

Chocoladen

DAS LINDT MAGAZIN FÜR GENIESSER

Seiten



CHOCOLADEN- TRÄUME

Neue raffinierte Rezepte
von Sternekoch Johann Lafer

KÜHL & FRUCHTIG

Der Lindt Chocoladen-Sommer

GANZ SCHÖN GOLDIG!

Nest- und Dekoideen
rund um den Goldhasen



Extra

*Mit Lindt gewinnen: eine Reise zu den
Mâitres Chocolatiers in die Schweiz*

Lindt 

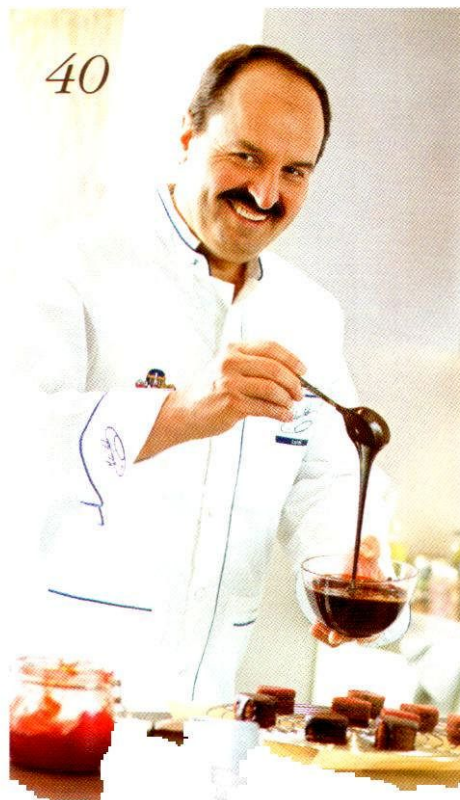
SCHWEIZER MÂITRE CHOCOLATIER
SEIT 1845

7 INHALT



HELLO,
MY NAME IS
Strawberry
CHEESECAKE

23



31

Gewinn-
spiel

Gewinnen Sie
eine Reise zu Lindt &
Sprüngli in die Schweiz

Das erwartet Sie...

- 4 Magazin**
Chokolade entdecken und erleben
- 6 Der Goldhase im Rampenlicht**
Ein süßer Hase mit vielen Gesichtern
- 10 Österliche Dekorationen**
Zaubern Sie mit unseren floralen Dekoideen ein chocoladiges und blühendes Osterfest zu Hause
- 18 167 Jahre Passion für Chocolate**
Die Geschichte von Lindt & Sprüngli, Tradition und Innovation, Leidenschaft und Verantwortung für Mensch und Natur
- 23 Hello, nice to sweet you!**
Sie ist crunchy, fresh, delicious and soft und verführt mit neuen Sommersorten
- 31 Gewinnen Sie ...**
... ein Wochenende für Genießer bei Lindt & Sprüngli am Zürichsee
- 32 Der perfekte Chocoladen-Sommer**
Kühl und cremig, fruchtig und unverschämt lecker – die neuen Lindt Sommertafeln
- 38 Lindor – Zeit für einen Klassiker**
Unendlich zartschmelzende Genussmomente
- 40 Johann Lafers Chocoladen-Träume**
Raffiniertes aus der Chocoladen-Küche des Sternekochs
- 49 Mini Pralinés**
Halb so groß, aber genauso raffiniert
- 50 Goldhase & bunte Hennen**
Entdecken Sie weitere Kreationen der Maitres Chocolatiers
- 51 Für treue Lindt-Fans**
Unser Angebot an Sie!



Liebe Leserinnen und Leser!

Krokusse, Schneeglöckchen, Narzissen und seidige Weidenkätzchen: Es sind die zarten Blüten, die den Frühling ankündigen. Wir holen sie uns deshalb an Ostern gerne ins Haus – zum Beispiel als Dekoration für das Osternest, wo sie einen wundervoll blühenden Rahmen für die chocoladigen Schätze des Osterhasen bilden. Dekorationsideen für Ostern mit den feinen Lindt Chocoladen-Ostereiern finden Sie ab Seite 10! Und auch den Lindt Goldhasen locken die frischen Farben und Gerüche jetzt aus seinem Winterquartier – ab Seite 6 präsentieren wir Ihnen seine schönsten Facetten.

Wenn dann endlich die Tage länger und wärmer werden, gehen wir wieder selbst hinaus ins Grüne. Für eine Erfrischung sorgen dann die kühlen, knackigen Lindt Excellence Sommer-Chocoladen auf Joghurtbasis und die erfrischenden Lindt Eistafeln (ab Seite 32).

Die Leichtigkeit des Lebens legen wir Ihnen auch mit der frechen, trendigen Hello-Kollektion ans Herz. Im Sommer locken die neuen Sorten Berry Affair, Coffee Blast, Coconut Love, Strawberry Kick und Lime Splash. Lassen Sie sich verführen: „Nice to sweet you!“ (ab Seite 23).

Ein Verführer ist auch Sternekoch Johann Lafer, der für Sie und uns wieder chocoladige Backideen gezaubert hat: gefrorene Chocoladen-Cupcakes zum Beispiel oder Muttertags-Petit-Fours. Rezepte, die uns ab Seite 40 das Wasser im Mund zusammenlaufen lassen.

Eine genussvolle Lektüre wünscht Ihnen

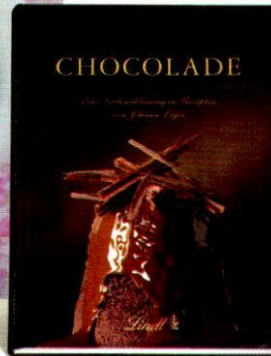
DR. ADALBERT LECHNER
Geschäftsführer Lindt & Sprüngli Deutschland





DAS LINDT CHOCO-BUCH

Gerade für kleines Gebäck hat Johann Lafer ein Faible – schnell zubereitet und doch ein besonderes Geschmackserlebnis. So wie diese niedlichen Muffins (Foto links), die in leeren Eierschalen gebacken werden. Butter, Zucker, Eier, Mehl und Backpulver sind nötig, und verfeinert wird mit Eierlikör und Lindt Excellence 50 % feinherb. Eine süße Osterüberraschung für Schleckermäulchen! Dieses und weitere Rezepte von Johann Lafer und alles Wissenswerte rund um Schokolade und deren Herstellung sowie Tipps für die Verarbeitung beim Kochen und Backen finden Sie im Lindt Kochbuch „Chocolade“, für 19,90 Euro erhältlich in Lindt Shops, ausgewählten Fachgeschäften und im Lindt Online-Shop. www.lindt-shop.de



Chocolade erleben

... mit verführerischen Osterrezepten, den Seminaren des Schokoladenmuseums, dem Froschkönig von Lindt und vielem mehr!

Ein ganz besonderer Baum

„Speise der Götter“ bedeutet der lateinische Name der Kakaopflanze Theobroma übersetzt. Denn schon ihr Namensgeber, der schwedische Forscher Carl von Linné, liebte Kakao und Schokolade. Den Indianern in prähistorischer Zeit, den ersten Menschen, die Kakao anbauten, diente Kakao als Genuss- und Zahlungsmittel. Er war wertvoll, weil rar. Zwar kann ein Baum 50.000 Blüten haben, doch nur rund 30 reifen zu Früchten aus. Der empfindliche Baum steht am liebsten im Unterholz tropischer Wälder, vor Sonne und Wind gut geschützt. Experten unterscheiden vier Kakaosorten – doch nur der seltene Edelkakao, der nur 5 % der Weltermte ausmacht, enthält die Vielzahl von bis zu 400 Aromen, die für Premium-Chocolade wie Lindt Excellence so typisch sind.



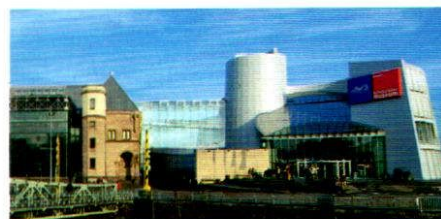


Ideal als süßes Mitbringsel: die neue Chocoladen-Figur des Froschkönigs aus Vollmilch-Chocolade, die beliebte Froschkönig-Dose und die Miniberz-Dose

EIN FROSKKÖNIG ZUM TRÄUMEN

Es war einmal ein kleiner grüner Frosch. Auf seinem Haupt prangte eine rot-goldene Krone und um seinen Hals hing eine goldene Kugel am roten Band – der Froschkönig. Er wartete auf seine wundersame Verwandlung von einem kleinen grünen Frosch in eine wunderschöne Figur aus köstlicher Chocolade. So konnte er bei den Menschen zart auf der Zunge schmelzen und ihnen ein Lächeln im Alltag schenken. Denn die Menschen erkannten, was sie vor sich hatten: eine herrliche Verführung aus zartester Lindt Chocolade.

Ein Museum zum Erleben

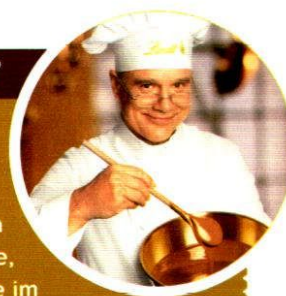


Ausstellungsstücke als Mitbringsel – wo gibt's denn so was? Das Kölner Schokoladenmuseum lädt dazu ein, sich seine eigene Schokoladentafel zu gestalten. Dabei haben Besucher die Möglichkeit, zwischen verschiedenen Zutaten zu wählen und so ihre individuelle Lieblingstafel zu kreieren und anschließend mit nach Hause zu nehmen. Wer sich intensiver auf die Spuren der Maîtres Chocolatiers von Lindt begeben will, für den gibt es zudem spannende Workshops. Erwachsene tauchen hier in das Thema „Rum & Schokolade“ oder „Wein & Schokolade“ ein. Und Kinder können zum Beispiel in der Werkstatt des Museums ihre eigene Hohlfigur gießen, je nach Jahreszeit als Osterhase, Weihnachtsmann oder Fußball.
www.schokoladenmuseum.de

NACHGEFRAGT

Warum kann dunkle Schokolade weiße Flecken bekommen?

Weißlicher Belag auf dunkler Schokolade zeigt an, dass sie zu warm gelagert wurde. Ab etwa 25 Grad beginnt die weißliche Kakaobutter, ein wesentlicher Bestandteil der Schokolade, zu schmelzen und tritt dann an deren Oberfläche aus. Die Schokolade „schwitzt“. Wird sie im Anschluss rasch abgekühlt, etwa im Kühlschrank, kann die frei gewordene Kakaobutter nicht mehr von der Schokolade aufgenommen werden, sondern verfestigt sich an deren Oberfläche. Auf Qualität und Geschmack haben die Flecken keine Auswirkung, wohl aber aufs Aussehen. Darum raten wir Maîtres Chocolatiers von Lindt, feine Lindt Chocolade immer trocken und bei gleichbleibend kühlen Temperaturen, jedoch nicht im Kühlschrank, zu lagern. Ideal sind 14 – 18 °C. Dann bewahrt sie ihr ursprüngliches Aussehen und ihren unvergleichlich zarten Schmelz.

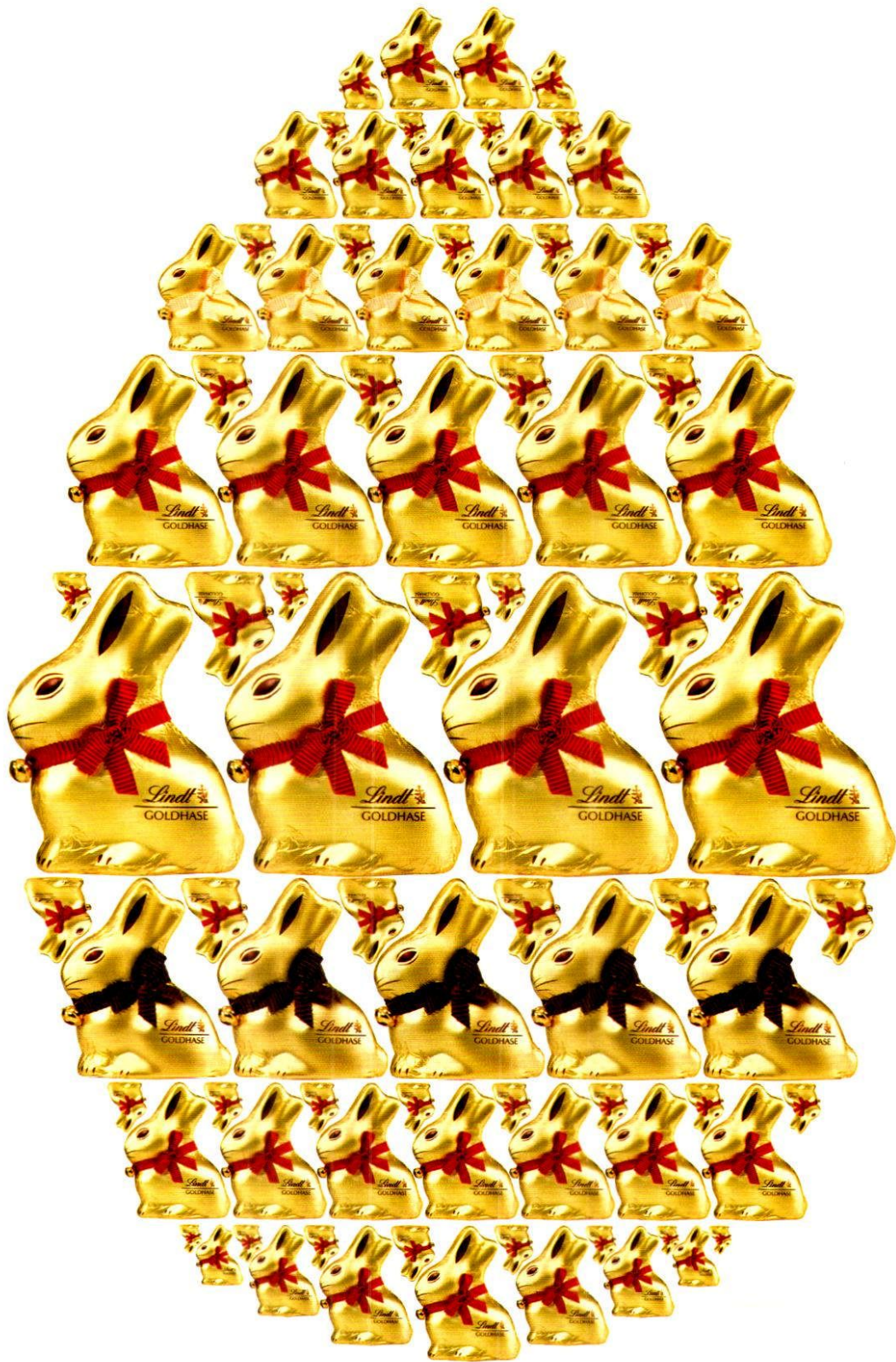


GOLDHASE

Goldig!

Seit Generationen gehört der Goldhase zu Ostern wie die Ostereier ins Nest. Was ihn so beliebt macht, ist dabei so einfach wie gut: feinste Lindt Chocolate, eine gold-glänzende Hülle und ein Glöckchen am Band





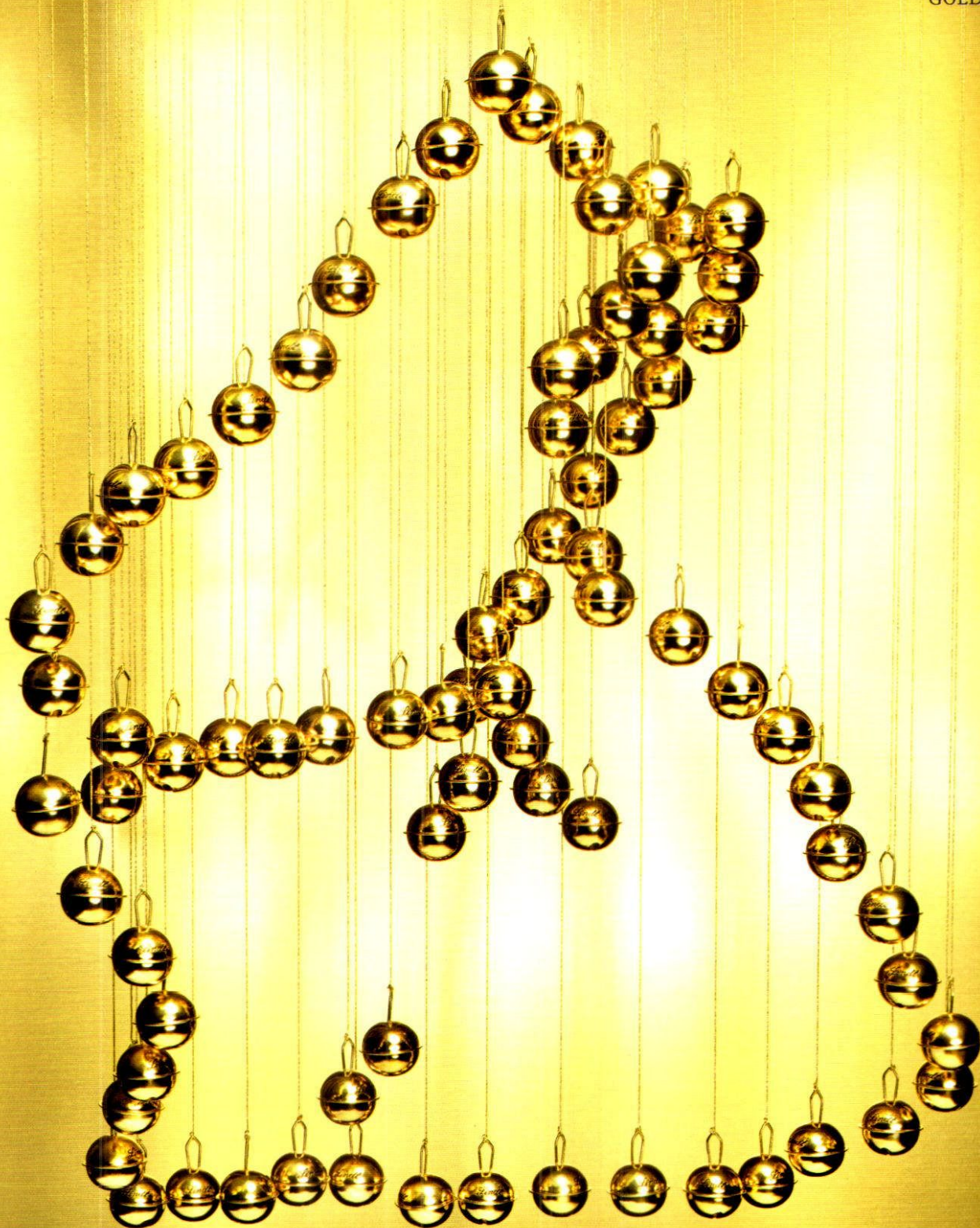
Mini & Maxi

Unendliche Vielfalt. Es gibt ihn von XS bis XXL – die Familie des Lindt Goldhasen ist riesig. Mehr als 122 Millionen süße Hasen erblicken jedes Jahr das Licht der Welt – 36 Millionen allein in Deutschland – und sind ein Hingucker im heimischen Osternest. Vom entzückenden 10-Gramm-Goldhasen bis zum ein Kilogramm schweren Prachtexemplar ist die Hasenfamilie gut aufgestellt und bringt Liebhaber in jeder Altersklasse zum Schwärmen. Unverkennbar bei allen Größen ist die golden schimmernde Folie, der der Goldhase seinen Namen verdankt und die ihn zu einem wahren Schätzchen macht.

Rot, braun, weiß

Die Schleife. Wenn sich das weich fließende Plissee-schleifchen sanft um den Hals des Goldhasen schmiegt, ist das Schokoladen-Werk vollendet. Einzelnd und von Hand wird so jeder Hase gewürdigt, bevor sie von den Maitres Chocolatiers in die heimischen Osternester geschickt werden. Neben dem traditionellen Rot, das für feinste Vollmilch-Chocolade steht, erfreuen sich auch zartbittere Goldhasen mit braunem Band und der goldene Meister Lampe aus weißer Schokolade mit weißer Schleife großer Beliebtheit.





Klingeling!

Das Glöckchen. Wer glaubt, dass der Goldhase lediglich mit seinem zarten Chokoladen-Geschmack überzeugt, der irrt. Das süße Langohr ist nämlich auch höchst musikalisch und verzaubert Groß und Klein mit dem hellen und unverkennbaren Klang seines Glöckchens. In mittlerweile über 60 Ländern macht der Goldhase so auf sich aufmerksam.

FRÖHLICHES Osterfest



Ein Häuschen für den Goldhasen

„Guck mal, Opa, der Goldhase hat ein Zuhause bekommen!“ Das fröhlich-grüne Hasenhäuschen macht nicht nur den Goldhasen glücklich, sondern ist auch ein prima Geschenk von großen an kleine Naschkatzen.





Bunt und frühlingshaft

Diese Tischdekoration macht alle fröhlich, denn so farbenfroh geht es nicht jeden Tag zu. Dazu trägt die selbst gestaltete Tischdecke ebenso bei wie das bunte Geschirr und natürlich die Lindt Osterüberraschungen mit Hennen, Eiern und natürlich dem Goldhasen. @



1. Die Henne im Korb

Dieses Nest begeistert kleine und große
Chocoladen-Liebhaber gleichermaßen:
Sie basteln es ganz einfach aus einer Span-
schachtel und Papier. Als Platzhalter auf
der Ostertafel beschriften Sie es mit dem
Namen des jeweiligen Gastes. @

Eine fröhliche Osterfamilie Zu Ostern bekommt der Goldhase Gesellschaft von einer ganzen Schar bunter Hennen, den dazu passenden Eiern und den edlen Ostergold-Chocoladen. So wird es bestimmt ein fröhliches Osterfest!

2. Perfektes Mitbringsel

Sieht zauberhaft aus und bezaubert mit seinem Inhalt aus Nougat und feiner Alpenvollmilch-Chocolade von Lindt. Die Ostergold-Tasche ist das perfekte Geschenk. Verzieren Sie die goldenweiße Tasche doch zusätzlich mit einer kleinen Blumendekoration, dann sind die Frühlingsgrüße perfekt.



2

3



3. Oster-Arrangement

Diese selbst gebastelte Eier-Vase aus Pappmaché in einem Nest aus frischem Grün ist der Hingucker Ihrer Oster-Tafel. Mit den dekorativen Lindt Hennen und frischen Blumen holen Sie nicht nur den Frühling an Ihren Tisch, sondern auch die Freude, die es bedeutet, das Osterfest gemeinsam zu feiern. @

EIN NEST für die Goldhasen

4

4. Bunter Blütenkelch

Nicht nur der Lindt Goldhase, auch die Lindt Hennen und Lämmchen aus Vollmilch-Chocolade würden sich auf diesen farbenfrohen Blüten wohlfühlen. Sie werden mit Schablonen aus verschiedenfarbigem Papier ausgeschnitten und leicht versetzt übereinandergeklebt. @



5. Nest mit Durchblick

Einfacher und dabei effektvoller geht es eigentlich nicht: Zwei süße Hasen aus Papier, vorne und hinten lustig beklebt und bemalt, halten ein dekoratives Glas, das mit kleinen und großen Lindt Eiern wie etwa dem knusprigen Cresta gefüllt ist. Ein tolles Mitbringsel oder Hingucker auf dem Ostertisch.

Halten Sie auf jeden Fall genug Vorrat bereit, um es immer wieder aufzufüllen ...

Anleitungen
online

Diese und viele weitere hübsche Osterideen finden Sie ausführlich erklärt auf unserer Website:

@ www.lindt.com

5



6. Ostereiersuchen zu Hause

Nicht nur wenn das Wetter zu schlecht ist, um die Ostereier draußen zu suchen, kommt diese kleine, grüne Wiese ganz groß raus. Einfach rechtzeitig in einer Schale ansäen und mit selbst gebastelten Schmetterlingen an Draht sowie mit Blumen und natürlich den lustigen Lindt Minifiguren wie Schäfchen, Küken, Goldhasen und Mini Eiern verzieren. @



HASENTREFF beim Osterfrühstück

7. Glückliche Goldhasen

In trauter Zweisamkeit sitzen diese beiden Lindt Goldhasen in ihrem Osterzopf-Nest: Einfacher lässt sich eine stilvolle Dekoration fürs Osterfrühstück wirklich nicht zaubern. Zwei Servietten – eine unter den Hasen, eine zwischen Gebäck und Brett arrangiert – runden das Ensemble ab.



8



8. Hase obenauf

Das macht richtig Osterlaune: ein Choco-Goldhase auf dem Cupcake! Einfach leckere Cupcakes backen, für jedes Gebäckstück einen Mini-Goldhasen von seiner Goldfolie befreien und in einem Nest aus Buttercreme, verziert mit Zuckerstreuseln, garnieren. Farblich passende Lindt Eier aus köstlicher Alpenvollmilch-Chocolade dazu – fertig ist das Dessert zum Osteressen. Es passt natürlich auch zum österlichen Kaffeekränzchen.



9

9. Ei, ei, ei ...

... was hängt denn da? Eier aus Papier, farblich passend zur Lindt Hennenfamilie, sind eine mit etwas Geschick ganz leicht zu bastelnde Fensterdekoration. Und die Hennen sitzen auf ebenfalls selbst gebastelten blumigen Papiernestern (siehe Seite 14). @

10

10. Ein toller Osterspaß

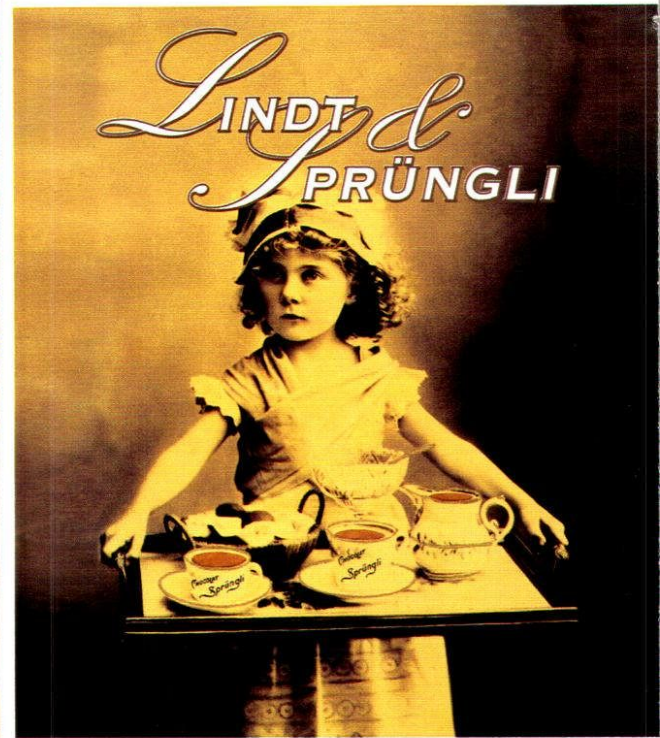
So viele Lindt Köstlichkeiten gab es zu finden an diesem Ostersonntag: Eier, Goldhasen, Choco-Minis, Hennen und einen Choco-Schiebe-Täfelchen mit leckerer Chocolate und lustigen Bildern. In der großen Spanschachtel mit buntem Papphenkel ist alles gut untergebracht und liebevoll dekoriert.



DAS BESONDERE AN LINDT



Seit 1899 fertigen die Schokoladenfabriken Lindt & Sprüngli im schweizerischen Kilchberg (unten eine historische Zeichnung) aus edlem Kakao und mit Tradition und Wissen feinste Schokolade und Pralinés



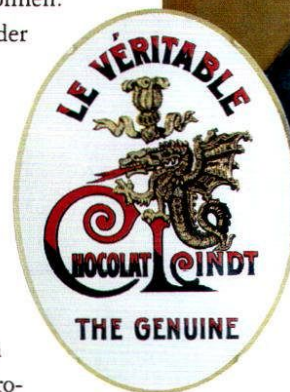
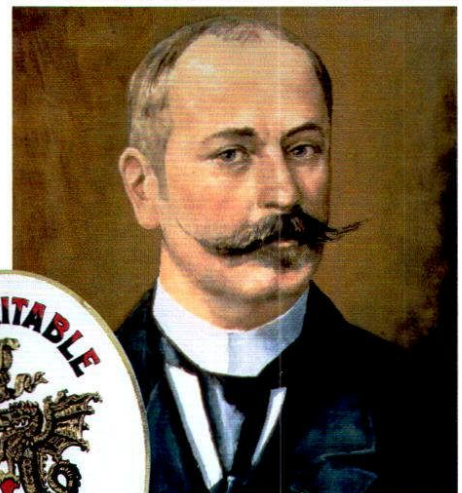
Wie Lindt Chocolate die Welt eroberte

Seit über 165 Jahren stehen die Schokoladefabriken Lindt & Sprüngli für höchsten Genuss und bedingungslose Qualität. Eine Tradition und zugleich ein Versprechen an Schokoladenliebhaber, die auf der Verwendung bester Zutaten, modernster Technik und auf der Erfahrung und dem Fingerspitzengefühl der Mâtres Chocolatiers gründet

Wir schreiben das Jahr 1845, als Konditormeister David Sprüngli und sein Sohn Rudolf einen Traum wahr machen. Nach langen Versuchen gelingt es den beiden, Schokolade in fester Form herzustellen, so wie es in Italien seit geraumer Zeit Mode war. Bis dahin kannte man Schokolade nur zum Trinken. Die beiden Schokoladenliebhaber legten damit den Grundstein für eine unvergleichliche Erfolgsgeschichte. Hohe Qualitätsansprüche und das Festhalten an ihrem süßen Traum sorgten dafür, dass die Schokoladefabrik Sprüngli sich rasant vergrößerte. Nach zwei Jahren musste die Produktion aus der kleinen Backstube der Sprünglis in eine erste eigene Fertigungshalle verlegt werden. Zehn Mitarbeiter kümmerten sich um die begehrte Leckerei. So begehrt, dass 1880 schon 80 Angestellte nötig waren, um die wachsende Zahl an Schokoladenliebhabern glücklich zu machen. 1899 übernahm die Confiserie Sprüngli die kleine, aber feine Berner Schokoladenmanufaktur Lindt. Rodolphe Lindt hatte 20 Jahre zuvor die Conche entwickelt. Seine bahnbrechende Erfindung machte Schokolade besonders zartschmelzend und feincremig. Ein Erfolgsrezept! Gemeinsam errichtete man in Kilchberg am Zürichsee eine neue, größere Fabrik. Die Zukunft hatte begonnen. Und da Tradition bei Lindt & Sprüngli hoch gehalten wird, liegt der Sitz des Unternehmens bis heute in dieser Schweizer Gemeinde.

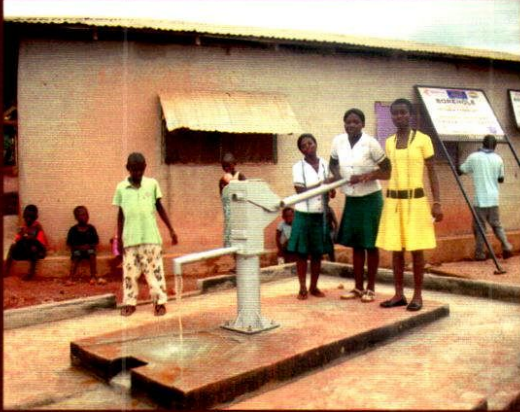
CHOCOLADE UND NICHTS ANDERES

Der besonders zarte Schmelz der Chocolate von Lindt & Sprüngli sorgte dafür, dass nach und nach immer mehr Menschen in immer mehr Ländern dem chocoladigen Zauber aus Kilchberg verfielen: 1915 exportierte die Firma drei Viertel der Produktion in über 20 Länder. Mitte des 20. Jahrhunderts begann schließlich die Expansion des Unternehmens ins Ausland – so auch nach Deutschland. Heute pro-



Das stundenlange Conchieren
– eine Erfindung von Rodolphe Lindt (o.) – machte Chocolate schon Anfang des 20. Jahrhunderts zum zarten Genuss

Lindt engagiert sich für Mensch und Natur



Der Bau von Brunnen ist nur eines der sozialen Projekte von Lindt in den Kakaobanbaustaaten

Wir alle wissen, wie wichtig es ist, unsere Natur und unsere Erde zu schützen und damit für zukünftige Generationen zu bewahren. Das gilt auch für einen Hersteller von Premium-Chocolade. Aus diesem Grund ist Lindt Mitglied anerkannter Organisationen wie der World Cocoa Foundation (WCF), dem Sustainable Tree Crops Program (STCP) und dem Globalen Pakt der Vereinten Nationen (UN Global Pact). Sie alle eint das gemeinsame Ziel, eine sozial gerechte und ökologisch sinnvolle Zukunft zu gestalten. Das bedeutet zum Beispiel, dass sich Lindt für eine Verbesserung der Lebensumstände der Kakaobauern einsetzt, etwa durch ein Einkaufsmodell, das allen Arbeitern bestimmte Preise und damit ein faires Einkommen garantiert. Außerdem investiert Lindt in soziale Projekte wie den Bau von Schulen und Wasserstellen. Spezielle Schulungen wiederum sorgen dafür, dass die Ernten der Bauern auf einem konstant hohen Niveau sind. Eine Win-win-Situation für alle Beteiligten: Die Bauern haben auf diese Weise eine verlässliche Einnahmequelle, Lindt dauerhaft hochwertige Rohstoffe. Doch nicht nur die Kakaobauern, auch die eigenen Angestellten liegen dem Unternehmen am Herzen. Deswegen war es für Lindt selbstverständlich, die Charta der Vielfalt zu unterschreiben, welche sich für die Förderung und Wertschätzung aller Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter einsetzt, unabhängig von Geschlecht, Herkunft oder Alter. Denn eines ist klar: Die über 165-jährige Erfolgsgeschichte der Schokoladefabriken Lindt & Sprüngli ist auch gleichzeitig die ihrer Mitarbeiter.

duziert Lindt mit 8.000 Menschen auf der ganzen Welt, um die Frische seiner Premium-Chocolade gewährleisten zu können. Doch trotz der internationalen Ausrichtung des Unternehmens bleibt Lindt auch hier seiner Tradition treu: Als einziges Unternehmen dieser Größe widmen sich bei Lindt die *Maîtres Chocolatiers* ausschließlich der Kreation von *Chocolade*. So wahrt und vervollkommnet man sein Expertenwissen und seinen Erfahrungsschatz und -vorsprung, was letztendlich dem Liebhaber feinsten *Chocolade* zugutekommt. Mindestens genauso entscheidend ist die Überzeugung und Tatsache, dass Lindt sich dem gesamten Prozess der Herstellung widmet – von der Auswahl der Kakaobohnen bis zur fertigen Tafel oder dem verführerischen *Praliné*. Während andere Produzenten Teile des Herstellungsprozesses wie das Rösten und Vermahlen des Kakaos an andere Firmen auslagern, behalten die *Maîtres Chocolatiers* von Lindt die volle Kontrolle. Ein entscheidender Faktor für den Geschmack und die Qualität von Lindt *Chocolade*, denn nur so können die *Maîtres Chocolatiers* bei jedem Prozessschritt der Herstellung ihr Know-how einbringen.

DAS SÜSSE GEHEIMNIS

Am Beginn dieses Prozesses steht stets die Auswahl der richtigen Zutaten, denn *Kakao* ist nicht gleich *Kakao*. Vier Hauptsorten gibt es, die sich in Aroma und auch Häufigkeit unterscheiden: *Criollo*, *Trinitario*, *Forastero* und *Nacional*. Für Lindt *Chocolade* verwenden die *Maîtres Chocolatiers* beispielsweise einen hohen Anteil seltenen *Edelkakaos*, der gerade einmal fünf Prozent der Welternte ausmacht. Doch nur hiermit lässt sich das intensive und von Kennern geschätzte Aroma erreichen. Erstklassige Zutaten sind jedoch nur der erste Schritt – die wahre Kunst besteht in ihrer kenntnisreichen Verarbeitung. Und hier können die *Maîtres Chocolatiers* auf über 165 Jahre Erfahrung zurückgreifen. Diese brauchen sie etwa bei der Röstung der Kakaobohnen. In einem traditionel-



Bis zu 72 Stunden wird *Chocolade* bei Lindt in der *Conche* erwärmt und verrührt



Aus Kreativität, besten Zutaten und viel Erfahrung
kreieren die Maîtres Chocolatiers Ihre Chocoladen-Tafeln



len und streng geheimen Verfahren werden die Bohnen gebrochen, die Schalen entfernt und die Bohnen dann besonders schonend geröstet. Eine Aufgabe, die Fingerspitzengefühl und langjährige Erfahrung benötigt, denn es kommt auf die richtige Temperatur und den richtigen Zeitpunkt an. Die Maîtres Chocolatiers von Lindt gehören zu den echten Experten weltweit auf diesem Gebiet. Schließlich verlangt jede Sorte einen eigenen Röstgrad, damit sie später ein ausgewogenes Aromenverhältnis entfalten kann. Denn Kenner wissen, dass in feinsten Schokolade nur durch eine sorgfältige Verarbeitung der Zutaten bis zu 400 Aromen auf ihre Entdeckung warten.

ERFAHRUNG UND INNOVATION

Bei jedem Herstellungsprozess hilft modernste Technik – so zum Beispiel beim anschließenden Vermahlen der Zutatenmischung auf wenige Tausendstel Millimeter. Hochwertige Walzen der neuesten Generation übernehmen diese Präzisionsarbeit. Auch ein Traditionsunternehmen wie Lindt & Sprüngli setzt kontinuierlich auf technische Innovationen – eine Garantie, dass auch in Zukunft die hohen Ansprüche zuverlässig und anhaltend erfüllt werden. Doch wie bei einem Formel-1-Rennen, bei dem es erst dem Know-how des Fahrers zu verdanken ist, dass ein Hightech-Rennwagen als Erster ins Ziel kommt, ist auch beim Vermahlen der Bohnen und anderen Herstellungsprozessen das harmonische Zusammenspiel von Mensch und Maschine entscheidend. Die außergewöhnliche Feinheit, die den Maîtres Chocolatiers hierbei in der Vermahlung gelingt, ist eine wichtige Voraussetzung auf dem Weg zur legendären Conche. Dabei handelt es sich um ein Verfahren, das Rodolphe Lindt 1879 erfand und etwas völlig Neuartiges bot. Die Schokolade wird bis zu



Mit Liebe zum Detail arbeiten die Maîtres Chocolatiers von Lindt an neuen Pralinés und Rezepturen

72 Stunden lang kontinuierlich erwärmt und verrührt. Erst dadurch vermischen sich feste und flüssige Bestandteile und werden mit Kakaobutter umhüllt. Erst durch dieses Verfahren erhält Lindt Schokolade ihre feincremige, zartschmelzende Struktur. Eine echte Revolution, denn bis zu dem Zeitpunkt war Schokolade recht bitter gewesen und von einer eher brüchigen Konsistenz. Kein Wunder also, dass schon bald andere Hersteller versuchten, den Vorgang zu kopieren und hinter das technische Geheimnis zu kommen. Doch das Original der Conche blieb unerreicht: Bis heute ist der unvergleichlich zarte Schmelz der echten Lindt Schokolade einzigartig.

MEHR ALS 165 JAHRE KREATIVITÄT

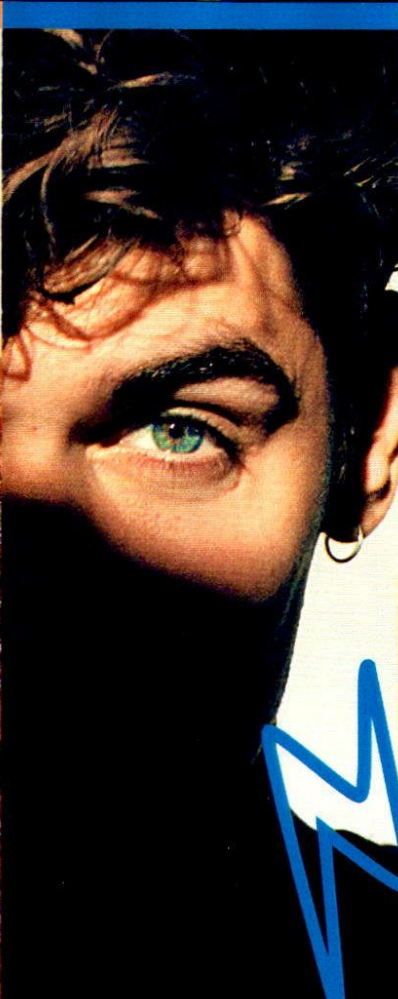
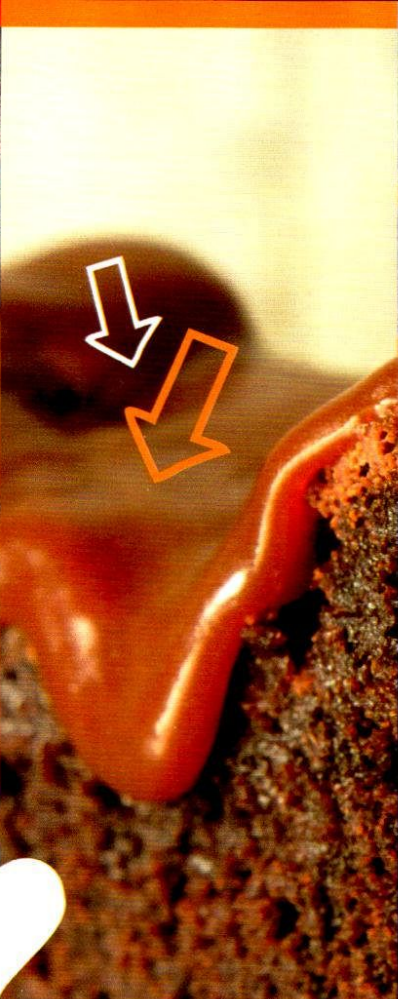
Auch in anderer Hinsicht gelang es den Maîtres Chocolatiers, Traditionen geschickt mit raffinierten Neuerungen zu verbinden. Unentwegt arbeiten die Experten an der Weiterentwicklung bewährter Geschmacksrichtungen, aber auch an völlig neuartigen Kompositionen. Ob intensiv oder mild, klassisch oder exotisch – so findet jeder Genießer eine Schokoladen-Tafel nach seinem Geschmack. Die gleiche Vielfalt erwartet einen auch bei den über hundert Sorten der Lindt Pralinés, welche die Maîtres Chocolatiers im Lauf der Zeit kreiert haben. Schon Ende des 19. Jahrhunderts begann Lindt & Sprüngli mit der Produktion der vielseitigen Gaumenfreuden, die es in winzigen Schachteln verkaufte. Damals waren die kostbaren Häppchen tatsächlich ein Luxus, den sich nur wenige leisten konnten. Aber auch heute bieten die kleinen, chocoladigen Kunstwerke mit ihren köstlichen Rezepturen und fantasievollen Formen den passenden Rahmen für wertvolle Momente. Diese Liebe zum Detail und die Leidenschaft für ausgezeichnete Schokolade lässt Lindt jeder der Kreationen zukommen. Daher ist es ganz gleich, ob man nun zu den intensiven Excellence Tafeln greift, zu den abwechslungsreichen Pralinés oder einem der anderen vielen Lindt Klassiker wie den Lindor-Kugeln oder dem Goldhasen – sie alle stehen für vollendeten Genuss und höchste Qualität vom Anfang bis zum Schluss.

Der Lindt Drache



Seit Ende des 19. Jahrhunderts enthält das Logo von Lindt & Sprüngli einen stilisierten Drachen in Gold. Das Tier zierte früher das Wappen der Familie Lindt in Anlehnung an das altdeutsche Wort für ein drachenartiges Geschöpf: der Lindwurm. Das mysteriöse

und mächtige Fabelwesen wurde meist zweibeinig mit dem Hinterteil eines Löwen abgebildet und taucht unter anderem in der wohl bekanntesten deutschen Legende auf, der Nibelungensage.



STRAWBERRY CHEESECAKE fresh and soft **COOKIES & CREAM** Yummy!

CRUNCHY NOUGAT crum, crum, crum **CARAMEL BROWNIE** delicious

NICE TO SWEET YOU

HELLO special

I'M CRUNCHY, FRESH, delicious AND SOFT.



FRESH AND SOFT ...



HELLO,
MY NAME IS
Strawberry
CHEESECAKE



IS IT ME YOU'RE LOOKING FOR?

Nicht nur Küsse schmecken lecker! Probier die köstliche Frische von Lindt Strawberry Cheesecake und lass dich verführen von zartschmelzender Vollmilch-Schokolade, leckerer Erdbeer-Quark-Creme und knusprigen Gebäckstückchen. So einzigartig und unwiderstehlich wie ein Kuss, von dem du nie genug bekommen kannst. Entdecke die verführerische Kombination dieser Rezeptur und du wirst feststellen: Ja, genau danach hast du gesucht ...



NICE TO
SWEET YOU



Lindt
HELLO
MY NAME IS
COOKIES
& Cream

NICE TO
SWEET YOU

I'LL MAKE YOUR
TUMMY YUMMY

100g

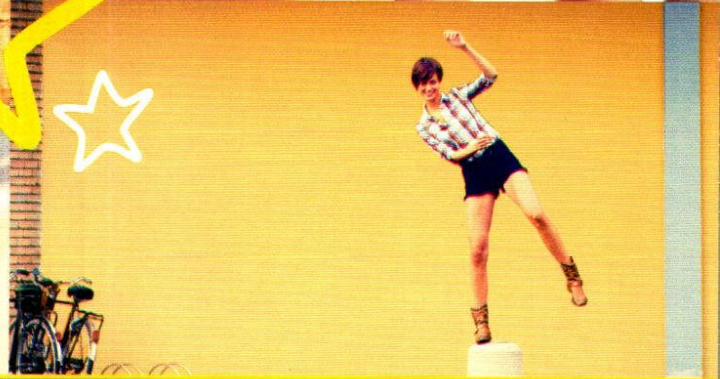
VOLL MILCHSCHOKOLADE
KEKSE & SAHM

HELLO,

MAKES YOUR TUMMY YUMMY!

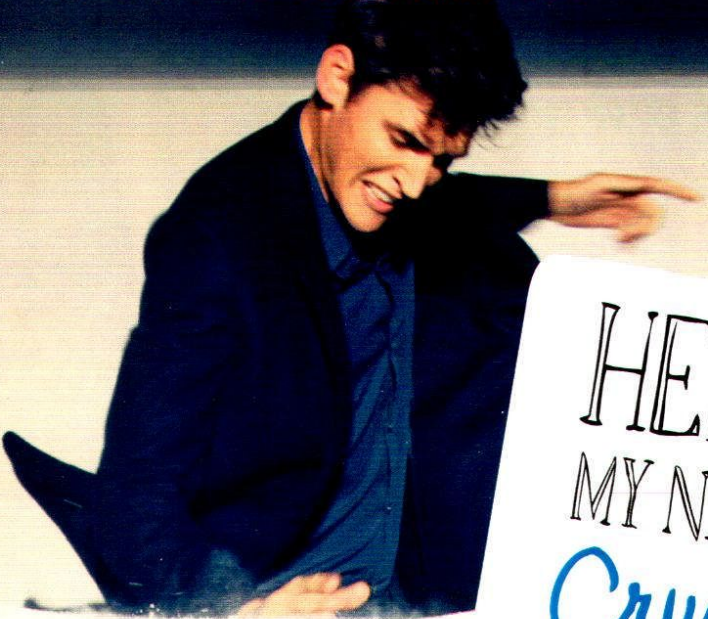
Egal ob als Chocolate Bar oder Stick ... hmmm, hier ist sie: deine Soforthilfe bei akutem Keksalarm. Immer zu Diensten, immer unwiderstehlich lecker! Jedes Stück ein Genuss: Denn frisch gebackene Kekse hast du schon als Kind geliebt – knusprig und süß. Und dann noch eine luftige Sahnecrème dazu? Das ist ein Traum, der wahr wird ... Fast wie früher – nur noch leckerer. Yummy, yummy!

CRUNCHY AND DELICIOUS!

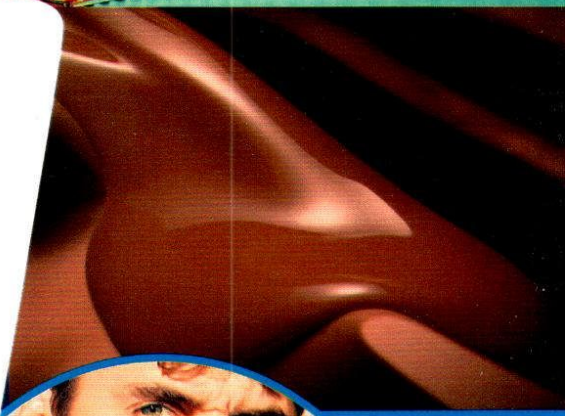


HELLO

SOFT AND CRUNCHY ...



HELLO,
MY NAME IS
Crunchy
NOUGAT

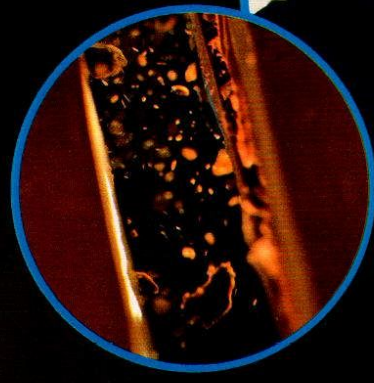


Lindt
HELLO
MY NAME IS
Crunchy
NOUGAT
NICE TO SWEET YOU
EVERY BIT MAKES
CRUM, CRUM, CRUM ...



100g

VOLLMILCHSCHOKOLADENUGAT-KRUM



HMMMMM ...

MAKES CRUM, CRUM, CRUM ...

Du beißt hinein und fühlst die feine Vollmilch-Schokolade langsam auf deiner Zunge zergehen. Und dann – das erste Knacken: Knusprig zerspringen Haselnusskrokant und Waffelstückchen in deinem Mund – und schon ist es passiert: Du bist verliebt ... Wer es ordentlich krachen lassen möchte, ist mit Lindt Crunchy Nougat bestens bedient. Aber Vorsicht – es besteht akute Suchtfahr!

HELLO,
MY NAME IS
Caramel
Brownie



ABSOLUTELY PLEASSED TO MEET YOU!

Karamellgeschmack satt! Du wirst garantiert nicht widerstehen können, denn diese Kombination lässt nicht nur die Herzen von Karamellliebhabern höher schlagen: Die feine Lindt Vollmilch-Schokolade mit der süßen Caramel-Brownie-Füllung ist ein verlockendes Genusserlebnis für alle Sweeties. Als Chocolate Bar und Stick – zum Genießen und Teilen, für unterwegs und als perfekter Begleiter zum Coffee to go.



SO SOFT AND DELICIOUS :



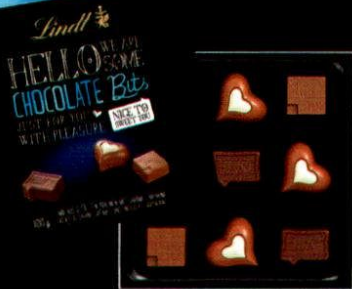
delicious

HELLO

HELLO, lass dich überraschen

I'M YOUR SWEET surprise. YOU WILL LIKE ME!

NICE TO SWEET YOU



SWEET ME UP!
NEUN UNWIDERSTEHLICH GEFÜLLTE PRALINEN MIT CARAMEL BROWNIE, COOKIES & CREAM UND CRUNCHY NOUGAT SIND DER PERFEKTE GRUND, DIR SELBST ODER DEINEM SWEETHEART DEN TAG ZU VERSÜSSEN: **CHOCOLATE BITS**



ALLES LIEBE
EINE LIEBESERKLÄRUNG, DIE AUF DER ZÜNGE ZERGEHT: ZEHN HERZEN AUS VOLLMILCH-SCHOKOLADE. **JUST FOR**



DELICIOUS BALLS
ZU JEDER GELEGENHEIT: CHOCO-KUGELN MIT CRUNCHY NOUGAT-UND COOKIES & CREAM-FÜLLUNG ... **DIE CHOCOLATE BALLS**



INCREDIBLE
FÜR BESONDERE MOMENTE: HAUCHDÜNNE, ZART-SCHMELZENDE TÄFELCHEN AUS VOLLMILCH-SCHOKOLADE MIT CARAMEL BROWNIE UND WHITE CHOCOLATE MIT BOURBON VANILLE: **ULTRA THIN CHOCOLATES**



TAKE FOUR!
SAG EINFACH MAL DANKE: MIT KÖSTLICHEN PRALINEN AUS ZARTER VOLLMILCH- UND KNACKIG FEINERBER SCHOKOLADE MIT CARAMEL BROWNIE-, COOKIES & CREAM-UND CRUNCHY NOUGAT-FÜLLUNG. **THANK YOU!**



KLEIN UND SEHR FEIN
MMMHH, YUMMY ... AUCH IN KLEIN SIND DIE NOUGATÄFELCHEN MIT HASELNUSSKROKANT UND WAFFELSTÜCKCHEN EIN VERLOCKENDER GENUSS. ERLEBE DIE **MINI CHOCOLATES!**

WANNA WIN?

WO IST DEINE TREND-LOCATION?

GEWINNE EINES VON 50 HELLO-PAKETEN! Mach mit beim Hello-Hotspot-Guide und verrate uns unter www.lindt-hello.com deine Lieblingsbar, dein Trendlokal oder einfach deinen Lieblingsplatz zum Relaxen. Unter allen Teilnehmern verlosen wir 20 Hello-Pakete! Die besten Tipps und Trend-Locations veröffentlichen wir als City-Guide zum Download! Einsendeschluss ist der 30. April 2013. Nicht teilnahmeberechtigt sind Lindt Mitarbeiter und deren Angehörige.

... UND SAGT DOCH MAL HELLO ZU HELLO AUF YOUTUBE, FACEBOOK UND WWW.LINDT-HELLO.COM

HELLO, VIPs



AUF DEM ROTTEN TEPPICH: IT-GIRL MONICA IVANCAN

STELLDICHEIN DER STARS AUF DER HELLO VIP NITE



DJ NOAH BECKER HEIZTE MUSIKALISCH EIN



HELLO VIP NITE IN BERLIN

Zur Einführung der neuen Marke HELLO kam ganz Berlin zur ersten HELLO VIP NITE. Für die ausgelassene Stimmung unter den prominenten Schokoladenliebhabern sorgte neben DJ Noah Becker natürlich die trendige Lifestyle-Schokolade von Lindt.



EIN LÄCHELN FÜR HELLO: SÄNGERIN FERNANDA BRANDAO



VERLIEBT IN HELLO: SCHAUSPIELERIN MARIELLA AHRENS

FRISCH ZUBEREITET: HELLO-PRALINES



HELLO goes Bambi



VERSTANDEN SICH PRÄCHTIG: BAMBI UND DAS LINDT-TEAM IN DÜSSELDORF



HELLO AUF DER BAMBI-GALA 2012

1.000 Gäste, ein glamouröser Abend und Stars, Stars, Stars! Das war die BAMBI-Verleihung 2012 in Düsseldorf. HELLO, die neuen Stars von Lindt, verwöhnten die Genießer unter den Celebrities mit kleinen Köstlichkeiten.

HELLO



BERRY
Affair



COCONUT
Love



HELLO,
es ist wieder
SOMMER!

neu

DEIN GESCHMACK ENTSCHIEDET!

HELLO verführt dich mit einzigartigen Geschmacks-erlebnissen auf unterschiedlichste Weise. Widerstand zwecklos. Du liebst das Besondere und willst sie alle? Dann nimm auch die neuen sommerlichen Tafeln in weißer Schokolade: Berry Affair mit einer fruchtigen Brombeer-Kirsch-Füllung, Coconut Love mit der Frische von Ananas und Kokosnuss und Coffee Blast mit einer cremig-aromatischen Kaffeernote. Oder greif zu den smarten Chocolate Sticks, die es auch als verführerisch fruchtigen Strawberry Kick und frischen Lime Splash gibt ... denn Schokolade kann Lifestyle sein.





In Zürich erwartet die Gewinner neben der wunderschönen Altstadt ein Besuch der Maîtres Chocolatiers von Lindt und zwei Nächte im WIDDER HOTEL



Reisen Sie zu den Maîtres Chocolatiers in die Schweiz und tauchen Sie bei einem Chocoladen-Kurs in die hohe Kunst der Schweizer Confiserie ein. Unsere Gewinner fliegen mit SWISS nach Zürich und residieren im eleganten 5-Sterne-Hotel WIDDER

Ein Wochenende BEI DEN MAÎTRES CHOCOLATIERS IN DER SCHWEIZ

Wie entstehen so kleine chocoladige Kunstwerke wie die Lindt Pralinés? Was steckt hinter dem Geheimnis der Conche? Und weshalb ist so viel Handarbeit nötig, um die Premium-Chocolade von Lindt herzustellen? Die Maîtres Chocolatiers laden zwei Chocoladen-Liebhaber ein, ihnen an einem Wochenende im Schweizer Lindt & Sprüngli-Werk über die Schulter zu schauen. Die Gewinner unserer Verlosung dürfen sich neben einer Führung auch auf einen Kurs in der Chocolateria freuen – und natürlich erwartet sie auch eine Verkostung der neuesten Kreationen. Zu diesem unvergesslichen Wochenende fliegen Sie von einem der acht deutschen SWISS Abflughäfen in SWISS Economy nach Zürich. Freuen Sie sich schon beim Einsteigen auf den persönlichen und individuellen Service an Bord und die kleinen Extras, die zeigen, wie eng Swiss International Air Lines den Schweizer Werten verbunden ist. In Zürich sind Sie in einem der schönsten Hotels der Schweiz zu Gast: dem WIDDER HOTEL im Herzen der Altstadt. Neun ehemals separate mittelalterliche Häuser wurden für das WIDDER HOTEL zu einem Gesamtkunstwerk aus denkmalgeschützten Gebäuden und zeitgenössischem Design kombiniert. Eine stilvolle Residenz und der ideale Ausgangspunkt, um Zürich und die Maîtres Chocolatiers zu besuchen.

hären in SWISS Economy nach Zürich. Freuen Sie sich schon beim Einsteigen auf den persönlichen und individuellen Service an Bord und die kleinen Extras, die zeigen, wie eng Swiss International Air Lines den Schweizer Werten verbunden ist. In Zürich sind Sie in einem der schönsten Hotels der Schweiz zu Gast: dem WIDDER HOTEL im Herzen der Altstadt. Neun ehemals separate mittelalterliche Häuser wurden für das WIDDER HOTEL zu einem Gesamtkunstwerk aus denkmalgeschützten Gebäuden und zeitgenössischem Design kombiniert. Eine stilvolle Residenz und der ideale Ausgangspunkt, um Zürich und die Maîtres Chocolatiers zu besuchen.

GEWINNEN SIE EIN WOCHENENDE BEI LINDT & SPRÜNGLI AM ZÜRICHSEE
inklusive Anreise mit SWISS und Übernachtung im WIDDER HOTEL in der Altstadt von Zürich

Freuen Sie sich auf:

- einen Fluggutschein für 2 Pers. in der SWISS Economy von einem der acht deutschen SWISS Abflughäfen nach Zürich (www.swiss.com)
- 2 Übernachtungen mit Frühstück für 2 Pers. im Doppelzimmer im 5-Sterne-Luxushotel WIDDER in Zürich (www.widderhotel.ch)
- exklusive Werksbesichtigung von Lindt & Sprüngli in Kilchberg bei Zürich

Zur Teilnahme schreiben Sie einfach an:

Lindt & Sprüngli, Gewinnspiel „Zürich“, 52095 Aachen. Teilnahme auch unter www.lindt.com/fanclub möglich. Teilnahmeschluss ist der 15. 4. 2013. Reiseantritt: Mai – Dez. 2013, nicht teilnahmeberechtigt sind Lindt Mitarbeiter und ihre Angehörigen sowie Mitarbeiter des Verlags. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.



MAÎTRES CHOCOLATIERS

DER PERFEKTE

Chocoladen- Sommer





Erinnerungen an die süße Welt der Kindertage, die cremige Kombination von Joghurt und Früchten und die kühl im Mund schmelzende Eis-Chocolade inspirierten die Maîtres Chocolatiers von Lindt zu den süßen Köstlichkeiten des Sommers

Es ist ein wundervolles Gefühl von Leichtigkeit und Beschwingtheit, das uns durch den Sommer begleitet. Schon wenn wir die ersten Sonnenstrahlen des Frühlings genießen, erleben wir die wohlige Wärme und das klare Licht und freuen uns auf herrliche Sonnentage und die fröhlichen Rufe der spielenden Kinder. Im Sommer kommt die Lebensfreude praktisch von selbst.

Auch wir Maîtres Chocolatiers genießen diese Zeit ganz besonders. Und wir haben versucht, diese fröhliche, leichte Stimmung in Form von köstlichen Chocoladen einzufangen. Drei wundervolle neue Tafeln sind aus diesem Gefühl entstanden, mit Rezepturen, die an traditionelle Desserts erinnern und die Freude, den Genuss und die Vielfalt eines Sommers auf dem Land einfangen. So wie wir früher durch den Garten unserer Großeltern gesaust sind und erst die Kirschen und später die Stachelbeeren genascht haben, so können auch Sie sich die leckeren Sommertafeln auf der Zunge zergehen lassen. Zuerst vielleicht Käsekuchen-Mandarine mit erlesenen Mandarinen-Stückchen in einer cremigen Käsekuchenfüllung. Dann Quark-Kirsch mit süßen Kirschen auf einer leichten



Quark-Crème. Und schließlich Stachelbeer-Vanille, die fruchtige Stachelbeeren auf einer feinen Bourbon-Vanille-Crème vereint. Alle drei Sommerkreationen haben wir als Tüpfelchen auf dem i natürlich mit feinsten Lindt Alpenvollmilch-Chocolade umhüllt.

ERINNERUNGEN AN FRÖHLICHE KINDERTAGE

Sie mögen sich fragen, wie solch wundervolle Rezepturen entstehen. Die Antwort ist ganz simpel: Lassen Sie doch einfach einmal – so wie wir es getan haben – Ihre Kindheit und Ihre liebsten Naschereien vor dem inneren Auge Revue passieren. Den Besuch der Lieblingstante, für die das gute Porzellan aus der Vitrine geholt wurde. Den fröhlichen Kindergeburtstag mit ausgelassenen Spielen und köstlichen Süßigkeiten. Und den Sonntagnachmittagskaffee im Schatten der großen Kastanien mit der ganzen Familie. Solch wundervolle Momente werden mit den neuen Sommertafeln wieder wach, und mit ihnen unsere Sehnsucht nach der Leichtigkeit und der Freude des Sommers. Die harmonischen Rezepturen und die Qualität der verwendeten Früchte und Zutaten rufen nicht nur Erinnerungen wach, sondern sind wie jede Lindt Köstlichkeit eine herausragende geschmackliche Komposition. Egal ob Käsekuchen-Mandarine, Quark-Kirsch oder Stachelbeer-Vanille: Liebhaber gefüllter Tafeln werden nach dem Genuss dieser drei Kreationen nicht nur ihren persönlichen Favoriten darunter küren. Sie werden vermutlich die Gelegenheit nutzen und Freunde, Geschwister und Verwandte damit beglücken. Doch Sie müssen sich beeilen, denn auch der perfekte Sommer geht irgendwann einmal zu Ende. Und mit ihm die Zeit, in der es die Sommertafeln gibt ...



Sommerfreuden

Mit drei Rezepturen traditioneller Desserts, umhüllt von Alpenvollmilch-Chocolade, eröffnen die Maîtres Chocolatiers die Sommersaison

Joghurt & Früchte

Die Joghurt-Tafeln von
Lindt Excellence verführen mit
ihrer fruchtigen Frische und
sommerlichen Leichtigkeit



Kühl & frisch

*Sommerliche Spezialitäten, umhüllt von feinsten
Chocolade – das sind die Eis-Chocoladen von Lindt*



JOGHURTFRISCHE ERLEBEN

Der Sommer hält aber noch weitere Köstlichkeiten bereit. Ein beliebter Klassiker sind unsere erfrischenden Lindt Excellence Tafeln – herrliche Kompositionen aus Joghurt, Früchten und feinsten Lindt Schokolade. So wie ein sommerlich weiß gedeckter Tisch mit farbenfrohen Tellern und Tassen uns erfreut, so animieren auch unsere beliebten Joghurt-Kreationen die Sinne. Sie geben ein Gefühl von Frische und Leichtigkeit, sobald wir uns eine der zarten Lindt Excellence-Stücke auf der Zunge zergehen lassen. Auch diesen Sommer freuen wir Maîtres Chocolatiers von Lindt uns, Ihnen eine Reihe von Kombinationen aus aromatischen Früchten und erfrischem Joghurt präsentieren zu können. Neben Joghurt-Erdbeere und Joghurt-Limette finden Sie Joghurt-Maracuja im Sortiment. Wie bei allen Joghurt-Spezialitäten von Lindt kommen Sie dabei in den Genuss cremiger weißer Schokolade – bei Lindt Excellence natürlich in der typischen edlen, flachen Form. Wer hineinbeißt, entdeckt sogleich die aromatischen und sonnengereiften Fruchtstückchen inmitten der feinen Schokolade. Wunderbar leicht und erfrischend, sind diese Joghurt-Tafeln ein Muss für alle, die auch im Sommer nicht auf Lindt Köstlichkeiten verzichten wollen und die aromatisch-süße Frische lieben. Gut gekühlt sind die Kombinationen aus zarter weißer Schokolade, feinem Joghurt und dem fruchtig-intensiven Geschmack der sonnengereiften Früchte die perfekten Begleiter sonniger Frühlings- und Sommertage.



Sommerlaune

Extradünne weiße Schokolade, vereint mit der Cremigkeit von Joghurt und der Fruchtigkeit von Maracuja, Erdbeere oder Limette: Lindt Excellence Joghurt

HEISS AUF EIS

Noch ein besonderer Genuss für die heißen Tage gefällig? Wie wär's mit einem Eiscafé? Kein Sommer darf vergehen, ohne dass wir im Freien sitzen und diese erfrischende Mischung aus Kaffee und Vanilleeis genießen! Doch wenn wir Maîtres Chocolatiers von Lindt an diesen kühlen Genuss denken, meinen wir natürlich nicht nur das Getränk, das den Sommer über in den Eisdielen Hochkonjunktur hat. Wir sprechen von unserer sommerlichen Eis-Schokoladen-Spezialität aus weißer Schokolade mit cremig-aromatischer Eiscafé-Füllung – ein Klassiker der Lindt Eisspezialitäten. Das wirklich Besondere daran ist die einzigartig cremige Füllung. Eine geheime Rezeptur, die kühl genossen tatsächlich an Eis erinnert. Und weil dieser Genuss so raffiniert ist, haben wir die Eis-Schokolade auch in anderen Sorten für Sie zubereitet: Da ist zum einen Cocos mit dem exotischen Geschmack der Kokosnuss. Zum anderen dürfen Sie sich auf Amarena-Kirsch freuen, die die fruchtige Süße der berühmten Kirsch-Spezialität einfängt. Eine köstliche Premiere feiert diesen Sommer die Eis-Schokolade Tiramisu. Den beliebten Dessertklassiker haben wir Maîtres Chocolatiers für Sie in feinsten Alpenvollmilch-Schokolade verpackt. Wie die berühmte Süßspeise mit ihrer einmaligen Kombination aus Kaffee, Mascarpone und Biscuits ist auch diese Schokoladen-Spezialität ein einzigartiges Geschmackserlebnis. Genießen Sie den perfekten Schokoladen-Sommer!



Sommerfrische

Kühl genossen, machen die Eis-Schokoladen-Spezialitäten von Lindt mit ihren cremigen Füllungen Lust auf den Sommer. Zu entdecken gibt es raffinierte Klassiker wie Cocos, Amarena-Kirsch, Eiscafé – und neu: Tiramisu

Die Magie von
Lindor

Mit seiner einzigartigen, unendlich zartschmelzenden Füllung entführt Sie Lindor in traumhafte Auszeiten aus dem Alltag. So entstehen Genussmomente, inspirierend und entspannend wie ein gutes Buch



Lesen ist Magie: Denn mit einem fesselnden Buch in der Hand lassen wir den Alltagsstress hinter uns. Wir entdecken ferne Länder, tauchen ein in faszinierende Kulturen oder fiebern mit Romanfiguren. Zu einem Glücksmoment wird dieser Genuss, wenn wir ihn mit Lindor in ein Fest für die Sinne verwandeln.



Denn nicht nur Bücher lassen uns träumen, sondern auch die verführerisch cremigen Lindor Kugeln mit ihrer unendlich zartschmelzenden Füllung. Jede Lindor Kugel erzählt dabei ihre eigene Geschichte: Die milde Weiße ist wie eine herrlich leichte Urlaubslektüre am Strand, die vollmundige extradunkle wie ein spannender Krimi, den wir abends im gemütlichen Bett lesen, und die harmonische mit Vollmilch gleicht einem Liebesroman, der uns unter der Frühlingssonne im Garten verzaubert. Und so wie wir beim Lesen eine Welt voller Geheimnisse erkunden, offenbart sich uns unter dem perfekt glatten Schokoladen-Mantel der Lindor Kugeln die Verführung ihrer wundervollen Füllung.

DER VOLLKOMMENE VERWÖHNMENT

Warum schaffen wir uns nicht öfters solche Momente, die unsere Seele streicheln? Ziehen wir uns mit einem guten Buch und zwei, drei Lindor Kugeln zurück an einen unserer Lieblingsorte. Schnell ist so der Alltag vergessen und wir lassen uns von der Schönheit der Worte und der köstlichen Kreation der Maitres Chocolatiers von Lindt entführen. Die harmonische Abrundung dieses kostbaren Verwöhnments ist das Vollkommene der Lindor Chocolate: Ihre runde, glatte Hülle knackt sanft im Mund, ihr cremiger Kern entfaltet sich mit einem seidigen Schmelz und die einzigartige Rezeptur der Lindor Chocolate-Komposition umschmeichelt vollmundig den Gaumen. Wählen Sie für Ihre nächste Auszeit zum Genussklassiker Lindor doch mal wieder einen der großen Klassiker der Literatur – oder stöbern Sie in Buchhandlungen nach einem ganz neuen Leseschatz. Am 23. April ist Welttag des Buches!

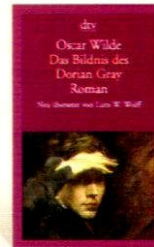


Traum paar

Die unendlich zartschmelzenden Lindor Kugeln machen Ihren ganz persönlichen **Wohlfühlmoment zum runden Glücksmoment**

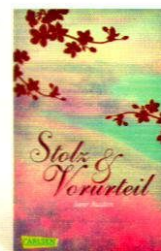
Bücher zum Genießen

Unsere Lesetipps zum Entspannen
– klassisch oder brandneu



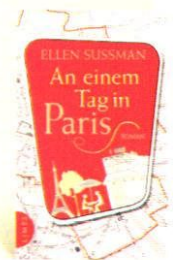
Bissige Gesellschaftsstudie über den Preis ewiger Jugend: Oscar Wilde *Das Bildnis des Dorian Gray*, 12.90 € (dtv)

Zauberhafte Märchensammlung deutscher Dichterinnen: Shawn C. Jarvis' (Hg.) *Im Reich der Wünsche*, 19.95 € (Beck)

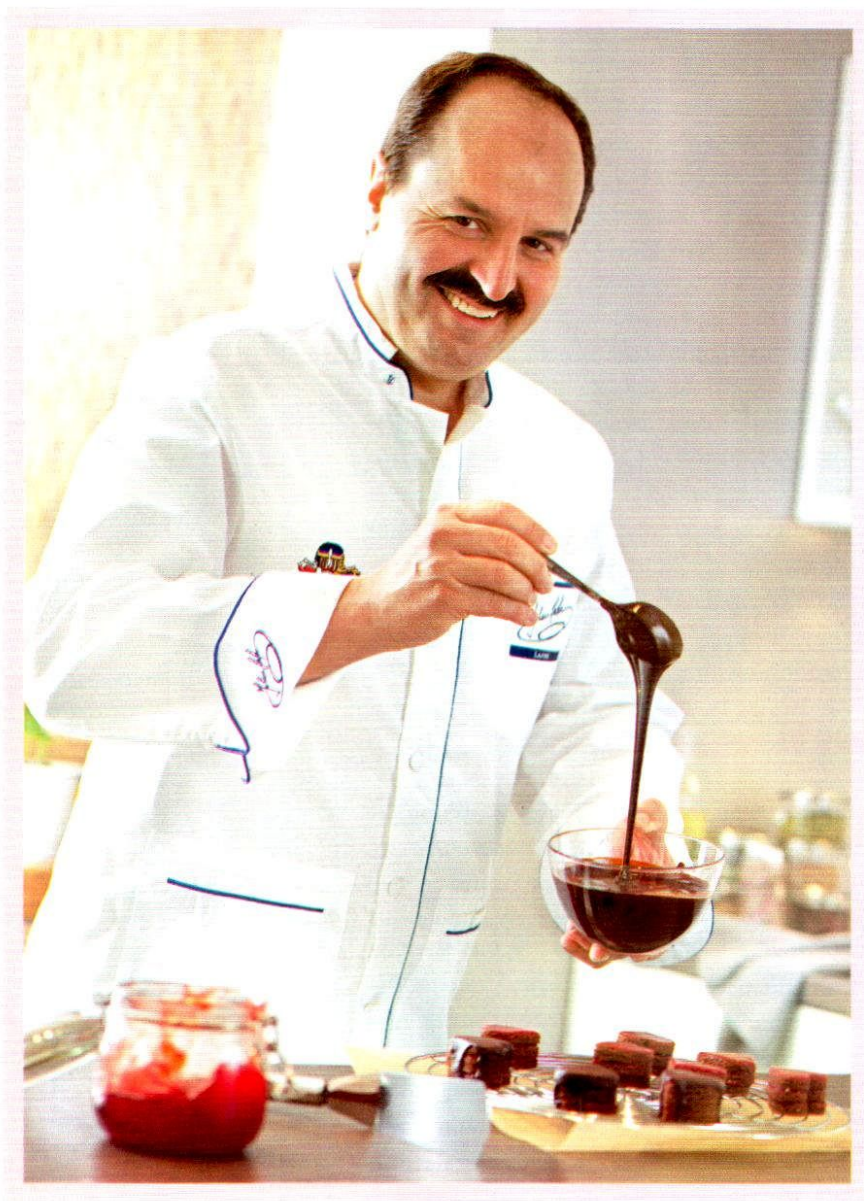


Der vielleicht populärste Liebesroman der Welt: Jane Austens *Stolz und Vorurteil*, 9.95 € (Carlsen)

Die Leichtigkeit des Seins, erfrischend erzählt: Ellen Sussmans *An einem Tag in Paris*, 16.99 € (Limes Verlag)



Der neueste Fall des Allgäuer Kultkommissars Klüftinger: Volker Klüpfels u. Michael Kobrs *Herzblut*, 19.99 € (Droemer)



JOHANN LAFERS

Chocoladen-Träume

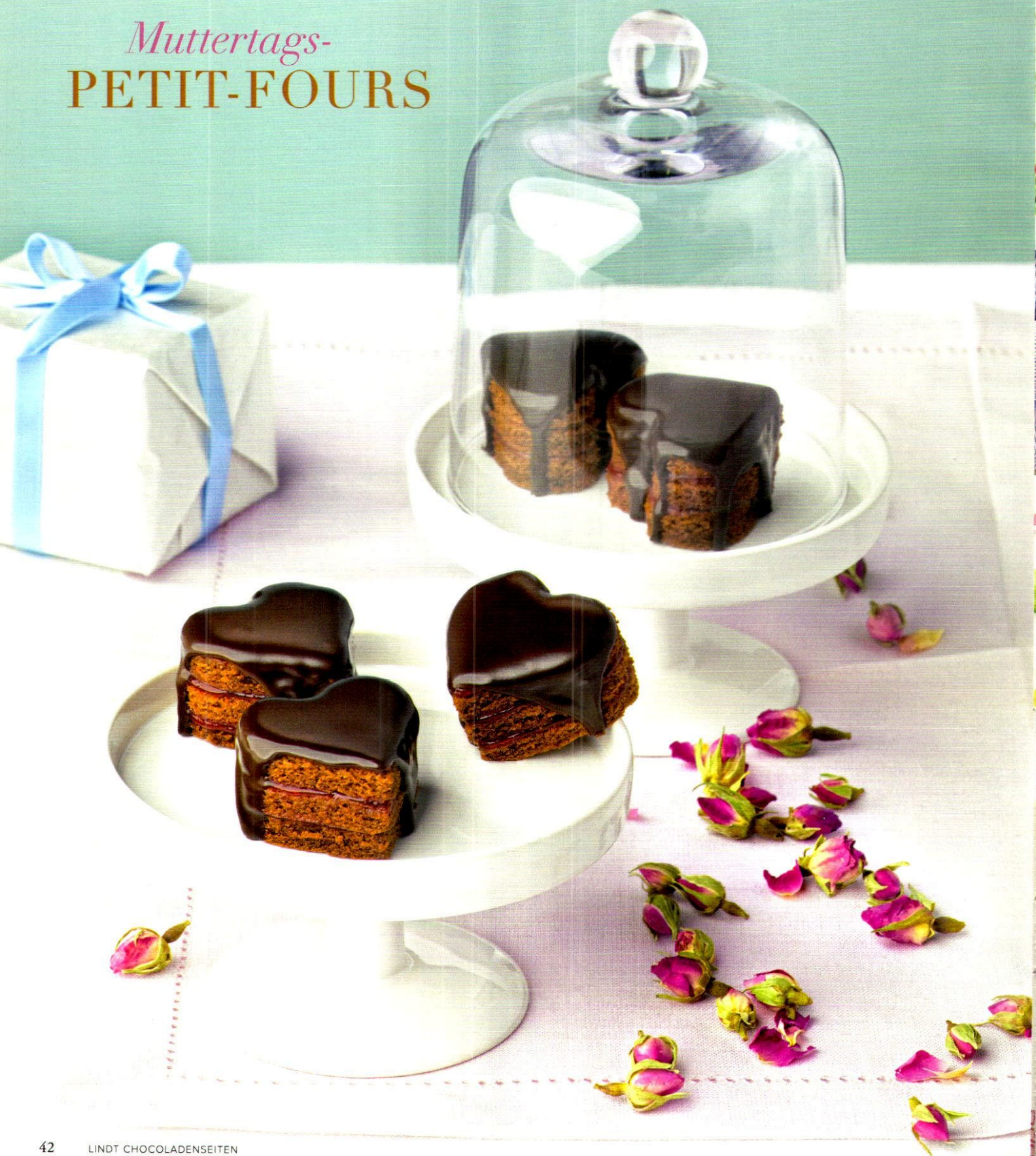
Im Frühling freuen wir uns auf wunderbare Rezepte mit Chocolate und Früchten. Sternekoch Johann Lafer stellt Ihnen seine neuesten Kreationen zum Träumen und Genießen vor

CHOCOLADEN-TARTE

mit Prosecco-Holunderblüten-Creme



Muttertags- PETIT-FOURS



*„Diese chocoladigen Versuchungen
sind der süße Höhepunkt jedes Osterfestes“*

JOHANN LAFER



**MANGO-
PASSIONSFRUCHT-
SMOOTHIE**

mit warmem Chokoladenschaum

ÖSTERLICHE MILCHREIS-BISKUITROLLE

Schwarzwälder Art



CHOCOLADEN-TARTE MIT PROSECCO- HOLUNDERBLÜTEN- CREME

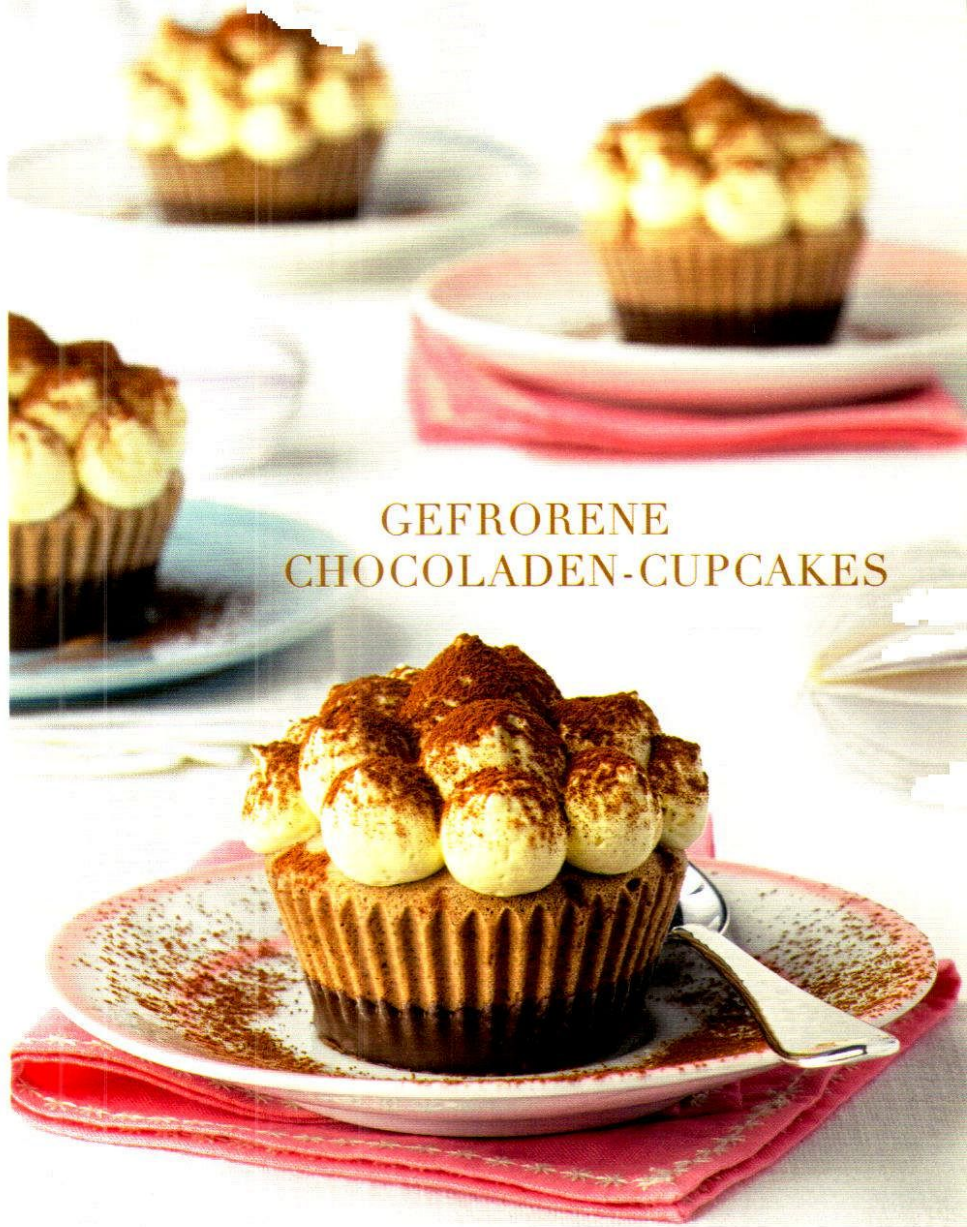
Zutaten für eine Tarte (26 cm Durchmesser):

150 g kalte Butter · 200 g Mehl · 100 g Puderzucker · 1 Eigelb · 100 g Lindt Excellence 70 % · 100 g Lindt Excellence Vollmilch · 3 Blatt Gelatine · 2 Eier · 100 ml Prosecco · 75 ml Holunderblütensirup · 100 ml Sahne · Chocospäne zum Bestreuen

Schwierigkeitsgrad: mittel ★★

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde + ca. 20 Minuten Backzeit + insgesamt ca. 2 Stunden Kühlzeit

1. 100 g von der Butter würfeln und mit dem Mehl und 50 g Puderzucker in eine Schüssel geben. Eigelb und 1–2 EL kaltes Wasser zufügen und zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
2. Ofen auf 200 °C vorheizen. Tarteform mit Butter auspinseln und mit Mehl ausstäuben. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 mm dünn ausrollen, in die Form legen und rundum an den Rand drücken. Überstehenden Teig wegschneiden. Backpapier auf den Teig legen und mit getrockneten Hülsenfrüchten auffüllen. Auf der mittleren Schiene ca. 10 Minuten „blind“ backen. Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen und 10 Minuten backen, bis der Teig goldbraun ist. Danach den Boden abkühlen lassen, vorsichtig aus der Form heben und dünn mit 25 g flüssiger Lindt Excellence 70 % auspinseln.
3. Gelatine 3 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Eier trennen. Eigelb mit Prosecco und Sirup verrühren und in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren aufkochen. Sobald die Mischung eine cremige Konsistenz bekommt, Topf vom Herd ziehen, Gelatine ausdrücken und in der warmen Creme auflösen. Abkühlen lassen. Eiweiß steif schlagen. Eischnee unter die Creme heben, diese gleichmäßig auf dem gebackenen Mürbeteigboden verteilen und 1 Stunde kalt stellen.
4. Sahne mit dem Rest Puderzucker aufkochen. Topf vom Herd ziehen, übrige Butter und die restliche Lindt Excellence 70 % und Lindt Excellence Vollmilch gehackt zufügen und darin auflösen.



GEFRORENE CHOCOLADEN-CUPCAKES

- Mischung abkühlen lassen, auf die fest gewordene Prosecco-Creme gießen und verteilen. 1 Stunde kalt stellen.
5. Nach Belieben mit gehobelten Chocospänen bestreut servieren.

Schwierigkeitsgrad: mittel ★★

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde + ca. 15 Minuten Backzeit + ca. 1 Stunde Kühlzeit

1. Erdbeeren waschen, putzen und würfeln. Rosenblüten zerbröseln und mit Erdbeerpulver, Zitronensaft und 75 ml Wasser in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze 6–8 Minuten kochen lassen. Durch ein feines Sieb in einen Topf streichen. Gelierzucker unter den Erdbeer-Rosen-Sud rühren, ca. 5 Minuten sprudelnd kochen lassen. Dabei gelegentlich umrühren. Gelee im Kühlschrank abkühlen lassen.
2. Ofen auf 180 °C vorheizen. Die Hälfte der Butter und 30 g von der zerkleinerten Chocolate in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Eier trennen. Eigelb mit 20 g vom Zucker in ca. 5 Minuten

MUTTERTAGS- PETIT-FOURS

Zutaten für ca. 12 Herzen:

500 g reife Erdbeeren · 3–4 EL getrocknete Rosenblüten · Saft von 1 Zitrone · 125 g Gelierzucker 3:1 · 50 g Butter · 200 g Lindt Excellence 70 % · 4 Eier · 80 g Zucker · 20 g Mehl · 1 EL Kakao-pulver · 50 g fein gemahlene Mandeln · 100 ml Sahne · 50 g Puderzucker

CHOCOLADEN-EIS-DONUTS



reife Mango · 2–3 EL Vanillezucker ·
ca. 250 ml Passionsfruchtsaft
(Maracujasaft) · nach Belieben Choco-
späne zum Bestreuen

Schwierigkeitsgrad: leicht ★
Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

1. Chocolate hacken. Sahne aufkochen, vom Herd ziehen, Chocolate unter-rühren und in der Sahne schmelzen. Eiweiß zufügen, alles gründlich miteinander verrühren und in einen Sahne-Siphon umfüllen. Diesen verschließen, zwei Gaspatronen nacheinander einschrauben, gut schütteln. Siphon für 10 Minuten in ein heißes Wasserbad stellen.
2. Die Mango schälen, das Frucht-fleisch am Stein entlang herunter-schneiden und würfeln. Fruchtfleisch mit Vanillezucker und Passions-fruchtsaft in einen hohen Becher geben. Das Ganze mit einem Mixstab fein pürieren.
3. Smoothie in Gläser verteilen. Chocoladen-Schaum daraufsprühen und mit Chocospänen bestreut servieren.

cremig steif schlagen. Choco-Butter-Mischung unterrühren. Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen. 1/3 davon unter den Teig rühren. Übrigen Eischnee zufügen und mit Mehl, Kakao und Mandeln unterheben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Teig dünn daraufstreichen und ca. 15 Minuten backen. Gebackenen Biskuit auf ein leicht mit Mehl bestäubtes Tuch stürzen, Backpapier vorsichtig abziehen. Biskuit auskühlen lassen.

3. Erdbeer-Rosen-Gelee dünn auf dem abgekühlten Biskuit verteilen und glatt streichen. Biskuit in drei gleich große Stücke teilen, diese aufeinandersetzen. Mit einem herzförmigen Ausstecher dicht an dicht ca. 4 cm große Herzen ausstechen und auf ein Gitter setzen.

4. Für den Überzug Sahne aufkochen, restliche Butter und Chocolate zufügen

und auflösen. Puderzucker mit 50 ml Wasser aufkochen. Flüssigkeit nach und nach unter die Chocoladen-Mischung rühren, dann etwas abkühlen lassen. Die dickflüssige Chocoladen-Mischung mit einem Löffel über die Herzen verteilen und für 1 Stunde kühl stellen.

MANGO-PASSIONSFRUCHT-SMOOTHIE MIT WARMEM CHOCOLADEN-SCHAUM

Zutaten für 4–6 Portionen:

200 g Lindt Excellence 70 % · 150 ml Sahne · 150 g flüssiges Eiklar (von ca. 5 Eiern Größe M) · 1 möglichst

ÖSTERLICHE MILCHREIS-BISKUITROLLE SCHWARZWÄLDER ART

Zutaten für eine Biskuitrolle (ca. 28 cm Länge):

250 g aufgetaute TK-Sauerkirschen · 100 g Gellierzucker 3:1 · Saft von 1 Zitrone · 50 g Butter · 200 g Lindt Excellence 70 % · 4 Eier · insgesamt 200 g Zucker · 20 g Mehl · 1 EL Kakao · 50 g fein gemahlene Mandeln · 300 ml Milch · Mark von 1 Vanilleschote · 80 g Milchreis · 3 Blatt Gelatine · ca. 3–4 EL Kirschgeist · 200 ml Sahne · dünne Röllchen von Zartbitterkuvertüre zum Bestreuen

Schwierigkeitsgrad: schwer ★★★
Zubereitungszeit: ca. 1 1/2 Stunden
+ ca. 15 Minuten Backzeit
+ insgesamt ca. 2 Stunden Kühlzeit

1. Einige Kirschen zum Garnieren beiseitelegen. Restliche Kirschen, Gellierzucker und Zitronensaft in einem Topf

unter Umrühren 5 Minuten sprudelnd kochen. Kirschen mit einer Gabel grob zerdrücken. Grütze im Kühlschrank erkalten lassen.

2. Ofen auf 180 °C vorheizen. Die Hälfte der Butter mit 30 g zerkleinerter Chocolate in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Eier trennen. Eigelb mit 20 g vom Zucker ca. 5 Minuten cremig steif schlagen. Geschmolzene Choco-Butter-Mischung unterrühren. Eiweiß mit 60 g Zucker steif schlagen. 1/3 davon unter den Teig rühren. Den übrigen Eischnee zufügen und mit Mehl, Kakao und Mandeln unterheben. Backblech mit Backpapier auslegen. Biskuitteig dünn daraufstreichen und 15 Minuten backen. Anschließend den gebackenen Biskuit auf ein leicht mit Mehl bestäubtes Tuch stürzen, Backpapier vorsichtig abziehen. Biskuit auskühlen lassen.

3. Inzwischen Milch aufkochen, Vanillemark, 50 g Zucker und Reis zufügen und bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten garen. Dabei regelmäßig umrühren. Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Topf vom Herd nehmen, Gelatine ausdrücken und im warmen Reis auflösen, dann abkühlen lassen. Die Hälfte der Sahne steif schlagen und mit Kirscheist unter den kalten Milchreis heben. Mischung gleichmäßig auf dem Biskuit verteilen und glatt streichen. Auf dem Milchreis gleichmäßig die abgekühlte Kirschgrütze verteilen. Biskuit von der Schmalseite her mithilfe des Tuches aufrollen und für 30 Minuten in den Kühlschrank geben.

4. Inzwischen für den Überzug die restliche Sahne aufkochen, restliche Butter und Chocolate stückchenweise zufügen und darin auflösen. Mischung etwas abkühlen lassen. 50 ml Wasser mit restlichem Zucker aufkochen, dann unter die Chokoladen-Mischung rühren. Creme etwas abkühlen lassen.

5. Biskuitrolle auf ein Gitter setzen, Chokoladen-Creme gleichmäßig darübergießen. Vorgang evtl. wiederholen. Rolle nochmals mind. 1 Stunde kühl stellen. Anschließend nach Belieben mit einigen eingelegten Sauerkirschen und Choco-Röllchen garnieren.

GEFRORENE CHOCOLADEN-CUPCAKES

Zutaten für ca. 8 Stück:

100 g Lindt Excellence 70 % · 50 g Amaretti · 4 Eier · 2 Eigelb · 175 g Zucker · 200 ml Sahne · 1 EL Kakaopulver · 2 TL wasserlösliches Espressopulver · 2 Blatt Gelatine · 2–3 EL Amaretto · 250 g zimmerwarme Mascarpone · Kakaopulver zum Bestäuben

Schwierigkeitsgrad: leicht ★
Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
+ ca. 6 Stunden Gefrierzeit

1. Die Hälfte der Chocolate fein reiben, Amaretti zerbröseln. 2 Eier mit den beiden zusätzlichen Eigelb und 75 g Zucker in eine Schüssel geben und mit einem elektrischen Handrührgerät in ca. 5 Minuten zu dick-schaumiger Konsistenz aufschlagen. Sahne steif schlagen und zusammen mit Kakao, Espressopulver, geriebener Chocolate und zerbröselten Amaretti behutsam unter den Eierschaum heben. Masse in ca. acht Silikon-Muffinförmchen füllen und für mindestens 6 Stunden ins Gefrierfach stellen.

2. Gelatine 5 Minuten in kaltem

Wasser einweichen. Die beiden restlichen Eier trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. Dabei nach und nach 50 g vom restlichen Zucker einrieseln lassen. Eigelb zusammen mit dem Amaretto und den restlichen 50 g Zucker in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schaumig schlagen. Gelatine ausdrücken und im warmen Eigelbschaum auflösen. Schüssel vom Wasserbad nehmen, Mascarpone zufügen und alles glatt und klümpchenfrei miteinander verrühren. Eischnee unterheben. Creme in einen Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle umfüllen.

3. Restliche Chocolate zerhacken und in einer kleinen Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Gefrorene Choco-Parfaits aus dem Gefrierfach nehmen, aus den Förmchen drücken und etwa 1 cm tief in die flüssige Chocolate tauchen. Die Mascarponecreme in Tupfen auf die gefrorenen Muffins spritzen und mit Kakaopulver bestäubt servieren.

Chocospäne selbst machen

Chocolate zu kleinen Röllchen zu formen, erfordert ein wenig Fingerspitzengefühl. Wichtig ist dabei besonders die richtige Temperatur der Chocolate und der Winkel, in dem das Messer angesetzt wird. Nach ein paar Versuchen gelingen aber sicher perfekte Röllchen.

Und so geht's:

1. Lindt Excellence 70 % auf 32 °C erhitzen und schmelzen. Die flüssige Chocolate in einem dicken Strahl auf eine Marmorplatte gießen.

2. Mit einer Palette oder einem breiten Messer auf die gewünschte Breite verstreichen und antrocknen lassen. Mit dem Handballen über die Chocolate streichen, bis sie matt ist.

3. Mit einem Spachtel oder einem Messer im flachen Winkel ruckartig zu Röllchen schaben. Völlig erkalten lassen – fertig!





KNUSPRIGE CHOCO- ERDNUSS-RÖLLCHEN

CHOCOLADEN-EIS-DONUTS

Zutaten für ca. 8 Eis-Donuts:

2 Eier · 2 Eigelb · 50 g Honig · 2–3 EL Vanillezucker · 200 ml Sahne · 3–4 EL Orangen-Likör (z.B. Grand Manier) · 150 g Lindt Excellence 70 % · 100 g Lindt Excellence Vollmilch · 100 g Kokosfett (Palmin) · ca. 50 g flüssige Lindt Excellence Vollmilch zum Besprenkeln

Schwierigkeitsgrad: leicht ★
Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten
+ ca. 6 Std. Gefrierzeit

1. Eier, Eigelb, Honig und Vanillezucker in eine Schüssel geben und mit einem elektrischen Handrührgerät in ca. 5 Min. zu dick-schaumiger Konsistenz aufschlagen. Sahne steif schlagen und mit dem Orangenlikör behutsam unter den Eierschaum heben. Masse in ca. 16

Savarinförmchen (Ø ca. 7 cm) füllen und für 5–6 Std. ins Gefrierfach stellen.

2. Inzwischen Chocolate klein hacken und mit Kokosfett in einem Topf bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Umrühren schmelzen lassen.

3. Savarinförmchen bis zum Rand kurz in heißes Wasser tauchen, Parfait mit einem kleinen Messer vorsichtig herauslösen. Immer zwei Stück an der flachen Seite zusammendrücken, Eis-Donuts wieder zurück in das Gefrierfach geben.

4. Geschmolzene Chocoladen-Mischung in eine kleine Schüssel umfüllen.

Gefrorene Eis-Donuts mit zwei Gabeln kurz in die nicht zu warme Chocolate tauchen, dann herausheben, abtropfen lassen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Nach Belieben die fertigen Donuts mit etwas flüssiger Vollmilch-Chocolate besprenkeln.

Die Donuts bis zum Servieren im Gefrierfach aufbewahren.

KNUSPRIGE CHOCO- ERDNUSS-RÖLLCHEN

Zutaten für ca. 16 Stück:

200 ml Sahne · 200 g Zucker · 100 g Lindt Excellence 70 % · 100 g Lindt Excellence Vollmilch · 2–3 Strudelteig-Blätter (Fertigprodukt aus dem Kühlregal) · ca. 50 g flüssige Butter · 100 g geröstete und gesalzene Erdnüsse · nach Belieben ca. 50 g geschmolzene Lindt Excellence 70 % zum Besprenkeln

Schwierigkeitsgrad: mittel ★★
Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten
+ insgesamt ca. 25 Minuten Backzeit

1. Sahne erhitzen. Zucker in einem breiten Topf goldbraun karamellisieren, Topf vom Herd ziehen, Sahne unterrühren. Sobald sich der Karamell aufgelöst hat, klein gehackte Chocolate unterrühren und in der Karamellsahne schmelzen. Mischung in eine Schüssel umfüllen und zugedeckt im Kühlschrank abkühlen lassen.

2. Ofen auf 200 °C vorheizen. 8 Metallrohrstücke (Durchmesser ca. 1 bis 1,5 cm, Länge ca. 10 cm) mit Backpapier umwickeln. Strudelteig in rechteckige Stücke mit etwa 7 cm Breite und 15 cm Länge schneiden, diese dünn mit Butter bestreichen und je eines um jedes Rohr wickeln. Dies nun auf ein Backblech legen und in 10–12 Min. goldbraun und knusprig backen. Anschließend abkühlen lassen. Knusprige Teigrollchen vorsichtig von den Röhrchen schieben. Danach nochmals weitere acht Rollchen backen.

3. Erdnüsse klein hacken. Erkalte Chocoladen-Karamell-Sahne mit einem Handrührgerät cremig aufschlagen, gehackte Erdnüsse untermischen. In einen Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle umfüllen und vorsichtig in die gebackenen Teigrollchen spritzen. Rollchen nach Belieben mit etwas geschmolzener Zartbitter-Chocolate besprenkeln.

Chocoladenkunst

IM MINIFORMAT

Sie sind nur halb so groß wie herkömmliche Lindt Pralinés, aber genauso raffiniert und vielfältig: **die beliebten Mini Pralinés**. In ihren bunten Verpackungen sind die kleinen Kunstwerke eine charmante Aufmerksamkeit unter Freunden



Besondere Selection

In ihren bunten Verpackungen bereiten die Mini Pralinés von Lindt besonders große Freude



Chocolade ist Glück, das man essen kann – und teilen. Deshalb haben die *Maîtres Chocolatiers* von Lindt ihre jahrzehntelange Erfahrung, Sorgfalt und Perfektion genutzt, um sie in kleinen, meisterhaften Kunstwerken zu verbinden. Denn die Mini Pralinés sind nur halb so groß wie ein traditionelles Praliné, doch ebenso raffiniert. Ein köstlicher Genuss, den man auch gerne teilen mag. Ob als süßes Mitbringsel für ein Treffen mit Freundinnen, als Trostpflaster, wenn es mit dem Traumprinzen nicht geklappt hat, oder für einen ausführlichen Kaffeeklatsch: Die feinen Mini Pralinés von Lindt erobern jedes Frauenherz im Nu, und man kann doppelt so viel Vielfalt genießen.

Schließlich stehen sie ihren großen Vorbildern in nichts nach. Ob fruchtiges Orange-Marzipan, knuspriges Krokant, zartes Schichtnougat oder feine Trüffel mit Marc de Champagne – die Mini Pralinés zeichnen sich durch ihre verlockende Vielfalt aus. So vereinen sie im kleinen Format die unvergleichliche Qualität und große Liebe zum Detail von Lindt

und damit das ganze Können der *Maîtres Chocolatiers*. Damit sie jedoch dasselbe exquisite Genusserlebnis wie die „Großen“ bieten, erfordert das kleine Format der Minis ganz besonderes Fingerspitzengefühl der Chocoladen-Meister – besonders wenn es um die filigranen Verzierungen und Dekorationen geht, die jedes Mini Praliné zu einem kleinen Kunstwerk vollenden.

Bei so viel Hingabe wundert es auch kaum, dass man gern noch ein weiteres dieser unverwechselbaren Meisterwerke probieren mag. Schließlich lädt gerade das kleine Format dazu ein, noch mehr der kunstvollen Kostbarkeiten zu versuchen und so die ganze Vielfalt der Lindt Pralinés zu entdecken. Gerade wenn man mit seinen Freundinnen gemütlich beisammensitzt und sich viel zu erzählen hat, sind sie unverzichtbar – die Minis von Lindt. Dann schenkt man gern noch eine Tasse Kaffee nach, greift ein weiteres Mal in die stilvolle Pralinenschachtel und lässt sich verführen von höchster Chocoladen-Kunst im Miniformat. Was braucht man mehr zum Glücklichen sein ...?

Farbenfrohe Ostern



So farbenfroh war Ostern noch nie – mit den neuen Lindt Hennen, ihren bunten Eiern und den Goldhasen-Verpackungen kehrt der Frühling ein

EINE BUNTE SCHAR

Schon der Anblick dieser stylischen, leuchtend gelben, pinkfarbenen und grünen Hennen und Eier macht gute Laune. Noch besser wird die, wenn Sie sie gekostet haben!



Glückliche Hennen

Diese Hennen bezaubern Klein und Groß: Schließlich bringen sie den Frühling und die Sonne wie von selbst in Ihr Zuhause. Ein bunter Ostergruß aus köstlicher Alpenvollmilch-Chocolade.

Die passenden Henneneier

Verwechslung ausgeschlossen! Diese fröhlichen Eier müssen von den gelben, grünen und pinkfarbenen Hennen gelegt worden sein. Es gibt sie aus zartem Haselnuss-Nougat in Alpenvollmilch-Chocolade und als leckere Alpenvollmilch-Minis.



Ein tolles Geschenk

Mit dieser Geschenkpackung liegen Sie bei Freunden und Familie richtig – denn sie enthält eine Auswahl an farbenfrohen und köstlichen Eier. Das ideale Mitbringsel, wenn Sie zu Ostern eingeladen sind!



Trendige Metalldose

Doppelte Freude bereiten diese bunten Metall Dosen: Sie haben nicht nur ein köstliches Innenleben aus feinen Lindt Nougat-Eiern, sondern eignen sich durch ihr trendiges Design auch vorzüglich, um den Ostertisch zu schmücken oder um eigene, pffiffige Dekorationen umzusetzen.



Blumiger Ostergruß

Sag es mit Blumen oder besser noch mit den Goldhasen von Lindt. In der glänzenden Blumenverpackung stecken diese beiden Lindt Goldhasen „Für Dich“ in trauter Zweisamkeit die Näschen zusammen. Eine tolle Gelegenheit, damit seine Zuneigung auszudrücken oder um als Gast beim Osterfrühstück einen besonders guten Eindruck zu machen.

Der Goldhase im Häuschen

Diese beiden Goldhasen haben es besonders gut, denn sie sitzen wohlbehütet in ihren grünen und rosa-farbenen Häuschen. Von dort überblicken sie das Geschehen und man erkennt sie dennoch an ihrem goldenen Glöckchen am roten Band: ein wundervolles Dankeschön für einen lieben Kollegen oder einfach nur ein besonderer Hingucker im Osternest.





Online-Shop

Süße Grüße

Ob zum Geburtstag, Jubiläum oder als kleines Dankeschön – im Lindt Online-Shop können Sie jetzt ganz persönliche Geschenkverpackungen für Lindt Tafeln oder Pralines kreieren und versenden. So werden Ihre süßen Grüße für Freunde und Verwandte zu etwas ganz Besonderem! Zum individuellen Geschenk sind es nur fünf kurze Schritte: 1) Entscheiden Sie sich für eines der Lindt Produkte. 2) Wählen Sie ein Verpackungsmotiv aus. 3) Ergänzen Sie es mit Ihrem eigenen Foto. 4) Fügen Sie Ihren persönlichen Grußtext hinzu. 5) Suchen Sie für die Geschenkverpackung Ihre Lieblingsfarben aus. Fertig sind Ihre individuellen süßen Grüße von Lindt!

@ www.lindt-shop.de

GLÜCKLICHE GEWINNER



Eine achttägige Flusskreuzfahrt auf dem 4-Sterne-Plus-Schiff A-ROSA SILVA – darauf durften sich Karl-Heinz Fuchs und seine Frau freuen. Die beiden Chocoladenseiten-Leser aus dem fränkischen Kirchensittenbach genossen an Bord des Premiumschiffs eine komfortable Doppelaußenkabine, die exquisite Bordküche und ein abwechslungsreiches Freizeitprogramm mit zahlreichen Ausflügen.

Unser Dank für Ihre Treue

Lindt belohnt treue Genießer der feinen Ostereier im Beutel

So einfach geht's: Schneiden Sie das Oval mit dem goldenen Lindt Logo von der Vorderseite der Lindt Osterbeutel aus.

Laden Sie den Sammelpass als PDF aus dem Internet (www.lindt.com/fanclub) herunter und kleben Sie die Logos auf. Alternativ können Sie die Logos auch auf ein DIN-A4-Blatt

aufkleben. Für insgesamt sechs gesammelte Logos der Lindt

Ostereier im Beutel erhalten Sie einen exklusiven Lindt Mini-Plüschhasen

(9,5 cm hoch). Bei zwölf gesammelten Logos belohnen wir Sie mit

einem Mini-Porzellan-Goldhasen (ca. 5 cm hoch). Bitte schicken

Sie die Logos bis zum 15.4.2013 an Lindt & Sprüngli GmbH,

Stichwort „Beutel-Promotion“, 52093 Aachen.

Namen und Anschrift nicht vergessen!

Nicht teilnahmeberechtigt sind Lindt Mitarbeiter und deren Angehörige. Die Treueaktion findet bis 15.4.2013 statt. Berücksichtigt werden nur die Logos der Lindt Oster-Beutel, Logos anderer Lindt Produkte nehmen nicht an der Aktion teil. Versand der Treue-Premien nur innerhalb Deutschlands.

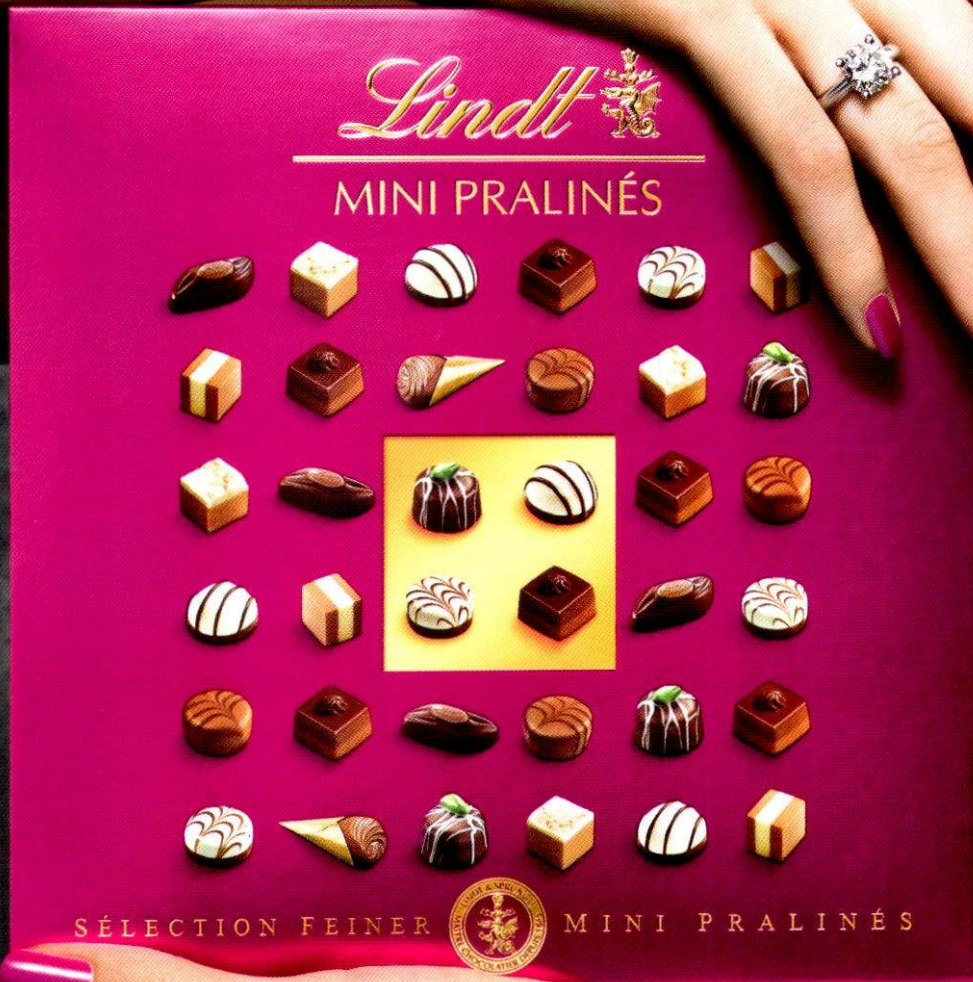


Impressum

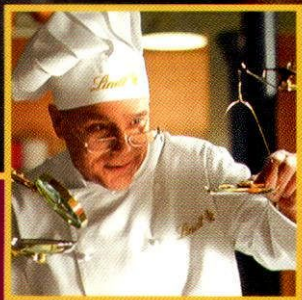
CHOCOLADENSEITEN ISSN: 1618-4033 HERAUSGEBER Chocoladefabriken Lindt & Sprüngli GmbH, Susterfeldstr. 130, 52072 Aachen, Tel. 02 41/ 88 81-0
 GESCHAFTSFÜHRER Dr. Adalbert Lechner (verantwortlich f. d. Inhalt) OBJEKTVERANTWORTLICHE Heike Bütz OBJEKTLEITUNG Silvia Botz CHEFREDAKTEUR Jens Leichsenring PROJEKTLEITUNG Brigitte Buhmann ART DIRECTION Sabine Krohberger, Sandy Schneider MITARBEITER DIESER AUSGABE Janine Adomeit, Oliver Armknecht, Claudia Gotz, 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 B+B Media Services, Mönchengladbach

„WIR LIEBEN KLEINE
KOSTBARKEITEN.“

MINI PRALINÉS VON LINDT.



SÉLECTION FEINER  MINI PRALINÉS



Nur halb so groß wie unsere klassischen Pralinés, aber genauso raffiniert: Mit den kleinen Kostbarkeiten unserer Maîtres Chocolatiers können Sie noch mehr Vielfalt genießen.



Lindt 

SCHWEIZER MAÎTRE CHOCOLATIER
SEIT 1845