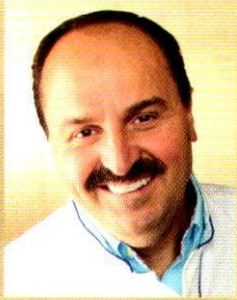


# Chocoladen

# Seiten

DAS LINDT MAGAZIN FÜR GENIESSER



## JOHANN LAFERS FEINE BACKKUNST

Von Choco-Mocca-Nuss-Kipferln  
bis zur Zimstern-Torte

## VIVA LA DIVA!

Verführerische Genussmomente  
für wahre Stilikonen

## FROHES FEST

Kreative Geschenkideen  
für die Weihnachtszeit



Extra

*Gewinnen Sie mit Lindt:  
eine Woche für zwei Personen  
im 5-Sterne-Hotel im Oman*

*Lindt* 

SCHWEIZER MÂTRE CHOCOLATIER  
SEIT 1845

# 7 INHALT



6



10



30



20



38



18

Gewinn-  
spiel

49

Gewinnen Sie eine märchenhafte Reise in ein 5-Sterne-Hotel im Oman

# Das erwartet Sie ...

- 4 Magazin**  
Neues aus der Welt der Chocolate
- 6 Cremig & knackig**  
Die luftigen Edelbitter-Mousse-Tafeln
- 10 Weihnachtliche Dekorationen**  
Mit unseren Lindt Dekoideen verwandeln Sie den Esstisch in eine festliche Weihnachtstafel
- 18 Ein Herz für den Lindt Teddy**  
Wie die Maîtres Chocolatiers den Lindt Teddy zum Leben erwecken
- 20 Mit Freude schenken**  
Weihnachtliche Präsente für die ganze Familie – und für Sie selbst
- 24 Momente einer Diva**  
Entdecken Sie die Diva in sich und die exklusiven neuen Trüffel von Lindt
- 30 HELLO XMAS!**  
Apple Crumble, Salted Caramel und Dark Chocolate Cookie – Lindt HELLO überrascht mit neuen Sorten und tollen Trendlocations
- 36 Hochfeine Momente**  
Tipps von Dekoexpertin Brigitte von Boch
- 38 Himmlisches von Johann Lafer**  
Weihnachtliche Rezepte des Sternekochs
- 46 Noch mehr Neues von Lindt**  
Köstliche Kreationen für den Winter
- 48 Nur für Sie!**  
Individuelle Chocoladen-Momente
- 49 1001 Weihnachtstraum**  
Gewinnen Sie eine Reise in den Oman
- 50 Lindt Fanclub**  
Unsere Online-Angebote für Sie
- 51 Danke für Ihre Treue!**  
Lindt belohnt treue Genießer



Liebe Leserinnen und Leser!

**E**s sind immer wieder unvergessliche Momente, wenn Kinder an Weihnachten ihre Geschenke mit leuchtenden Augen auspacken. Seine Lieben am 24. Dezember zu beschenken, hat eine lange Tradition. Dazu gehören auch erlesene Chocoladen-Spezialitäten, wie sie die Maîtres Chocolatiers von Lindt kreieren. Wie schön und einfach es ist, damit anderen eine Freude zu bereiten, zeigen wir Ihnen mit kreativen Geschenktipps ab Seite 20. Natürlich darf auch der Lindt Teddy dabei nicht fehlen, ist er doch eine der süßesten Ideen, Danke zu sagen (Seite 18). Freude bereiten darf man ruhig das ganze Jahr, zum Beispiel mit den beliebten Edelbitter-Mousse-Tafeln. Ihre besondere Raffinesse besteht in der Kombination aus knackiger, feinerherber Chocolate, einer cremig-zartschmelzenden Mousse und unterschiedlichen fruchtig-exotischen oder nussigen Füllungen. Lassen Sie sich ab Seite 6 doch einfach mal verführen! Apropos Verführung, liebe Leserinnen: Sind Sie auch gerne einmal Diva, genießen Ihr Leben, zeigen Sinn für das Schöne und Außergewöhnliche? Für die Diva in Ihnen haben die Maîtres Chocolatiers einen geradezu göttlichen Genuss in einem durch und durch femininen Stil geschaffen. Diva, das sind vier golden bestäubte Trüffelvarianten in eleganten Schatullen. Entdecken Sie die Diva in sich und die neuen Königinnen der Pralinés!

Eine genussvolle Zeit  
wünscht Ihnen Ihr

DR. ADALBERT LECHNER  
Geschäftsführer Lindt & Sprüngli Deutschland





## Lebendige Adventskalender

Nicht nur Krippenspiele und Weihnachtsmärkte erfüllen die „stille Zeit“ vor Weihnachten mit Leben. Auch die sogenannten lebendigen Adventskalender an den Fassaden großer Häuser ziehen uns in den Bann. Dabei wird jeden Tag eines der 24 weihnachtlich dekorierten Fenster eines Hauses erleuchtet oder geöffnet. Das vielleicht berühmteste Beispiel ist das zauberhaft verzierte Rathaus von Wien. Auch Hattingen in Nordrhein-Westfalen schmückt jedes Jahr sein Rathaus (siehe Foto). Eine andere Art des lebendigen Adventskalenders sind die Treffen vom 1. bis 23. Dezember vor den festlich dekorierten Häusern der Nachbarschaft. An jedem Abend lädt dabei ein anderer Hausbewohner seine Nachbarn zu Punsch, feiner Schokolade und Selbstgebackenem ein. Ein Brauch, den es in Deutschland, Österreich und in der Schweiz gibt. Infos und Veranstaltungsorte finden Sie unter [www.lebendiger-adventskalender.de](http://www.lebendiger-adventskalender.de)

# Neues aus der Chokoladenwelt

Raffinierte Kreationen, weihnachtliche Bräuche und ein Festival der Schokolade – in diesem Herbst und Winter können Genießer sich auf vieles freuen

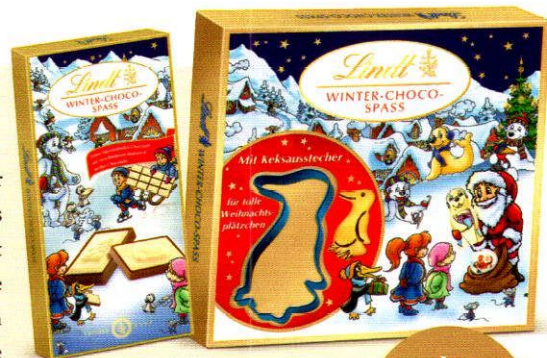


## CHOCO-SPASS FÜR ALLE!

Auch in diesem Winter sind die lustigen Lindt Freunde wieder unterwegs. Im Gepäck neu mit dabei: Winter-Choco-Spass Tafel und Box. Feine Lindt Alpenvollmilch-Chocolade mit unterschiedlichen Motiven in weißer Chocolate machen die Tafel zu einem leckeren Vergnügen! In jeder Box wiederum finden kleine Genießer Choco-Schneekugeln, Choco-Freunde und ein Weihnachtsausstechförmchen, mit dem sich feine Butterkekse in Pinguinform backen lassen. Am besten gleich mal ausprobieren:

**ZUTATEN:** • 250 g Mehl • 1 TL Backpulver • 125 g weiche Butter • 120 g Zucker  
• 1 Päckchen Vanillezucker • 1 Ei • Lindt Dekor-Schrift zum Verzieren

**JETZT KANN'S LOSGEHEN:** • Mehl und Backpulver mischen und mit den restlichen Zutaten mit dem Handmixer verrühren. • Mit den Händen einen Teig kneten. Diesen eine Stunde kühl stellen. • Backofen auf 175 °C vorheizen. • Teig portionsweise auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, mit dem Förmchen Plätzchen ausstechen. Diese auf ein Backblech mit Backpapier legen. • Plätzchen 8 bis 10 Minuten backen, bis die Ränder leicht gebräunt sind. • Nach dem Abkühlen kann man die Plätzchen mit Lindt Dekor-Schrift nach Lust und Laune verzieren. Viel Spaß!



### Für Choco-Freunde

Den Lindt Winter-Choco-Spass gibt es als Tafel mit fröhlichen Motiven auf jedem Stück feiner Milch- und weißer Chocolate. Leckere Choco-Schneekugeln, die kleinen Choco-Freunde und einen Keksausstecher in Pinguinform findet man hingegen in der großen Verpackung

Mit  
Keksaus-  
stecher





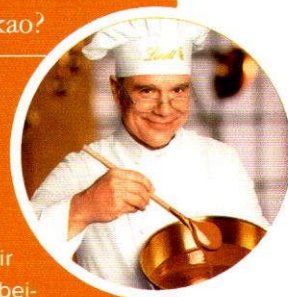
## DAS SALZ IN DER CHOCOLADE

*Fleur de Sel, zu Deutsch „Salzblume“, ist eines der teuersten und edelsten Salze der Erde. An windstillen Tagen bildet es sich in speziellen Salzgärten auf der Oberfläche des Meerwassers. Es wird vorsichtig von Hand geerntet und in der Sonne getrocknet. Sterneköche verleihen ihren Speisen durch das aromatische, grobkörnige Salz Raffinesse. Eine besonders reizvolle Kombination haben die Maîtres Chocolatiers von Lindt entdeckt: Fleur de Sel mit Chocolate. In Lindt Excellence Fleur de Sel entsteht eine wundervolle Harmonie aus edelbitterer Lindt Chocolate und dem delikaten Aroma des Salzes. Auch Lindt Passion Chocolat Caramel & Fleur de Sel spielt mit dem Kontrast von Süße und Salz. Ein Geschmackserlebnis für echte Feinschmecker.*

## NACHGEFRAGT

Lindt ist bekannt für sein Engagement für Mensch und Natur. Welche Rolle spielt dabei die Verwendung von Edelkakao?

„Wichtigste Basis für die Herstellung der Premium-Chocolate von Lindt ist der Kakao. Für Lindt Excellence verwenden wir Maîtres Chocolatiers beispielsweise die wertvollen Bohnen aus Edelkakao. Diese Bohnen sind mit ihren bis zu 400 Aromen nicht nur besonders vielfältig im Geschmack. Sie sind auch ein wichtiger Bestandteil zum Erhalt der biologischen Vielfalt unserer Erde. Da Edelkakao weniger ertragreich und robust ist als einfacher Konsumkakao, schrumpft sein Anteil und liegt derzeit nur noch bei rund fünf Prozent der weltweiten Ernte. Lindt unterstützt den nachhaltigen Anbau von Edelkakao und leistet damit einen wichtigen Beitrag zur biologischen Vielfalt und dem Erhalt der Natur. Ein Investment in die Qualität der feinen Lindt Chocolate und die Zukunft unserer Erde.“



## Happy Birthday, Schokoladenmuseum!



Diesen Herbst gibt es in Köln Grund zu feiern: Das Lindt Schokoladenmuseum wird 20 Jahre alt. Am Geburtstag, dem 31. Oktober, lädt das Museum am Rhein zu einem ganztägigen Festival der Schokolade ein. Dabei präsentieren unter anderem die Maîtres Chocolatiers von Lindt ihre Künste. Ab diesem Tag begibt sich das Museum bis 10. November zudem auf eine „Tour de Chocolat“ durch die Kölner Innenstadt. Dabei werden an 20 Orten schokoladige Köstlichkeiten angeboten. Spannende Einblicke in die Geheimnisse der Schokolade bekommen Besucher bereits ab dem 1. Oktober in der Ausstellung „Die Kunst der Schokoladenmeister“. Sie ist bis zum 17. November 2013 zu sehen. Mehr Infos – auch zu den 5.000 Freikarten anlässlich des Jubiläums – unter [www.schokoladenmuseum.de](http://www.schokoladenmuseum.de)

# *Knackig & cremig*

Ein zartes Knacken dunkler Chocolate, eine cremig-zartschmelzende Mousse und eine fruchtige, nussige oder exotische Füllung – die Edelbitter-Mousse-Tafeln von Lindt sind die pure Lust an der Verführung





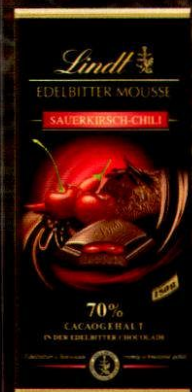
# Frische

Es ist ein erfrischendes Geheimnis, das die neue Edelbitter-Mousse Minze aus der Rezeptküche der Maitres Chocolatiers birgt: Denn wer die dunkle Chocoladen-Hülle sanft knackt, stößt auf eine Kombination aus einer dunklen, extra aufgeschlagenen Chocoladen-Mousse und einer erfrischenden Crème mit edler Pfefferminze.



## Frucht & Feuer

**Bis zu 400 Aromen** entlocken die Maitres Chocolatiers von Lindt jeder einzelnen Kakaobohne. Ein kleines Wunder! Für die Edelbitter-Mousse-Tafeln Sauerkisch-Chili verfeinern sie diese Vielfalt mit der saftigen Fruchtigkeit von Sauerkirschen und einem Hauch feuriger Schärfe von Chili. So entsteht eine raffinierte Verführung aus 70 % Edelbitter-Chocolade, aromatischen Früchten und luftiger Mousse!





# Finesse

Die große Erfahrung und das Fingerspitzengefühl der Maîtres Chocolatiers von Lindt bringen immer wieder außergewöhnliche Chocoladen-Rezepturen hervor. Extra locker aufgeschlagene dunkle Mousse au Chocolat, kombiniert mit dem aromatischen und leicht süßlichen Geschmack von Pistazien, ist eine dieser neuen Kreationen. Vereint mit intensiver, vollmundiger Edelbitter-Chocolade, ergibt sich so eine perfekte Harmonie. Finesse à la Lindt.



## ★ 1. FROHES FEST

Wenn die Lindt Weihnachtsmänner mit ihren goldenen Glöckchen läuten, steigt die Vorfreude auf die Bescherung. Dann dürfen die neuen Pralinés Frohes Fest genauso wenig fehlen wie Lindor Baumbehang zum Verzieren der Geschenke oder der kleine Engel aus Alpenvollmilch-Chocolade. Wenn dann noch selbst gebastelte Deko-sterne und Kerzenlicht dazukommen, ist die feierliche Stimmung perfekt.





# WEIHNACHTEN MIT LINDT

*Ihr Kinderlein kommet ...! Das lassen sich die Kleinen nicht zweimal sagen.  
Und wenn köstliche Lindt Chocoladen-Ideen dabei eine Rolle spielen, dann müssen  
Weihnachtsmann und Christkind nicht einmal mit dem Glöckchen läuten*



**E**s kann so einfach sein:  
Ein paar Lindt Köstlichkeiten  
und wenige Handgriffe – und fertig  
ist die perfekte Weihnachtsdeko

★ **2. BON APPÉTIT**

Lindt Goldstücke zaubern ein festliches Ambiente auf dem reich gedeckten Tisch. Als kleine Naschereien sind die Mini-Kugeln – gefüllt mit Doppelmilch, Nougat oder Alpenvollmilch – gern gesehene Tischnachbarn. Die goldenen Herzen des Marc de Champagne Trüffel Herz Duos versüßen die Wartezeit aufs Dessert.

✦ 3. UNTER DER DECKE

Solch ein zarter, selbst gebastelter Kranz mit bunten Schleifchen und viel köstlicher Chocolate von Lindt weckt Begehrligkeiten. Am besten hängt man ihn hoch genug, damit kleine Langfinger nicht sofort alles wegnaschen können ... @



✦ 4. EINFACH SCHMÜCKEND

Diese kleine Girlande können Sie überall aufhängen, wo Sie weihnachtliche Stimmung wünschen – an Tür, Fenster oder Regal. Sie besteht aus unendlich zartschmelzendem Lindor Baumbehang, etwas Grün, einem Tannenzapfen und ausgestanzten Papierkreisen. @

✦ 5. PLATZ NEHMEN!

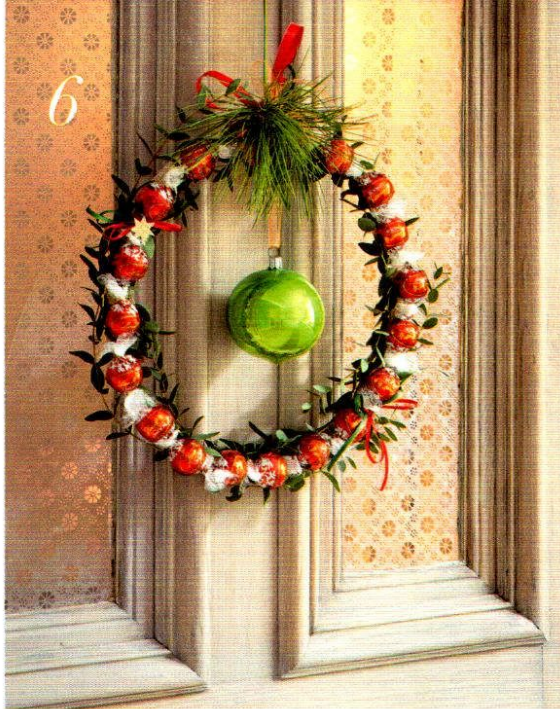
Wer würde dieser Aufforderung an diesem Tisch nicht gerne folgen? Die Ton-in-Ton-Deko mit den Lindt Marc de Champagne Trüffel wird von einer Christrose komplettiert. Das sieht toll aus und ist im Nu mit einem Band um die Serviette auf den Tellern arrangiert.



Anleitungen  
online

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

@ [www.lindt.com](http://www.lindt.com)



### 6. WENIGER IST OFT MEHR

Ein wenig frisches Grün, eine leuchtende Christbaumkugel, einige Bänder und viele Lindor Kugeln lassen sich im Handumdrehen zu einem schlicht-bezaubernden Kranz in den typischen Weihnachtsfarben Rot, Weiß und Grün verwandeln. @

### 7. BASTELSPASS FÜR ALLE

Knallig bunte Papierkugeln bringen Farbe an den Weihnachtsbaum. Die Kugeln aus Tonpapier sind kinderleicht zu basteln. Zusammen mit dem leckeren Lindt Baumbehang wie der zartschmelzenden Lindor Glocke wird der Baum zum Fest für Augen und Gaumen. @

### 8. ECHT GOLDIG

Diese goldige Dose zieht nicht nur an Weihnachten die Blicke auf sich. Die schimmernde Folie an der Unterseite und auf dem Deckel der Glasdose lässt zusammen mit dem golden angesprühten Hirschen die Gourmet Kugeln von Lindt im allerbesten Licht erscheinen. @

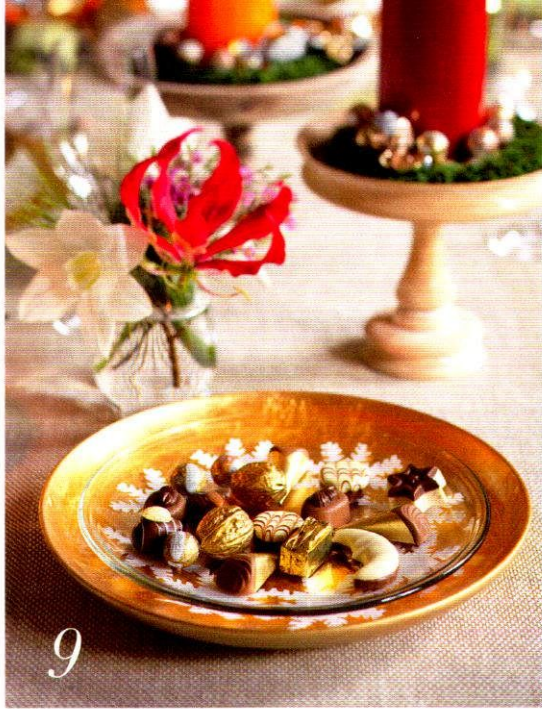




ag es mit dem Lindt Teddy!  
Auch an Weihnachten überbringt er  
frohe Botschaften auf süße Weise







9

★ 9. DOPPELT SCHÖN

So einfach bekommen die edlen Lindt Köstlichkeiten den Rahmen, der ihnen gebührt: Unter dem Glasteller befinden sich selbst gebastelte Papiersterne, darunter wieder ein goldener Unterteller. Golden lackierte Walnüsse runden den festlich funkelnden, bunten Weihnachtsteller ab.

★ 10. OMA IST DIE BESTE!

Omas wissen einfach, was Enkeln schmeckt: der Lindt Weihnachtsmann aus Alpenvollmilch-Chocolade natürlich! Dass er dieses Jahr auch in einer kleinen Tasche kommt, in die noch manch weitere choco-ladige Lindt Köstlichkeit passt, weiß der Nachwuchs besonders zu schätzen.



10

*Exklusiv  
für unsere  
Leser*

**Weihnachtsmenü von Johann Lafer**

Für den Heiligen Abend baten wir Johann Lafer, passend zu unserem festlich gedeckten Tisch ein 3-Gänge-Weihnachtsmenü zu kreieren. Der Sternekoch serviert: Lachstartar mit Crème fraîche auf Schwarzwurzelrösti als Vorspeise, Reh im Strudelmantel auf rahmigem Kohlrabigemüse und Preiselbeersauce als Hauptgang und ein Chokoladen-Gewürz-Soufflé zum Dessert. Wer schon beim Lesen der Gerichte nicht widerstehen kann, findet die Rezepte auf [www.lindt.com](http://www.lindt.com)



Herstellernachweise: S. 10/11, Grüner Stern: www.minimarkt.com, Tablett+Windlicht: www.die-waescherei.de; S. 12/13, Geschirr: Dibbern, www.dibbern.de, Gläser+Besteck: www.lenffer.de; S. 14/15, Baumschmuck: www.massstab-hamburg.de und www.gerda-huessch.de; S. 16/17, Tischdecken+Servietten: www.dtdesign.de, Sessel+Stühle: www.mossapour.de

# Ein Herz für den Teddy

Seit die Maîtres Chocolatiers den Lindt Teddy kreiert haben, ist er ein beliebtes Geschenk für Groß und Klein. Sein Erkennungszeichen: zarte Lindt Chocolate in einer goldenen Hülle und ein rotes Herz am Band



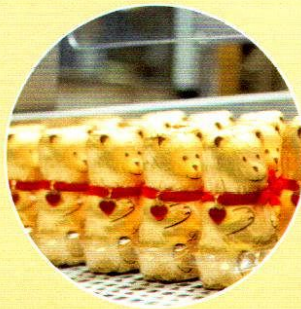
## Das Geheimnis der zarten Lindt Chocolate

Für die unendlich zarte Alpenvollmilch-Chocolate, aus der der Lindt Teddy besteht, wählen die Maîtres Chocolatiers nur die besten Zutaten. Die Bohnen werden für besonders gute Qualität noch im Anbaugebiet fermentiert. Nach ihrer Ankunft bei Lindt werden sie sorgsam geröstet, mit weiteren erlesenen Zutaten vermischt und sehr fein vermahlen. Nun kommt die Masse in die Conche, die Rodolphe Lindt bereits im Jahr 1879 erfand. Die vorher durch Walzen fein zerriebene Schokolade wird darin erwärmt und sorgfältig vermischt. Durch ständiges Umrühren entsteht eine glatte Masse. Diese wird durch Umwälzen durchlüftet, sodass sich unerwünschte Bitterstoffe verflüchtigen. Gleichzeitig können sich so die Aromastoffe besser ausbreiten, die die Schokolade veredeln. Durch das Erwärmen verliert die Schokolade an Feuchtigkeit. So kann sich der Geschmack vollständig entfalten und die Schokolade wird später ausformbar. Dieser aufwendigen Prozedur hat der Lindt Teddy seinen legendären zarten Schmelz und das unvergleichliche Aroma zu verdanken.



## Rotes Herz an rotem Band

Wie viele Figuren von Lindt bekommt auch der niedliche Teddy sein rotes Band liebevoll von Hand um den Hals gelegt. Daran trägt er sein Erkennungszeichen: den kleinen roten Herzanhänger in einer goldfarbenen Fassung. Mit diesem überbringt der süße Begleiter für Groß und Klein Botschaften, die von Herzen kommen, zum Beispiel ein zärtliches: „Du bist mir wichtig!“



## Wie der Lindt Teddy entsteht

Sein niedliches Äußeres erhält der Lindt Teddy in seiner Form. Die noch flüssige Schokolade aus der Conche wird dafür in eine Hälfte der Teddyform gegossen und die zweite Hälfte sorgfältig darauf gesetzt. Nun wird die Form gedreht und gewendet, bis sich die Schokolade gleichmäßig verteilt hat. Unter ständigem Drehen kühlt die Masse langsam ab, dabei zieht sich die Kakaobutter leicht zusammen. So kann sich der Teddy unbeschadet aus der Form lösen. Dann bekommt er behutsam seinen goldenen Pelz angelegt und sein rotes Herz umgehängt. Nach einer abschließenden Qualitätskontrolle kann sich der Teddy auf die Reise machen.





## Für Botschaften, die von Herzen kommen

„Danke Dir! Frohe Weihnachten!“ steht auf dem Zettel, den der kleine Lindt Teddy dem Lieblingskollegen überbringt. „Genieße die Feiertage“, wünscht ein anderer der besten Freundin. Auch, um den Kindern das Warten auf das Christkind zu versüßen, bewährt sich der Teddy mit seinen braunen Knopfaugen. Der zarte Schmelz seiner feinen Lindt Chocolate tröstet sogar, wenn im Winter die Nase läuft und der Hals schmerzt. Liebevoll wünscht der Lindt Teddy dann gute Besserung. Seinen besten Auftritt aber hat er als Botschafter des Herzens. Keiner sagt zu Weihnachten so überzeugend wie der Lindt Teddy: „Ich hab dich lieb.“



## Die Lindt Teddy-Familie wird immer größer

Zwei kleine niedliche Lindt Teddys aus 10 und 100 Gramm feinsten Alpenvollmilch-Chocolate erblickten als Erste ihrer Art das Licht der großen Welt: zartschmelzender Genuss von Lindt. Zu diesem Weihnachtsfest bekommen sie einen großen Bruder, der gleich 200 Gramm auf die Waage bringt. Zusammen sind sie inzwischen eine richtige Lindt Teddy-Familie, denn da gibt es ja auch noch zehn Teddy-Freunde gefüllt mit feiner Doppelmilchcrème und für besonders verspielte Kinder und Erwachsene die Teddy-Schiebetäfelchen. Eine überaus glänzende Figur in der Bärenfamilie macht die Teddy-Metalldose, gefüllt mit Mini-Teddy, Doppelmilch-Teddys und Nusscrème-Mini-Kugeln.



Der neue 200-Gramm-Lindt Teddy inmitten seiner 10-Gramm-Brüder

# *Geschenkte Freude*

Weihnachten ist die schönste Zeit, um Freunden, Kollegen und seinen Liebsten eine Freude zu bereiten. Und wer anderen die Festtage versüßt, sollte es nicht versäumen, auch sich selbst mit feiner Chocolate zu verwöhnen ...



### Lindt Frohes Fest!

Am Heiligen Abend sind wieder der Weihnachtsmann und das Christkind unterwegs, um ihre Geschenke zu verteilen. Auf unserem Bild links haben es zwei Lindt Weihnachtsmänner bis in eine kleine Hütte geschafft und mit Lindt Frohes Fest edle Pralinés, Gourmet- und Mini-Kugeln in traditionellen Verpackungen im Gepäck. Für jeden Anlass ist etwas dabei: Adventskalender, Pralinésbox und eine dekorative runde Geschenkdose.



Lindt Frohes Fest gibt es als feine Gourmet-Kugeln in der Runddose, als edle Pralinés in der Box und als Mini-Kugeln im Adventskalender und dem Geschenkpackchen. Der Lindt Weihnachtsmann selbst kommt in einer rot-grünen Tragetasche

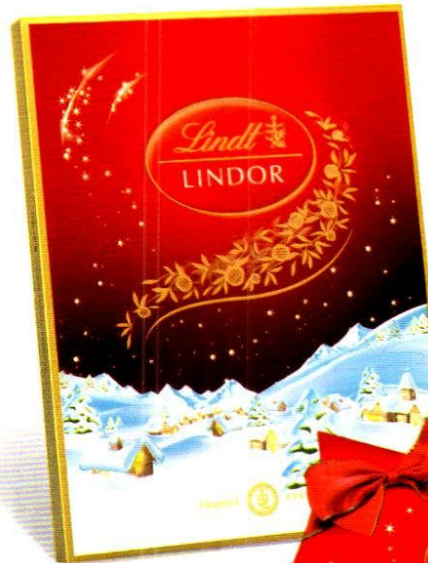
**D**as Glück ist das Einzige, das sich verdoppelt, wenn man es teilt“, sagte Albert Einstein zu Lebzeiten. Zum Geburtstag, Namenstag, zur Einladung bei Freunden und ganz besonders zu Weihnachten erfahren wir, wie schön es ist, seine Liebsten zu beschenken oder selbst beschenkt zu werden. Je enger die Freunde, desto mehr Mühe und Zeit stecken wir in die Suche nach dem perfekten Geschenk. Je besser wir unser Gegenüber kennen, umso klarer sind unsere Vorstellungen davon, was wir schenken wollen, und umso mehr Freude wird ein Präsent bereiten. Das Schöne daran: Ein Anlass zum Schenken findet sich eigentlich immer. Doch wie wurde die Tradition des Schenkens zum Leben erweckt? Der Brauch entstammt einer Zeit, als die Menschen noch kein Geld kannten und Waren tauschten. Wer nichts zu geben hatte, bekam mit etwas Glück eine Kleinigkeit geschenkt. Heute geht es uns beim Schenken freilich nicht mehr um Waren für das tägliche Leben. Vielmehr wollen wir den Beschenkten überraschen, ihm Danke sagen oder einfach eine Freude



### Glücksmomente in Rot

Manchmal sind es gerade die kleinen Dinge, die uns glücklich machen, so wie eine tief verschneite Winterlandschaft in den Bergen oder das Gefühl zart schmelzender Chocolate auf der Zunge. Verbringen Sie doch einmal einen Tag im Schnee mit Ihren Liebsten und verwöhnen Sie sich anschließend mit einer heißen Schokolade und unendlich zart-schmelzenden Lindor Kugeln. So werden Glücksmomente zu unvergesslichen Erinnerungen.

bereiten. Das geht auf vielfältige Weise: mit einem selbst gemalten Bild eines Kindes für die Eltern, einer sorgsam ausgesuchten Flasche Wein für den Onkel, Konzertkarten für den Partner oder ein paar erlesenen, liebevoll verpackten Pralinen, über die sich jeder freut. Und warum betreiben wir diesen Aufwand mit so viel Leidenschaft? Vielleicht, weil uns das Glitzern in den Augen der anderen, wenn sie das Geschenkband lösen, für einen kleinen Moment selbst auch ein bisschen glücklicher macht.



Für jede Gelegenheit der passende unendlich zart-schmelzende Glücksmoment – ob als Lindor Kugel, Baumbehang oder als Überraschung im Adventskalender

### Drei Tipps zum Schenken

„Je persönlicher, desto besser“ lautet eine einfache Regel beim Schenken. Drei Tipps, wie das gelingt:

- Gutscheine werden nur dann zu einem persönlichen Geschenk, wenn man durch sie etwas zusammen erlebt – ein Theaterbesuch zum Beispiel oder ein gemeinsames Abend-

essen. Die Vorfreude lässt sich noch steigern, wenn man dem Gutschein ein paar Pralinen oder eine besonders feine Tafel Schokolade beilegt. • Ein paar liebe Worte auf einer Weihnachtskarte verleihen Geschenken eine individuelle Note. Praktisch: An die Pralinésbox Frohes Fest haben

die Maitres Chocolatiers von Lindt solch eine Karte schon angehängt. • Eine edle Verpackung verschönert jedes Präsent und macht es für den Beschenkten besonders wertvoll. Dabei gilt: Selbst gemacht ist doppelt schön. Einige Anregungen finden Sie auf Seite 36.

DIVA

Charmant, elegant und  
unnahbar – Audrey Hepburn  
gilt als eine der großen Diven

Momente  
*einer* **Diva!**



**S**ie hat eine bezaubernde Ausstrahlung, mit der sie sofort alle Blicke auf sich zieht. Sie hat Stil, Charme und Charisma und kennt ihre Wirkung auf andere genau. Zudem ist sie mit einer gehörigen Portion Selbstbewusstsein ausgestattet, verwöhnt sich gerne und weiß, was sie will – und es müsste schon mit dem Teufel zugehen, wenn sie es nicht bekommt. Die Rede ist von der Diva. Im 18. Jahrhundert bezeichnete man berühmte Opernsängerinnen und Schauspielerinnen voller Verehrung als Diva, was nichts anderes heißt als „die Göttliche“. Ihre Kunst und Schönheit schienen unsterblich. So unsterblich wie die großen Namen, die wir mit dem Wort „Diva“ verbinden: von Audrey Hepburn bis Marilyn Monroe, von Elizabeth Taylor bis Anna Netrebko.

#### DAS GEHEIMNIS DER DIVA

Diven haben einen ausgeprägten Sinn für das Schöne und Besondere und verstehen es, sich den Tag zu versüßen. Sie widmen ihr Leben ihrer Kunst, lieben das Außergewöhnliche und verfügen über einen exklusiven Geschmack.

Extravagant und erlesen sind deshalb auch die neuen Diva Trüffel von Lindt. Jede der kleinen Köstlichkeiten ist golden bestäubt und verführt mit ihrer luxuriösen Füllung in einer der vier Geschmacksrichtungen Irish Cream, Marc de Champagne, Rosé Marc de Champagne und Chocolat. Ein Vergnügen wie geschaffen für die Diva, denn beim Genuss macht sie keine Kompromisse. Ausgesuchte Qualität, beste Zutaten und zartester Schmelz machen diese Trüffelkomposi-

Umworfende Weiblichkeit,  
ein ausgeprägter Sinn für das Schöne  
und pure Lebensfreude – das ist es,  
was eine wahre Diva ausmacht.

Wir verraten Ihnen, wie auch Sie  
Ihren Alltag ein bisschen  
göttlicher gestalten können



# Wie viel Diva steckt in Ihnen?

*Haben Sie Ihren eigenen Kopf und kämpfen für Ihre Ziele?*

*Wissen Sie, was Ihnen guttut oder stecken Sie zurück, um gemocht zu werden und „Everybody's Darling“ zu sein? Unser Test bringt es ans Licht*

## 1. Wie sieht ein perfekter Tag am Wochenende aus?

- B** Ausschlafen, brunchen und im Spa relaxen oder shoppen.
- C** Gemütlich mit der Familie frühstücken und draußen die Natur genießen.
- A** Im 5-Sterne-Hotel luxuriös frühstücken, danach zur Massage und abends auf eine Party.

## 2. Was darf in Ihrem Kleiderschrank nicht fehlen?

- A** Ein elegantes Kleid mit sexy Ausschnitt, High Heels und dazu passender teurer Schmuck.
- B** Ein kurzer bunter Rock, eine Bluse und Ballerinas.
- C** Eine gut sitzende Jeans, ein Basic-Pullover und bequeme Schuhe.

## 3. Sie betreten eine Bar. Was passiert?

- A** Ich trage ein auffallendes Kleid, bin perfekt gestylt und bester Laune – klar, dass sich die Männer nach mir umdrehen.
- B** Ich suche mir einen Tisch neben einem gut aussehenden Mann und flirte ein wenig, wenn er guckt.
- C** Ich suche mir einen ruhigen Tisch, setze mich und bestelle.

## 4. Sie kommen zu spät zum Kaffee mit einer Freundin. Was tun Sie?

- C** Es ist mir ziemlich unangenehm und ich erkläre im Detail, wie das passieren konnte und dass ich nichts dafür kann.
- A** Ich begrüße die Freundin, erkläre, warum ich zu spät komme, und danke ihr für ihre Geduld.
- B** Ich setze mich und bestelle einen Kaffee. So etwas kommt eben vor, wozu also Aufhebens machen?

## 5. Stellen Sie sich vor, Sie sind die Sängerin einer bekannten Band. Die Idee ...

- A** ... bereitet mir richtig Vorfreude und ich sehe mich schon auf der Bühne.

- B** ... macht mir ein wenig Angst, aber ich finde die Vorstellung auch spannend.

- C** ... löst ein mulmiges Gefühl in mir aus. Das ist so gar nicht meine Welt.

## 6. An einem Mann ist mir wichtig ...

- B** ...dass er auch meine negativen Seiten erträgt, gut für mich sorgt und wir uns viele Reisen leisten können.
- C** ...dass er sich mit mir die Hausarbeit teilt, sich auch um die Kinder kümmert und wir unsere Konflikte sachlich klären.
- A** ...dass er mich begehrt, wir uns intensiv austauschen und jede Menge Spaß miteinander haben.

## 7. Eine Woche Regenwetter, der Chef nervt und eine Erkältung haben Sie auch. Was tun Sie?

- B** Ich bin etwas griesgrämig, gehe früher aus dem Büro und in der City Schuhe shoppen.
- C** Ich gehe früher nach Hause, mache mir eine Tasse Tee, kuschele mich auf die Couch und lese ein gutes Buch.
- A** Ich verabrede mich mit einer lieben Freundin, lade sie zum Essen ein und lasse mich von ihrer guten Laune anstecken.

## 8. Sie erfahren, dass eine jüngere Kollegin, die gerade erst eingestellt wurde, mehr verdient als Sie. Wie verhalten Sie sich?

- C** Ich finde das zwar ungerecht, bin mit meinem Einkommen aber soweit zufrieden.
- B** Ich gehe zu meinem Chef, erzähle ihm, dass ich von dem Gehalt der Jüngeren weiß, und fordere eine Anpassung.
- A** Ich erbitte einen Termin bei meinem Chef und mache ihm meine Erfolge des vergangenen Jahres deutlich, die auch mit meiner Freude an der Arbeit zu tun haben. Dann bitte ich um eine Gehaltserhöhung und eine Fortbildungsmaßnahme.

Die Auflösung finden Sie auf Seite 28



**Die Verführerische**  
Truffe Irish Cream

**Die Sinnliche**  
Truffe Rosé Marc de Champagne

**Die Göttliche**  
Truffe Marc de Champagne

**Die Temperamentvolle**  
Truffe Chocolat

tionen zu einem vollendeten Moment. Eine wundervolle Gelegenheit, um sich seinen individuellen Luxus zu schaffen. Denn sich etwas zu gönnen und das Leben zu genießen, das ist eines der Geheimnisse der Diva. Besonders in den Alltag zu integrieren, muss für sie dabei gar nicht teuer sein: Duftende Blumen, ein verführerisch prickelndes Schaumbad oder erlesene Gaumenfreuden – Diven lieben Extrawünsche und danken es jedem, der sie erfüllt.

**DER LUXUS DER DIVA**

Jeder modernen Frau tut es gut, ab und zu wie eine Diva zu leben: Elegante Kleider und sexy High Heels beispielsweise schenken ihr im Nu eine andere Körperhaltung und lassen sie selbstbewusst auftreten. Also warum nicht ein besonderes Kleid für den großen Auftritt aussuchen und mit dem Liebsten in die Oper gehen? Oder sich bei schönem Wetter ein Cabrio leihen, ein Picknick am See machen und abends chic Essen gehen? Luxus bedeutet auch, sich ganz selbstverständlich und bewusst Zeit für all die Dinge zu nehmen, die Freude bereiten.



**Göttlicher Genuss**

In der femininen Runddose verbergen sich edle, golden bestäubte Trüffel in der Geschmacksrichtung Marc de Champagne



Er ist der Kinofilm des Jahres: „The Great Gatsby“ mit Leonardo DiCaprio und Carey Mulligan. Jetzt gibt es ihn auch auf DVD. In der Neuverfilmung des Literaturklassikers entführt Regisseur Baz Luhrmann uns in die schillernde und elitäre Welt der New Yorker Society der 20er-Jahre und gewährt Einblick in die faszinierende Welt der damaligen Mode: edler Chiffon, fließende Seide in Pastelltönen, Riemenschuhe – eine Mode mit hohem Glamourfaktor, die ein glanzvolles Comeback erlebt! Charakteristisch für die Ära: ärmellose Kleider mit gerader Silhouette und kurzen Säumen, die Beinfreiheit verschafften, Flapper Dresses mit tiefer Taille und schwingende Charleston-



Kleider. An Strass und Pailletten wird nicht gespart, auch Perlenketten, ellenlange Samthandschuhe und Federboas dürfen nicht fehlen. Das Parfum wird mit einem Zerstäuber aufgetragen. Alles in allem: schwungvoll und mondän! Auch die Frisuren der Golden Twenties sind wieder en vogue.

Tauchen Sie unter [www.lindt-diva.com](http://www.lindt-diva.com) in die Welt der großen Diven ein und holen Sie sich das Diva-Feeling nach Hause! Zudem verlosen wir die exklusive Lindt Diva DVD-Collection mit „The Great Gatsby“ und Klassikern wie „La Dolce Vita“ und „Breakfast at Tiffany’s“. Teilnahmebedingungen auf [www.lindt-diva.com](http://www.lindt-diva.com)



Nippen Sie doch einmal während Ihres Shoppingausflugs durch die Stadt an einem Gläschen Champagner. Was spricht dagegen, hin und wieder auffälligen Schmuck zu tragen? Oder Sie gönnen sich beim Nachmittagskaffee mit Ihren Freundinnen die zarten Champagner-Trüffel der Lindt Diva! Wahrer Luxus steckt manchmal in den kleinen Details.

### DIE WAFFEN DER DIVA

Charme, Humor und ein Schuss Koketterie – das sind die Waffen der Diva. Ihre Bedürfnisse zu achten und sich ab und zu so richtig zu verwöhnen – das ist ihr Ziel. Ein eigener, unverwechselbarer Stil – das ist ihre Taktik. Diven leben und lieben ihren Stil. Irgendeine Tasche, irgendein Accessoire oder irgendeine Schokolade zu kaufen, kommt für sie nicht in Frage. Sie weiß genau, was sie will, was zu ihr passt, womit sie sich umgeben und verwöhnen will. Da kommen ihr die extravaganten Lindt Diva Trüffel gerade recht. Zurückhaltend und doch auffällig, schlicht und doch unbeschreiblich weiblich – die in Weiß und Schwarz gehaltenen Verpackungen mit der charakteristischen schwarzen Schleife und dem goldfarbenen Emblem sind ein echter Hingucker. Ein zeitloses Accessoire für jede moderne, selbstbewusste Frau.

## So viel Diva steckt in Ihnen!

Hier finden Sie die Auswertung des Fragebogens auf Seite 26: Welchen Buchstaben haben Sie am häufigsten angekreuzt? Lesen Sie Ihr Ergebnis unter diesem Buchstaben. Wenn Sie zwei Buchstaben gleich häufig angekreuzt haben, lesen Sie bitte beide Auswertungen.

**Am häufigsten A:** *Die wahre Diva*  
Irgendwo wird gefeiert? Sie sind dabei – und mit Ihrem glamourösen Auftritt Mittelpunkt jeder Party. Frauen beneiden Sie, Männer bewundern Sie. Wenn Ihnen ein Missgeschick passiert, können Sie auch mal über sich selbst lachen. Das ist Selbstbewusstsein. Wer wie Sie weiß, was er will, und sich charmant durchsetzen kann, wird seine Ziele auch erreichen. Vergessen Sie nicht, sich hin und wieder eine Auszeit zu gönnen, um sich den Tag mit kleinen Belohnungen zu versüßen. Sie haben es sich verdient!

**Am häufigsten B:** *Die Teilzeit-Diva*  
Ja, sie schlummert bereits in Ihnen, die Diva. Doch noch zögern Sie vor dem ganz großen Auftritt, auch wenn Sie bereits stilsicher sind und wissen, was Sie wollen. Mal wickeln Sie andere charmant um den Finger, mal sind Sie noch ein wenig unsicher. Kämpfen Sie nicht so verbissen, sondern lassen Sie sich und anderen die Freiheit, dass sich die Dinge schon entwickeln werden – schaffen Sie sich selbst Genussmomente und bleiben Sie positiv in Erinnerung, zum Beispiel mit einem Kompliment oder kleinen Geschenken.

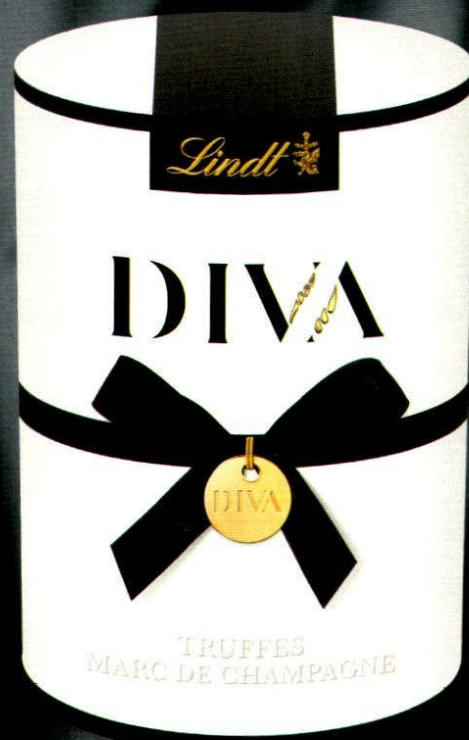
**Am häufigsten C:** *Die Diva in den Kinderschublen*  
Diva? Nein danke! So werden Sie vielleicht zu Beginn des Tests gedacht haben. Klar, nicht jede(r) braucht den großen Auftritt, und es schadet nicht, sich ab und zu im Hintergrund zu halten. Aber es gibt einiges, das wir von Diven lernen können: zum Beispiel, sich selbst wichtig zu nehmen, zur eigenen Meinung zu stehen, eigene Ziele mit Charme durchzusetzen und nicht zuletzt gut für sich selbst zu sorgen. Wecken Sie ein Stück weit die Diva und verwöhnen Sie sich!





**Für besondere Anlässe**

Vier Trüffelvarianten in luxuriöser Collierpackung: Die elegante Schleifenverzierung und der Goldanhänger machen Lindt Diva zur Königin der Pralinés



**Für Champagnermomente**

Das Design der Runddose erinnert an eine Hutschachtel. Gefüllt ist sie mit zarten Marc de Champagne Trüffel



**Für Schmuckstücke**

Stilvolles Geschenk: Die Verpackung im Schmuckschatullendesign birgt eine Komposition feinsten golden bestäubter Trüffel aller vier Geschmacksrichtungen



**Für mich**

Die verführerischen Trüffel versüßen in ihren vier erlesenen Geschmacksvariationen jeder Frau den Tag. Im kleinen Schuber sind sie die perfekte Selbstbelohnung

HELLO

CHOCOLATE

ENDSPURT FÜR 2013! UND SO GIBT AUCH HELLO NOCH MAL RICHTIG GAS ... DREI NEUE SUPERLECKERE SORTEN GIBT ES ZU ENTDECKEN, UND WEIL WEIHNACHTEN VOR DER TÜR STEHT, WÜNSCHT HELLO MIT ADVENTSKALENDERN, LUSTIGEN GESCHENKEN UND VIELEM MEHR „SWEET MERRY XMAS“

NICE TO SWEET YOU



## AUFREGEND ANDERS!

DÜRFEN WIR VORSTELLEN: DIE DREI NEUEN BEI HELLO. OB ALS TAFEL ODER ALS STICK FÜR UNTERWEGS, APPLE CRUMBLE, SALTED CARAMEL UND DARK CHOCOLATE COOKIE BRINGEN NOCH MEHR ABWECHSLUNG INS HELLO-VERGNÜGEN. DREIFACHER CHOCO-SPASS!

## MINI STICKS – MAXI GENUSS!

ZUM ANBIETEN ODER FÜR UNTERWEGS – SO EIN MINI STICK VON HELLO PASST ZU VIELEN GELEGENHEITEN. WER SICH NICHT ZWISCHEN STRAWBERRY CHEESECAKE UND CRUNCHY NOUGAT ENTSCHEIDEN KANN, GREIFT ZUR MISCHUNG MIT VIER SORTEN. KLEIN, ABER SO WAS VON OHO!



## DIE SÜSSEN NEUIGKEITEN VON HELLO

Deine Freunde und du, ihr sucht den wahren Schokoladen-Kick? Dann haben wir eine süße Überraschung für euch: Bei HELLO, der leckeren Schokolade von Lindt, gibt's jetzt Nachschub in Tafelform und als Sticks: Apple Crumble kombiniert Vollmilch-Schokolade mit Apfel-Crème und knusprigen Gebäckstückchen – mmmh! Bei Salted Caramel trifft Vollmilch-Schokolade auf Caramel und einen Hauch von Salz – wow! Bei Dark Chocolate Cookie schließlich mischt eine feine Schokoladen-Füllung mit dunklen Gebäckstückchen feinerbe Schokolade auf – hip! Für den Abend mit Freunden sind die neuen Mini Sticks perfekt: Crunchy Nougat, Strawberry Cheesecake und eine bunte Mischung der besten Mini Sticks. Auch von den Peanutbutter Balls kann man nicht genug bekommen. Wie auch, wenn feine Lindt Schokolade mit unglaublich cremiger Erdnussbutter gefüllt ist? Und wer noch ein Geschenk sucht, findet's mit den Schoko-Pralinés von HELLO Thank you und Chocolate Bits. Was dich in den HELLO Adventskalendern erwartet, wird noch nicht verraten. Nur ein Tipp: Es sind 24 unwiderstehlich schokoladige Köstlichkeiten und zwei Überraschungen. Und wer nicht bis Heiligabend warten möchte, darf aufatmen: Die coolen Türanhänger enthalten eine Auswahl von Cookies & Cream Kugeln und Crunchy Nougat Kugeln und machen so nicht nur zu Nikolaus viel Freude.



**JETZT GEHT'S RUND!**  
NEUE LECKERE SORTEN  
FÜR HELLO-FANS:  
PEANUTBUTTER BALLS  
MIT FEINER VOLLMILCH-  
SCHOKOLADE. SO SEHEN  
VERFÜHRER AUS





## GESCHENKE MIT HERZ

Du willst jemanden zu Weihnachten ganz persönlich überraschen? Dann gestalte doch eine eigene Geschenkverpackung für die HELLO Pralinés. Klick dich in den Online-Shop von Lindt und überrasche Freunde, Eltern und Kollegen mit deinem ganz individuellen Geschenk:

1. Den Lindt Online-Shop erreichst du unter [www.lindt-shop.de](http://www.lindt-shop.de) – von hier geht's mit nur einem Klick direkt weiter zum individuellen HELLO Geschenk.
2. Lade ein witziges Bild von dir hoch.
3. Schreibe deinen persönlichen Grußtext, der auf der Verpackung stehen soll, dazu.

Und schon bekommst du innerhalb der nächsten 14 Tage ein originelles Geschenk, über das sich jeder freuen wird!







## WITZIG, PRAKTISCH UND WUNDERVOLL WEIHNÄCHTLICH – DIE SCHÖNSTEN WEIHNÄCHTS-APPS FÜRS SMARTPHONE :

- ★ **Abenteuer Weihnachten (iPhone)**  
Selbst für den Weihnachtsmann kann es manchmal ganz schön stressig werden. Löse jeden Tag kleine, witzige Aufgaben und hilf ihm so bei der Vorbereitung des Weihnachtsfestes.
- ★ **Cards (iPhone)/Touchnote-Postkarten (Android)**  
Kreiere süße Weihnachtskarten am Handy und lass sie dann von der Post an deine Freunde und Verwandte schicken.
- ★ **Plätzchenrezepte: Weihnachten (Android)**  
Was wäre Weihnachten ohne Plätzchen? Bei dieser App findest du die besten Rezepte zum Selbermachen.
- ★ **Christmas Radio (Android/iPhone)**  
Wenn du auch unterwegs nicht auf tolle Weihnachtsmusik verzichten willst, dann schalte doch einfach dieses Radio ein.
- ★ **Xmas Organizer (Android)**  
Gar nicht so einfach, bei all dem Geschenkstress den Überblick zu behalten. Wer bekommt noch mal was? Hier kannst du alle Ideen übersichtlich festhalten.
- ★ **Weihnachtsglöckchen (iPhone)**  
Fünf Glocken- und Glöckchentöne für die pünktliche Bescherung unterm Weihnachtsbaum.



Cool Clicks



### DOOR OPENER

SO KURZWEILIG WAR ADVENT NOCH NIE WIE MIT DEN BEIDEN HELLO ADVENTSKALENDERN UND IHREN 24 FRECHEN ÜBERRASCHUNGEN. SO KANN WEIHNÄCHTEN NOCH EIN BISSCHEN WARTEN!



neu

SAG ES MIT HELLO  
LECKER GEFÜLLTE HELLO  
SCHOKO-PRALINES-MACHEN SCHENKEN  
ZUR HERZENSANGELEGENHEIT.  
EIN LIEBENSWERTER DANK



### SÜSSE ÜBERRASCHUNG

AM 6. DEZEMBER KANN SANTA CLAUS JEDE HILFE BRAUCHEN. HELLO MACHT'S HOBBY-NIKOLÄUSEN LEICHT : MIT LUSTIGEN TÜRANHÄNGERN, GEFÜLLT MIT CRUNCHY Nougat und Cookies & Cream Kugeln. HO HO HO!



# HELLO

## HOTSPOT GUIDE

### DIE HELLO HOTSPOTS

Eigentlich kann man die süßen Highlights von HELLO ja überall genießen. Und doch macht es an manchen Orten gleich doppelt Spaß. Wir wollten deshalb von euch wissen, was eure persönlichen Lieblingsplätze sind. Wo könnt ihr mit HELLO am besten entspannen? Welche Bars, Restaurants und coolen Locations sind eure Favoriten? Das Feedback war überwältigend und wir hatten richtig Mühe, die Besten auszusuchen. Umso größer unsere Freude, euch jetzt die Hotspots online zeigen zu können: Im Lindt HELLO Hotspot-Guide auf [www.lindt-hello.com/hotspot](http://www.lindt-hello.com/hotspot) findet ihr die besten Locations für den vollen HELLO Genuss. Einfach mal reinklicken, Hotspot aussuchen und genießen!




 Lindt HELLO

LIVE YOUR DREAM!

VERWIRKLICHE DEINE TRÄUME IN DEN BEREICHEN:


 NEUGIERIG GEWORDEN? DANN INFORMIER DICH UNTER [WWW.LINDT-HELLO.COM](http://WWW.LINDT-HELLO.COM) ODER AUF  LIND

TEILNAHMEBEDINGUNGEN: SIEHE [WWW.LINDT-HELLO.COM/TEILNAHMEBEDINGUNGEN](http://WWW.LINDT-HELLO.COM/TEILNAHMEBEDINGUNGEN)

## LEBE DEINEN TRAUM!

Mit HELLO entdeckst du die Welt und lebst deine Träume – immer wieder anders, immer wieder neu! Hast du dich zum Beispiel bei deinem letzten Kinobesuch gefragt, wie in den berühmten Filmstudios Movies entstehen? Oder willst du Modedesigner werden oder richtig was bewegen und die Erde zu einem besseren Ort machen? Unter dem Motto „Live your Dream“ erfüllt HELLO jetzt große Träume in den Kategorien **HOLLYWOOD**, **FASHION**, **MUSIC**, **SOCIAL**, **CAMPUS** und **BIGGEST DREAM**. Um deinen Traum wahr werden zu lassen, solltest du dich gleich unter [WWW.LINDT-HELLO.COM](http://WWW.LINDT-HELLO.COM) bewerben. Auf unserer HELLO Homepage findest du alles, was du über „Live your Dream“ wissen musst!

## HELLO NEW-YORK-GEWINNER

Mandy und ihre Schwester Susan sind die glücklichen Gewinner der HELLO New-York-Aktion auf [www.lindt-hello.com](http://www.lindt-hello.com). Gemeinsam entdeckten sie im letzten Frühjahr die Freiheitsstatue und den Big Apple und schickten uns dieses Foto!



# HOCHFEINE *Momente*

*Für Pralinés Hochfein gibt es immer einen Geschenk-Anlass. Chocoladenseiten zeigt, wie die Pralinés zum individuellen Präsent werden*

**J**ubiläen, Hochzeiten oder runde Geburtstage – das sind nur einige Beispiele für die besonderen hochfeinen Momente im Leben. Die festlichen Pralinés Hochfein im klassisch-elegantem Design, mit einer edlen, von Hand gebundenen Schleife, passen perfekt, um diese Feierlichkeiten zu versüßen. Mit Lindt Hochfein präsentieren die Maîtres Chocolatiers anspruchsvollen Feinschmeckern eine besonders exquisite Auswahl an unvergleichlichen Pralinés-Kreationen, die mit handwerklicher Sorgfalt und Liebe zum Detail hergestellt wurden. Lassen Sie sich verführen von feinstem Marc de Champagne-Trüffel, zartschmelzenden Nougat-Variationen, edlen Marzipan-Spezialitäten oder knackigen Nuss-Pralinés und genießen Sie unvergessliche Geschmackserlebnisse der Extraklasse. Echte Kenner und wahre Genießer lieben die köstliche Vielfalt und genussreiche Abwechslung der exklusiven Lindt Pralinés-Mischungen.

Zum individuellen Geschenk werden die Pralinés in ihrer edlen Hochfein-Packung durch selbst gemachte Accessoires und ein paar persönliche Worte für den Beschenkten. Mit unseren kreativen Ideen und den Tipps von Gastgeberin Brigitte von Boch gelingt solch ein besonderes Geschenk besonders liebevoll und ganz leicht. Lassen Sie sich inspirieren!



## WIE KÖNNEN SIE GESCHENKE PERSÖNLICH GESTALTEN?

### 1. Origami-Faltkunst

Edel und filigran sind die Papierblüten, die nach der traditionellen japanischen Faltkunst Origami hergestellt werden. Zwei, drei Blüten aus verschiedenfarbigem Papier ergänzen die Lindt Pralinés Hochfein auf unnachahmliche Weise. Gemeinsam mit den erlesenen Pralinés-Kreationen können Sie hochfeine Momente auf eine ganz besondere Art verschönern. Zudem bietet diese zauberhafte Verpackungsidee Platz für eine persönliche Botschaft.

Diese und viele weitere hübsche Bastelideen finden Sie ausführlich erklärt auf unserer Website: [www.lindt.com](http://www.lindt.com)

### 2. Festliche Briefbotschaft

Den perfekten Rahmen für Ihren ganz persönlichen Gruß bietet diese historisch anmutende Schriftrolle, die an der Goldkordel der Lindt Pralinés Hochfein befestigt wird. Was Sie schreiben sollen? Gastgeber-Expertin Brigitte von Boch verrät es Ihnen im Kasten unten.

### 3. Stilfrage

Traditionell oder modern? Schlicht oder aufwendig dekoriert? Das sollten Sie stets mit Blick auf den Beschenkten entscheiden. Geschmäcker sind schließlich verschieden. Verspielt für die geliebte Großmutter, stilvoll für die geschätzte Kollegin – Sie finden bestimmt für jeden das passende Dekor und kreieren so selbst einen besonderen hochfeinen Moment!



## TIPPS VON BRIGITTE VON BOCH



Brigitte von Boch sammelt und vertreibt nicht nur stilvolle Dekorationen und Accessoires ([www.brigittevonboch.de](http://www.brigittevonboch.de)), sondern ist auch Expertin für Gastlichkeit und durch ihr Romantik Hotel Linslerhof selbst eine perfekte Gastgeberin.

### Was sollte man bei einer Grußkarte beachten?

Brigitte von Boch: Ein persönlicher Gruß ist selbstverständlich handgeschrieben. Wählen Sie einen dem Anlass angemessenen Stift: Das kann ein Füller für das Firmenjubiläum sein oder ein silberner Dekostift für die silberne Hochzeit. Auch das Papier sollte entsprechend hochwertig sein, z.B. seidig glänzend oder Büttenpapier. Probieren Sie den

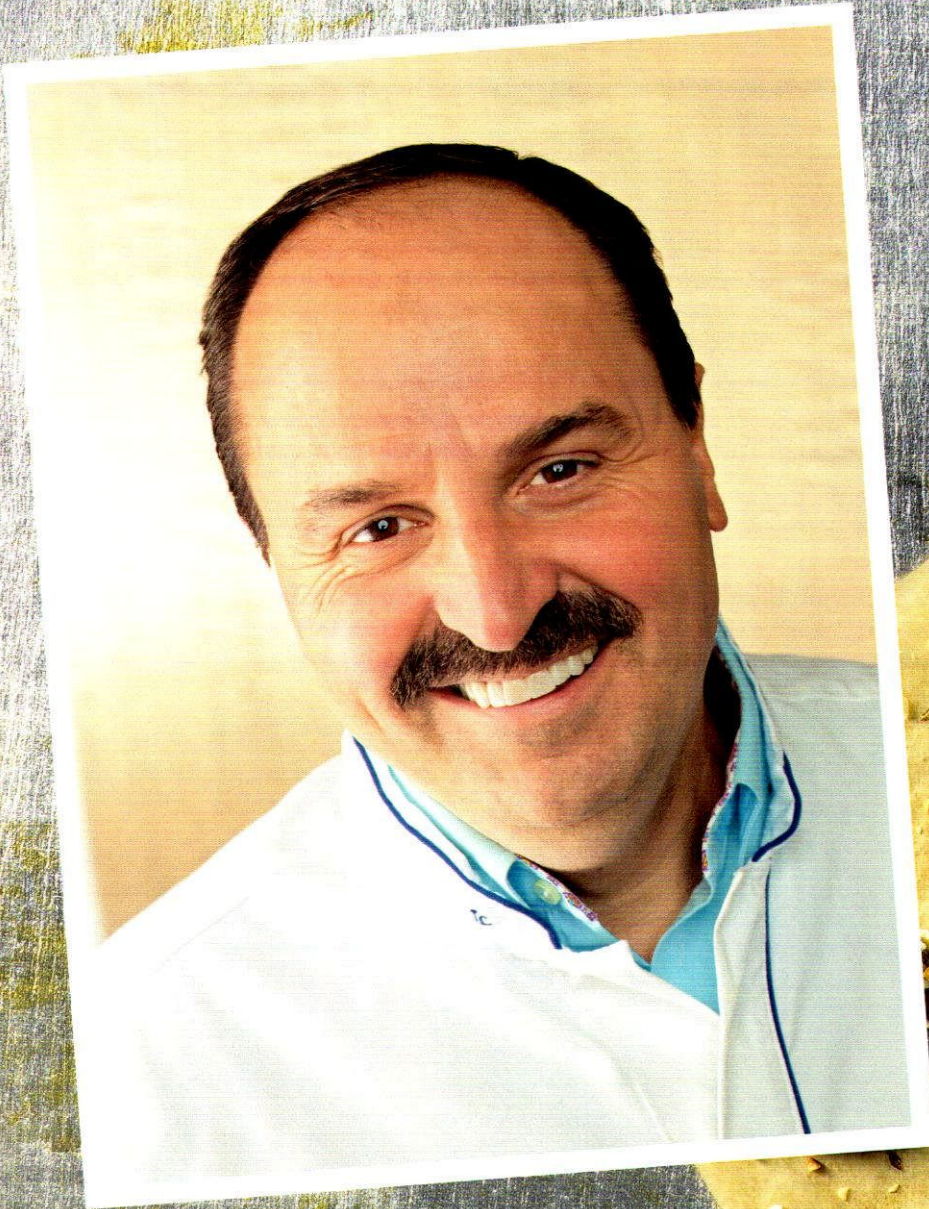
Zeilenlauf auf einem Probezettel aus, damit Sie wissen, wie Sie den Gruß auf der Karte positionieren müssen, sodass er gut zur Geltung kommt.

### Wie findet man die richtigen Worte?

Nennen Sie den Beschenkten beim Namen: Eine persönliche Ansprache zeigt, dass man es ehrlich und ernst meint. Ob Sie „Sehr geehrter ...“ oder „Lieber ...“ schreiben, hängt ganz vom Anlass ab und wie nahe Sie dem Beschenkten stehen.

### Was macht so einen Gruß besonders?

Geben Sie Ihrem Glückwunsch eine individuelle Note, indem Sie auf Ihre Beziehung zum Beschenkten eingehen. Lassen Sie gemeinsame Erlebnisse, Anekdoten, Vorlieben oder Eigenheiten des Glückwunschempängers in den Text einfließen. So klingt die Grußbotschaft individuell und authentisch.



JOHANN LAFERS

# *Chocoladen- Weihnachtsbäckerei*

Mit raffinierten Chocoladen-Rezepten lädt Sternekoch Johann Lafer zum Backen ein. Ob Konfekt oder Trüffel, Crêpe-Törtchen oder Choco-Gewürz-Torte – für jeden ist eine kreative Nascherei dabei

# Zimtstern-Torte



Choco-Crêpe-  
Törtchen





*Choco-Cupcakes mit Birne  
und Rotwein-Preiselbeer-Creme*



*Knusprige Choco-  
Spekulatius-Trüffel*



*Choco-Mocca-  
Nuss-Kipferln*

## ZIMTSTERN-TORTE

Zutaten für 1 Torte mit ca. 20 cm Durchmesser:

100 g weiche Butter · 50 g Puderzucker ·  
3 TL Zimt · 3 Eier · 100 g Mehl · 3 Blatt  
Gelatine · 300 ml Sahne · 200 g Lindt  
Excellence Vollmilch · 1 Eigelb ·  
50 g Baiser · Kakao zum Bestäuben

Schwierigkeitsgrad: mittelschwer ★★

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

+ ca. 2 Stunden Kühlzeit

1. Ofen auf 180 °C vorheizen. Butter, Puderzucker und 1 TL Zimt schaumig schlagen. 2 Eier trennen. Eigelb unter die Butter rühren. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und abwechselnd mit dem Mehl unter die Butter heben.
2. Boden einer Springform (ca. 20 cm Durchmesser) mit Backpapier belegen. Teig ca. 1 cm dick darauf verteilen, glatt streichen und im heißen Ofen in ca. 15 Minuten goldbraun backen. Danach die Springform aus dem Ofen nehmen, Boden darin abkühlen lassen.
3. Gelatine 3 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Sahne steif schlagen. Schokolade in Stücke brechen und in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Das restliche Ei mit 1 Eigelb und 2 EL Wasser in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schaumig-steif aufschlagen. Gelatine ausdrücken und im warmen Eischaum auflösen. Flüssige Schokolade und 2 TL Zimt unterrühren. Schüssel vom Wasserbad nehmen, Creme etwas abkühlen lassen und die geschlagene Sahne unterheben. Mousse auf dem Boden verteilen. 3 bis 4 Stunden kühl stellen.
4. Einen Pappstern in Größe der Springform ausschneiden und auf die Torte legen. Den Ring der Form entfernen und die Torte entlang des Sterns zurechtschneiden. Baisers in einen Gefrierbeutel geben, zerbröseln und die Brösel auf die Torte streuen. Nach Belieben mit etwas Kakao bestäuben.

## CHOCO-CRÊPE-TÖRTCHEN

Zutaten für ca. 24 Stücke:

125 g Mehl · 250 ml Milch · 7 Eier ·  
2–3 EL Vanillezucker · 250 g Kokosfett  
(Palmin) · 300 g Lindt Excellence Mild 70 %



Orangen-Marsipan-Konfekt  
mit Rosmarin-Canache

250 g Zucker · Abrieb von 1 unbehandelten Orange · 2 EL Orangenlikör ·  
100 ml Sahne · 30 g Butter

Schwierigkeitsgrad: mittelschwer ★★

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

+ insgesamt ca. 2 Stunden Kühlzeit

1. Mehl, Milch, 3 Eier und Vanillezucker zu einem glatten Teig verrühren. Etwa 1/6 des Teigs in eine beschichtete Pfanne (ca. 25 cm Durchmesser) mit etwas heißem Butterschmalz gießen, Teig durch Schwenken der Pfanne gleichmäßig verteilen und ca. 1 Minute backen. Crêpe mit einer Palette wenden und weitere 30 Sekunden backen. Auf dieselbe Weise sechs weitere Crêpes backen.
2. Kokosfett in einem Topf schmelzen. 150 g Lindt Excellence klein hacken und mit 4 Eiern, 200 g Zucker, Orangenschale und -likör unter das Fett mixen. Die Mischung unter ständigem Rühren

einmal kurz aufkochen. Dann den Topf vom Herd ziehen. Masse in eine Schüssel füllen und bis zur streichfähigen Konsistenz abkühlen lassen.

3. Choco-Creme dünn auf sechs Crêpes streichen, diese übereinandersetzen und mit dem letzten Crêpe bedecken. Das Ganze mit einem Brettchen beschweren und im Kühlschrank erkalten lassen.
4. Für die Choco-Glasur die Sahne mit der Butter aufkochen. Topf vom Herd ziehen, restliche Schokolade (150 g) klein hacken und in der Sahnemischung schmelzen. Etwas abkühlen lassen. 50 ml Wasser mit 50 g Zucker aufkochen und unter die Choco-Mischung rühren.
5. Aus der Torte mit einem Ring (9 cm Durchmesser) drei kleinere Törtchen ausstechen, auf ein Gitter setzen und gleichmäßig mit der Choco-Glasur überziehen. Törtchen ca. 1 Stunde kalt stellen, dann in acht Stücke schneiden.

# Choco-Gewürz-Torte



## CHOCO-CUPCAKES MIT BIRNE UND ROTWEIN- PREISELBEER-CREME

### Zutaten für 6–8 Stück:

2 Birnen · Saft von ½ Zitrone · 75 g Gelierzucker 3:1 · 200 g Lindt Excellence 70 % · 250 g weiche Butter · 125 g Zucker · 2 Eier, zimmerwarm · 125 g Mehl · 1 TL Zimt · 1 EL Kakaopulver · 2 TL Backpulver · 350 ml lieblicher Rotwein · 50 g Puderzucker · 75 g eingelegte Preiselbeeren aus dem Glas · 10 g Speisestärke

Schwierigkeitsgrad:  
mittelschwer bis schwer ★★/★★★★  
Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde  
+ ca. 25–30 Minuten Backzeit

1. Birnen schälen, vierteln, Kerne entfernen. Fruchtfleisch klein würfeln und mit Zitronensaft und Gelierzucker in einem Topf 4 bis 5 Minuten sprudelnd kochen. Vollständig abkühlen lassen.
2. 50 g Chocolate fein raspeln. 150 g

Chocolate klein hacken, in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen und dünn auf Backpapier streichen. Im Kühlschrank fest werden lassen. Dann in kleine Splitter brechen und kühl aufbewahren.

3. Ofen auf 180 °C vorheizen. 125 g Butter und den Zucker mit einem Handrührgerät 5 Minuten schaumig schlagen, Eier nach und nach unterrühren. Mehl mit Zimt, Kakao und Backpulver mischen, darübersieben und unterrühren. Nun die fein geraspelte Chocolate und 75 ml Rotwein untermischen. Papierförmchen zu 2/3 mit dem Teig füllen, Muffins 25 bis 30 Minuten backen. Danach erkalten lassen.
4. Inzwischen restlichen Rotwein (275 ml) mit Puderzucker und abgetropften Preiselbeeren auf 150 ml einkochen. 2 bis 3 EL von der Reduktion mit der Stärke glatt rühren. Restlichen eingekochten Rotwein nach und nach dazu-

gießen, dabei weiterrühren. Mischung in den Topf zurückschütten und auf dem heißen Herd rühren, bis eine dickflüssige Konsistenz erreicht ist. Dann etwas abkühlen lassen. 125 g Butter mit dem Handrührgerät 5 Minuten schaumig schlagen. Löffelweise die lauwarme Rotwein-Beeren-Mischung gründlich unterrühren. Creme zu streichfähiger Konsistenz abkühlen lassen.

5. Je etwa einen Löffel vom Birnenkompott auf die Muffins geben. Darauf die Rotwein-Preiselbeer-Creme verteilen und mit Choco-Splittern garnieren.

## CHOCO-MOCCA- NUSS-KIPFERLN

### Zutaten für ca. 30–40 Stück:

50 g gemahlene Haselnüsse · 100 g kalte Butter · 50 g Puderzucker · 1 Prise Salz · 1 Eigelb · 2 EL lösliches Espresso-Pulver · 125 g Mehl · 100 g Lindt Excellence 70 % · 100 g Lindt Excellence Vollmilch · 15 g Kokosfett (Palmin) · 100 g gehackte Haselnüsse

Schwierigkeitsgrad: leicht ★  
Zubereitungszeit: etwa 45 Minuten  
+ ca. 1 Stunde Kühlzeit + ca. 12 Minuten Backzeit

1. Haselnüsse in einer Pfanne unter regelmäßigem Wenden goldbraun rösten, dann auskühlen lassen. Butter, Puderzucker, etwas Salz, Eigelb, Espresso-Pulver, geröstete Haselnüsse und Mehl rasch zu einem glatten Teig kneten. In Folie gewickelt 1 Stunde kühl stellen.
2. Ofen auf 160 °C vorheizen. Teig zu Rollen formen, dann in walnussgroße Kugeln teilen, daraus Kipferln machen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Im Ofen ca. 12 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen.
3. Chocolate klein hacken und mit Kokosfett in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Kipferln in die flüssige Chocolate tauchen, etwas abtropfen lassen und auf ein Backpapier legen. Mit den gehackten Haselnüssen bestreuen, Chocolate fest werden lassen. Kipferln am besten in einer luftdicht verschließbaren Dose aufbewahren.

## KNUSPRIGE CHOCO-SPEKULATIUS- TRÜFFEL

Zutaten für ca. 30 Stück :

200 g Spekulatius · 75 g Butter · 30 g Puderzucker · 2 EL Amaretto · 200 g Lindt Excellence Vollmilch · Kakao zum Wälzen

Schwierigkeitsgrad: leicht ★  
Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten  
+ ca. 2 Stunden Kühlzeit

1. Spekulatius in einen Gefrierbeutel geben und klein zerbröseln.
2. Weiche Butter mit Puderzucker ca. 5 Minuten mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Amaretto untermischen. Chocolate hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Flüssige Chocolate nach und nach unter die Buttermasse rühren, zerbröselte Spekulatius unterheben, Mischung 2 Stunden kühl stellen.
3. Aus der Masse ca. 30 walnussgroße Kugeln formen und in Kakao wälzen.

## ORANGEN-MARZIPAN- KONFEKT MIT ROSMARIN-CANACHE

Zutaten für ca. 20–25 Konfekt:

4 saftige Orangen · 2–3 EL Orangenlikör · 50 g Puderzucker · 400 g Rohmarzipan · 175 g Zucker · 150 g Lindt Excellence Mild 70 % · 100 ml Sahne · 30 g Butter · 2–3 Rosmarinzwige

Schwierigkeitsgrad: mittelschwer ★★  
Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten  
+ ca. 2 Stunden Gefrierzeit

1. Von einer Orange die Schale dünn herunterschälen, diese in feine Streifen schneiden und beiseitestellen. Von einer zweiten Orange die Schale fein in einen Topf reiben. Alle Orangen halbieren, Saft auspressen und zur geriebenen Orangenschale gießen. Mischung mit Puderzucker sirupartig auf ca. 50 ml einkochen.
2. Marzipan würfeln und mit dem abgekühlten Orangensirup und -likör verkneten. Masse zwischen zwei Frischhaltefolien ca. 1,5 cm dick ausrollen.

2 Stunden auf einem Tablett ins Gefrierfach legen.

3. Inzwischen die Orangenschalenstreifen mit 100 g Zucker und 150 ml Wasser in einem Topf bei mittlerer Hitze ca. 6 bis 8 Minuten leise köcheln. Danach abkühlen lassen.
4. Für den Überzug Chocolate klein hacken. Sahne mit Butter in einem kleinen Topf einmal kurz aufkochen, vom Herd nehmen, gehackte Chocolate zufügen und darin schmelzen. Etwas abkühlen lassen. Rosmarin klein hacken und mit 50 ml Wasser und 75 g Zucker aufkochen. Dann etwas ziehen lassen und durch ein feines Sieb zur Chocolate-Mischung gießen und unterrühren.
5. Marzipan aus dem Gefrierfach nehmen, Folie abziehen und in ca. 3 x 3 cm große Stücke schneiden. Diese in die Überzugsmasse tauchen, abtropfen lassen und auf ein Blech mit Backpapier setzen. Chocolate fest werden lassen.
6. Orangenschalenstreifen aus dem Sirup nehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen, etwas zerkleinern und jeweils ein wenig davon auf jedes Konfekt verteilen. Kühl aufbewahren.

## CHOCO-GEWÜRZ- TORTE

Zutaten für eine Torte mit 21 cm Durchmesser:

150 g Lindt Excellence 70 % · 250 g Butter · 6 Eier · 220 g Zucker · 30 g Mehl · 75 g fein gemahlene Mandeln · 2 zerbrochene Zimtstangen · 4–5 Kardamomkapseln, angedrückt · je 3 Sternanis und Nelken · 1 aufgeschlitzte Vanilleschote · 1 kleine rote Chillischote · 150 ml Sahne · 150 g Puderzucker · 50 g Kakao · 3 EL Rum

Schwierigkeitsgrad:  
leicht bis mittelschwer ★ / ★ ★  
Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten  
+ ca. 40 Minuten Backzeit

1. Ofen auf 180 °C vorheizen. 50 g Chocolate zerkleinern und mit 50 g Butter in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Eier trennen. Eigelb mit 30 g Zucker ca. 5 Minuten cremig-steif schlagen. Dann die geschmolzene Choco-Mischung

unterrühren. Eiweiß mit 90 g Zucker zu einer schmierig steifen Konsistenz aufschlagen. 1/3 unter den Teig rühren. Den übrigen Eischnee zufügen, Mehl und Mandeln daraufrieseln lassen und behutsam unterheben. Den Boden einer Springform (ca. 20 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen, Teig hineinfüllen und 35 bis 40 Minuten backen.

2. Für den Gewürzsirup 100 g Zucker mit 150 ml Wasser, den Gewürzen und der gehackten Chillischote bei schwacher Hitze 8 Minuten leise köcheln, abkühlen lassen und durch ein feines Sieb gießen.
3. Für die Creme 100 g Chocolate klein hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Sahne steif schlagen. 200 g weiche Butter 5 Minuten mit dem Handrührgerät schaumig schlagen – dabei löffelweise Puderzucker und Kakao zufügen. Nach und nach die flüssige Chocolate und den Rum unterrühren. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben.
4. Den abgekühlten Biskuit aus der Springform lösen und zweimal horizontal durchschneiden, sodass drei gleich dicke Biskuitböden entstehen. Jeden Boden mit dem Gewürzsirup tränken. Dann mit der Hälfte der Chocolate-Creme zu einer Torte zusammensetzen. Die Torte mit der restlichen Creme vollständig ca. 1 cm dick einstreichen.

### Noch mehr Rezepte von Johann Lafer

Welche Vielfalt an verführerischen Kreationen sich aus Lindt Chocolate zaubern lässt, zeigt Sternekoch Johann Lafer in zahlreichen weiteren Rezepten. Sie finden sie online unter [www.lindt.com](http://www.lindt.com)



# N NEUHEITEN

*Winter ist die Zeit für warme und sinnliche Schokoladen-Kreationen, für Schokolade mit kernigen Nüssen oder edlem Likör. Entdecken Sie weitere Lindt Neuheiten dieser Saison*



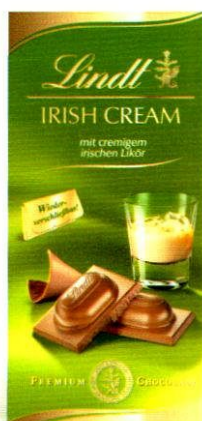
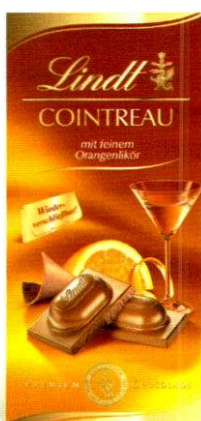
## Nicht nur für die Sinne

Mandeln, Haselnüsse, Cashewkerne, vermischt mit getrockneten Aprikosen, Cranberrys oder Apfelstückchen – Nüsse zusammen mit Trockenfrüchten sind beliebte Naschereien. Die Maitres Chocolatiers von Lindt haben diese Klassiker nun mit Alpenvollmilch- und weißer Schokolade umhüllt und einen besonders raffinierten Genuss geschaffen. Mit jedem Stückchen gönnt man sich zudem ein kleines bisschen sogenanntes Brainfood, denn Nüsse und Trockenfrüchte können sich positiv auf die Leistungsfähigkeit des Gehirns auswirken. Aber denken Sie bloß nicht zu viel über die richtige Wahl nach, sondern probieren Sie einfach, welche Tafel Ihnen am besten schmeckt: **Aprikose-Mandel** aus weißer Schokolade oder **Cranberry-Haselnuss** und **Apfel-Cashew** aus Alpenvollmilch-Schokolade.



## Die „Mousse“ man probieren

Extra locker aufgeschlagene Mousse, umhüllt von zartschmelzender Lindt Chocolate – das ist eines der Geheimnisse, warum die Mousse au Chocolat-Tafeln von Lindt so köstlich sind. Ein weiteres sind die Rezepturen, denn Mousse ist nicht gleich Mousse. Neu in diesem Winter: **Mousse au Chocolat Zimt** und **Zimt-Feinherb**. Der perfekte Genuss für heimelige Tage, wenn es draußen kalt wird.



## Ein Schlückchen in Ehren ...

... kann bei diesen neuen Likörkreationen bestimmt niemand verwehren! Entdecken Sie die neuen Sorten flüssig gefüllter Lindt Chocolate und genießen Sie edle Liköre, umhüllt von zartschmelzender Lindt Vollmilch-Chocolate: **Cointreau** mit feinem Orangenlikör und **Irish Cream** mit cremigem irischem Likör. In der wieder-verschließbaren Verpackung bleibt der Rest der Tafel so lange frisch, bis Sie sich wieder ein Stückchen gönnen.

## GANZ LIEBE GRÜSSE

Blumen sagen mehr als tausend Worte, heißt es. Einfacher, bei vielen Gelegenheiten passender und gleichzeitig köstlicher sind diese liebevoll zusammengestellten Pralinenmischungen mit einer speziellen Grußbotschaft für unterschiedliche Anlässe: Von der Geburt über das bestandene Abitur, den Einzug ins neue Heim bis hin zum kleinen Dankeschön für eine Unterstützung sagen diese vier emotionalen Geschenke immer das Richtige. Und sie überzeugen den Empfänger mit 80 Gramm feinsten klassischen Lindt Pralinés, dass Sie es ernst meinen.

Sagen Sie ganz einfach **Herzlichen Glückwunsch**, **Viel Glück**, **Alles Liebe** oder **Vielen Dank** mit den Pralinés-Botschaften von Lindt!





# Ganz persönlich!

*Manchmal muss es etwas ganz Besonderes sein, ein unvergessliches Präsent mit individueller Note. Die Mâitres Chocolatiers von Lindt hätten da zwei Ideen für Sie ...*

Sie mögen am liebsten Schokolade, die knuspert? Nüsse sollten drin sein? Und dazu vielleicht Erdbeeren, Sauerkirschen oder Blaubeeren? Und dann noch etwas „Freches“ wie Amaretini-Gebäckstückchen, bunte Piccolinos oder Gummibärchen? Nichts leichter als das, denn „Du bist der Maître!“ heißt es auch diesen Herbst und Winter wieder im Lindt Online-Shop. Hier kann sich jeder seine individuelle Wunsch-Chocolade zusammenstellen. Zur Wahl stehen Alpenvollmilch-, Edelbitter- und weiße Chocolate und bis zu vier Zutaten, die Sie nach eige-

nem Geschmack aus einem umfangreichen Sortiment aussuchen und so Ihre ganz persönliche Lindt Chocolate zusammenstellen können. Nach drei schnellen Bestellschritten im Internet verarbeiten die Mâitres Chocolatiers alle Zutaten per Hand zu Ihrer individuellen Tafel. Spätestens zehn Tage nach der Bestellung wird sie ausgeliefert. Eine tolle Geschenkidee, da Sie auch die Verpackung mit Ihrem Namen und einem persönlichen Gruß gestalten können.



@ [www.lindt-shop.de](http://www.lindt-shop.de)

## Meine Chocodaten-Grüße

Geschenkanlässe gibt es genügend. Doch ein individuelles Präsent zu finden, ist gar nicht so leicht. Wer Pralinés, Mini-Pralinés oder eine feine Tafel Chocolate einmal mit einem ganz persönlichen Gruß versehen möchte, für den halten die Mâitres Chocolatiers im Lindt Online-Shop einen Extra-Service bereit: Hier können Sie die Verpackungen von Tafeln und Pralinés selbst kreieren und versenden. Zum individuellen Geschenk sind es fünf 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 Gruß hinzu. 5) Suchen Sie für die Geschenkverpackung Ihre Lieblingsfarben aus. Fertig sind Ihre individuellen süßen Grüße von Lindt!





# DAS GEHEIMNIS von 1001 Nacht

Einst machten sich die Heiligen Drei Könige aus dem Morgenland auf, um dem neugeborenen Jesuskind Geschenke zu bringen. Mit ihrer Geschichte ist der Traum von fernen, exotischen Ländern verbunden, von Palmen, Oasen und Kamelen und den süßen Verführungen aus 1001 Nacht. Cremige Gianduja-Kugeln oder die edle Pralinés-Mischung im Halbmond und der Schatztruhe lassen den Traum auf wundervolle Weise wahr werden. Besonders raffiniert verbindet die 1001-Weihnachtsraum-Tafel zarte Vollmilch-Chocolade mit einer feinen Weihnachtslikör-Füllung. Und öffnet sich ein Türchen des 1001-Weihnachtsraum-Adventskalenders, wird wieder ein chocoladiges Geheimnis gelüftet und jeder Tag zu einem Fest der Sinne.



## GEWINNEN SIE MIT LINDT EINE ORIENTREISE IN DEN OMAN

Vor den Toren Muscats, der Hauptstadt des Oman, wartet mit dem eleganten Shangri-La's Barr Al Jissah Resort & Spa ein wahr gewordener Urlaubstraum. Von den orientalisches inspirierten Zimmern schweift der Blick hinaus auf den 500 Meter langen privaten Strand und das türkisblaue Meerwasser des Oman. Tagsüber lockt ein vielfältiges Freizeitangebot von der Poollandschaft über eine Tauchschiule bis zum luxuriösen Spa. Für Abwechslung sorgen aber auch die 20 Restaurants des Resorts, in denen sich die Gäste auf eine kulinarische Weltreise begeben können.

### Dieser Gewinn wartet auf Sie:

- 5 Tage und 4 Nächte für 2 Personen im 5-Sterne-Hotel Shangri-La's Barr Al Jissah Resort & Spa im Al Bandar Deluxe Sea View Doppelzimmer inkl. Frühstück
- orientalisches Dinner für 2 Personen im Restaurant Al Tanoor
- Weihrauch-Rosen-Behandlung im Spa The Chi (für 1 Person)



Gewinn-  
spiel

- 1/2-tägiger Ausflug nach Muscat mit Besichtigung der Moschee und des Bazars, nachmittags Bootsausflug vor der Küste
- deutschsprachiges Buch „Fenster im Oman“ als Gastgeschenk
- Flug ab Deutschland nach Muscat
- kostenloser Airport-Shuttle von Muscat zum Hotel und retour

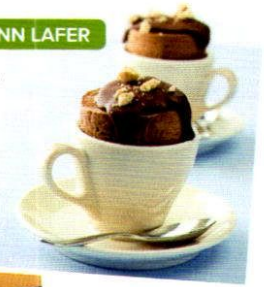
### Um am Gewinnspiel teilzunehmen, schreiben Sie an:

Lindt & Sprüngli, Gewinnspiel „Oman“, 52092 Aachen.  
Oder nehmen Sie teil unter [www.lindt.com/fanclub](http://www.lindt.com/fanclub)  
Teilnahmeschluss: 15.12.2013. Reiseantritt: Jan. – Dez. 2014  
(ausgenommen 15.–22.2., 12.–26.4., 18.–25.10.,  
21.12.2014 – 4.1.2015 und bestimmte Nationalfeiertage)

Nicht teilnahmeberechtigt sind Lindt Mitarbeiter und ihre Angehörigen sowie Mitarbeiter des Verlags. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Eine Barauszahlung des Gewinns ist nicht möglich.

# Lindt exklusiv

EXTRA-REZEPTE VON JOHANN LAFER



## Der Fanclub für Genießer

Eine Auswahl erlesener Lindt Pralinés, exklusiv für Sie zusammengestellte Trüffelkombinationen und verführerische Neuheiten – Liebhaber feiner Premium-Chocolade wissen die Vorzüge des Lindt Chocoladen Clubs zu schätzen. Schließlich erhalten sie dort Monat für Monat bewährte Klassiker und aufregende Premieren aus dem Lindt Sortiment. Aber das ist noch nicht alles: Mitglieder können sich außerdem in jedem Paket auf ausgeklügelte Rezepte freuen, die Sternekoch Johann Lafer eigens für Lindt entwickelt hat. Interessante Informationen über die weite Welt der Chocolate und spannende Einblicke hinter die Kulissen von Lindt runden das Paket ab. Zu guter Letzt winken treuen Mitgliedern exklusive Prämien. Werden auch Sie zum Genießer und registrieren Sie sich im Lindt Chocoladen Club unter Tel. 01 80 / 588 60 04 (0,14 Euro/Min. a. d. dt. Festnetz, max. 0,42 Euro/ Min. a. d. Mobilfunknetz); Mo.–Fr. 8–18 Uhr oder mit einer Mail an [service@lindtchocoladenclub.de](mailto:service@lindtchocoladenclub.de)



@ [www.lindtchocoladenclub.de](http://www.lindtchocoladenclub.de)

## Glückliche Gewinner



**Herzlichen Glückwunsch, liebe Familie Stepper!** Die Gewinner der Lindt Chocoladenseiten-Reise zum Weihnachtsmann flogen im Dezember 2012 ins finnische Rovaniemi. „Eine tolle Reise“, schwärmten die fünf Glücklichen aus Römerstein.

## Mini-Pralinés

FÜR JEDE GELEGENHEIT

*Beim Kaffee mit den Freundinnen, zum Naschen zwischendurch oder als charmantes Mitbringsel zu vielen Gelegenheiten – Lindt Mini Pralinés sind bei Chocoladen-Liebhabern immer gern gesehen. Kein Wunder, denn in jeder Praline im Miniformat steckt höchste Confiserie-Kunst nach dem Motto: halb so groß, doch genauso raffiniert und vielfältig! Am einfachsten kommen die kleinen Meisterwerke der Maitres Chocolatiers über den Lindt Online-Shop direkt zu Ihnen nach Hause.*

@ [www.lindt-shop.de](http://www.lindt-shop.de)



Gefallen Ihnen die Chocoladenseiten? Was würden Sie sich wünschen? Schreiben Sie uns. Eine Auswahl der interessantesten Anregungen veröffentlichen wir mit Ihrer Genehmigung in einer der nächsten Ausgaben. Wir freuen uns auf Ihre Post: Lindt & Sprüngli GmbH, Stichwort „Leserbrief“, 52094 Aachen, [chocoladenseiten-de@lindt.com](mailto:chocoladenseiten-de@lindt.com)

## 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) OBJEKTVERANTWORTLICHE Heike Bootz OBJEKTLEITUNG Silvia Boltz CHEFREDAKTEUR Jens Leichsenring PROJEKTLEITUNG Brigitte Buhmann ART DIRECTION Sabine Krohberger, Sandy Schneider MITARBEITER DIESER AUSGABE Oliver Armknecht, Claudia Götz, Nicole Grinzinger, Gisela Haberer, Anja Hanke, Julia Kloft, Norbert Misch-Kunert, Jürgen Stoll VERLAG Chocoladenseiten ist eine Kooperation von move communications GmbH (Kistlerhofstr. 70, 81379 München, Tel. 0 89/45 22 19-0, 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



Für sechs Logos erhalten Sie einen Schlüsselanhänger mit dem Lindt Teddy

# Danke für Ihre Treue!

Lindt belohnt auch dieses Jahr treue Genießer der Weihnachts-Spezialitäten-Beutel. Und was gibt es Schöneres, als mit dem Lindt Teddy Danke zu sagen? Sammeln Sie mit und freuen Sie sich auf einen Lindt Teddy-Schlüsselanhänger oder einen Lindt Mini-Plüschteddy



Für zwölf Logos belohnen wir Sie mit einem Mini-Plüschteddy

So einfach geht's:

**1** Sammeln Sie die Lindt-Logos (siehe Abbildung links unten) auf der Vorderseite der Lindt Weihnachts-Spezialitäten-Beutel.

**2** Nun laden Sie sich den Sammelpass als PDF aus dem Internet ([www.lindt.com/fanclub](http://www.lindt.com/fanclub)) herunter und drucken Sie ihn aus.

**3** Kleben Sie die Lindt-Logos auf den Pass. Alternativ können Sie die Logos auch auf ein DIN-A4-Blatt aufkleben.

**4** Bitte schicken Sie den Sammelpass oder das DIN-A4-Blatt mit den Logos in einem frankierten Umschlag bis zum 31.1.2014 an: Lindt & Sprüngli GmbH, Stichwort „Beutel-Promotion“, 52096 Aachen. Namen und Anschrift nicht vergessen!



Kleben Sie hier Ihre ausgeschnittenen Lindt Logos der Weihnachts-Spezialitäten-Beutel auf:



**Sammelpass für Oberbeutel-Treueaktion**  
 Ihre erhalten Sie diese Sammelkarte mit allen notwendigen Informationen. Jede Logos auf Lindt Beutel kann bis zum 31.1.2014 an Lindt & Sprüngli GmbH, Stichwort „Beutel-Promotion“, 52096 Aachen.

Ihre Treue lohnt sich!  
 Logos sammeln und Prämie sichern.

Nachname: \_\_\_\_\_  
 Vorname: \_\_\_\_\_  
 PLZ, Ort: \_\_\_\_\_  
 E-Mail: \_\_\_\_\_

## Ihre Treueprämien

Unser Dankeschön für Ihre gesammelten und eingeschickten Logos:

- Für **sechs Logos** erhalten Sie einen **Schlüsselanhänger mit dem Lindt Teddy**.
- Für **zwölf Logos** belohnen wir Sie mit einem **exklusiven Lindt Mini-Plüschteddy (10 cm)**.

Nicht teilnahmeberechtigt sind Lindt Mitarbeiter und deren Angehörige. Die Treueaktion findet bis 31.1.2014 statt. Berücksichtigt werden nur die Logos der Lindt Weihnachts-Spezialitäten-Beutel. Logos anderer Lindt Produkte nehmen nicht an der Aktion teil. Versand der Treueprämien nur innerhalb Deutschlands.

„WIR LIEBEN KLEINE  
KOSTBARKEITEN.“

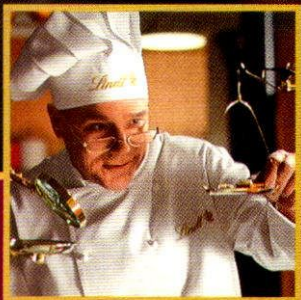
MINI PRALINÉS VON LINDT.

Lindt

MINI PRALINÉS



KLEINE, FEINE 36 KOSTBARKEITEN



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



Lindt

SCHWEIZER MÂÎTRE CHOCOLATIER  
SEIT 1845

