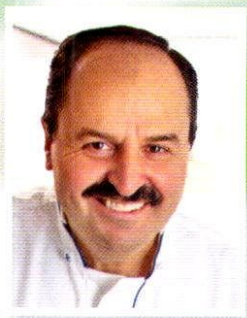


# Chocoladen

# Seiten

DAS LINDT MAGAZIN FÜR GENIESSER



## OSTERN KREATIV

Bunte Ideen mit dem Lindt Goldhasen

## FRUCHT TRIFFT SCHOKOLADE

Köstliche Rezepte von Sternekoch Johann Lafer

## LINDOR CAMEL

Die neue unendlich zartschmelzende Verführung



Ihr Gewinn

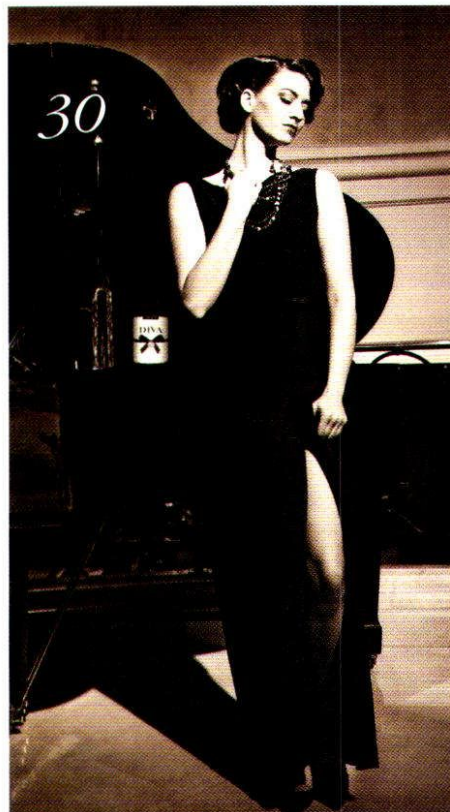
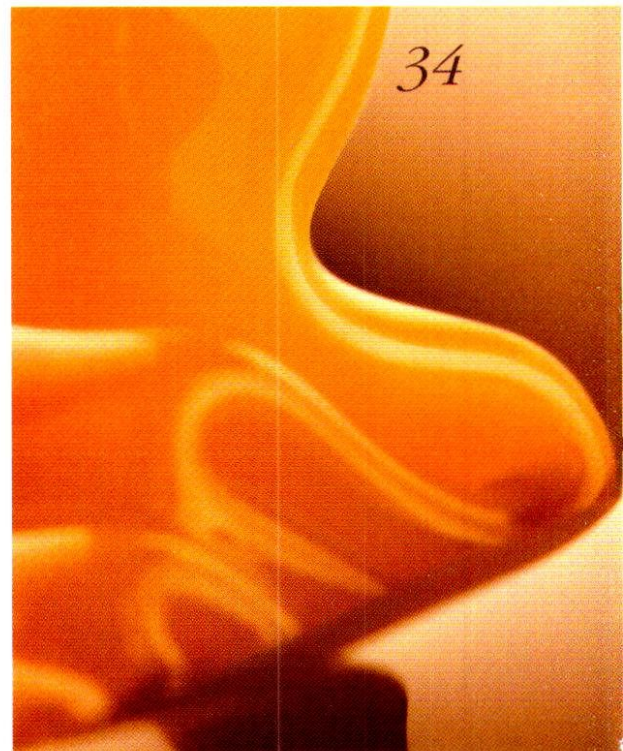
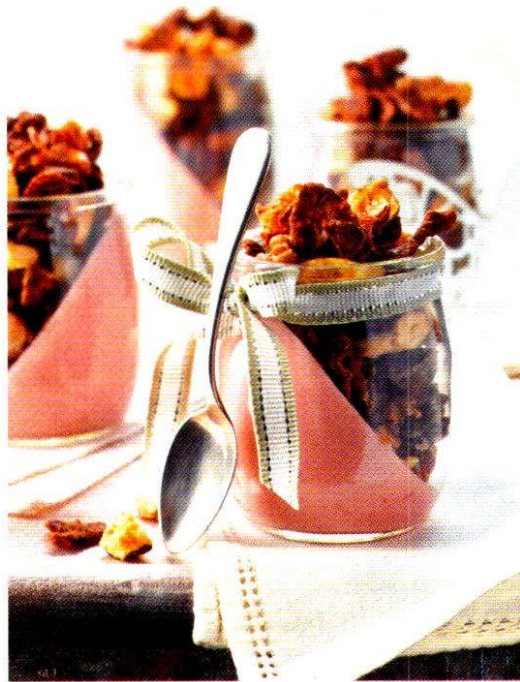
Mit Lindt ein Wochenende für zwei Personen in Antwerpen gewinnen



Lindt

SCHWEIZER MÂTRE CHOCOLATIER  
SEIT 1845

# 7 INHALT L



Lindt Tafel-Logos sammeln und sich über eine Frochkönig-Porzellantasse freuen!

## Das erwartet Sie ...

- 4 Magazin**  
Frühling mit Lindt
- 6 Mit fünf Sinnen genießen**  
Die Aromenvielfalt von Lindt Excellence
- 10 So bunt war Ostern noch nie**  
Kreative Deko-Tipps mit den stylischen Lindt Hennen und der Lindt Goldhasen-Familie
- 16 Ostern zu zweit**  
Ideen für ein langes, kuscheliges Wochenende
- 20 HELLO, live your Dream**  
Vom Dance-Coaching bis zur Hollywood-Party – HELLO macht Träume wahr
- 24 Und welches Ei darf's für Sie sein?**  
Machen Sie den Test und entdecken Sie neue Eier-Köstlichkeiten von Lindt
- 26 Das perfekte Sommerfest**  
Lindt Hochfein-Pralinés und viele Tipps und Ideen von Brigitte von Boch für eine gelungene Party
- 30 Lindt Diva 2013**  
Starfotografin Gabo setzt die Lindt Diva 2013 mit edlen DIVA-Trüffeln in Szene
- 34 Lindor Caramel**  
Entdecken Sie die neue unwiderstehliche Rezeptur der zartschmelzenden Versuchung
- 38 Mini und doch ganz groß**  
Ein Blick über die Schulter der Maîtres Chocolatiers bei der Herstellung der Mini Pralinés
- 40 Lafers Schokoladenfrüchte**  
Sommerliche Rezepte mit Frucht & Schokolade
- 48 Die ganze Welt von Lindt**  
Noch mehr Neuheiten aus dem Hause Lindt
- 51 Treue, die sich lohnt**  
Lindt belohnt treue Genießer der Ostereier



Liebe Leserinnen und Leser!

Ostern steht vor der Tür, es ist Frühling und die Natur erblüht gerade wieder, wenn sich unsere Kinder dieses Jahr auf die Suche nach dem Lindt Goldhasen machen werden. In den Osternestern finden sie neben Schokoladen-Eiern und den bunten Lindt Hennen vielleicht auch den neuen Goldhasen Nuss mit feinen Haselnuss-Stückchen in zarter Vollmilch-Chocolade.

Neues zu entdecken gibt es auch bei den Lindor-Rezepturen der Maîtres Chocolatiers: Lindor Caramel. Die unendlich zartschmelzende Karamellfüllung, umhüllt von sanft knackender Lindt Vollmilch-Chocolade ... glauben Sie mir, eine bessere Gelegenheit, sich selbst öfter mal eine Auszeit zu gönnen und zu genießen, gibt es nicht (Seite 34)!

Wie man sich den Tag verstüßt, weiß auch Kirsten: Sie ist die „Lindt Diva 2013“ und wie geschaffen für die wundervollen DIVA Marc de Champagne-Trüffel. Starfotografin Gabo setzte die Opernsängerin für uns stilvoll in Szene (Seite 30).

Mit seiner unbeschreiblichen Kreativität und Fantasie hat auch Sternekoch Johann Lafer wieder traumhafte Rezepte für Sie kreiert. Dieses Mal verführt er uns mit Früchten, Beeren und Lindt Chocolate (Seite 40).

Frohe Ostern und eine genussvolle Zeit wünscht Ihnen Ihr

DR. ADALBERT LECHNER  
Geschäftsführer Lindt & Sprüngli Deutschland

P.S. Ich möchte Ihnen noch ans Herz legen, Ihre Träume zu leben. So wie das die Gewinner der „HELLO, live your Dream“-Aktion tun (Seite 20)!



## MÄRCHENHAFT

Der Froschkönig ist in diesem Frühjahr allgegenwärtig. So lassen die Froschkönig-Minis von Lindt aus köstlicher Vollmilch-Chocolade die Herzen von Prinzessinnen auf der Suche nach ihrem Traumprinzen höher schlagen. Mit den Froschkönig-Minis sind auch die neuen Froschkönig-Tassen aus Porzellan gefüllt. Und wer sich beim Genießen in seine Kindheit zurückversetzen lassen möchte, findet im neu gestalteten Märchenbuch „Der Froschkönig oder der eiserne Heinrich“ das bezaubernd illustrierte Original-Märchen (Coppentrath Verlag, 49,95 Euro – [www.coppentrath.de](http://www.coppentrath.de)).



### Froschkönig-Minis

Ob verliebt, verlobt oder verheiratet – die Froschkönig-Minis aus Vollmilch-Chocolade von Lindt schmecken jedem. Es gibt sie auch in der Porzellantasse



# Hallo Frühling!

Verliebt in einen Traumprinzen und Lindt-Chocolade oder ein kleiner Dank zum Muttertag – freuen Sie sich auf einen Frühling der Genüsse



### Kleiner Dank

Es müssen nicht viele Worte sein, um Danke zu sagen. Bei Lindt Kleinere Dank zählen die Geste und die erlesenen Lindt-Pralines

### Am 11. Mai ist Muttertag!

Ein Festtag zu Ehren der Mütter – das kannten schon die alten Griechen, die mit Ebrentagen die Mütter ihrer Götter feierten. Im Mittelalter führte Englands König Heinrich III. den „Mothering Day“ ein, an dem sich die Familie um die Mütter versammelte. Der heutige Muttertag geht auf die amerikanische Frauenbewegung des 19. Jahrhunderts zurück. Seitdem wird in nahezu allen Ländern der Erde Muttertag gefeiert. Bei uns findet er am zweiten Sonntag im Mai statt – dieses Jahr am 11. Mai. Als Dank werden Gedichte geschrieben, aber auch Blumen und Schokolade verschenkt. Das größte Präsent aber macht wohl, wer diesen Tag ganz dem lieben Menschen widmet, der ihm das Leben geschenkt hat.



## LINDOR LÄSST TULPEN SPRECHEN

*Wie oft sucht man nach einem kleinen Geschenk oder Mitbringsel, das echte Freude bereitet? Ob der Geburtstag der Kollegin, gute Besserungswünsche für den Opa, ein Dankeschön von Herzen für den Nachbarn oder eine kleine Entschuldigung – Lindor gibt es jetzt für viele Anlässe in wunderschönen Verpackungen mit frühlinghaften Tulpenmotiven. Die Qual der Wahl hat man zwischen Lindor-Tulpenstangen, einem zauberhaften Lindor-Herz und dem Lindor-Präsent mit Schleife und Tulpenanhänger, auf dessen Rückseite Platz für einen lieben Gruß an den Beschenkten ist. Alle drei Lindor-Präsente sind gefüllt mit den unendlich zartschmelzenden Lindor-Kugeln Milch.*

## 20 schokoladige Jahre



20 Jahre begeistert das Schokoladenmuseum von Lindt seine inzwischen elf Millionen Besucher mit Spannendem und Wissenswerthem rund um den schönsten Genuss der Welt. Diesen Erfolg feierte das Museum zu seinem 20. Geburtstag mit zahlreichen Gästen und vielen Pralinen zum Probieren. Höhepunkt der Feier war der Moment, als sich 500 Kinder über eine riesige Geburtstagstorte hermachten – ein Geschenk der Handwerkskammer. Anschließend erfreute die Berliner Künstlerin Sonja Alhäuser die Gäste mit einem Kunstprojekt zum Naschen am Schokoladenbrunnen. Natürlich waren auch die feinen Rezepturen der Maitres Chocolatiers von Lindt bei der Feier am 31. Oktober 2013 dabei und konnten verkostet werden.

[www.schokoladenmuseum.de](http://www.schokoladenmuseum.de)

## NACHGEFRAGT

### Gibt es Unterschiede in der Haltbarkeit von Schokolade?

„Die Haltbarkeit unserer feinen Lindt Chocolate hängt von der Lagerung ab. Generell sollten Sie Schokolade kühl, trocken und wenn möglich in einer geruchsneutralen Umgebung aufbewahren – idealerweise bei 14 bis 18 °C, jedoch nicht im Kühlschrank. So hält sich Lindt Chocolate einige Monate. Am längsten können Sie unsere massiven Tafeln aus Lindt Chocolate aufbewahren. Sind die Schokoladenspezialitäten gefüllt oder enthalten besondere Zutaten oder Gewürze, kann sich die Haltbarkeit je nach Inhalt und Zutat etwas verringern. Schokoladen mit einem hohen Kakaoanteil sind etwas länger haltbar als Vollmilch- oder weiße Schokolade.“





# 5 MIT ALLEN Sinnen GENIESSEN

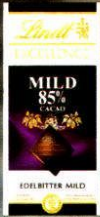
Erleben Sie mit unserer genussvollen Verkostung  
die ganze Vielfalt von Lindt Excellence

## Sehen und Fühlen

Die feine Schokolade von Lindt Excellence gibt schon von außen ihre besondere Qualität und Güte preis. Nehmen Sie sich zu Beginn unserer Verkostung Zeit, die dunkle Farbe der Edelbitter-Chocolade zu betrachten. Bei hochwertiger Schokolade wie Lindt Excellence ist sie homogen und äußerst intensiv. Die einzelnen Stücke sind seidig bis hochglänzend und sehr gleichmäßig in der Struktur. Das lässt sich auch fühlen, wenn Sie vorsichtig über die Oberfläche streichen. Sie sollte nicht rau und körnig, sondern glatt und gleichmäßig sein. Die Maitres Chocolatiers von Lindt sind zu Recht stolz auf diesen seidig-matten Glanz jeder einzelnen Tafel.



## Riechen



Der sehr seltene und wertvolle Edelkakao, wie er in Lindt Excellence verwendet wird, lässt schon beim Riechen seine große Aromenvielfalt erahnen. Halten Sie sich einmal eine Tafel Lindt Excellence 85 % Mild unter die Nase und atmen Sie den reichhaltigen Duft und die intensiven Aromen ein. Durch sanftes Schnüffeln können Sie den Geruchseindruck noch verstärken. Lindt Excellence wird Sie durch einen ausgewogenen, intensiven und zugleich andauernden Duft verzaubern. Und schon jetzt werden einzelne Aromen erlebbar – vielleicht riechen Sie Vanille, Honig oder einzelne Früchte heraus.



## Hören

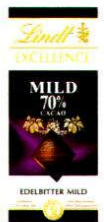
Unglaublich, aber die Qualität feinsten Schokolade lässt sich auch hören. Brechen Sie dazu ein Stück Lindt Excellence direkt neben Ihrem Ohr ab. Ein Bruchgeräusch bei einer Tafel Schokolade kann sehr dumpf sein, aber auch laut, markant und knackig wie bei einer Lindt Excellence 70 %. Ein deutliches Knacken und ein glatter Bruch zeigen: Hier wurden höchste Qualitätsansprüche an Zutaten und Herstellung gestellt – und erfüllt.





## Schmecken

**Freuen Sie sich schon auf das Finale unserer 5-Sinne-Verkostung? Zu Recht!** Der Geschmack ist die intensivste Erfahrung bei solch einem Genuss. Lassen Sie dazu ein Stückchen Lindt Excellence Chocolate langsam im Mund zergehen und verteilen Sie es mit der Zunge. Hochwertige Schokoladen zergehen im Mund schnell und cremig-zart. Bei den edelbitteren Chocoladen von Lindt Excellence werden Sie leicht herbe Röstaromen wahrnehmen, die aber sehr harmonisch sind. Besonders zart ist diese Aromatik bei den milden Sorten wie Lindt Excellence 70 % Mild. Doch egal, ob Sie sich für die Sorte Edelbitter Intensiv oder Edelbitter Mild entscheiden, durch die Verwendung von Edelkakao werden Sie stets eine Sinfonie aus bis zu 400 Aromen entdecken können – darunter Nuancen von Trockenfrüchten, Lakritz oder sogar Tabak.





*So bunt war  
Ostern  
noch nie!*

1. *In ihrem Nest* aus Stroh sitzen die bunten Lindt Hennen geborgen und warten darauf, dass die Gäste des Osterfrühstücks sich für eines ihrer leckeren Alpengvollmilch-Chocoladen-Eier entscheiden. ©

2. *Wer sucht*, der findet! An Ostern sind das am besten viele feine Lindt Köstlichkeiten, die stolz den Großeltern präsentiert werden. Und da Oma und Opa fleißig mithelfen, sitzt der Lindt Goldhase in den Körbchen schon inmitten vieler Lindt Choco-Eier.



*Ob draußen oder drinnen: Dieses Jahr darf Ostern mal knallbunt werden – mit den stylischen Lindt Hennen und ihren Eiern in frechen Farben, den unendlich zartschmelzenden Lindor-Eiern und natürlich dem Lindt Goldhasen.*

*Frohe Ostern!*

### 3. *Darf ich dich verführen?*

Er weiß genau, dass ihr Herz für zartes Haselnuss-Nougat und Alpenvollmilch-Chocolade schlägt. So liegt er am Ostermorgen mit der großen Geschenkpackung voller bunter Hennen-Eier goldrichtig.

3



4

4. *Ganz schön bunt* geht's hier zu: Zwei stylische Lindt Hennen haben es sich in einem Pappi aus dem Bastelbedarf bequem gemacht. Eine schokoladige Überraschung für Vollmilch-Fans.

5. *Welcher Schoko-Schatz* wird wohl als Erstes geöffnet? Das große grüne Hennen-Metall-Ei, gefüllt mit cremigen Nougat-Eiern, oder die lustige Schiebetafel? Oder doch ein Exemplar aus der großen Lindt Goldhasen-Familie?



5

6. *Ein echter Hingucker:* Das aufgeschlagene Straußenei, mit zarten Frühlingsblümchen liebevoll dekoriert, bietet genügend Platz für den Goldhasen von Lindt und ein paar Lindor-Eier. Da es aber nie genug der unendlich zartschmelzenden Lindor-Köstlichkeiten sein können, finden auch ein paar davon als Dekoration auf dem Teller Platz.





7

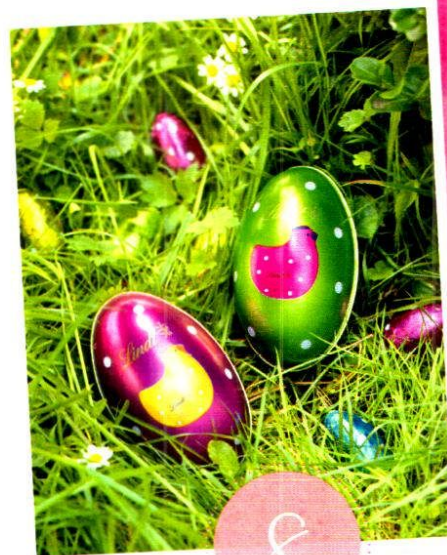
7. *Für drinnen* oder draußen unter einem Vordach: Ihre Ostergäste werden begeistert sein, wenn sie von diesem Weidenkranz in Ei-Form empfangen werden. Als Hingucker dient neben frischen Frühlingsblumen ein kleines Nest mit Lindt Goldhase und Mini-Lindor-Eiern. @

8. *Was war zuerst da?* Die Henne oder das Ei? Diese Gretchenfrage lässt sich anhand der Metall-Eier von Lindt in fröhlicher Runde besprechen. Denn die Henne auf dem Ei, das mit bunten Nougat-Eiern in Alpenvollmilch-Chokolade gefüllt ist, gibt der Diskussion süße Anregungen.



9

9. *Hennen-Wettrennen*  
Welche Henne ist als Erstes im Ziel und darf verspeist werden? Auf diesen leicht zu bastelnden Spielspaß freut sich die ganze Familie. Schließlich darf sich der Sieger des lustigen Hennen-Rennens mit köstlicher Alpenvollmilch-Chokolade belohnen. @



8

Anleitungen  
online

Diese und viele weitere hübsche Osterideen finden Sie ausführlich erklärt im Internet:

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





Ostern gemütlich: auf dem  
Sofa gemeinsam lesen und  
vielleicht einen der beiden  
Lindt Goldhasen naschen



# Ostern zu zweit

*Frisches Grün, zarte Knospen, sonnengelbe Narzissen: Wenn das schönste Frühlingsfest des Jahres ansteht, haben Paare endlich mal wieder Zeit für sich. Mit unseren Tipps erleben Sie ein unvergessliches Osterwochenende*

## Tipps für Junggebliebene



### 1 Kuschelige Vorlesestunde

Wir alle lieben gute Geschichten. So wie in „Nicht schon wieder Ostern!“ mit tollen Ostererzählungen von Erich Kästner, Patricia Highsmith, Ingrid Noll, Martin Suter und vielen anderen. Wetten, dass die noch viel schöner sind, wenn Sie und Ihr Partner sie sich gegenseitig vorlesen? (Diogenes, 320 Seiten)

### 2 Ausgedehnter Marktbummel

An Ostern locken viele Städte, Dörfer, Burgen und Schlösser mit bunten Frühlingsmärkten. Streifen Sie an Ständen mit Blumen, Kunsthandwerk, Schmuck, feinen Weinen und kleinen Köstlichkeiten vorbei. Vielleicht entdecken Sie ja für sich und Ihren Liebsten ein tolles Ostergeschenk? ([www.ostermarkt-verzeichnis.de](http://www.ostermarkt-verzeichnis.de))



### 3 Private Dinner

Sanftes Licht, erlesene Speisen, leise Musik und ein tiefer Blick in die Augen des Liebsten – viel zu selten nehmen wir uns die Zeit für ein romantisches Candlelight-Dinner. Noch entspannter ist's, wenn keiner von beiden in der Küche stehen muss. Da hilft ein Mietkoch weiter, der zu Ihnen nach Hause kommt und für Sie etwas zaubert. ([www.mietkochweltweit.de](http://www.mietkochweltweit.de), [www.mietkoch.tv](http://www.mietkoch.tv))



### 4 Picknick mit Oldtimer

Wollten Sie schon immer mal mit einem alten Alfa Romeo die Landschaft erkunden? Dann mieten Sie sich an Ostern einen Oldtimer für einen Ausflug mit dem ersten Picknick des Jahres und der großen Geschenkbox mit Lindt Goldhasen für dich & für mich. ([www.oldtimervermietung.de](http://www.oldtimervermietung.de), [www.oldierent.de](http://www.oldierent.de), [www.oldie-classics.de](http://www.oldie-classics.de))



## Für dich & für mich

### Lindt Goldhasen in Liebesmission

Wenn das keine unwiderstehliche Liebeserklärung zu Ostern ist: Je zwei Lindt Goldhasen gibt es jetzt für dich & für mich auch im Nest mit unendlich zartschmelzenden Lindor-Mini-Eiern, als Trüffelduo mit verführerischen Marc de Champagne-Herzen und in der Geschenkbox mit Lindor-Mini-Eiern und liebevoller Goldhasen-Geschenkkarte.



## Tipps für frisch Verliebte HELLO Ostern! Endlich Zeit für ein paar verrückte Dinge

### 1 Rent a Segway

Es muss nicht immer das gute alte Fahrrad sein. Wie wäre eine Tour mit Segways, den coolen Spaßgeräten mit zwei Rädern, die auf derselben Achse liegen? Also, warum nicht an Ostern zwei Segways mieten und damit ganz lässig durch eure Heimatstadt kreuzen? Ihr werdet garantiert die Blicke auf euch ziehen. ([www.pedalhelden.de](http://www.pedalhelden.de), [www.mindways-segway.de](http://www.mindways-segway.de), [www.segwalk.de](http://www.segwalk.de))

### 2 Ein Kuschel-DVD-Abend

Ihr habt eine Segway-Tour gemacht? Dann lasst jetzt den Tag gemütlich mit einer lustigen DVD ausklingen. Ihr liebt Romantic Comedys? Wie wäre es dann mit „The Best Exotic Marygold Hotel“ oder „Keinohrhasen“?



### 3 Pfadfinder 2.0: Geocaching

Ihr wollt an Ostern raus und euren Abenteuerdurst stillen? Dann ist Geocaching genau das Richtige für euch. Mit einem GPS-Gerät oder dem Smartphone als Guide durchforstet ihr Grünzeug, Asphalt und Beton – immer auf der Suche nach einem Schatz. Vielleicht sind es ja die verführerischen Lindt HELLO Chocolate Bits? ([www.geocaching.de](http://www.geocaching.de), [www.cityhunters.de](http://www.cityhunters.de))



### 4 Ein City-Kurztrip

Partyszene in Wien oder romantisch-verwinkelte Gassen des Montmartre in Paris? Oder lieber durch die stylischen Modeboutiquen in Antwerpen stöbern und originale Pommes essen? Die Ostertage sind eine verdammt lässige Zeit, um eine der vielen Trendcitys Europas zu besuchen – gerade dieses Jahr, da Ostern erst Mitte April ist. Wichtig: frühzeitig buchen – oder an unserem Preisausschreiben teilnehmen (siehe rechte Seite).





## 5 Frühstück? Klar, aber bitte spät!

Schläft erst mal richtig aus – eine Extra-Kuschelrunde im Bett gehört an Ostern einfach dazu. Und dann ein hipper Osterbrunch mit all den verdammt leckeren Sachen, die sonst nicht auf den Tisch kommen. Als süßer Abschluss verwöhnen die fruchtig-frischen HELLO Strawberry Cheesecake Eggs den Gaumen.

## 6 Abtauchen in 1001 Nacht

Fürs Orient-Feeling muss man nicht gleich nach Marokko jetten. Clevere wissen: Hamams gibt es mittlerweile auch bei uns. Düfte, jede Menge Schaum und Wärme, Wärme, Wärme – den Körper kann man nicht sinnlicher verwöhnen. Wellness und Wassergüsse für eine samtweiche Haut. Muss man haben!



Brunch mal wieder – mit HELLO Strawberry Cheesecake und Cookies & Cream Eggs. Als Einladung perfekt: die coolen HELLO-Türhänger

## Ein Wochenende in Antwerpen

### IM HOTEL RADISSON BLU

Gewinnen Sie mit Lindt ein Wochenende für zwei Personen in Antwerpen. Die facettenreiche Hafenstadt lädt zum Bummeln durch ihre engen Gassen mit Boutiquen und Feinkostläden ein. Natürlich darf auch ein Besuch einer originalen Pommes-Bude nicht fehlen. Ausgangspunkt für Ihre Erkundungstouren ist das Hotel Radisson Blu im Herzen des Diamantenviertels in der Altstadt. Ob schick-edle Zimmer, ein gemütliches Frühstück mit Blick auf den Astrid-Platz oder entspannen im Indoor-Pool – im Radisson Blu werden Sie sich rundum wohlfühlen.

Mit Lindt gewinnen

#### DAS KÖNNEN SIE GEWINNEN:

- Zwei Nächte für zwei Personen in einem Doppelzimmer im Hotel Radisson Blu Antwerpen inklusive Frühstücksbuffet
- Anreise für zwei Personen von Deutschland nach Antwerpen und zurück

Wenn Sie gewinnen wollen, schreiben Sie einfach an:

Lindt & Sprüngli, Gewinnspiel „Antwerpen“, 52094 Aachen.

Die Teilnahme ist auch unter [www.lindt.com/fanclub](http://www.lindt.com/fanclub) möglich. Teilnahmeschluss ist der 22. 4. 2014. Reiseantritt: Mai – Dezember 2014 (nach Verfügbarkeit).

Nicht teilnahmeberechtigt sind Lindt Mitarbeiter und ihre Angehörigen sowie Mitarbeiter des Verlags. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.



Die edlen Zimmer des Radisson Blu sind für zwei Nächte Ihr Zuhause und Ausgangspunkt für Erkundungen durch Antwerpen

HELLO

# HELLO, LIVE YOUR DREAM and win

FILMSTAR SEIN, EINE EIGENE  
MODEKOLLEKTION ENTWERFEN  
ODER SICH FÜR UNSERE  
UMWELT EINSETZEN?  
JEDER MENSCH HAT EINEN  
PERSÖNLICHEN TRAUM.  
MIT TOLLEN PREISEN HALB  
LINDT HELLO DEN GEWINNERN,  
IHREN TRAUM ZU ERFÜLLEN

Music HOLLYWOOD Social CAMPUS Fashion

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



## The SOCIAL Dream

### DIE WELT BRAUCHT DICH!

Umweltschutz gehört zu den größten Aufgaben des 21. Jahrhunderts. Kein Wunder, dass so viele bei der Umweltorganisation Global Green USA ein Praktikum machen wollen. Wer lieber anderen Menschen hilft, kann sich bei amfAR für AIDS-Kranke einsetzen oder bei der Clinton Global Initiative engagieren.



### FRUCHTIG-FRISCH

BEI STRAWBERRY CHEESECAKE TRIFFT VERFÜHRERISCHE ERDBEER-QUARK-CREME AUF EINE ZARTSCHMELZENDE VOLLMILCHSCHOKOLADE UND KNUSPRIGE GEBÄCKSTÜCKCHEN. EINFACH UNWIDERSTEHLICH!



# The MUSIC Dream



## MUSIC WAS MY FIRST LOVE

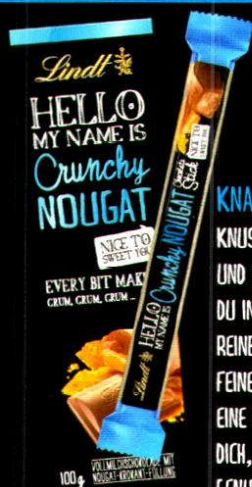
Wer hat nicht schon mal davon geträumt, eigene Musik zu machen und sie auf der ganzen Welt vorspielen zu dürfen? Mit dem zehntägigen „Dance & Vocal Coaching“ können die Gewinner ihrem Traum einen großen Schritt näher kommen. Aber auch ein Praktikum im Studio von Latin-Queen Gloria Estefan stand zur Wahl.

**ZUM REINBEISSEN!**  
FRISCH GEBACKENE KEKSE, WER KANN DAZU SCHON NEIN SAGEN? VOR ALLEM WENN SIE WIE BEI COOKIES & CREAM AUCH NOCH MIT EINER LUFTIGEN SAHNECREME KOMBINIERT WERDEN.



NICE TO SWEET YOU

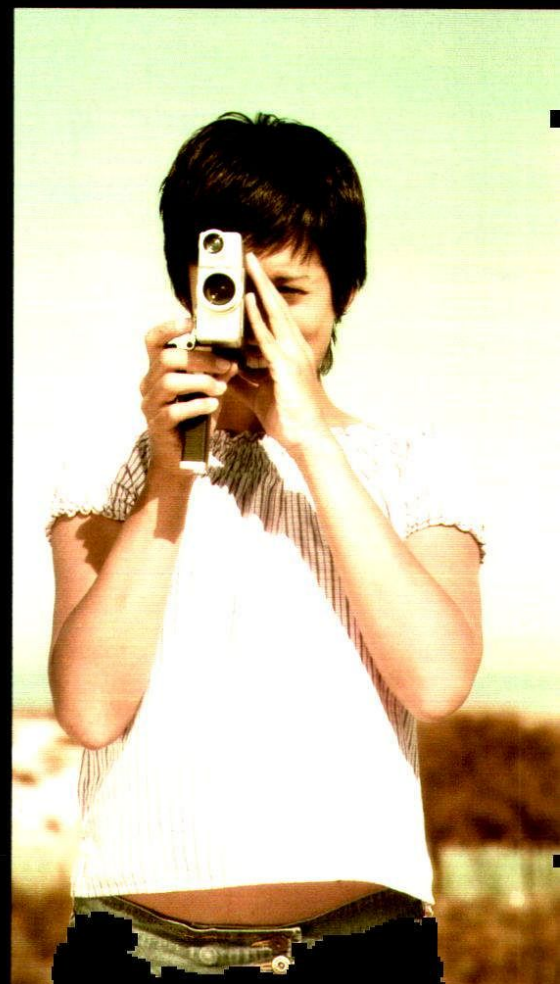
# The HOLLYWOOD Dream



**KNACKIGER BEGLEITER**  
KNUSPRIGER HASELNUSSKROKANT UND WAFFELSTÜCKCHEN – WENN DU IN CRUNCHY NOUGAT REINBEISST, WARTET HINTER DER FEINEN VOLLMILCHSCHOKOLADE EINE ECHTE ÜBERRASCHUNG AUF DICH, VON DER DU GAR NICHT GENUG BEKOMMEN KANNST.

## BESUCH IN DER TRAUMFABRIK

Nirgends werden mehr Träume geschaffen als in Hollywood. Die Geheimnisse dahinter verraten unterschiedliche Praktika, in denen der Gewinner Erfahrungen in den Bereichen Drehbuch, Regie und Produktion sammeln kann. Und ganz nah an die Stars geht es bei der Oscar-Party von Elton John, für die zwei Tickets verlost werden.





# The CAMPUS Dream



**SO MUSS ER SEIN!**  
EIN APFELKUCHEN, DER BESSER  
IST ALS BEI OMA? KAUM ZU  
GLAUBEN, ABER MIT DER  
FEINEN APFELCREME UND DEN  
GEBÄCKSTÜCKCHEN VON  
APPLE CRUMBLE KANN ES  
WIRKLICH KEINER AUFNEHMEN.

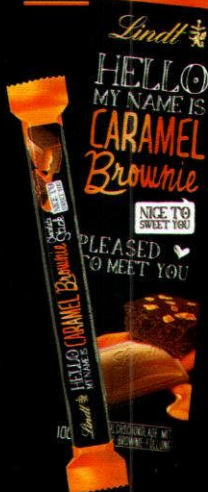
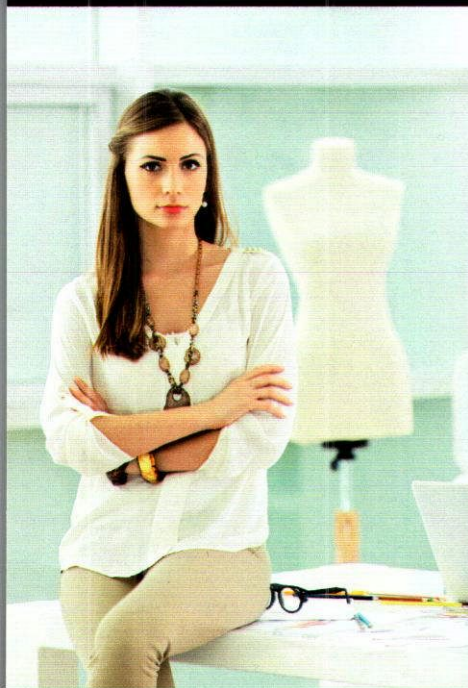
## AUSBILDUNG IST TRUMPF

Um sich in der Geschäftswelt durchzusetzen und Karriere zu machen, braucht man die passende Ausbildung. Ein Glück, wer wie hier einen Sommerkurs an den bekannten Elite-Unis in Cambridge oder Oxford belegen darf.

NICE TO  
SWEET YOU



# The FASHION Dream



## SÜSSE TRÄUME

DAS BESTE ZUM SCHLUSS? DAS  
IST BEI CARAMEL BROWNIE GANZ  
SCHWER ZU SAGEN. DENN HIER  
MACHT GERADE DIE KOMBINATION  
AUS FEINER VOLLMILCH-  
SCHOKOLADE UND CREMIGER  
FÜLLUNG DIE MISCHUNG AUS.

## TRAUMHAFT SCHÖN

Eigene Kleider designen, die Outfits der Stars kreieren – nur ein Traum? Nicht unbedingt. Praktika bei den Toplabels DSQUARED2 und Diesel oder der VIP-Marke Belstaff machen es möglich, erste Erfahrungen in der Modewelt zu sammeln. Das gilt natürlich auch für das Redaktionspraktikum beim führenden Star-Fashion-Magazine „InStyle“.

# DIE GEWINNER



## Social

Marietta (21) ist die Gewinnerin eines Praktikums bei Global Green in L.A. „Ich finde Global Green gut, weil sie Menschen zeigen, dass klimabewusstes Handeln gar nicht so schwer ist und ziemlich viel Spaß machen kann.“



Lars (23) trifft die Stars auf der Elton John Oscar Viewing Party in L.A. „Ich freue mich auf interessante neue Bekanntschaften in L.A.“



## Hollywood

Vanessa (20) – ihre Chance: ein Praktikum bei der Filmproduktion von MMG in L.A. „Ich würde gerne mit Filmen den Menschen ein Lächeln auf die Lippen zaubern.“



## Music

Julia (19) ist happy – sie wird bei der Berlin Heights Music Academy gecoacht. „Ich möchte mich inspirieren lassen, neue Songs schreiben und zehn coole Tage haben!“



Patricia (23) fiebert einem Vocal & Dance Coaching in Berlin entgegen. „Ich liebe die Emotionen, die entstehen, wenn ich Musik höre. Der Gewinn wird meiner Leidenschaft zur Musik einen Push geben!“



## Fashion

Samara (23) gewinnt ein Praktikum im Designteam von Belstaff/New York. „Es ist eine große Chance, Einblicke in die Modewelt zu bekommen und Erfahrungen zu sammeln.“



Jekaterina (23) freut sich auf ein Praktikum in der Chefredaktion der „InStyle“. „Es ist ein Traum, hinter die Kulissen meiner Lieblingszeitschrift schauen zu können.“



## Campus

Thomas (24) startet zu einem Summer School Program an der Harvard University durch. „Jeder wird via Social Media von zu Hause aus mein Kommilitone in Harvard sein!“

Mehr Infos über die Hello-Gewinner findet ihr unter [www.lindt-hello.de/gewinner](http://www.lindt-hello.de/gewinner)



# HELLO MY NAME IS PINK Explosion



## TAKE ME. TASTE ME. LOVE ME.

Aufregend neu und unglaublich lecker – das ist HELLO Pink Explosion mit einer unwiderstehlichen Kombination von feinherber Lindt Schokolade und einer erfrischend-fruchtigen Himbeerausfüllung mit knisterndem Überraschungseffekt. So kann der Sommer kommen!

# Welcher Eiertyp sind Sie?

eckig

Greifen Sie zu einer Tafel Lindt Chocolate – Sie sind kein Eiertyp

pur  
... rund oder eckig?

klassisch

... pur oder mit Füllung?

mit Füllung  
... und wie soll sie sein?

egal, Hauptsache zartschmelzend

rund

fruchtig-frisch



## Der Pure

Sie bringen die Dinge gern auf den Punkt und können es nicht leiden, wenn es unnötig kompliziert wird. Sie sollten darum zu Klassikern wie den Lindt Eiern aus feinsten Alpengalaktik-Chocolade greifen.

Nougat-Ei, Alpenmilch-Ei und Mini-Alpenmilch-Ei

## Zartschmelzend

Sie gönnen sich gerne kleine Auszeiten, nehmen sich öfter und ganz bewusst Pausen vom Alltag. Und in diesen Momenten macht es Sie glücklich, wenn edle Lindt Chocolate langsam auf der Zunge zergeht. Die unendlich zartschmelzenden Lindor-Eier in all ihren verführerischen Sorten von Weiß bis Zartbitter lassen Ihr Herz höher schlagen.

Lindor-Eier und Lindor-Mini-Eier Vollmilch, Weiß, 60 % Kakao und Straciatella

## Der Fruchtige

Sie sind immer auf Achse und lieben die Leichtigkeit des Seins. Schokolade muss bei Ihnen fruchtig-frisch sein. Die Lindt Eier aus leckerer Joghurt-Crème genießen Sie am besten eisgekühlt als erfrischende Osterüberraschung.

Lindt Joghurt-Eier Crème, Erdbeer-Rhabarber und Himbeer-Vanille



*Start:*

Mögen Sie es lieber  
klassisch oder raffiniert?



raffiniert

... cremig oder mit Biss?

cremig

... exklusiv oder gesellig?

mit Biss

exklusiv

gesellig



### *Der Gourmet-Typ*

Ausgefallen und ein bisschen luxuriös darf es bei Ihnen zugehen – mit einem Schuss Extravaganz. Die raffinierten Kreationen der Lindt Gourmet-Eier lassen deshalb bei Ihnen keine Wünsche offen.

Lindt Gourmet-Eier der Sorten Preiselbeere auf Zabaione-Trüffel, Eierlikör auf Bourbon-Vanille-Trüffel und Cappuccino-Sahne-Trüffel



### *Der Trüffel-Typ*

Sie genießen die schönsten Momente gerne im Kreise Ihrer Lieben. Das cremige Innere der Trüffel-Eier bringt Sie zum Träumen und Sie können es gar nicht erwarten, diesen Traum mit anderen zu teilen.

Lindt-Eier Mousse au Chocolat, Vanille-Trüffel und Marc de Champagne



### *Der Bissige*

Sie sind sensibel und nehmen oft auch die leisen Zwischentöne wahr. Vielschichtig darf bei Ihnen auch die Schokolade sein: Die Lindt Eier aus Nuss und Milch-Chocolade und mit zartknusprigem Blätterkrokant sind für Sie ein Hochgenuss.

Lindt Gourmet-Ei Mandel, Blätterkrokant-Ei und Nuss-Ei



*Das perfekte Fest!*

*Es gibt viele Anlässe, um in stilvollem Rahmen mit ausgesuchten Gästen zu feiern. Chocoladenseiten sagt, worauf es ankommt und wie Lindt Pralinés Hochfein Ihr Fest luxuriös ergänzen können*

**Z**u einer eleganten Feier gehört ein eleganter Rahmen – eine festlich gedeckte Tafel, edles Geschirr und Gläser, üppige Blumen und ausgesuchte Köstlichkeiten, so wie die erlesenen Pralinés von Lindt Hochfein. Doch das alles will erst einmal gut vorbereitet sein. Ob Party im kleinen Freundeskreis oder gar eine große Hochzeit – stets gilt die Devise: Je früher Sie mit den Vorbereitungen beginnen, umso entspannter können Sie der Feier entgegensehen und sie genießen. Und umso entspannter werden auch Ihre Gäste sein. Genau die sollten auch am Anfang Ihrer Planung stehen: Wie viele Gäste möchten Sie einladen? Wer soll dabei sein? Aber auch: Wie kann man unterschiedliche Gäste integrieren, sodass sich alle wohlfühlen? Entscheidend ist hierbei unter anderem die Sitzordnung: Wenn sich Damen- und Herrenplätze abwechseln und Paare nicht zwingend nebeneinander sitzen, kommen auch bislang Unbekannte ins Gespräch. „Wählen Sie den Raum und die Tische nicht zu groß“, rät Stilexpertin Brigitte von Boch. „Denn sitzen die Gäste weit auseinander, sind ungezwungene Gespräche kaum möglich. Und die sind Voraussetzung für eine gelungene Atmosphäre“.



### Feine Tischdekoration

Die exquisite Auswahl an Pralinés Hochfein passt perfekt zu festlichen Anlässen und macht jede Tischdekoration zu etwas Besonderem

Steht die Gästeliste fest, können Sie die Einladungskarten aufsetzen und mit einem lieben Gruß versehen – handschriftlich werden sie besonders edel. Anschließend geht es an die Planung des Menüs. Und das betrifft nicht nur die Zusammenstellung der Speisefolge, sondern auch, wie die einzelnen Gänge und die ganze Tafel in Szene gesetzt werden.

### EIN PRALINÉ ALS WILLKOMMENSGRUSS

Der Schmuck der Tafel ist mit entscheidend für die Atmosphäre beim Essen. Sie können beispielsweise ganze Blumenarrangements integrieren: Je nach Jahreszeit bieten sich Narzissen, Pfingstrosen und Orchideen an oder, wie hier abgebildet, grüne Nelken. Ein besonders einladender Aspekt für solch eine Tafel sind kleine Schälchen mit edlen Pralinés wie Lindt Hochfein. Die feinen, kleinen Köstlichkeiten der *Maîtres Chocolatiers* laden zum Naschen ein und sind so ein willkommener Anlass, sich kennenzulernen und erste Gespräche zu führen. Zudem fühlen sich Ihre Gäste auf diese Weise von Anfang an wertgeschätzt.



» Aromen, Zutaten, Farben und Zubereitungsarten sollten sich nicht bei mehreren Menügängen wiederholen «

### AUF KLEINE GESTEN KOMMT ES AN

Zum positiven ersten Eindruck gehört es auch, seine Gäste mit einem Aperitif zu begrüßen. Wie wäre es etwa mit einem „Hugo“ (siehe Rezept). Eine besonders schöne Geste ist es, wenn Sie als Gastgeber aus einer der edlen Hochfein-Packungen Pralinés anbieten. Nicht nur die Gourmets unter Ihren Gästen wissen die Vielfalt dieser erlesenen Confiserie-Kunst zu schätzen. Und auch das Auge freut sich über den kleinen Willkommensgruß, denn die in sorgfältiger Handarbeit kreierte Kunstwerke stimmen gekonnt auf die kommende Feier ein.

„Um eine Einladung zu geben, bedarf es einer Grundausstattung an Geschirr, Gläsern und Besteck sowie schönen und nützlichen Dekorationsmaterialien. Das soll jedoch nicht heißen, dass man von Anfang an perfekt ausgestattet sein muss. Vieles lässt sich improvisieren und bei größeren Einladungen auch einmal von Freunden oder in Restaurants ausleihen“, weiß Brigitte von Boch. Ihr Tipp: Stuhlhussen und eine farblich passende Tischdecke wirken sehr edel, am besten in Weiß oder Beige. Schön sind dazu Stoffservietten, Porzellan- oder Glasgeschirr und Silberbesteck. Mit kleinen Farbtupfern,

etwa bei den Servietten, gestalten Sie den Tisch lebendig.

### KEIN FEST OHNE STILVOLLES MENÜ

Nun geht es ans Menü. „Aromen, Zutaten, Farben und Zubereitungsarten sollten sich nicht wiederholen. Zum Beispiel sollte auf eine Vorspeise mit Fisch kein Hauptgang aus Fisch folgen. Die Intensität der Gewürze und die Mächtigkeit der Gerichte sollten sich steigern“, erklärt Brigitte von Boch das Geheimnis eines gelungenen Menüs. Zu jedem Gang gehört ein Wein, der das Essen harmonisch begleitet. Zu kalten Vorspeisen, Suppen, Fisch, Geflügel und Kalb serviert man meist Weißwein mit einer Trinktemperatur von 8 bis 11 °C. Rotwein hingegen harmonisiert eher mit Rind, Wild und Käse. Servieren Sie ihn nicht zu warm, bei rund 14 bis 18 °C.

Nach einem gelungenen Fest sollten Sie Ihre Gäste mit einer kleinen Aufmerksamkeit verabschieden. Dafür bietet es sich an, zwei Hochfein-Pralinés mit Zellophanpapier und einem bunten Band zu einem kleinen Give-away-Tütchen zu binden. Auf diese Weise finden Anfang und Ende der Party wundervoll zusammen und Ihre Feier schließt mit einer süßen Geste ab.

## Brigitte von Boch über das Gastgeben

### **Frau von Boch, was ist entscheidend für ein gelungenes Fest?**

Als Gastgeberin bereite ich eine Einladung mit aller Liebe vor. Doch trotz sämtlicher Anstrengung bei der Dekoration und dem Essen trägt der Gast mit seinem Esprit und seiner Laune entscheidend zu dem Gelingen eines Abends bei.

### **Wie wählen Sie Ihre Gäste aus?**

Ich mische Jung und Alt, lustig und schüchtern, Politik und Wirtschaft, Kunst und Kommerz. Erst durch die Kombination der unterschiedlichsten Menschen können anregende Gespräche entstehen.

### **Aber wie bringt man diese Menschen dann ins Gespräch?**

Es geht darum, sie einander vorzustellen und die Mauerblümchen so schnell wie möglich in das Gespräch zu integrieren. Wichtig ist dabei, dass die Gastgeberin die Rolle des Vermittlers übernimmt.

### **Was sind Grundregeln gepflegter Konversation?**

Das Interesse am Gast. Was tut er, wo lebt er und mit wem ist er befreundet? Auch die Kombination der Gäste ist eine Aufgabe, die wohlüberlegt sein will. Tischdame und -herr verbringen den Großteil



des Abends miteinander und sollten daher genug Möglichkeiten zur Konversation haben.

Brigitte von Boch ist Stilexpertin und bietet exquisite Accessoires auf ihrer Homepage an: [www.brigittevonboch.de](http://www.brigittevonboch.de)



### Elegant

Liebevolle Details verleihen einer Feier den richtigen Glanz. Der Gastgeber zeigt, dass ihm seine Gäste am Herzen liegen – die beste Voraussetzung dafür, dass sich alle wohlfühlen

### Sommercocktail: „Hugo“

#### Zutaten für 1 Glas

2 cl Holunderblütensirup, 100 ml Prosecco, 50 ml Sodawasser, 2 frische Minzblätter, 1 Limette, Eiswürfel

Das Innere eines Weinglases mit Minzblättern ausreiben und die Blätter zusammen mit ein, zwei Eiswürfeln ins Glas geben. Von der Limette eine Scheibe abschneiden und hinzugeben. Die restliche Limette leicht über den Eiswürfeln ausdrücken. Holunderblütensirup, danach Prosecco und zum Schluss Sodawasser einfüllen. Fertig!



## Gewinnen Sie ein Geschirr-Set von Villeroy & Boch

Einen wunderhübschen Rahmen für jedes Fest schaffen Sie mit diesem Geschirr-Set: Die Porzellanserie „Marie fleur Gris“ von Villeroy & Boch ist romantisch-verspielt und dennoch modern und zeitlos-elegant. Wir verlosen ein komplettes Set für sechs Personen.

**Zur Teilnahme schreiben Sie einfach an: Lindt & Sprüngli, Gewinnspiel „Villeroy & Boch“, 52093 Aachen. Teilnahmeschluss ist der 30.4.2014. Die Teilnahme ist auch möglich unter:**

📧 [www.lindt.com/fanclub](http://www.lindt.com/fanclub)



„ Sie hat uns  
begeistert, mit  
Charme und  
Kreativität! Eine  
Bewerbung mit  
dem besonderen  
Etwas. Herzlichen  
Glückwunsch! “

Die Jury



# Die Lindt *Div*a 2013

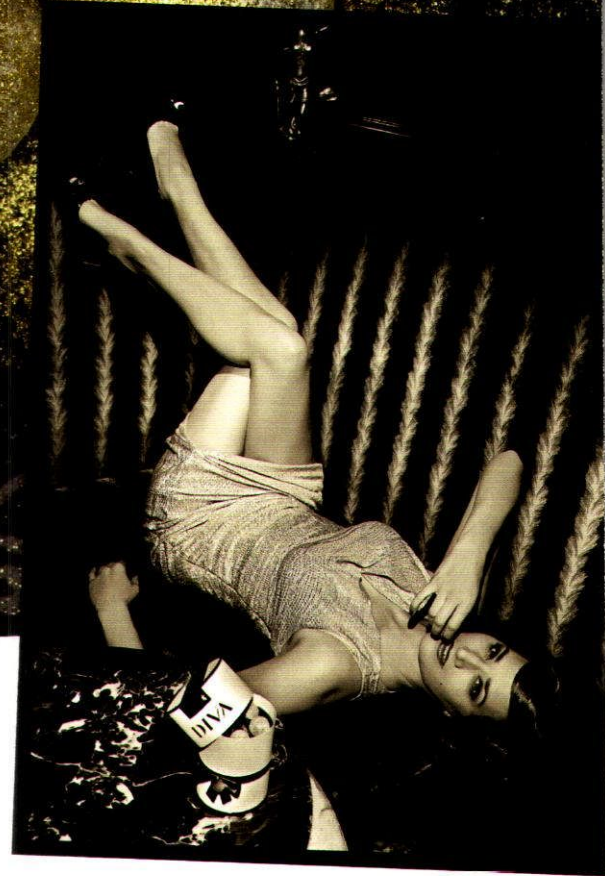
*Luxus, Glamour und drei Diven!  
Im Ritz-Carlton Berlin wurde im  
November 2013 die Lindt Diva gekürt*

**S**ich als Glamour-Diva zu bewerben, dazu hatte Lindt mit seinen edlen, golden bestäubten Trüffelspezialitäten aufgerufen. „Lindt DIVA ist ein besonderes Produkt. Deshalb braucht es auch einen ganz besonderen Auftritt“, so Dr. Adalbert Lechner, Geschäftsführer Lindt & Sprüngli Deutschland. „Uns ist aufgefallen, wie viele Frauen sich mit dem Begriff ‚Diva‘ identifizieren. Deshalb wollten wir die Diven des Alltags kennenlernen und ihnen mit einem Foto-

Shooting die Chance geben, sich auf einer Bühne zu präsentieren.“

#### **DIVA DES ALLTAGS**

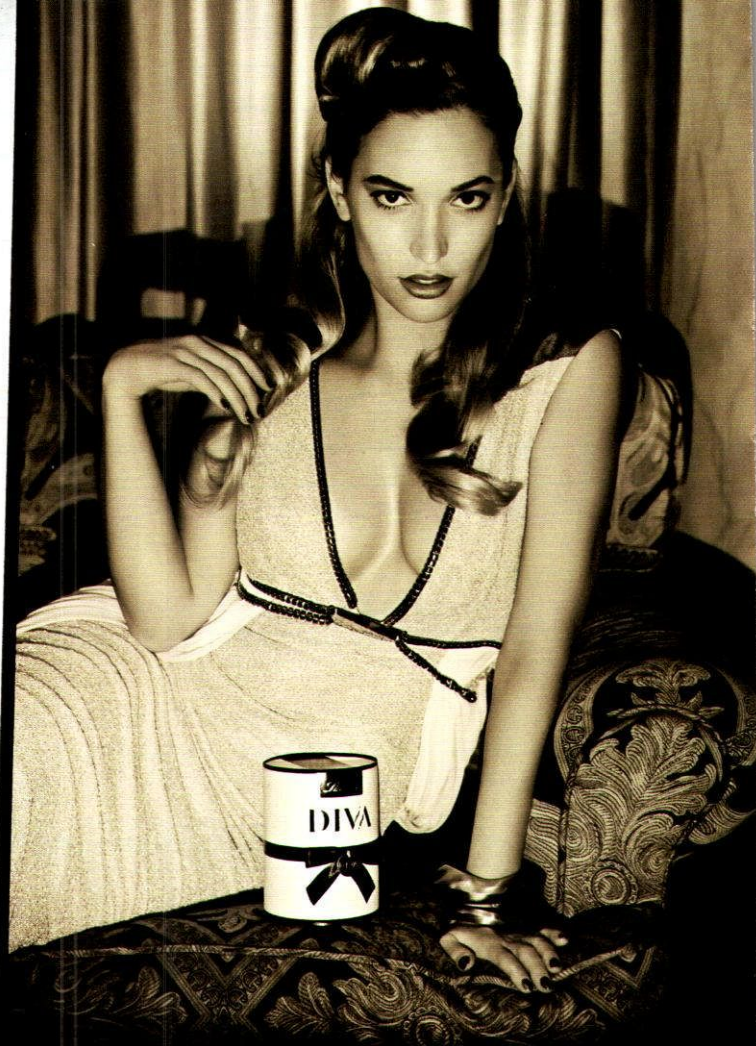
Die Jury hat es sich bei der Wahl wahrlich nicht einfach gemacht. „Die hohe Qualität der Bewerbungen hat uns überwältigt“, bestätigt Adalbert Lechner. Fotos und Bewerbungen von über 450 Kandidatinnen wurden gesichtet und diskutiert. Schließlich war die Entscheidung jedoch eindeutig: Zur Lindt Diva





### Lindt Diva „Grande Dame“ 2013

Dazu wurde die 90-jährige Ruth aus München gewählt. Die Sängerin und Schauspielerin steht seit 70 Jahren auf der Bühne und hatte noch Marlene Dietrich kennengelernt. Die Jury fesselte sie mit ihrer raumeinnehmenden Präsenz und ihrem Charme. „Schönheit ist keine Frage des Alters“, urteilte die Jury, bei der sie mit ihrer Lebensfreude, Energie und Fitness punktete.



### Lindt Nachwuchs-Diva 2013

Den Titel erhielt die 25-jährige Berliner Studentin Katarina, die gerade ihren Master macht. „Ich lebe meinen Stil in allem, was ich tue“, so Katarina. Die Jury war von ihrer Aura und natürlichen Schönheit hingekissen. „Für eine Diva ist sie vielleicht noch zu jung“, so die Jury, „aber solch ein Nachwuchs ist großartig!“

2013 wurde die 39-jährige Kirsten aus Ludwigsburg gekürt. Mit Charme und Stil hatte sie nicht nur die Website-Besucher überzeugt. „Kirsten ist eine Frau, die mitten im Leben steht“, lautet die Begründung der Jury. „Sie hat Verantwortung für vier Kinder und ist gleichzeitig voll berufstätig. Eine Frau, die sich trotz Doppelbelastung selbst nicht vergisst, die sich als Frau zelebriert und sich Diva-Momente gönnt.“

### VON GABO IN SZENE GESETZT

Als Gewinnerin durfte sich Kirsten auf ein exklusives Fotoshooting mit Star-Fotografin Gabo im 5-Sterne-Hotel Ritz-Carlton in Berlin freuen. Die Hambur-

gerin Gabo setzt Hollywood-Stars und Diven jeder Couleur in Szene. Ob Angelina Jolie, Kim Wilde, Kevin Costner, Eric Clapton, Franka Potente oder Nina Hagen – sie hatte sie schon alle vor ihrer Kamera. „Es war sehr spannend und aufregend“, so Lindt Diva Kirsten. „Ich saß schon um sechs Uhr morgens in der Maske. Wir haben dann in den unterschiedlichsten Locations des Hotels Fotos gemacht: auf der Treppe, am Klavier und sogar in der Badewanne! Somit war es möglich,

Lindt Diva „Grande Dame“ 2013

„Wahre Schönheit und Weiblichkeit sind alterslos und nicht künstlich herstellbar“

die Facetten einer Diva darzustellen.“ Und was macht für die Powerfrau Kirsten eine Diva aus? „Sie besitzt innere Kraft und weiß genau, was gut für sie ist. Und sie will das Leben genießen und tut es auch.“ Wie ginge das besser als mit den Marc de Champagne-Trüffeln von Lindt DIVA! „Süß, aber nicht zu süß. Genau nach meinem Geschmack“, schwärmt Kirsten.



Was zeichnet in Ihren Augen eine Diva aus?  
 „Eine Diva will das Leben genießen  
 und tut es auch!“

### Lindt Diva 2013

Mit Charme, Ausstrahlung und stilvollem Auftreten hat Kirsten aus Ludwigsburg die DIVA-Jury überzeugt. „Sie hat Humor, ist fröhlich und gleichzeitig strahlt ihre Schönheit von innen heraus.“ Die 39-jährige Opernsängerin genoss das exklusive Shooting mit Star-Fotografin Gabo in Berlin.

### GUTER GESCHMACK HAT STIL

Aufgrund der vielen wunderbaren Bewerbungen vergab die Jury zwei Sonderpreise: Zur Lindt Nachwuchs-Diva 2013 wurde die 25-jährige Katarina aus Berlin gekürt. „Eine Diva möchte sich selbst verwirklichen. Sie hat ein Faible für die schönen Dinge. Und sie zeichnet sich durch Persönlichkeit und Lifestyle aus“, so Katarina. Sich selbst verwöhnen?

#### Lindt Nachwuchs-Diva 2013

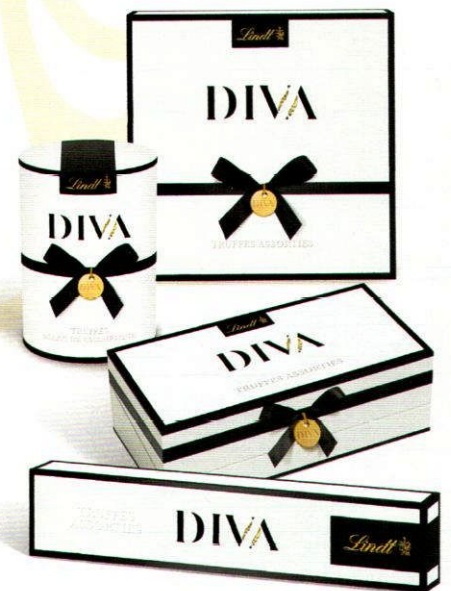
„Ich liebe den Charme des alten Hollywood und die Ikonen der Mode, der Musik und des Films“

Immer gern. „Meine Favoriten sind die Truffe Chocolat. Am liebsten genieße ich sie abends im Bett.“

### DIE BESONDERE DIVA

Die 90-jährige Sängerin und Schauspielerinnen Ruth ist die Lindt Diva „Grande Dame“ 2013. „Eine Diva ist man nicht, man wird zu ihr gemacht! Von seinem Publikum. Eine Diva ist nie jung, meistens dauert es ein bisschen“, meint Ruth augenzwinkernd. Für sie gehört Genuss zum Leben dazu. „Schokolade weckt die Glückshormone!“

Auch diese beiden Damen wurden von Gabo in Szene gesetzt. Die glamourösen Ergebnisse sind auf diesen Seiten und auf [www.lindt-diva.de](http://www.lindt-diva.de) zu sehen.



### Genuss für echte Diven

Bis zu vier Trüffelvarianten verbergen sich in unterschiedlichen Zusammenstellungen in den luxuriösen Verpackungen



*Zum*

*Dahinschmelzen!*

Knackige Schokoladenhülle, unendlich zartschmelzende Füllung – diese Kombination begeistert Lindor Schokoladenliebhaber auf der ganzen Welt. Jetzt gibt es diesen besonderen Genuss in einer neuen raffinierten Rezeptur: Lindor Caramel



**Zartschmelzende Vielfalt**  
Lindor gibt es in vielen unterschiedlichen Rezepturen, vom Klassiker Milch bis zu Extra Dunkel mit 60 % Kakao – und als Mischungen im Beutel. Ganz neu – Lindor Caramel



neu

**E**in leises Knacken und die feste Hülle aus feinsten Lindt Chocolate gibt nach. Im selben Moment enthüllt die Lindor-Kugel ihr Geheimnis im Inneren: ihre unendlich zartschmelzende Creme. Doch etwas ist dieses Mal neu: Die unglaubliche Cremigkeit mischt sich mit einer verführerischen Karamellnote. Es ist die neueste Kreation aus dem Hause Lindt: Lindor Caramel. Bei dieser Re-

zeptur greifen die Maîtres Chocolatiers auf einen der großen Zutatenklassiker der Dessertkunst zurück. Karamell, das durch behutsames Schmelzen von Zucker entsteht, ist aus der Pâtisserie und Confitiserie nicht wegzudenken.

#### GENUSS MIT TRADITION

Eine Creme aus goldfarbenem Karamell, umhüllt von edler Lindt Chocolate – ei-

nen treffenderen Namen als Lindor könnte es dafür gar nicht geben. Schließlich entstand der Name Lindor vor 65 Jahren aus der Kombination der Wörter „Lindt“, dem Garanten für höchsten Schokoladengenuss, und „or“, dem französischen Wort für Gold. Seitdem vergoldeten Lindor-Kugeln den Tag auf unnachahmliche Weise. Denn genüsslicher lässt sich eine kleine Auszeit nicht nehmen. Wie es die Maîtres Chocolatiers geschafft haben,



unsere Gaumen immer wieder aufs Neue zu verführen, geben sie natürlich nicht preis. Die Rezeptur ist ein gut gehütetes Geheimnis. Allgemein bekannt sind jedoch die vielen Varianten, die im Laufe der Jahre entwickelt wurden. Denn ursprünglich als Tafel konzipiert, ist Lindor heute besonders in seiner runden Form beliebt. Für diese Genussmomente ließen die Maîtres Chocolatiers immer wieder ihre Kreativität spielen und schufen eine Reihe von Variationen, die alle unterschiedlich sind und doch eins gemeinsam haben: Sie schenken uns kleine runde Glücksmomente. Der Klassiker ist die rote Lindor Milch mit feinsten Lindt Milch-

Chokolade, gefüllt mit einer unendlich zartschmelzenden Creme. Dazu kamen im Laufe der Jahre die unterschiedlichsten Varianten wie zum Beispiel Lindor aus weißer Lindt Chokolade oder das dunkle Pendant mit 60 % Kakao, das alle Liebhaber von herb-süßen Aromen anspricht.

#### **GOLDGELBE VERSUCHUNG**

Leicht machen es die Maîtres Chocolatiers den Genießern mit dieser großen Vielfalt nicht. Schließlich hat jede Rezeptur ihren besonderen Reiz. Die neueste Kreation der Maîtres Chocolatiers von Lindt zu verkosten, ist der beste

Cremig zart und mit einer verführerischen Karamellnote sind die neuen Lindor Caramel gefüllt

Anlass, sich wieder mal eine genussvolle Auszeit zu gönnen. Sie erkennen Lindor Caramel an der edlen Verpackung, deren Farbe ebenso goldgelb ist wie der Schatz, der sich im Inneren der Lindt Chocolate verbirgt – zum Dahinschmelzen!



### Lindor Caramel

Mit einer unendlich zartschmelzenden Creme, umhüllt von köstlicher Lindt Vollmilch-Chokolade, schafft Lindor Caramel neue Genussmomente



*Mini  
und doch ganz groß*



*Die Lindt Mini Pralinés mögen zwar nur halb so groß sein wie die traditionellen Kostbarkeiten, an Raffinesse stehen sie den verführerischen Vorbildern aber in nichts nach*

**S**elbst erfahrenen Meistern passiert manchmal ein Missgeschick. So wie Ende des 17. Jahrhunderts, als der Legende nach einem Koch gezuckerte Mandeln versehentlich in flüssige Schokolade fielen. Sie waren für den Herzog de Choiseul du Plessis-Praslin gedacht. Kurzerhand servierte man sie mit Schokoladenhülle und dieses „Unglück“ fand so großen Anklang, dass Pralinen – benannt nach Praslin – bis heute geliebt und gefertigt werden. Die Pralinenherstellung hat sich im Laufe der Zeit zu einer Kunst entwickelt, die die Maîtres Chocolatiers von Lindt bis zur Perfektion vollendet haben. In traditionellen handwerklichen wie auch modernen Verfahren werden vielfältige Zutaten zu raffinierten Rezepturen verarbeitet. Für besondere Genussmomente ist ein Lindt Praliné in Originalgröße ein kulinarisches Geschmackserlebnis. Damit man sich diesen kleinen Luxus häufiger gönnen kann, haben die Maîtres Chocolatiers die Praline im Miniformat entwickelt – frei nach dem Motto „je kleiner, desto öfter“.

#### HANDARBEIT UND FINGERSPITZENGEFÜHL

Pralinen zu miniaturisieren, ist eine handwerkliche Herausforderung. Die Herstellung von Mini Pralinés setzt Geschick und Können voraus. Bei den drei Herstellungsmethoden haben wir den Maîtres Chocolatiers über die Schulter geschaut. Die sogenannte Überzugspraline gleicht am ehesten der ersten Praslin-Praline. Basis sind oft Nüsse, aber auch Nougat oder andere Zutaten, die mit feiner Lindt Schokolade überzogen werden. Bei der Sorte Pistazien-Marzipan etwa wird edles Marzipan mit Pistazien und Kirschwasser verfeinert und dann mit dunkler Lindt Schokolade umhüllt. Als krönender Abschluss ziert eine erlesene grüne Pistazie das Kunstwerk. Sie wird von den Maîtres Chocolatiers per Hand auf die noch feuchte Schokoladenhülle gelegt – hier ist Fingerspitzengefühl gefragt.

#### FORMVOLLENDETER GENUSS

Präzision ist auch bei der Formpraline gefragt. Für sie wird auf den Punkt temperierte Schokolade in ein kleines, kaltes Förmchen gegossen. Beim Kontakt mit der deutlich kälteren Form und im anschließenden Kühlprozess erstarrt die Lindt Choco-

lade sofort. Nun wird in diesen Mantel eine aromatische Füllung gegeben. Bei der Sorte Coeur à l'Orange besteht der Mantel aus intensiv dunkler Schokolade, während im Inneren ein Herz aus Gold schlägt: fruchtiger Caramel mit feinsten Essenzen der Blutorange auf dunkler Chococrème.

#### JEDE SCHICHT EIN TRAUM

Ein Fest fürs Auge ist auch die Schichtpraline. Das bekannteste Beispiel für diese dritte Art der Herstellung ist das feincremige Schichtnougat-Praliné. Auch als Mini Praliné sorgt sie für einen optischen und kulinarischen Genuss. Dafür werden ausgewählte Mandeln und Haselnüsse mit Zucker und Milchpulver fein vermahlen und im Mélangeur vermengt. Diese weiche Masse wird auf einen bis zu zwölf Meter langen Fertigungstisch aufgetragen und zu einer dünnen Schicht glatt gestrichen. Hier ist gerade bei den Mini Pralinés Präzision und Augenmaß gefragt, denn die Maîtres Chocolatiers tragen jede Schicht per Hand auf. Sobald die erste Schicht ausgekühlt ist, folgen im selben Verfahren weitere. Wenn die letzte Schicht ausgekühlt ist, wird der Nougat in kleine Mini Pralinés geschnitten. Das ist Maßarbeit, damit die Schichtnougat-Mini-Pralinés absolut gleichmäßig werden. Und es ist diese Liebe zum Detail, die jede einzelne Sorte so unverwechselbar und zu einem kleinen Höhepunkt des Tages macht. Das Schöne daran: Im Miniformat darf man sich den edlen Genuss doppelt so oft gönnen!



#### In neuem Gewand

Die Lindt Mini Pralinés gibt es ab Mai in neuen trendigen Sommerfarben – besonders schön als Geschenk und zum Anbieten



JOHANN LAFERS

# *Schokoladen-Früchte*

Der Frühling schenkt uns nicht nur Sonnenstrahlen, sondern auch leckere Früchte, die in Verbindung mit Lindt Chocolate zu köstlichen Desserts werden – wie bei den verführerischen Rezepten von Sternekoch Johann Lafer



*Rhabarber-*

ERDBEER-JOGHURT

*mit Knusper-Schoko-Nuss-Müsli im Glas serviert*



# Holunderblüten- EISLUTSCHER

*in knackiger Schoko-Hülle*



*Himbeer-*  
SCHOKOLADEN-KUPPELTORTE



SÜSSE *Mango* - EIER  
*in der Schokoladen-Schale*



## RHABARBER-ERDBEER- JOGHURT MIT KNUSPER- SCHOKO-NUSS-MÜSLI

Zutaten für ca. 6–8 Portionen:

100 g frischer Rhabarber · 150 g Erdbeeren  
75 g Puderzucker · 2 Blatt Gelatine  
250 g Sahnejoghurt · 50 g Zucker · 150 g  
Nuss-Mischung, z. B. Mandeln, Cashew-  
kerne, Wal- oder Haselnüsse · 100 g Lindt  
Excellence 70 % · 75 g Cornflakes

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten + insgesamt  
ca. 2 Stunden Kühlzeit  
Schwierigkeitsgrad: leicht bis mittel ★★

1. Rhabarber schälen und würfeln, Erdbeeren putzen. Beides mit dem Puderzucker in einem kleinen Topf 5 Min. leise köcheln lassen. Dann alles mit dem Mixstab fein pürieren. Gelatine 5 Min. in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und im warmen Püree auflösen. Dies mit dem Joghurt mischen. Gläser so auf einen Eierkarton stellen, dass sie schräg stehen. Bis zur Hälfte mit der Joghurtmischung füllen und für 2 Std. in den Kühlschrank stellen.
2. Inzwischen Ofen auf 180 °C vorheizen. Nüsse grob hacken, Zucker mit 50 ml Wasser aufkochen und mit den Nüssen mischen. Alles auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und im Ofen in etwa 8–10 Min. goldbraun karamellisieren. Mix ab und zu mit einem Löffel wenden.
3. Schokolade klein hacken und in einer Schüssel über einem leicht köchelnden Wasserbad schmelzen. Cornflakes untermischen, dann die Masse auf einem Blech mit Backpapier verteilen und fest werden lassen. Anschließend grob zerkleinern.
4. Gläser aus dem Kühlschrank nehmen und gerade hinstellen. Karamellierte Nüsse mit den Schoko-Cornflakes mischen und in die Gläser verteilen.

---

## HOLUNDERBLÜTEN- EISLUTSCHER IN KNACKI- GER SCHOKO-HÜLLE

Zutaten für ca. 16–18 Eislutscher:

400 g Sahne · 2 Eier · 4 Eigelb · 50 g  
Puderzucker · 75 ml Holunderblütensirup

16 Holzstiele · 200 g Lindt Excellence 70 %  
100 g Lindt Excellence Vollmilch  
75 g Kokosfett (Palmin) nach Belieben  
50 g fein gehackte Pistazien zum Bestreuen

Zubereitungszeit: etwa 35 Minuten +  
ca. 8 Stunden Gefrierzeit  
Schwierigkeitsgrad: leicht ★

1. Sahne steif schlagen. Eier mit Eigelb und Puderzucker in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät ca. 5 Min. schaumig-steif schlagen. Nach und nach den Holunderblütensirup unterrühren. Geschlagene Sahne behutsam unter den Eierschaum heben. Masse in eine mit Folie ausgekleidete rechteckige Wanne (ca. 20 x 30 cm) füllen, glatt streichen und für 6–8 Std. ins Gefrierfach stellen.

## SCHOKOLADEN-TRIFLE

MIT

*Mango-*

PASSIONSFRUCHT-  
RAGOUT



2. Holzstiele mit einem großen Messer spitz zuschneiden. Gefrorenes Eis aus dem Gefrierfach nehmen, auf ein Schneidebrett stürzen und in etwa 8 cm lange, 3 cm breite Balken schneiden. In jedes Stück der Länge nach behutsam einen Holzstiel stecken. Eislutscher wieder zurück ins Gefrierfach geben.
3. Schokolade klein hacken und mit Kokosfett in einer Schüssel über einem leicht kochenden Wasserbad schmelzen. Mischung in einen schmalen, hohen Becher füllen. Eislutscher zu 2/3 in die Schokolade tauchen, abtropfen lassen und nach Belieben mit gehackten Pistazien bestreuen. Bis zum Verzehr im Gefrierfach aufbewahren.

## MILLEFEUILLE-TORTE MIT SCHOKO-CREME UND FRISCHEN

# Beeren



### HIMBEER-SCHOKOLADEN- KUPPELTORTE

**Zutaten für eine Torte (ca. 15 cm Durchmesser)**  
ca. 700 g schöne, nicht zu große Himbeeren · 1 Biskuitboden, ca. 26 cm Durchmesser und etwa 1 cm hoch, selbst gebacken oder gekauft · 100 g Lindt Excellence 70 %  
2 Blatt Gelatine · 2 Eier · 80 g Zucker  
200 g Sahnequark · 3 EL Himbeergeist, mit 2 EL Puderzucker verrührt · ggf. Schoko-Späne zum Bestreuen

*Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten + insgesamt ca. 2 Stunden Kühlzeit*  
*Schwierigkeitsgrad: mittel bis schwer ★ ★ ★*

1. Eine Halbkugelschale (ca. 15 cm Durchmesser) mit Folie auskleiden. In die Mitte an der tiefsten Stelle eine Himbeere setzen. Sorgfältig dicht an dicht weitere Himbeeren darum herumsetzen, bis die Schale vollständig damit ausgekleidet ist.

2. Aus dem Biskuitboden einen Kreis mit dem Durchmesser der Schüssel ausschneiden. Restlichen Biskuit in Stücke teilen und reservieren.  
3. Schokolade klein hacken und in einer kleinen Schüssel über einem leicht köchelnden Wasserbad schmelzen. Gelatine 3 Min. in kaltem Wasser einweichen, Eier trennen. Eigelb mit der Hälfte des Zuckers und 2 EL Wasser in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad zu einem warmen Schaum aufschlagen. Gelatine ausdrücken und im warmen Schaum auflösen, dann zügig erst die flüssige Schokolade unterrühren, dann den Sahnequark. Eiweiß steif schlagen, dabei langsam restlichen Zucker einrieseln lassen. Eischnee behutsam unter die Schokoladen-Creme heben.  
4. Die reservierten Biskuitstücke mit der Himbeergeist-Mischung beträufeln und abwechselnd mit der Schoko-

Mousse in die ausgekleidete Schale füllen. Zum Schluss den ungetränkten runden Boden darauflegen und andrücken. Schale 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

5. Schale auf eine Servierplatte oder einen Tortenständer stürzen und vorsichtig abheben. Folie entfernen, Kuppeltorte nach Belieben mit einigen Schokospänen bestreuen.

### SÜSSE MANGO-EIER IN DER SCHOKOLADEN-SCHALE

**Zutaten für 8–12 Stück:**

200 g Lindt Excellence 70 %  
ca. 6 Eier (Größe L) · 200 ml Sahne  
1 Päckchen Vanillezucker · 75 ml Eierlikör  
ca. 4–5 EL Mangopüree

*Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten*  
*Schwierigkeitsgrad: mittelschwer ★ ★*

1. Schokolade klein hacken und in einer Schüssel über einem leicht köchelnden Wasserbad schmelzen. Schüssel vom Wasserbad nehmen.  
2. Eier straff in Klarsichtfolie packen. Folie über dem spitzen Ende des Eies fest zusammenwirbeln.  
3. Eier zur Hälfte in die geschmolzene Schokolade tauchen und darin wenden, dann in eine Schüssel mit Eiswasser geben und darin 5 Min. ruhen lassen.  
4. Eier aus dem Wasser nehmen und trocken tupfen. Die fest gewordene Schoko-Schale vorsichtig mitsamt der Folie von den Eiern lösen. Dann die Folie von den Schoko-Eierschalen abziehen. Ebenso weitere Schalen herstellen und im Kühlschrank aufbewahren.  
5. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Eierlikör unterrühren, Creme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle umfüllen. Schoko-Schalen zu 2/3 mit der Eierlikörsahne füllen. In die Sahne mit dem Rücken eines Kaffeelöffels eine Vertiefung drücken. Mangopüree hineinfüllen und ggf. mit gehobelten Schoko-Spänen bestreuen.

## SCHOKOLADEN-TRIFLE MIT MANGO-PASSIONS- FRUCHT-RAGOUT

### Zutaten für ca. 6 Portionen:

3 Eier · 150 g Zucker · 50 g Mehl · insgesamt 50 g Speisestärke · 1 reife Mango  
2 Passionsfrüchte · 150 ml Maracujasaft  
75 g Gelierzucker 3:1 · 100 g Lindt Excellence 70 % · 3 Eigelb · 250 ml Kokosmilch  
ca. 75 ml Kokoslikör · 150 ml Sahne · ggf. gehobelter Schokolade zum Bestreuen

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten + ca. 1–2 Stunden Kühlzeit + ca. 25 Minuten Backzeit

Schwierigkeitsgrad: leicht bis mittelschwer ★★

1. Ofen auf 180 °C vorheizen. Eier mit 75 g Zucker in einer Schüssel mit dem Handrührgerät ca. 5 Min. steif schlagen. Mehl und 25 g Stärke dazusieben und unterheben. Teig in eine gebutterte Springform füllen, im Ofen 25 Min. goldbraun backen. Dann den Biskuit abkühlen lassen.
2. Inzwischen Mango schälen und würfeln. Mangowürfel in mehrere Portionsgläser oder eine große Schale verteilen. Passionsfrüchte halbieren, Mark auskratzen, mit Maracujasaft und Gelierzucker in einen Topf geben und 4 Min. bei mittlerer Hitze sprudelnd kochen lassen. Das noch heiße Gelee über die Mangowürfel in die Gläser oder die Schale gießen und auskühlen lassen.
3. Schokolade klein hacken. Eigelb mit restlichem Zucker schaumig schlagen. Restliche Stärke unterrühren, Kokosmilch dazugießen. Mischung im Topf so lange auf dem heißen Herd rühren, bis sie eine Puddingkonsistenz hat. Creme in eine Schüssel gießen, gehackte Schokolade dazugeben und im warmen Pudding schmelzen und abkühlen lassen.
4. Biskuit in etwa 2 cm große Würfel schneiden, auf dem Passionsfruchtgelee in die Gläser verteilen und mit Kokoslikör beträufeln. Sahne steif schlagen und unter den abgekühlten Schoko-Pudding heben. Creme in einen Spritzbeutel umfüllen und auf die Biskuitwürfel in die Gläser spritzen. Nach Belieben mit gehobelter Schokolade bestreuen.

## MILLEFEUILLE-TORTE MIT SCHOKO-CREME UND FRISCHEN BEEREN

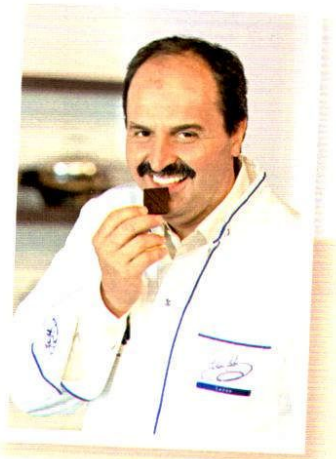
### Zutaten für 1 Torte (22 cm Durchmesser):

400 g Blätterteig · 100 g Lindt Excellence 70 % · 2 Blatt Gelatine  
2 Eier · 80 g Zucker · 250 g zimmerwarme Mascarpone · ca. 800 g gemischte Beeren (z. B. Heidelbeeren, Brombeeren, Himbeeren, Erdbeeren oder Johannisbeeren)  
50 g Puderzucker · 3 EL Orangenlikör (z. B. Grand Marnier)

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten + ca. 10 Minuten Backzeit + ca. 30 Minuten Kühlzeit

Schwierigkeitsgrad: mittelschwer ★★

1. Ofen auf 225 °C vorheizen. Blätterteig 3 mm dünn ausrollen. Aus dem Teig 3 runde Kreise (ca. 22 cm Durchmesser) schneiden, auf ein Backblech mit Backpapier legen und im heißen Ofen in 8–10 Min. goldbraun backen. (Sollten die Böden beim Backen schief aufgehen, beim Abkühlen ein Küchengitter darauflegen.)
2. Schokolade klein hacken und in einer kleinen Schüssel über dem leicht köchelnden Wasserbad schmelzen. Gelatine 3 Min. in kaltem Wasser einweichen. Eier trennen. Eigelb mit der Hälfte des Zuckers und 2 EL Wasser in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad zu einem warmen Schaum aufschlagen. Gelatine ausdrücken und im Schaum auflösen, dann zügig erst die flüssige Schokolade unterrühren, dann die Mascarpone. Eiweiß steif schlagen, dabei langsam restlichen Zucker einrieseln lassen. Eischnee behutsam unter die Schoko-Creme heben.
3. Beeren mit Puderzucker und Orangenlikör marinieren. Jeweils 1/3 von der Schoko-Creme auf jeden Blätterteigboden geben und mit einem Löffelrücken gleichmäßig verstreichen. Dann je 1/3 der marinierten Beeren darauf verteilen. Vorsichtig die Böden zu einer Torte aufeinander setzen und für mindestens 30 Min. in den Kühlschrank stellen. Torte mit einem scharfen Sägemesser in Stücke teilen.



## Johann Lafer über Schokolade

### Herr Lafer, worin liegt der besondere Reiz in der Kombination von Früchten und Schokolade?

Johann Lafer: Die exotische Süße von Mango oder der säuerlich-fruchtige Geschmack von Beeren ergänzen das gehaltvolle Aroma der Schokolade perfekt. Früchte verleihen dem Dessert auch eine besondere Leichtigkeit und sind außerdem sehr hübsch anzusehen.

### Wie wichtig ist beim Backen die Qualität der Zutaten?

Selbstverständlich sehr wichtig – ich verwende ausschließlich ganz frische, reife Früchte und hochwertige Schokolade. Nur bei exzellenter Qualität kommen die feinen Kakaoaromen in ihrer ganzen Vielfalt zur Geltung. Darum eignet sich die Lindt Excellence so gut für meine Rezepte.

### Haben Sie persönlich eine Lieblingschokolade?

Ich mag pure Sorten am liebsten, gern mit einem hohen Kakaanteil wie bei der Lindt Excellence 70 %, die ich ja auch in vielen meiner Rezepte verwende.

### Wann gönnen Sie sich etwas davon?

Nach einem langen Arbeitstag belohne ich mich öfters mal mit einem Stückchen.

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

## Black & White

Nicht nur in der Mode ist Schwarz-Weiß angesagt. Auch die Maîtres Chocolatiers haben sich dem kontrastreichen Klassiker gewidmet, indem sie weiße und dunkle Lindt Chocolate mit köstlicher Trüffel-Crème gefüllt haben – in Black & White. Entstanden sind drei erlesene Rezepturen, die als Tafeln, Sticks und Pralinés erhältlich sind. Genießen Sie das köstliche Zusammenspiel der ganz unterschiedlichen Schokolade-Aromen zum Beispiel mit der Tafel Choco-Trüffel, die eine weiße Chocolate mit einer Füllung aus dunklem Choco-Trüffel kombiniert. Liebhaber von Kaffee-Schokolade dürfen sich auf Café-Trüffel freuen: weiße Lindt Chocolate mit dunkler Café-Crème gefüllt. Vanille-Trüffel hingegen verführt mit einer hellen Vanille-Trüffel-Crème in feinerherber Lindt Chocolate. Alle drei Sorten kommen am einfachsten über den Lindt Online-Shop zu Ihnen nach Hause.

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



# Die ganze Welt VON LINDT



## So ein Spaß

Die lustigen Motive auf Lindt Choco-Spass sind die freudigste Art, leckere Lindt Chocolate mit seinen Freunden zu teilen. Fröhliche Kindermotive, wie der Lindt Teddy in weißer Schokolade, bringen Spaß beim Naschen. Auf der Verpackung hat sich die Lindt Tierfamilie versammelt. Wer genug geschaut und gestaunt hat, darf die feine Lindt Alpenvollmilch-Chocolate natürlich auch vernaschen.

*„Ein lustig-leckeres Vergnügen für die kleinen Genießer unter den Lindt Liebhabern“*





## Goldig in Nuss

Er ist der Neue unter den beliebten Lindt Goldhasen und wird besonders die Liebhaber zarter Nuss-Schokolade begeistern: Die Lindt Goldhasen-Familie hat Nachwuchs bekommen – und was für einen! 100 Gramm schwer und mit erlesenen Haselnuss-Stückchen in feinsten Lindt Vollmilch-Chokolade. Mit dem neuen Goldhasen Nuss haben die Maîtres Chocolatiers der traditionsreichen Hasen in der goldenen Folie ein neues, knackiges Innenleben geschenkt, das schnell so geliebt und beliebt sein wird wie die bisherigen Goldhasen auch. Sie erkennen den Goldhasen Nuss auf den ersten Blick an seinem grünen Bändchen mit dem goldenen Glöckchen daran.

*Der Lindt Goldhase Nuss mit der grünen Schleife*



**Treue-Aktion**  
Infos auf der Innenseite

## Unsere Prämien für Ihre Treue

*Machen Sie mit bei der großen Lindt Treue-Aktion und sammeln Sie Lindt Logos von den Vorderseiten der Tafelverpackungen. Wir belohnen Sie mit tollen Prämien!*

So einfach geht's:

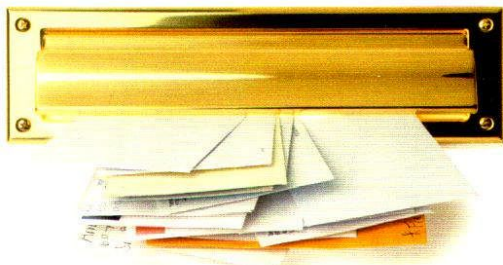
1. Sammeln Sie 15, 30 oder 45 Logos von den Vorderseiten der Lindt Tafel-Chocoladen.
2. Dann laden Sie sich den Sammelpass als PDF aus dem Internet ([www.lindt.com](http://www.lindt.com)) herunter und drucken Sie ihn aus.
3. Kleben Sie die Logos auf dem Pass auf. Gerne können Sie statt des original Sammelpasses auch ein DIN-A4-Blatt verwenden.
4. Nun schicken Sie den Sammelpass oder das DIN-A4-Blatt mit den Logos in einem ausreichend frankierten Umschlag bis zum 31.12.2014 an: Lindt & Sprüngli GmbH, Stichwort „Treue Aktion“, 52092 Aachen. Bitte vergessen Sie nicht, Ihren Namen und Ihre Anschrift anzugeben!



Unsere Prämien für Ihre gesammelten und eingeschickten Lindt Logos:

- Für 15 Lindt Logos erhalten Sie 2 Tafeln Lindt Chocolate\*.
- Für 30 Lindt Logos erhalten Sie 1 Froschkönig-Tasse + 2 Tafeln Lindt Chocolate\*.
- Für 45 Lindt Logos erhalten Sie 1 Froschkönig-Tasse + 1 Packung Mini Pralinés\*\* + 2 Tafeln Lindt Chocolate

\* Die abgebildeten Tafeln sind Beispiele – je nach Saison werden unterschiedliche Tafeln versendet. \*\* Die Farbe der Mini-Pralinés Packung kann variieren. Nicht teilnahmeberechtigt sind Lindt Mitarbeiter und deren Angehörige. Die Treueaktion findet bis 31.12.2014 statt. Berücksichtigt werden nur die Logos der Lindt Tafeln. Logos anderer Lindt Produkte nehmen nicht an der Aktion teil. Versand der Treueprämien nur innerhalb Deutschlands.



## Schreiben Sie uns

Anregungen, Kritik, Wünsche – wir freuen uns über Ihre Post und Ihre E-Mails rund um das Thema Schokolade und die Lindt Chocoladenseiten. Ihre Leserbriefe erreichen uns per Post an: Lindt & Sprüngli GmbH, Stichwort „Leserbrief“, 52094 Aachen und als E-Mail an:

[chocoladenseiten-de@lindt.com](mailto:chocoladenseiten-de@lindt.com)



## Herzlichen Glückwunsch!

Ein Schokoladenkurs bei den Maîtres Chocolatiers in Kilchberg war der Höhepunkt für die Gewinner aus der Chocoladenseiten-Osterausgabe 2013, das Ehepaar Buchmann aus Gummersbach. SWISS hatte die beiden Schokoladenliebhaber zu einem Genießerwochenende nach Zürich geflogen, wo sie zwei Nächte im legendären Hotel Widder logierten.



## Husch, husch, ins Körbchen!

Die Lindt Goldhasen haben ja schon einige kleine und große Nester gesehen. Aber so elegant und fröhlich wie dieses Ostern im neuen Filznest, umgeben von Filztulpen und Margeriten, und in der grün-roten Filztasche mit Herzfenster waren sie selten. Die bunten Nester machen die chocoladigen Lindt Köstlichkeiten gleichzeitig zu einem wundervollen Mitbringsel für einen Besuch bei Freunden oder zur gelungenen Deko auf dem Ostertisch.



## Impressum

CHOCOLADENSEITEN ISSN: 1618-4033 HERAUSGEBER Chocoladefabriken Lindt & Sprüngli GmbH, Süsterfeldstr. 130, 52072 Aachen, Tel. 02 41/88 81-0  
 GESCHAFTSFÜHRER Dr. Adalbert Lechner (verantwortlich f. d. Inhalt) OBJEKTVERANTWÖRTLICHE Heike Bootz CHEFREDAKTEUR Jens Leichsenring PROJEKTLEITUNG Brigitte Buhmann ART DIRECTION Sabine Krohberger, Sandy Schneider MITARBEITER DIESER AUSGABE Oliver Armknecht, Claudia Götz, Nicole Grininger, Melanie Ibl, Julia Kloft, Norbert Misch-Kunert, Jürgen Stoll, Ruth Wiebusch 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



## Lindt Chocoladen Club

Wussten Sie, dass es für die Freunde erlebener Lindt Chocoladen-Spezialitäten einen eigenen Club mit vielen Vorzügen gibt? Einen Club, der Ihnen Monat für Monat beliebte Klassiker und aufregende Neuheiten aus dem Lindt Sortiment zuschickt. In jedem Paket finden Sie zudem wundervolle Rezeptideen rund um Lindt Chocolate von Johann Lafer, Neuigkeiten aus der Welt der Schokolade und exklusive Treueprämien. Werden auch Sie zum Genießer und registrieren Sie sich im Lindt Chocoladen Club (monatlich: 24,95 Euro zzgl. 2,95 Euro Porto) unter Tel. 0180/5886004 (0,14 Euro/Min. a. d. dt. Festnetz, max. 0,42 Euro/Min. a. d. Mobilfunknetz); Mo.–Fr. 8–18 Uhr oder mit einer E-Mail an [service@lindtchocoladenclub.de](mailto:service@lindtchocoladenclub.de)

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



## Sammeln Sie mit!

Wir sagen auch in diesem Jahr wieder Danke für Ihre Treue. Sammeln Sie deshalb wieder die Logos auf den Lindt Osterbeuteln und freuen Sie sich auf einen Lindt Mini-Porzellan-Goldhasen oder den beliebten Mini-Plüsch-Goldhasen als Geschenk.



## So einfach geht's:

1. Sammeln Sie die Logos (siehe Abbildung oben) von der Vorderseite der Lindt Osterbeutel.
2. Dann laden Sie sich den Sammelpass als PDF aus dem Internet ([www.lindt.com/finclub](http://www.lindt.com/finclub)) herunter und drucken Sie ihn aus.
3. Kleben Sie die Logos auf den Pass auf. Gerne können Sie statt des original Sammelpasses auch ein DIN-A4-Blatt verwenden.
4. Nun schicken Sie den Sammelpass oder das DIN-A4-Blatt mit den Logos in einem ausreichend frankierten Umschlag bis zum 5.5.2014 an: Lindt & Sprüngli GmbH, Stichwort „Beutel Promotion“, 52095 Aachen. Bitte Ihren Namen und Ihre Anschrift nicht vergessen!

Unser Dankeschön für Ihre gesammelten und eingeschickten Lindt Logos:

- Für 6 Logos erhalten Sie den Mini-Plüsch-Goldhasen (ca. 9,5 cm hoch)
- Für 12 Logos dürfen Sie sich auf einen Mini-Porzellan-Goldhasen freuen (ca. 5 cm hoch)

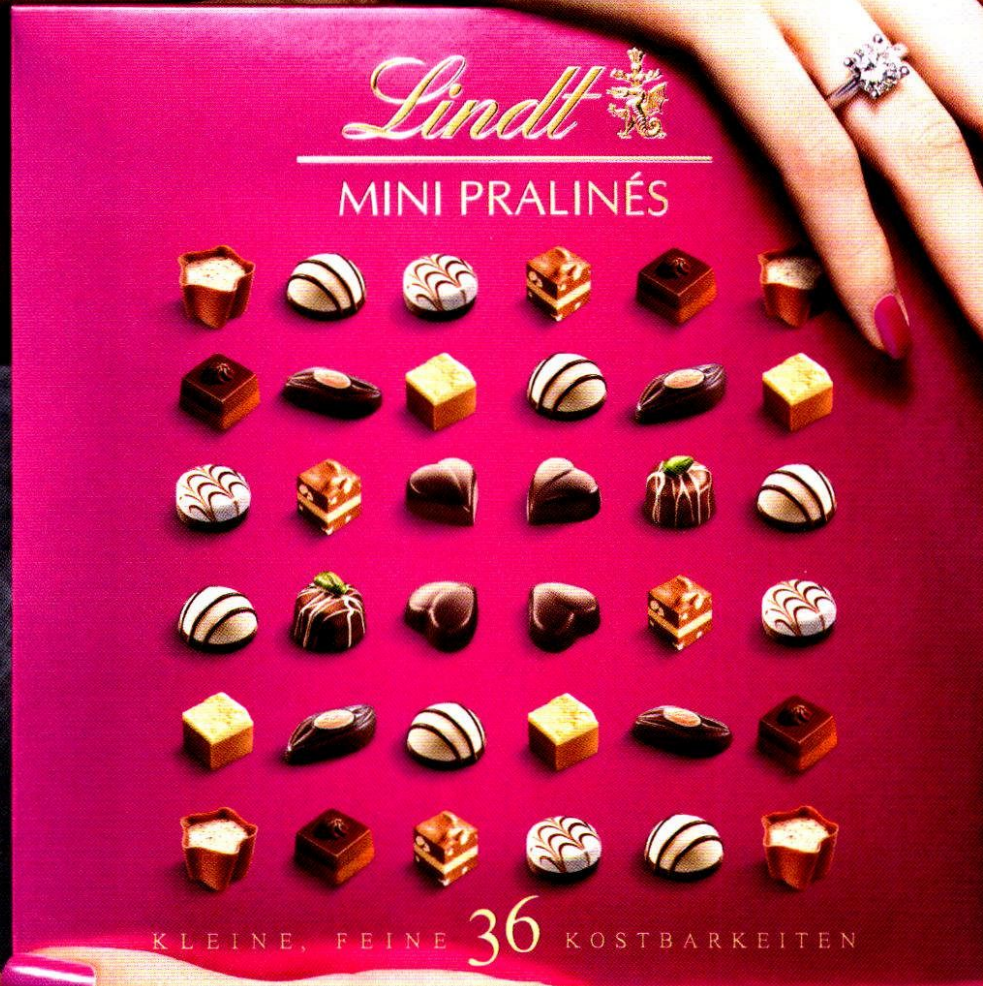


Nicht teilnahmeberechtigt sind Lindt Mitarbeiter und deren Angehörige. Die Treueaktion findet bis 5.5.2014 statt. Berücksichtigt werden nur die Logos der Lindt Osterbeutel. Logos anderer Lindt Produkte nehmen nicht an der Aktion teil. Versand der Treueprämien nur innerhalb Deutschlands.

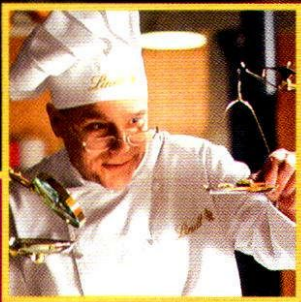


„WIR LIEBEN KLEINE  
KOSTBARKEITEN.“

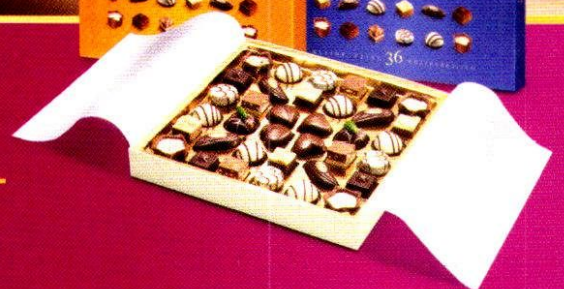
MINI PRALINÉS VON LINDT



KLEINE, FEINE 36 KOSTBARKEITEN



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