenige Tausendstel Millimeter vermahlen. Anschließend wird die Excellence extralange conchiert. Rodolphe Lindt hatte dieses intensive Rührverfahren 1879 erfunden. Seitdem haben es die Maîtres Chocolatiers von Lindt stetig weiterentwickelt. Durch das Conchieren wird jedes einzelne Teilchen der Chocolate mit Kakaobutter umhüllt. Dies erst ermöglicht dem Gourmet, beim Genießen die einzigartige Sinfonie der Aromen in ihrer Fülle sowie den zarten Schmelz wahrzunehmen.

Linda Appelbaum, Sensorik-Expertin bei Lindt, erklärt, welche weiteren Faktoren für den Excellence-Genuss



Linda Appelbaum, Sensorik-Expertin bei Lindt, testet regelmäßig die Qualität von Lindt Excellence. Chocoladenseiten erklärt sie, worauf es beim Genuss ankommt

wichtig sind: „Schon die Form der Tafeln ist ideal geeignet, um die Besonderheiten jeder einzelnen Excellence-Sorte zu erleben“, weiß sie. „Die extraflachen Tafeln ermöglichen es, dass sich die Aromen schnell im Mund ausbreiten.“ Unabhängig davon, ob Sie in ein Stück hineinbeißen oder lieber ein Stückchen abbrechen – das typische Knacken, wenn die seidig glänzende Tafel bricht, ist Musik in den Ohren wahrer Genießer und macht bereits den ersten Unterschied aus. Lassen Sie sich Zeit, denn nur so können Sie die Aromen perfekt wahrnehmen. „Erst wenn Lindt Excellence am Gaumen zergeht“, sagt Linda Appelbaum, „lassen sich die kleinen, aber feinen Unterschiede und Nuancen entdecken – egal ob Zartbitter, Vollmilch, Caramel, Chili, Intensiv oder Mild“.

## VERKOSTUNGSNOTIZEN LINDT EXCELLENCE 70 % INTENSIV UND MILD

Mit ihrer homogenen dunkelbraunen Farbe, dem seidigem Glanz und der glatten, festen Oberfläche machen die Excellence 70 % intensiv und mild Lust auf herb-bitteren Chocoladen-Genuss. Der zarte Schmelz und die vielfältigen Aromen sind die Eigenschaften, die alle Sorten gemeinsam haben und einen Genießer begeistern.

### Doch es gibt auch Unterschiede:

#### EXCELLENCE 70 % INTENSIV

- intensiver und nachhaltiger Duft
- im Geschmack intensive Kakaonoten
- im Abgang: Trockenfrüchte und Tabak
- vollmundiges, anhaltend intensives Aroma




#### EXCELLENCE 70 % MILD

- milder Duft
- im Geschmack milde Kakaonoten
- im Abgang: Vanille und Trockenfrüchte
- anhaltend mildes Aroma

# VERANTWORTUNG FÜR DIE ZUKUNFT

*Edelkakao ist die wichtigste Basis für die  
Premium-Chocolade der Maîtres Chocolatiers.  
Beste Qualität entsteht aber nur dort, wo Mensch  
und Natur harmonisch zusammenwirken.  
Deshalb investiert Lindt rund um die Welt in  
den Erhalt der Umwelt und die Verbesserung  
des Lebensstandards der Kakaobauern*

Naturparadies Ghana  
Aus dem westafrikanischen Land am Golf von  
Guinea kommen einige der besten Kakaosorten



**P**remium-Chocolade in ihrer wunderbaren Vielfalt herzustellen, das ist die Leidenschaft von Lindt und den Maîtres Chocolatiers. Doch das Engagement von Lindt für feinste Chocoladen-Kreationen geht weit über die Herstellung unter Einhaltung höchster Qualitätsstandards hinaus. „Premium“ bedeutet für Lindt in besonderem Maße auch der verantwortungsvolle und nachhaltige Umgang mit Mensch und Natur. Das ist die Überzeugung und das Versprechen von Lindt, das jedem Stück Chocolate und jedem Praliné aus dem Hause Lindt & Sprüngli innewohnt. Und es ist ein Versprechen, das sich auf alle Bereiche und Abläufe bezieht – von der Auswahl der besten Rohstoffe über die sorgfältige Verarbeitung bis zum Weg zum Konsumenten. Ein wichtiger Teil dieses Engagements ist die ausschließliche Verwendung erlesener Kakaobohnen. Damit dies auch in Zukunft so bleibt, setzt das Unternehmen auf einen engen Kontakt mit den Kakaobauern in den besten Anbauregionen der Welt und strenge Qualitätskontrollen. Was Nachhaltigkeit für Lindt bedeutet und wie das Lindt Versprechen umgesetzt wird, darüber sprach Chocoladenseiten mit Ernst Tanner, CEO und Präsident von Lindt & Sprüngli.



#### Sorgfalt & Qualität

Der gesamte Herstellungsprozess wird kontrolliert – vom Kakaosetzling (l.) bis zu den Bohnen, die stichprobenartig einer Schnittprobe unterzogen werden (o.)

**Chocoladenseiten:** Seit einiger Zeit ist der Begriff Nachhaltigkeit in aller Munde. Wie erklären Sie sich das und welche Auswirkungen hat dies auf Lindt?

**Tanner:** In der Tat hat hier in den letzten Jahren ein Umdenken stattgefunden, quer durch alle gesellschaftlichen Schichten hindurch. Immer mehr Menschen und auch Unternehmen haben erkannt, dass nicht nur der eigene unmittelbare Vorteil im Mittelpunkt stehen darf, sondern wir alle auch eine Verantwortung für die Zukunft haben. Aus diesem Grund ist Lindt stolz, von der Auswahl der Kakaobohnen bis zu dem fertigen Produkt auf Nachhaltigkeit zu setzen und so seinen Beitrag zu leisten. Hinzu kommt, dass sich Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit nicht ausschließen müssen. Im Gegenteil. Denn nur wer sich nachhaltig aufstellt, wird in Zukunft wettbewerbsfähig bleiben. Schließlich sind knapper werdende Ressourcen in allen Branchen ein großes Thema. Deshalb unternimmt Lindt große Anstrengungen, damit diese Ressourcen auch in Zukunft einen gesicherten Bestand haben.

**Chocoladenseiten:** Inwiefern?

**Tanner:** Der wirtschaftliche Aufschwung in Ländern wie Brasilien, Russland und in Asien allgemein ermöglicht jedes Jahr Millionen von Menschen, sich erstmals

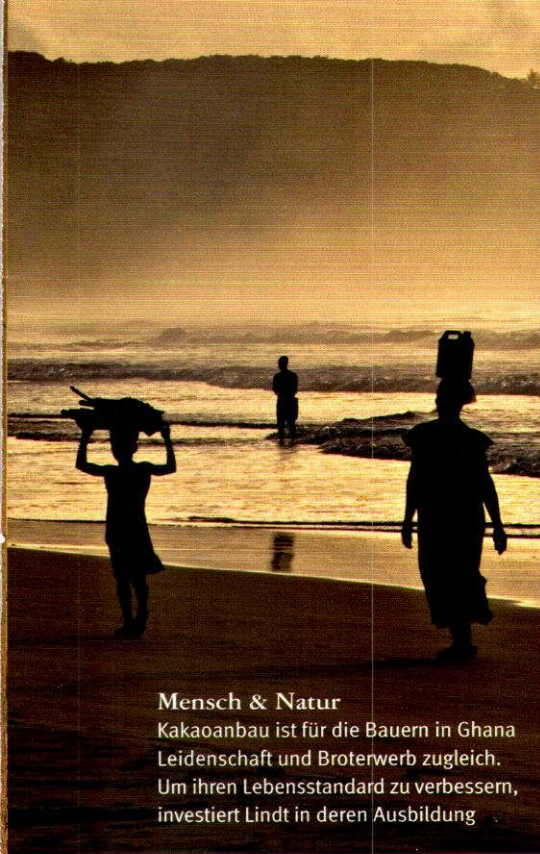
Schokolade leisten zu können. Außerdem steigen weltweit immer mehr Menschen auf Premium-Schokolade um. Das ist einerseits natürlich erfreulich für die Schokoladenindustrie. Andererseits können wir die Produktion von Schokolade jedoch nicht unendlich steigern, da auch der Rohstoff Kakao begrenzt ist. Das hat zur Folge, dass von manchen Unternehmen auch auf qualitativ minderwertigere Kakaobohnen zurückgegriffen wird, um die hohe Nachfrage zu decken. Das ist eine Entwicklung, der wir entschieden entgegenzutreten müssen.

**Chocoladenseiten:** Was macht Lindt, um sich auch in Zukunft mit hoch qualitativem Kakao eindecken zu können?

**Tanner:** Wir vertrauen auf unsere bewährten Anbauländer wie Ghana in Westafrika und Anbieter von gesuchten Edelkakaobohnen wie Ecuador, Kolumbien und Peru wie auch mehrere karibische Inselstaaten. Diese Länder sind nach wie vor verlässliche Produzenten von Top-Qualitäten. Dennoch überlassen wir auch hier nichts dem Zufall. Nehmen wir Ghana. Durch einen lokalen Partner, der die Bohnen direkt bei den Bauern einkauft, die Qualität kontrolliert und von dort aus in die Häfen transportiert, sichert sich Lindt seit 2008 die volle Rückverfolgbarkeit der Bohnen bis zum Produzenten. Dadurch kön-



**Ernst Tanner,**  
CEO und Präsident von  
Lindt & Sprüngli, weiß um die Verantwortung seines Unternehmens für Mensch und Natur



### Mensch & Natur

Kakaoanbau ist für die Bauern in Ghana Leidenschaft und Broterwerb zugleich. Um ihren Lebensstandard zu verbessern, investiert Lindt in deren Ausbildung



nen wir die Kontrolle und stetige Verbesserung von Qualität und Angebot des Rohstoffs gewährleisten. In naher Zukunft wird jeder Kakaosack zusätzlich zu dem Aufdruck und der Papierdokumentation sogar mit einem Barcode versehen sein, um die Kontrollmechanismen noch genauer zu gestalten.

**Chocoladenseiten:** *Bedeutet diese strengen Kontrollen nicht eine Mehrbelastung für die Kakaobauern?*

**Tanner:** Nein, sie profitieren vielmehr sogar davon. Wenn wir wissen, woher die Bohnen kommen, können wir die sozialen Verhältnisse in den Anbaugebieten aktiv verbessern und Risikofaktoren wie Kinderarbeit vermeiden. Für jede beschaffte Tonne zahlt Lindt einen Aufpreis, der die volle Rückverfolgbarkeit garantiert und in soziale Projekte fließt. Beispielsweise sind die Gelder dazu bestimmt, Schulen und Wasserstellen zu bauen, Moskitonetze zu kaufen und die Bauern im Kakaoanbau auszubilden. Das kommt natürlich der einheimischen Bevölkerung zugute, weil eine gute Ausbildung im Hinblick auf die Verbesserung der Anbaumethoden, die Pflege des existierenden Baumbestandes und die Anpflanzung von neuen Qualitätssorten eine der effizientesten Möglichkeiten ist, um die Ernten qualitativ und quantitativ zu verbessern und damit das Einkommen und den Lebensstandard der Kakaobauern nachhaltig zu fördern. Und auch für unsere Konsumenten bedeutet das einen Mehrgewinn, denn mittel- und langfristig nimmt Lindt so Einfluss auf die kontrollierte Fermentierung, einen für die Aromabildung entscheidenden Prozess.

**Chocoladenseiten:** *Aber Nachhaltigkeit bezieht sich ja nicht nur auf die Rohstoffe und den Anbau, sondern auch auf die umweltschonende Produktion von Schokolade. Welche Maßnahmen hat Lindt hier ergriffen?*

**Tanner:** Das ist richtig. In den letzten Jahren hat Lindt durch bessere Isolierung und eine effektive Energienutzung den Verbrauch von Energie deutlich senken können. Und natürlich legen wir viel Wert auf einen verantwortungsvollen Umgang mit Wasser. Auch hier helfen uns ständige Kontrollen, unsere eigenen hohen Maßstäbe einzuhalten. Aufwendige Tests garantieren zudem, dass alle Produktionsstandorte dem ISO-Standard entsprechen und höchsten Hygienestandards genügen, denn wir haben natürlich nicht nur unseren Zulieferern und Mitarbeitern, sondern auch unseren Konsumenten gegenüber eine große Verantwortung. Und die nehmen wir gerne wahr. Wir sind stolz auf die in den letzten Jahren erreichten Ergebnisse, aber es gibt noch viel zu tun und wir werden uns laufend verbessern.

*„Nur wer sich nachhaltig aufstellt, wird in Zukunft wettbewerbsfähig bleiben“*





# Noch mehr Frühlingsboten

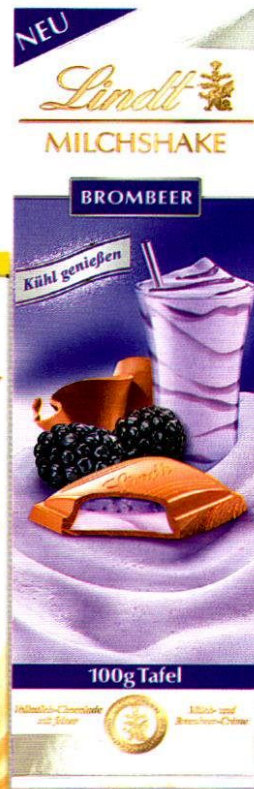
Mit vielen weiteren chocoladigen  
Premieren läuten die Maîtres Chocolatiers  
von Lindt den Frühling ein – und wünschen  
viel Vergnügen beim Entdecken!

### Bunte Farbwelt

Als erfrischender Sommer-  
genuss in weißer Chocolate  
präsentiert sich *Zitrone-  
Buttermilch* aus der Serie  
Bunte Farbwelt.

### Ostergeschenk

Mit größter Sorgfalt und Liebe für  
harmonische Rezepturen haben die  
Maîtres Chocolatiers von Lindt drei  
Sorten der neuen Schicht-Nougat-Eier in  
einer Geschenckpackung vereint.  
Entdecken Sie die *Haselnuss*, *Pistazie*  
und *Mandel*, verfeinert mit *Amarettini*.



**Doppelte Erfrischung**  
Doppelt gefüllt mit einer  
lockeren Milch- und  
einer fruchtigen Brom-  
beer-Crème, bietet  
*Milchshake Brombeer*  
zusammen mit der  
feinen Vollmilch-Choco-  
laden-Hülle ein außer-  
gewöhnlich leichtes  
Geschmackserlebnis.



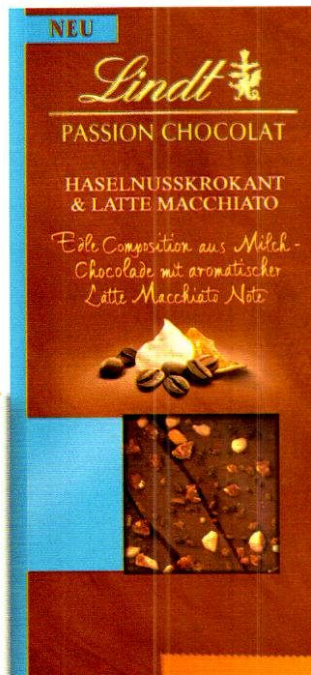
### Exotische Versuchung

Kühl und köstlich und von den sommerli-  
chen Eisspezialitäten inspiriert vereint die  
neue *Cocos-Tafel* eine cremige Füllung mit  
der Exotik zarter Cocos-Splitter und einer  
Hülle aus knackiger weißer Chocolate.



**Klassiker in neuer Form**

Sie gehören zu den beliebtesten Geschmacksrichtungen bei Genießern: *Orange* und *Caffè Latte*. Nun gibt es die beiden Klassiker als neue Rezepturen: feine Praliné-Crème mit aromatischem Kaffee oder mit einer fruchtig-frischen Orangenote, jeweils umhüllt von zartschmelzender Alpenvollmilch-Chocolade.



**Voller Leidenschaft**

In der neuesten Variante ihrer bestreuten Tafeln *Passion Chocolat* vereinen die Maitres Chocolatiers edle Schweizer Milch-Chocolade mit Haselnusskrokant und einem Hauch Latte macchiato.

**Höchste Konfiseriekunst**

Das wundervoll cremige Schicht-Nougat gibt es an Ostern auch als Eier-Kreationen, umhüllt von feinsten Alpenvollmilch-Chocolade, in den Sorten *Mandel-Schicht-Nougat*, verfeinert mit *Amarettini*, und *Haselnuss-Schicht-Nougat*.



**Oster-Spaß für die Kleinen**

Für junge Genießer fasst diese bunte Metall-dose lecker gefüllte *Doppelmilch-Freunde* und feine *Choco-Mini-Küken* zusammen. Und wenn die Dose leer ist, dient sie als lustige Stiftebox.



Fotos: Fotolia (2)



## LINDT ONLINE-SHOP

Ob als süße Überraschung zu Ostern oder als nette Aufmerksamkeit für die besten Freunde, die feinen Chocoladen aus dem Lindt Online-Shop verzaubern kleine und große Genießer. Damit Sie noch schneller Ihre liebste Chocolate finden, wurde der Online-Shop komplett überarbeitet. Übersichtlich nach Kategorien geordnet, finden Sie

dort das gesamte Lindt Sortiment. Rubriken wie „Neuheiten“ oder „Angebote“ laden dazu ein, die feine Welt der Lindt Chocolate jedes Mal aufs Neue zu entdecken. Und sollten Sie jemand anderem eine Freude machen wollen, wählen Sie einfach die „Geschenkooption“. Dann kommen die Köstlichkeiten in einer edlen Verpackung – so macht das Auspacken gleich doppelt Spaß!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

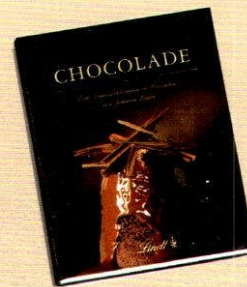


## Tafel-Treueaktion bei Lindt

Chocoladen-Liebhaber werden beim Genuss einer köstlichen Lindt Tafel in Zukunft gleich doppelt belohnt. Sammeln Sie einfach die Lindt Logos vorne auf den Tafelverpackungen (siehe Abb. rechts) und sichern Sie sich so Ihre Treueprämie. Für 15 gesammelte Logos erhalten Sie zwei Tafeln feinsten Lindt Chocolate. Als Prämie für 45 Logos winkt ein Exemplar des edlen Lindt Chocoladen-Buchs mit über 50 Chocoladen-Rezepten von Johann Lafer.

Senden Sie die Logos in einem ausreichend frankierten Umschlag an: Lindt & Sprüngli GmbH, „Treue-Aktion“, 52092 Aachen. Einen Sammelpass zum Herunterladen finden Sie im Fanclub unter [www.lindt.com](http://www.lindt.com)

Unsere Prämie für  
15 Lindt Logos:  
zwei Tafeln  
Lindt Chocolate



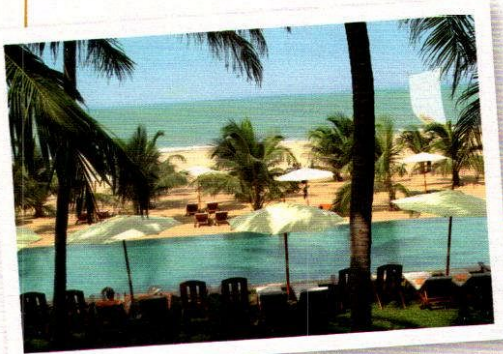
Unsere Prämie für  
45 Lindt Logos:  
exklusives Lindt Chocoladen-Buch  
mit Rezepten von Johann Lafer



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

## Glückliche Gewinnerin!

Mit Lindt auf Rundreise durch Sri Lanka ging Chocoladen-seiten-Leserin Marion Englert. Die zehntägige Traumreise des Sri-Lanka-Spezialisten Kumara Reisen führte die beiden Gewinner von der Hauptstadt Colombo unter anderem zu den historischen Ruinen von Anuradhapura und dem heiligen Bodhi-Baum, unter dem einst Buddha seine Erleuchtung fand. Und auch die Erholung kam nicht zu kurz im 5-Sterne-Hotel Jetwing Beach mit seinen Puderzuckerstränden.



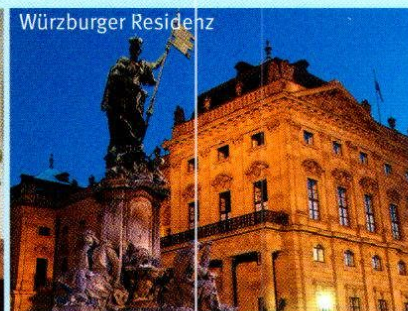
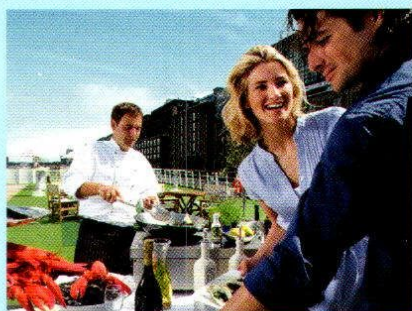
# DEUTSCHLAND ERLEBEN – AN BORD DER A-ROSA SILVA



Dom von Regensburg

**D**ie großen Wasserstraßen der Welt sind seit jeher ein besonderes Erlebnis für die Kreuzschiffahrt. Eine von ihnen liegt mitten in Europa: die Verbindung von Nordsee und dem Schwarzen Meer. Das vielleicht schönste Teilstück dieser Route bringt Ihnen die A-ROSA SILVA näher, ein Premiumschiff, das sich das renommierte deutsche Flusskreuzfahrtunternehmen als neuestes Schiff zum zehnten Geburtstag schenkt. Erst im April 2012 erhält die A-ROSA SILVA ihre Taufe und erweitert damit das vielfältige Angebot der A-ROSA Flussschiff GmbH. Das moderne 2 ½-Deck-Schiff mit seinem legeren, aber stilvollen Ambiente, einem vielfältigen Freizeitprogramm und

einer luxuriösen Ausstattung startet in Frankfurt mit Blick auf die Skyline der Bankenmetropole. Auf dem Main geht es weiter über das mittelalterliche Wertheim, entlang der fränkischen Weinberge bis in die prachtvolle Residenzstadt Würzburg und die von der UNESCO zum Weltkulturerbe ernannte Altstadt von Bamberg. Auf dem Main-Donau-Kanal erreicht die A-ROSA SILVA schließlich Nürnberg und Regensburg, bis sie schließlich in der Dreiflüssestadt Passau vor Anker geht. Zum besonderen Erlebnis wird die Reise durch lange Liegezeiten, ein breites Ausflugsangebot und informative Vorträge eines mitreisenden Lektors. So werden Land und Leute lebendig erlebbar.



Würzburger Residenz

## Gewinnen Sie eine achttägige Main-Kreuzfahrt auf dem neuen 4-Sterne-Plus-Premiumschiff A-ROSA SILVA für 2 Personen in der Doppelaußenkabine

Reiseroute „Kurs Mainerlebnis“, 7 Übernachtungen in der Doppelaußenkabine inklusive Vollpension Plus, Auswahl an Getränken, Nutzung von Spa und Wellnessbereich. Die Reise ist ab April bis Oktober 2012 einlösbar.

### Zur Teilnahme schreiben Sie einfach an:

Lindt & Sprüngli, Gewinnspiel „A-ROSA FLUSSKREUZFAHRT“, 52095 Aachen.

Teilnahme auch unter [www.lindt.com/fanclub](http://www.lindt.com/fanclub) möglich. Teilnahmeschluss ist der 15.4.2012. Nicht teilnahmeberechtigt sind Lindt Mitarbeiter und ihre Angehörigen sowie Mitarbeiter des Verlags. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Weitere Infos zu A-ROSA erhalten Sie unter [www.a-rosa.de](http://www.a-rosa.de) und Tel. 03 81/202 6001

**A-ROSA**  
Last auf Schiff

Kleben Sie hier Ihre  
ausgeschnittenen Lindt Logos der  
Ostereier im Beutel auf:



## Sammelpass\* für die Osterbeutel- Treueaktion

Bitte schicken Sie den Sammelpass  
mit den aufgeklebten Lindt Logos  
bis zum 15.4.2012 an:

Lindt & Sprüngli GmbH,  
Stichwort

„Beutel-Promotion“,  
52094 Aachen

\*Den Sammelpass gibt es auch zum Download auf  
[www.lindt.com](http://www.lindt.com).

Einsendeschluss ist der 15.4.2012.

Wir senden Ihnen anschließend Ihre Treueprämie zu –  
Versand nur innerhalb Deutschlands. Namen und  
Anschrift nicht vergessen. Berücksichtigt werden nur  
die Logos der Lindt Osterbeutel. Logos anderer  
Lindt Produkte nehmen nicht an der Aktion teil.  
Nicht teilnahmeberechtigt sind Lindt Mitarbeiter und  
ihre Angehörigen sowie Mitarbeiter des Verlags.

## 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.

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



## Frühling für Sammler

# Unser Dank für Ihre Treue!

Lindt belohnt treue Genießer  
der feinen Ostereier im Beutel



### LINDT BEDANKT SICH

Für insgesamt sechs  
gesammelte Logos der Lindt  
Ostereier im Beutel erhalten  
Sie einen exklusiven Lindt  
GOLDHASE-Eierbecher  
mit vergoldetem Dekor  
(Höhe ca. 6,5 cm).



Porzellan-Eierbecher

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



Mini Porzellan-GOLDHASE



### SO NEHMEN SIE TEIL:

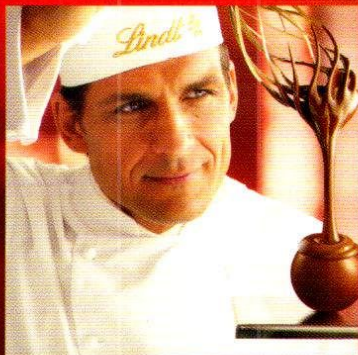
Einfach das Oval mit dem goldenen  
Lindt Schriftzug (Lindt Logo) auf den  
Vorderseiten der Lindt Osterbeutel  
ausschneiden und auf den Sammelpass  
aufkleben. In einem frankierten  
Briefumschlag abschicken und so Ihre  
Lindt Treueprämie sichern.

Nicht teilnahmeberechtigt sind Lindt Mitarbeiter und  
deren Angehörige sowie Mitarbeiter des Verlags.  
Die Ostereier-Treueaktion findet im Zeitraum vom  
1. März bis 15. April 2012 statt. Berücksichtigt werden  
nur die Logos der Lindt Osterbeutel. Logos anderer  
Lindt Produkte nehmen nicht an der Aktion teil.  
Versand der Treue-Prämien nur innerhalb Deutschlands.





*Chocoladenträume  
zum DAHINSCHMELZEN.*



Genießen Sie einen unvergesslichen Moment, der nur Ihnen gehört: mit Lindor von Lindt. Wenn die feine Chokoladenhülle auf der Zunge zergeht und die unendlich zartschmelzende Füllung all Ihre Sinne sanft berührt, entführt Lindor Sie an einen Ort, an dem Chocoladenträume wahr werden.



SCHWEIZER MÂITRE CHOCOLATIER  
SEIT 1845