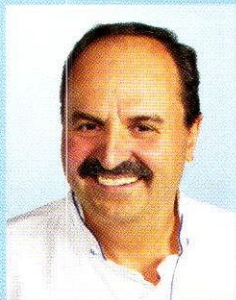


Chocoladen

Seiten

DAS LINDT MAGAZIN FÜR GENIESSER



SCHOKOLADEN- WINTERWELT

Johann Lafers fantasievolle
Weihnachtsnaschereien

NEU: CREATION

Die raffiniert gefüllten Tafeln
der Maitres Chocolatiers

ADVENT, ADVENT!

Lindt Dekoideen versüßen die
Vorfreude auf Weihnachten

Extra

*Mit Lindt eine Luxusreise
für zwei Personen gewinnen*



Lindt 

SCHWEIZER MÂTRE CHOCOLATIER
SEIT 1845

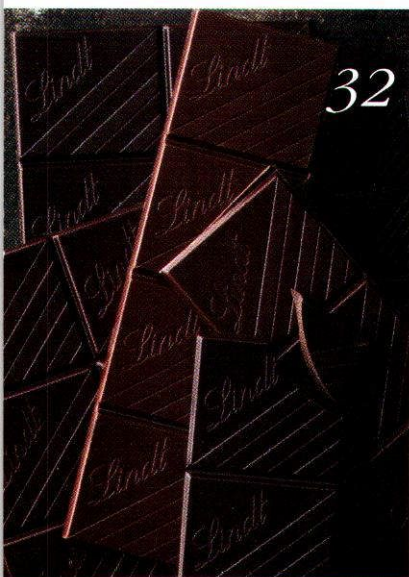
7 INHALT



26



18



32



36



10



51

Doppelt profitieren!

50

Jetzt zum Lindt Newsletter anmelden, immer up to date sein und tolle Preise gewinnen! Wie's geht, verraten wir auf Seite 50

In dieser Ausgabe lesen Sie:

- 4 Magazin**
Entdeckungen und Aktionen für Genießer
- 6 DIVA & Rock Chic**
Luxuriöse Lindt Pralinés für jeden Moment
- 10 Advent mit der ganzen Familie**
Mit diesen Dekotipps und Bastelideen stimmen Sie Ihr Zuhause auf Weihnachten ein
- 16 Geschenke liebevoll verpacken**
Brigitte von Bochs Ideen zu Weihnachten
- 18 HELLO Advent!**
Neue leckere Lindt HELLO Rezepturen für ungewöhnliche Adventspartys
- 24 Schokolade trifft Wein**
Lindt-Riedel-Tastings zeigen, dass es bei Premiumprodukten auf Details ankommt
- 26 Creation – raffiniert gefüllte Tafeln**
Der neueste Clou der Mâitres Chocolatiers
- 31 Lindt Chocoladen Club**
Das ideale Geschenk für Schokoladenfans
- 32 Die süßen Geheimnisse von Lindt**
Premiumqualität und ein nachhaltiges Engagement für Mensch und Natur sind kein Zufall
- 36 Süße Weihnachtshelfer**
Die schönste Art, Danke zu sagen
- 38 Zeit für mich!**
Lindor schenkt runde Glücksmomente
- 40 Johann Lafers Schoko-Winterwelt**
Der Sternekoch zaubert mit Lindt Excellence
- 48 Die ganze Welt von Lindt**
Noch mehr Schokoladen-Neuheiten!
Und mit etwas Glück gewinnen Sie eine Reise nach Sizilien
- 49 Sind Sie die „Lindt DIVA 2014“?
Jetzt bewerben!**



Liebe Leserinnen und Leser!

Vorfreude ist die schönste Freude“, heißt es und das gilt ganz besonders für die Vorweihnachtszeit. Dann dekorieren wir unsere Wohnungen und Häuser liebevoll mit Tannenzweigen und Kerzen, naschen Nüsse, Mandarinen und Schokolade vom bunten Teller und backen Plätzchen und Christstollen. Und die Kinder stehen schon frühmorgens mit leuchtenden Augen vor ihrem Adventskalender und können es kaum erwarten, das nächste Türchen zu öffnen. Es ist eine Zeit, die wir am liebsten gemeinsam genießen – ob als Paar, mit Freunden oder in der ganzen Familie. Mit vielen kreativen Ideen wollen wir Sie in dieser Ausgabe der Chocodenseiten durch den Advent begleiten. Dekotipps und Bastelideen mit feiner Lindt Schokolade finden Sie genauso (Seite 10) wie fantasievolle Schokobäckereien von Sternekoch Johann Lafer (Seite 40) oder die neuen, raffiniert gefüllten Creation Tafeln (Seite 26) zum Selberraschen oder Verschenken. Und wenn Sie doch einmal Zeit nur für sich brauchen, schenken Sie sich mit Lindor Kugeln runde Genuss- und Glücksmomente (Seite 38). Oder darf für Sie der Advent auch einmal ein bisschen frecher sein? Unser neuer HELLO Santa trägt ganz cool Sonnenbrille, ist aber natürlich auch aus feinsten Lindt Vollmilch-Chokolade. Dazu gibt's im Look passende HELLO Adventskalender, einen bunten Mini Stick Party Mix und mit HELLO Popcorn eine neue raffinierte Rezeptur.

Wie auch immer Sie Weihnachten feiern, ich wünsche Ihnen eine genussvolle Zeit!

DR. ADALBERT LECHNER
Geschäftsführer Lindt & Sprüngli Deutschland





DAS WICHTIGSTE FEST DER FAMILIE

Bunte Weihnachtsmärkte, laute Umzüge, fröhliche Krippenspiele – im Mittelalter war Weihnachten ein Fest, das vor allem auf der Straße stattfand und einem Jahrmarkt ähnelte. Doch mit der Zeit der Aufklärung, ab der Mitte des 17. Jahrhunderts, sah die Obrigkeit darin einen Akt des Aberglaubens und verbot die öffentlichen Feiern. So verlegten die Menschen das lieb gewonnene Fest in die eigenen vier Wände. Zur selben Zeit wurde die Familie mehr und mehr ein Ort der Vertrautheit und der Geselligkeit, in deren Mittelpunkt die Kinder standen. Waren sie brav, belohnte man sie an Weihnachten mit Geschenken und Schokolade. Inzwischen ist der 24. Dezember zum wichtigsten Familienfest geworden. Selbst die großen Kinder, die schon nicht mehr bei ihren Eltern wohnen, kommen dann nach Hause und freuen sich genauso wie die kleinen auf Geschenke, feine Schokolade, Plätzchen und Familientraditionen wie den bunten Teller oder das gemeinsame Singen von Weihnachtsliedern.

Genuss mit Lindt

Lassen Sie sich von den feinen Kreationen der Maîtres Chocolatiers, Geschenken und Gewinnspielen inspirieren und verwöhnen!

Entdecken Sie die Diva in sich!

„Wer sind die Diven des Alltags?“, fragte Lindt im vergangenen Jahr und suchte die „Lindt DIVA 2013“ als Sinnbild für die neuen Lindt DIVA Pralinés. Doch wer und wie ist eine Diva und wie wird man zur „Göttlichen“? Wie Frauen die Diva in sich wecken, verrät Autorin Monika Scheddin in ihrem Buch „Wecke die Diva in dir!“ (Kösel Verlag). Die Münchner Businessfrau weiß: Der Glamour-Effekt der Diva, ihr selbstbewusstes und zugleich emotionales und großzügiges Auftreten, ist privat wie beruflich ein Erfolgsrezept. Werden auch Sie zur Diva! Lindt verlost unter allen Einsendern 10 DIVA-Bücher. Schreiben Sie an: Lindt & Sprüngli, „DIVA Buch“, 52093 Aachen oder nehmen Sie unter www.lindt-diva.de an der Verlosung teil. Einsendeschluss: 31.12.2014.

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





MINI PRALINÉS SAMMLERDOSEN

Blechdosen haben etwas Nostalgisches an sich und sind zugleich Zeichen dafür, dass wir ihren Inhalt besonders wertschätzen. So verpacken auch die Maîtres Chocolatiers von Lindt ihre kleinsten Schokoladen-Kunstwerke, die Mini Pralinés, immer wieder in wunderschöne Metaldosen. Mit ihrem floralen Design sind die neuen Mini Pralinés Dosen ein liebevolles Geschenk für Menschen, die das Besondere zu schätzen wissen. Die wechselnden Dekore sind inzwischen beliebte Sammlerobjekte geworden.

LINDT WEIHNACHTSMANN MIT BESONDEREM GESCHENK

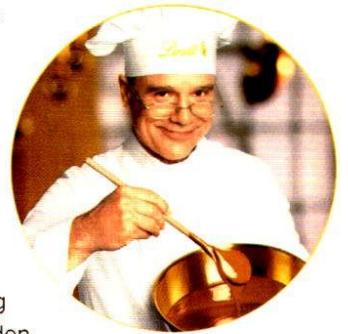
„Morgen kommt der Weihnachtsmann, kommt mit seinen Gaben“, dichtete Hoffmann von Fallersleben sein berühmtes Lied über den Mann im roten Mantel, der an Weihnachten Geschenke bringt. Traditionell trägt auch der Lindt Weihnachtsmann einen Sack mit Gaben, Päckchen und einen Teddy bei sich.

UNSER GESCHENK FÜR SIE: Jeder 125 g und 200 g Lindt Weihnachtsmann hat in diesem Jahr noch ein weiteres Geschenk dabei: einen Gutschein für einen gratis Fotokalender im DIN-A4-Format von fotokasten. Mit dem Code auf dem Gutschein kann man auf www.fotokasten.de/lindt seine Lieblingsfotos hochladen und sich einen individuellen Kalender für 2015 gestalten. **So einfach geht's:** Auf www.fotokasten.de/lindt einen DIN-A4-Kalender gestalten und beim Bestellvorgang den Gewinncode vom Bodenetikett der Lindt Weihnachtsmänner 125 g und 200 g eingeben.*

NACHGEFRAGT

Warum ist weiße Schokolade trotz Kakao weiß?

Die braune Kakaobohne besteht aus vielen verschiedenen Bestandteilen. Bei der Verarbeitung zu Schokolade werden die Kakaobohnen zunächst geröstet und anschließend fein vermahlen. Presst man diese sogenannte Kakaomasse anschließend, werden feste und flüssige Bestandteile voneinander getrennt. Dabei erhält man das braune Kakaoapulver (die festen Bestandteile der Kakaobohnen) und die flüssige gelbliche Kakaobutter. Bei der Herstellung von weißer Schokolade wird nur die Kakaobutter aus den Kakaobohnen verwendet, nicht aber die festen braunen Kakaobestandteile. Deshalb ist sie nicht braun. In Vollmilchschokoladen und dunklen Schokoladen sind alle Bestandteile der Kakaobohne enthalten, sodass diese je nach Kakaoanteil hellbraun bis dunkelbraun sind.



Mein Style

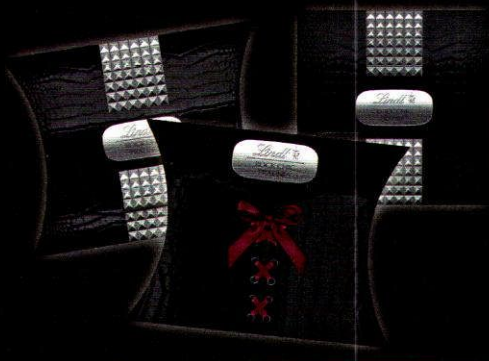
*Heute modern-rockige Lady,
morgen elegante Diva – der Moment
und das Gefühl bestimmen den Look.*

*Und für jeden Style gibt es die
passenden Accessoires
und Lindt Pralinés in luxuriösen
Designer-Verpackungen*



Verführerisch sexy: die Rock-Chic-Lady

Bändigen lassen will sie sich nicht, die rockige Lady in Black. Heute bin ich ganz „wild thing“, denkt sie sich, als sie sich für den Abend zurechtmacht: Viel schwarzes Leder, Nieten, Spitze und ihren massiven Modeschmuck aus Silber kombiniert sie mit leuchtend roten Lippen und zahllosen Schnallen an ihren High Heels. Für diesen Look braucht es Selbstbewusstsein – und das demonstriert die attraktive Rock-Chic-Lady heute, zusammen mit einer cool-eleganten Lässigkeit! Und weil sie sich nimmt, was sie will, dürfen auch die neuen Pralines von Lindt nicht fehlen. Abgesehen hat sie es auf die drei verführerischen Sorten, die es in vier modernen Verpackungen in Kroko-Optik gibt. Da ist die feurige Chili Mousse in einer knackigen Hülle aus Lindt Edelbitter-Chocolade. Das Choco-Trüffel und Krokant Praliné verführt mit dem vollen Schokoladenaroma und crispigem Krokant, umhüllt von einem Mantel aus dunkler Lindt Milch-Chocolade. Und für den späten Abend hebt sie sich die rassige Kombination aus Whisky-Trüffel und Kaffee-Creme in einer zarten Umhüllung aus Lindt Vollmilch-Chocolade auf. Diese Lady weiß, was sie will!



Fotos: Krentz Photography



Lindt 

DIVA

DIVA

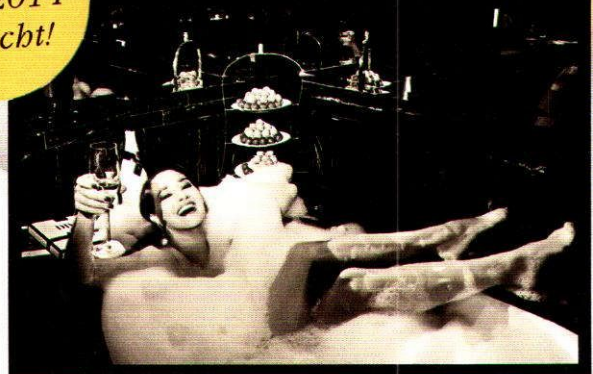
Umwerfend weiblich: die Diva

Der Abend liegt der Diva zu Füßen: Heute soll es elegant werden, sinnlich und voller Lebensfreude – ein Diva-Abend eben. Feine Lederhandschuhe, Schmuck aus Gold und Perlen, ein dunkelroter Lippenstift und verführerisch-schlichte High Heels – das sind nur die äußeren Merkmale, die sie für diesen besonderen Augenblick wählt. Eine Diva lebt den Moment, kostet ihn aus, lässt sich gerne verwöhnen. So sind die vier golden bestäubten Trüffelvariationen der Maitres Chocolatiers von Lindt in den stilvoll-femininen Geschenkverpackungen genau ihr Stil. Köstlichkeiten wie die Truffles Irish Cream, Truffles Rosé Marc de Champagne, Truffles Marc de Champagne und Truffles Chocolat lässt sie sich voller Genuss auf der Zunge zergehen und weiß: Feinste Trüffel von Lindt sind der besondere Luxus, den man sich nicht entgehen lassen darf.



„Lindt
DIVA 2014“
gesucht!

Bewerben Sie sich jetzt bei der Wahl zur „Lindt DIVA 2014“! Alle Infos auf Seite 49





Fröhliche WEIHNACHTEN MIT LINDT

*Vorfreude ist die schönste Freude! Deshalb lieben wir die Adventszeit so sehr
und mit ihr die köstlichen Lindt Chocoladen Ideen, die uns das Warten versüßen
und uns so ganz wundervoll aufs Fest einstimmen*



1. SCHUH-SCHAU

Nikolaus mal ganz anders:
In selbst gebastelten Papier-
schuhen kommen die
Lindt Köstlichkeiten bestens zur
Geltung. Auch als Mitbringsel
in der Vorweihnachtszeit oder
als Dekoration zum Fest ein
wunderschöner Hingucker.

@ Bastelanleitungen
unter www.lindt.com

2. SO EINE FREUDE

Mit einem großen Lindt Teddy
im Arm muss man ja um die
Wette strahlen. Der liebevoll von
Hand in Goldfolie eingewickelte
Teddy bekommt von den
Maitres Chocolatiers eine
Schleife mit rotem Herzchen
umgehängt und bringt so
Kinderaugen zum Leuchten.





3. BACKSTUBE

So macht die Weihnachtsbäckerei richtig Spaß: Während des Plätzchenbackens darf nicht nur vom Teig und von den Zutaten, sondern auch die ein oder andere Lindt Köstlichkeit genascht werden.

4. MIT TRADITION

Jeden Tag ein schokoladiger Grund, um glücklich aufzustehen: Der Lindt Weihnachtstradition Kalender verkürzt mit seinen 24 Überraschungen aus feiner Lindt Chocolate das Warten auf Weihnachtsmann und Christkind.



Zeit zum Backen und Basteln.
Der Advent lädt dazu ein, gemeinsam
Vorbereitungen für Weihnachten zu treffen

5. ADVENT, ADVENT

Dieses zauberhafte Adventsgesteck ist nicht nur ein wunderschöner Hingucker, es gibt auch noch etwas zu naschen. Neben vier Kerzen, einem Teller und kleinen Gläsern für die Amaryllisblüten brauchen Sie also nur noch ausreichend Nachschub an Lindt Glocken, die es diese Weihnachten in drei dekorativen Farben gibt.

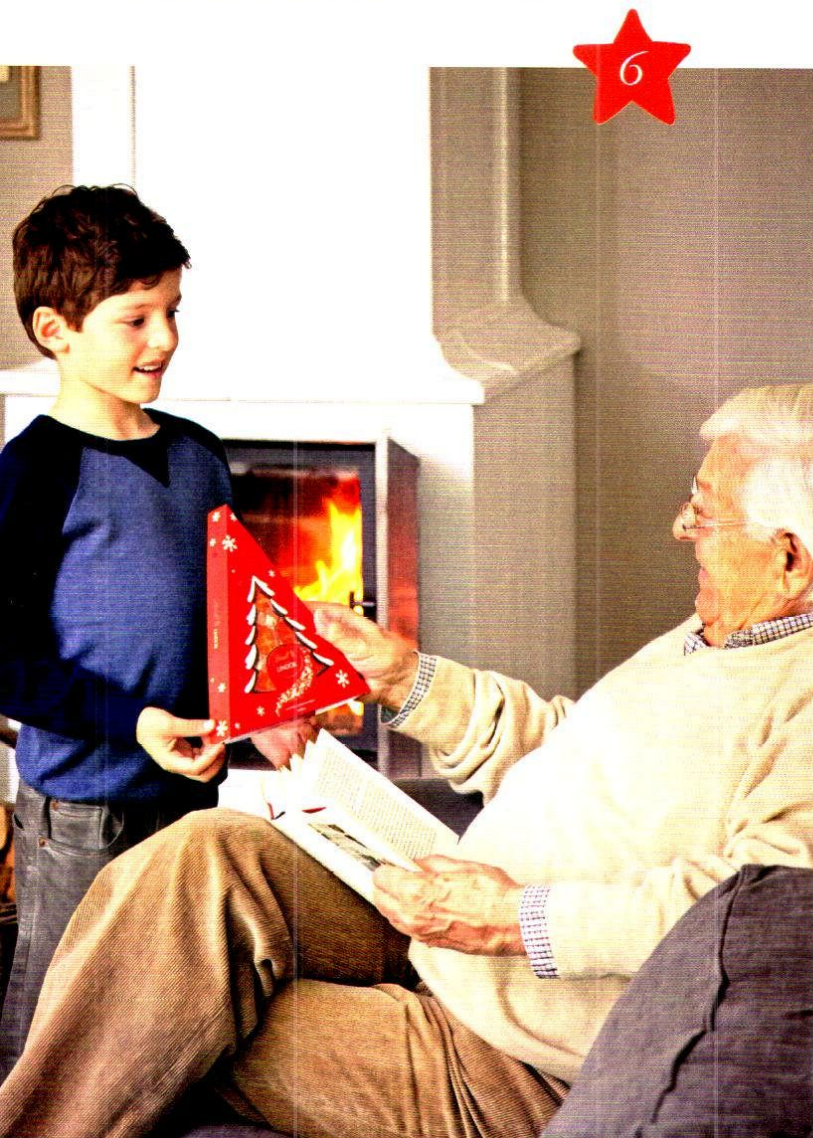
6. OH TANNENBAUM!

Statt mit grünen Zweigen kommt die Lindor Tanne ganz in Rot. Und unter ihrer schönen weihnachtlichen Hülle überrascht die Geschenkidee mit unendlich zartschmelzenden Lindor Kugeln.

7. AUF DIE PLÄTZCHEN ...

Ob als Dekoration fürs eigene Zuhause oder als ein süßes Mitbringsel, dieser verführerisch geschmückte Ast ist überall beliebt. Mit bunten Geschenkbandern werden Plätzchen und Lindt Mini-Figuren oder Lindor Baumbehang an einem Ast arrangiert und dieser dann aufgehängt.

 Bastelanleitungen unter www.lindt.com



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

 www.lindt.com

8. KUNTERBUNTER TELLER

Gemeinsam Papiersterne basteln und sich dann für ein besonders gelungenes Exemplar mit einer Lindt Köstlichkeit belohnen: Was will man mehr? Wo immer man die Sterne aufhängt oder damit den bunten Teller schmückt – sie zaubern eine fröhliche Weihnachtsstimmung.

@ Bastelanleitungen unter www.lindt.com

9. EIN FEINER ZUG

Diese Eisenbahn hat eine kostbare, heiß begehrte Fracht: Auch dieses Jahr sind wieder die Männer der Familie angetreten, um den wertvollen Transport der Lindt Weihnachtsmänner und ihrer süßen Geschenke zu überwachen.



10. BUNTE LINDT GLOCKEN

Mit einer der neuen, fröhlich bunten Lindt Glocken werden Geschenke zu etwas Besonderem. Weitere kreative Ideen von Lindt und Deko-Expertin Brigitte von Boch finden Sie auf den folgenden Seiten. Probieren Sie es aus!



Zeit zum Innehalten: Mit einer Tasse Tee,
ein paar Nüssen und köstlicher Lindt Chocolate lässt
sich die Vorweihnachtszeit wunderbar genießen



Es ist so einfach, Freude zu bereiten



Deko-Expertin Brigitte von Boch verrät, wie sie und ihre Familie die Vorweihnachtszeit genießen und zelebrieren

Die Vorweihnachtszeit ist für Deko-Expertin Brigitte von Boch die schönste Zeit, um die Wohnung zu dekorieren, Freunde einzuladen und mit kleinen Geschenken Freude zu bereiten

Die Adventszeit war und ist in meiner Familie geprägt von den Vorbereitungen aufs Weihnachtsfest. Von jeher wird nicht nur das Haus stimmungsvoll geschmückt, wir laden auch gerne Freunde und Bekannte ein. Für mich ist dabei das Wichtigste, die Hektik vor der Eingangstür zu lassen. Bei solchen Einladungen findet das Jahr einen friedlichen und zugleich fröhlichen Ausklang. Perfekt finde ich dafür eine englische Teezeremonie mit

klassischem Darjeeling- oder Assam-Tee, zu dem wir dann gerne ein paar edle Lindt Pralinés Hochfein anbieten. Mit ein paar Tricks zaubere ich die passende Stimmung ins Haus. Für den weihnachtlichen Duft sorgen Orangen, die ich mit Gewürznelken spicke. Nehmen Sie dazu ganze Gewürznelken und drücken Sie diese mit der Spitze voran in einem Abstand von einem Zentimeter rundum in die Orange. Die Nelken entziehen die Flüssigkeit, sodass sich im Raum ein Duft aus beiden Aromen ausbreitet. Zudem konservieren die Nelken die Orange; dadurch hält sich die hübsche Duftkugel lange. Zauberhaft anzusehen und einfach herzustellen sind auch kleine Duftsäckchen. Dafür verwende ich gerne ein Spitzen-

taschentuch, auf das ich eine Handvoll zerkleinerte Zimtstangen, Tannenzweige, getrocknete Orangenschalen, Anissterne und Gewürznelken gebe. Das Tuch wird dann mit einem Samtband zu einem Beutel zusammengebunden. Auf dem Sideboard oder in einem Regal verströmen die Säckchen dann eine festlich-frische Stimmung.

Meinen Gästen gebe ich zum Schluss gerne noch ein kleines Präsent mit auf den Nachhauseweg. Am schönsten ist es natürlich, wenn das etwas Persönliches ist, ein für den Gast ausgesuchtes Buch oder ein Nikolaussäckchen, in das man ein paar feine Pralinés oder eine Tafel edle Schokolade steckt. Ein paar Ideen dazu finden Sie auf diesen Seiten. Wichtig ist: Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf – je kreativer und persönlicher, umso schöner ist ein Geschenk.

ELEGANTER STIEFEL FÜR DEN NIKOLAUS

Festlicher Leinenstoff, eine feine Bordüre, ein paar Sternchenknöpfe und ein zarter Abschluss aus Federzierband – fertig ist der Nikolaustiefel, der perfekt zu den feinen Lindt Chokoladen passt. Hierin fühlen sich Weihnachtsmandeln, Weihnachtsmann und Co. ganz besonders wohl.



WEIHNACHTLICHE ÜBERRASCHUNGSTÜTEN

Es braucht nur wenige Handgriffe und ein paar Köstlichkeiten wie einen Lindt Weihnachtsmann und unendlich zartschmelzend gefüllten Lindor Baumbhang – und schon wird aus einfachen Papiertüten ein Überraschungs-Mitbringsel mit reichlich Platz für kleine Präsente.



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

@ www.lindt.com

Geschenke liebevoll verpacken

Erst die Verpackung macht ein Geschenk zu dem, was es sein soll; eine ganz persönliche Herzengabe. Deshalb verwendet Brigitte von Boch besonders viel Zeit und Müße für das Einpacken ihrer Geschenke. Für Chocoladenseiten hat sie drei kreative Ideen als Vorschlag.

Brigitte von Boch:

- „Besonders wertvoll und edel als Verpackung wirkt eine **mit Stoff überzogene Schachtel**. Für ein Weihnachtsgeschenk eignet sich dafür z. B. Brokat oder Chintz in Dunkelgrün oder Gold. Am besten verwenden Sie einen Sprühkleber, um den Stoff auf der Schachtel zu fixieren. Zum Schluss noch eine farblich passende Kordel oder ein Schmuckband dazu – fertig.“
- „Ganz einfach, aber effektiv ist es auch, den **Stoff direkt zum Verpacken des Geschenks** zu verwenden. Dafür eignen sich z. B. auch ausgefallene Stoffservietten.“
- „**Geschirrtücher** oder eine kleine **Kissenhülle** können ebenfalls als Geschenkverpackung dienen. Das ist vor allem hübsch, wenn der Stoff einen Bezug zum Geschenk hat, Sie etwa Küchenutensilien in einem Geschirrtuch oder Bettwäsche in einer Kissenhülle verpacken.“

SÜSSER ANHÄNGER

„Da steht ja mein Name drauf!“ Mit dem Lindt Weihnachtsmann im „Frohes Fest“-Anhänger werden Geschenke zu ganz persönlichen Gaben. Der süße Überbringer aus zarter Lindt Vollmilch-Chocolade sorgt für zusätzliche Begeisterung.





HELLO

ADVENT

FREUNDE TREFFEN, QUATSCHEN, PLÄTZCHEN UND SCHOKOLADE NASCHEN UND GEMEINSAM FEIERN – HEY, ENDLICH IST ADVENT! UND WER SAGT DENN, DASS ES BEIM WARTEN AUF WEIHNACHTEN IMMER BESCHAULICH ZUGEHEN MUSS? WIR HABEN EIN PAAR TOLLE ADVENTSPARTYIDEEN ZUSAMMENGESTELLT, HEISSE DRINKS UND NATÜRLICH HELLO MIT NEUEN LECKEREN REZEPTUREN UND WITZIGEN VERPACKUNGEN!

LINDT HELLO TOWER ADVENTSKALENDER

Aber HELLO! Was für ein gigantischer Adventskalender in Form eines funkelnden Wolkenkratzers! Gespickt ist der 60-cm-Tower von oben bis unten mit den himmlischen Lindt HELLO Chocolate Balls Crunchy Nougat und Cookies & Cream, dazu pinkfarbene HELLO Herzen und die traumhaften HELLO Mini Sticks in den Sorten Crunchy Nougat, Cookies & Cream, Caramel Brownie und Strawberry Cheesecake. Und auch eine freche Überraschung wartet auf einem Stockwerk. Aber Achtung: **Jeden Tag nur ein Türchen Öffnen!**



HELLO SANTA

Weihnachten ohne Weihnachtsmann geht gar nicht! Den absoluten Coolness-Faktor unter den Bartträgern hat der neue Lindt HELLO Santa. Weil auch der Weihnachtsmann auf Mode steht, hüllt er sich in einen schicken schwarzen Anzug mit pinkfarbenem Gürtel, MP3-Player und Sonnenbrille. Doch das Allerbeste: Er besteht aus 140 Gramm feinsten Vollmilch Schokolade.

Der HELLO Santa hat jetzt zusätzlich ein super Modegeschenk für euch dabei: Auf jedem Bodenetikett findet ihr einen 10-Euro-Gutschein für das Designer-Outlet www.dress-for-less.de – viel Spaß!

SWEET CHRISTMAS MIT HELLO

Rund um das schönste Fest des Jahres hat Lindt HELLO sich richtig ins Zeug gelegt und wieder ein paar verführerische Überraschungen kreiert. Aufgepasst ...

NICE TO SWEET YOU

HELLO TAFELN & STICKS

Wow-Faktor besitzen auch die Neuen von Lindt HELLO: Tafeln und Sticks in den trendigen Geschmacksrichtungen Coffee Blast und Popcorn. Kein Wunder, trifft doch hier zarte Vollmilch Schokolade auf eine feine Kaffee-creme bzw. eine crunchige Popcornfüllung. Ihr werdet sehen: Die beiden neuen HELLO Sticks werden nicht lange auf eurem Weihnachtsteller liegen.

Newsletter
bestellen

Melde dich für den HELLO Newsletter an und du bekommst regelmäßig die aktuellsten News über deine neue Lieblingsschokolade: www.lindt-hello.de/newsletter



NICE TO
SWEET YOU

Drei crazy Adventspartys

GANZ SCHÖN UNGEWÖHNLICH: ADVENTSGRILLEN

Barbecue mit Santa? Warum nicht! Steak & Co. schmecken auch im Kerzenschein! Im Garten oder auf dem Balkon spenden Fackeln und Heizstrahler wohlige Wärme. Lichterketten und Laternen versprühen sanften Glanz. Die Gäste kuscheln sich in bunte Decken und flauschige Plaids und legen ihre Finger um Becher mit dampfendem Glühwein. Vom Grill kommen Bratwürste und Maroni. Und wenn die Party richtig in Fahrt ist, zwischendurch oder danach macht der **HELLO Mini Stick Party Mix** die Runde.



COOLER KLASSIKER: WICHELPARTY

Traditionen können echt witzig sein – so wie die Wichtelparty. Der besondere Clou an dieser Party sind die kleinen Geschenke, die jeder mitbringt. Entweder legt ihr vorher fest, wer wen beschenkt, oder alle Geschenke kommen in einen Sack, aus dem dann jeder Gast eine Überraschung zieht. Besonders cool wird's, wenn ihr ein lustiges Motto für die kleinen Gaben ausgibt wie „ungewöhnliche Werkzeuge“ oder „völlig unnütz“. Und dazu kommt jeder Gast mit Bart – ob echt, angeklebt oder geschminkt: Wichtel haben schließlich Bärte! Zum Abschied darf sich dann jeder eine der **HELLO Pralinenboxen** (45 g) mitnehmen. Die gibt es mit den Botschaften „Hugs and Kisses“ und „Good Luck“ – Letzteres braucht man ja auch beim Wichteln.





MMMHHH – LECKER: DIE PLÄTZCHEN-TAUSCH-PARTY

Ihr habt keine Lust, stundenlang allein in der Küche zu stehen und ein Blech Plätzchen nach dem anderen zu backen? Dann macht es doch einfach gemeinsam mit Freunden! Dazu bringt jeder seine schönsten Rezepte mit, und schon geht's los mit der Party-Bäckerei. Die Ärmel aufgerollt, steckt ihr flugs mit beiden Händen im Teig. Und während die kleinen Kunstwerke im Ofen backen, gibt's schon mal Süßes zum Appetit-anregen: die HELLO Xmas Balls Cookies & Cream und Crunchy Nougat. Ist alles fertig gebacken, beginnt der große Tausch: Schoko- gegen Erdnuss-Cookies, Brownies gegen Doughnuts. Und dazwischen passen am besten ein paar HELLO Balls.



Fotos: Corbis (3), Stockfood (2)



Sag „Hello“ zu HELLO auf www.facebook.com/LindtHello ... mit vielen spannenden und lustigen Infos und Bildern rund um Lindt HELLO und seine Freunde.



Heiße Drinks für coole Partys



CRISTMAS COSMOS

- 30 ML WODKA • 15 ML COINTREAU • 15 ML CRANBERRYSAFT
- 1 SPRITZER LIMETTENSAFT • 30 ML CAMPARI

ZUBEREITUNG: WODKA, COINTREAU UND CRANBERRYSAFT IN EINEN COCKTAIL-MIXER GEBEN. EINEN SPRITZER FRISCHEN LIMETTENSAFT HINZUGEBEN UND ALLES 5 SEKUNDEN LANG SHAKEN. COCKTAIL IN EIN MARTINI-GLAS FÜLLEN UND GENIESSEN!

HEISSER HUGO

- 1,5 L TROCKENER WEISSWEIN • CA. 350 ML HOLUNDERBLÜTENSIRUP
- 1 BIO-LIMETTE • 8 ZWEIFE MINZE

ZUBEREITUNG: WEISSWEIN, SIRUP, ABGERIEBENE SCHALE UND SAFT DER LIMETTE VORSICHTIG ERHITZEN. JE NACH SÄUREGEHALT DES WEINS ETWAS MEHR ODER WENIGER SIRUP NEHMEN. MINZE WASCHEN, TROCKEN SCHÜTTELN UND ALLES AUF HITZEBESTÄNDIGE GLÄSER VERTEILEN.



Die HELLO Dream GEWINNER

„TRÄUME NICHT DEIN LEBEN,
SONDERN LEBE DEINEN
TRAUM!“ – UNTER DIESEM
MOTTO GINGEN DIE GEWINNER
DER HELLO-AKTION

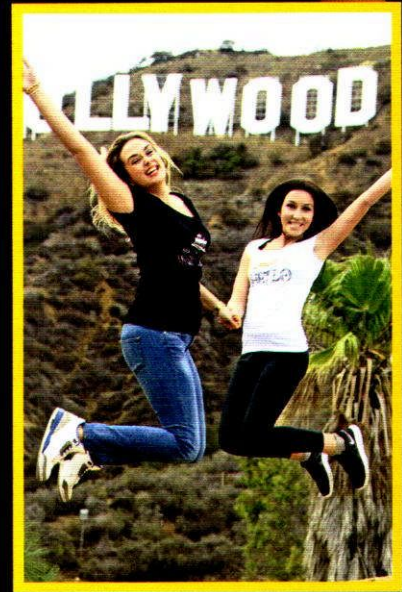
„LIVE YOUR DREAM“ AUF
REISEN, UM IN DIE WELT DER
STARS ZU BLICKEN, IHR
BESONDERES TALENT ZU
FÖRDERN UND LANG GEHEGTE
TRÄUME WAHR WERDEN ZU
LASSEN. WIR STELLEN EUCH
EINIGE DER SIEGER VOR UND
VERRATEN, WELCHE TOLLEN
ERFAHRUNGEN SIE MIT NACH
HAUSE NEHMEN KONNTEN

"EIN UNVERGESSLICHES
ERLEBNIS! UND FÜR MICH EINE
GROSSE MOTIVATION FÜR
DIE ZUKUNFT. DANKE LINDT!"

Julia & Patricia

BEIM DANCE & VOCAL COACHING

Mit ihren atemberaubenden Stimmen und ihrer tollen Ausstrahlung hatten die beiden Mädels die Music-Sparte gewonnen. Ihr Preis: Julia und Patricia flogen zum „Dance & Vocal Coaching“ nach Los Angeles, wo sie zehn Tage lang professionellen Gesangs- und Tanzunterricht bekamen. Damit sind die beiden einer großen Musikkarriere einen bedeutenden Schritt nähergekommen.



JULIA: „DANK LINDT HABE ICH
IN L.A. VIEL GELERNT – VOR
ALLEM BEIM GESANG. UND
ICH HATTE JEDE MENGE SPASS!“
PATRICIA : „DAS COACHING HAT
MICH SEHR INSPIRIERT. EIN
UNVORSTELLBARER TRAUM
WURDE FÜR MICH WAHR!“



Lars

ZU GAST BEI DER OSCAR-PARTY

„And the Oscar goes to ...“ Einmal im Jahr fiebern Filmfans auf der ganzen Welt mit, wenn die Filmpreise vergeben werden. Doch wie erleben eigentlich Stars den wichtigsten Tag des Jahres? Lars hat es erfahren, denn der ambitionierte Jungregisseur durfte bei der exklusiven Oscar Viewing Party von Elton John mit den ganz Großen der Traumfabrik feiern.



Mein TRAUMauto!

Happy Heike und OPEL ADAM FLOTTER FLUTZER

Auch für Heike ging mit Lindt HELLO ein großer Traum in Erfüllung, ist sie doch die glückliche Gewinnerin der Verlosung eines OPEL ADAM GLAM Special Lindt HELLO Edition in Midnight Black. Wenn sie in Zukunft mit dem coolen Flitzer durch die Innenstadt düst, machen nicht nur Schokofreunde große Augen.



Jekaterina

WAR IN DER REDAKTION DES MAGAZINS „INSTYLE“

Als begeisterte Modebloggerin konnte es Jekaterina kaum glauben, dass tatsächlich sie gewonnen haben sollte. Den Profis des Magazins „InStyle“ bei der Arbeit über die Schulter schauen zu dürfen und die Fashion-Welt hautnah zu erleben, wer kann das schon von sich behaupten? Als Bonus gab es klasse Sommertage in München gleich noch dazu.

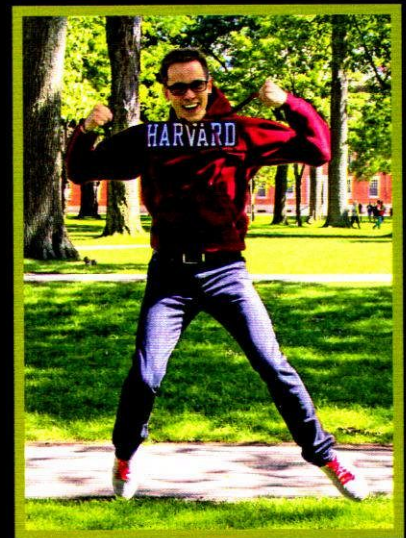
„DIE ZEIT BEI INSTYLE WAR FÜR MICH EINE GANZ EIGENE WELT JENSEITS DESSEN, WAS SONST SO MEINEN ALLTAG AUSMACHT.“

Thomas

STUDIERT EINEN SOMMER AN DER HARVARD UNIVERSITY

Jede Menge wertvolle Erfahrungen hat das kreative Energiebündel Thomas an der Harvard University gesammelt. Davon können sich die Besucher seines Blogs selbst überzeugen. Guckt doch mal rein: www.thomasinsideharvard.de. Dort erzählt Thomas, was es heißt, Student an der berühmten Eliteuni zu sein.

„IN HARVARD ERFAHRUNG UND WISSEN SAMMELN – EIN GROSSER TRAUM GING FÜR MICH IN ERFÜLLUNG!“





Dezente Details

Wenn es um den vollendeten Genuss von Schokolade und Wein geht, machen Nuancen den Unterschied – zum Beispiel bei Tafel- und Glasform

Schokolade gilt als Speise der Götter, Wein als Sinnbild für genussvolle Momente. Gemeinsam werden sie zu einem besonderen kulinarischen Erlebnis. Zunächst geht es bei beiden natürlich um Optik, Geruch und Geschmack. Wie ist die Farbe des Weines, wie die der Schokolade? Welche Aromen erreichen die Nase, fruchtige, blumige, würzige, herbe oder sahnige? Sind erste Gemeinsamkeiten zwischen Wein und Schokolade zu entdecken? Sehr schnell lassen sich auf jeden Fall jetzt schon billige Produkte von Premium-Qualitäten wie den Tafeln von Lindt Excellence oder den Weinen namhafter Winzer unterscheiden. Kein Wunder: Rohstoffe, Verarbeitung, Erfahrung, all das hat entscheidenden Einfluss auf die Qualität von Wein und Schokolade (lesen Sie dazu auch unseren Artikel ab Seite 32).

Schließlich die Geschmacksprobe: Ist der Wein lieblich oder säuerlich auf der Zunge? Samtig oder eher kantig? Wie verhält sich eine langsam schmelzende Lindt Excellence dazu? Verbinden sich süßfruchtige Gemeinsamkeiten oder entstehen durch Süße und Säure zunächst markante Gegensätze, die sich schließlich dennoch harmonisch ergänzen?

DAS GEHEIMNIS DER TAFELFORMEN

Damit sich dem Genießer das Geheimnis der Inhaltsstoffe in ganzer Fülle und aller Komplexität offenbart, müssen die Details und Nuancen auch in der Darreichung stimmen. So bestimmen nicht nur Form und Größe des Glases die Entfaltung der Weinaromen, sondern auch die Struktur der Schokoladentafel Art und Intensität des Erlebnisses. Auf eine griffige Formel gebracht: So wie es das richtige Glas zu einem Wein gibt, verändern Form und Dicke einer Tafel den Schokoladengenuss.

Die *Maîtres Chocolatiers* von Lindt wählen die Form ihrer Tafeln je nach Füllung aus. Das Höckerformat mit pralinéartigen Segmenten eignet sich für flüssige Alkoholhalte. Aber auch für cremige Füllungen mit ganzen Samenkernen, wie bei der Weihnachtstafel Mandel, eignet sich das Höckerformat. Bei sehr dünnen Tafeln wie der Lindt Excellence können sich die vielschichtigen, intensiven Aromen der Kakaobohnen perfekt am Gaumen entfalten. Im sogenannten Kissenformat kommen doppelschichtige Füllungen besonders zur Geltung, so zum Beispiel bei den raffinierten Rezepturen der Edelbitter Mousse Tafeln.

So wie die Maîtres Chocolatiers für jede Lindt Chocolate die ideale Form festlegen, gibt es auch beim perfekten Weinglas ausgewiesene Experten: Die Tiroler Glasmanufaktur Riedel ist berühmt für die Kunst, das richtige Glas zum Wein auszuwählen.

TASTINGS: DETAILS ERSCHMECKEN

Welch außergewöhnliche Harmonien zwischen erlesener Lindt Chocolate und erstklassigen, in Riedel-Gläsern servierten Weinen entstehen können, lässt sich in Lindt-Riedel-Tastings am eigenen Gaumen erleben (siehe Infokasten unten). Die Gäste dieser spannenden Tastings verkosten Weine aus unterschiedlichen, rebsortenspezifischen Gläsern. Sie erschmecken, in welcher Kelchform ein Wein am besten zur Geltung kommt, und erfahren, wie ein Glas den Geschmack eines Weines verändern kann. Denn durch die Form, Größe und den Mundranddurchmesser eines Glases nehmen Körper, Kopf und Zunge eine bestimmte Haltung ein, durch die beim Trinken bestimmte Geschmacksrezeptoren angesprochen werden. Das Glas funktioniert also wie ein Verstärker für den Wein und seine vier Komponenten Frucht, Säure, Tannin und Alkohol. Auch bei der Kombination von Wein und Schokolade ist die Kelchform entscheidend. Riedel-Gläser unterstützen nicht nur den Wein dabei, seine besonderen Eigenschaften zu betonen, sondern beeinflussen auch, wie gut Wein und Schokolade harmonieren. Die passende Auswahl an Lindt Excellence ergänzt dieses sensorische Tasting-Erlebnis perfekt.

Lindt Chocolate & Wein

Drei wunderbare Kombinationen:

Lindt Excellence 70 % zu Taylor's Tawny Port 10 Years

Die kräftig-dunkle Lindt Chocolate verströmt einen intensiven Duft mit Anklängen an Vanille, Dörrobst und Tabak. Auch im mild-bitteren Geschmack mit leichter Kakaosäure finden sich Aromen von Vanille und getrockneten Früchten. Als kongenialer Partner zeigt sich der im Holzfass gereifte Tawny Port mit Noten von Nüssen, Dörrobst und Karamell. Probieren!

Lindt Edelbitter Mousse Orange zu Veneto Bianco San Vincenzo (2013)

Diese feine Edelbittertafel mit der aromatischen Note dunkler Lindt Chocolate wird durch die dezent-feinherbe Schalennote der Orange abgerundet. Dieses hocharomatische Erlebnis aus dunkler Mousse au Chocolat ergänzt die gelbfruchtigen Komponenten der mediterranen Cuvée. Beide zeigen Substanz, ohne zu dominieren. Tipp für Kenner!

Lindt Excellence Fleur de Sel zu Blandy's Alvada Madeira 5 years old

Die feinherbe Schokolade lässt durch zarte Kristalle des Fleur de Sel, des kostbaren Meersalzes, ein delikates Aroma entstehen. Die Rebsorte Malmsey sorgt für den Aromenreichtum der Madeira, die Bual-Traube für eine subtile Note von Trockenfrüchten und Aprikose. Ein sehr selbstbewusster Partner der Schokolade!

Mit Lindt gewinnen

10 x 2 Lindt-Riedel-Tastings im Schokoladenmuseum zu gewinnen!



Lindt-Riedel-Tastings zeigen das Zusammenspiel von Glas, Wein und Schokolade. Diese Verkostungen sind ein unvergessliches Erlebnis für alle Sinne. Denn sowohl der Genuss von feiner Lindt Chocolate als auch von erlesenen Weinen erhält durch die gegenseitige Ergänzung noch mehr Tiefe und Geschmacksvielfalt.

Gewinnen Sie jetzt 10 x 2 Tastings im Kölner Schokoladenmuseum im Wert von je 75 Euro! Senden Sie eine Postkarte mit Ihrem Wunsch-

termin an Lindt & Sprüngli, Stichwort „Lindt-Riedel-Tasting“, 52095 Aachen oder nehmen Sie unter www.lindt.com/fanclub teil. Als Termine stehen zur Auswahl: 10.11.2014 (Teilnahmeschluss 31.10.2014) und 03.02.2015 (Teilnahmeschluss 09.01.2015). Beginn der Veranstaltung ist jeweils 19.30 Uhr.

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

RIEDEL
THE WINE GLASS COMPANY
REBSORTEN  SPEZIFISCH

Creation

Raffiniert gefüllte Tafeln



Lindt Creation Crème Brûlée mit knusprigem Caramel interpretiert ein klassisches Dessert neu – verfeinert mit zarter Lindt Vollmilch Chocolate

Knackige Haselnussstückchen vereint Creation
Haselnuss de Luxe mit einer cremigen
Schokoladen-Nuss-Füllung, umhüllt
von Lindt Vollmilch Chocolate





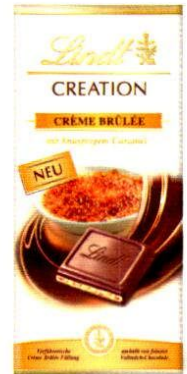
Es gibt wohl kaum eine andere Köstlichkeit, die so facettenreich ist wie Schokolade. Von cremiger Vollmilch- bis herber Zartbitter-Schokolade, es ist die Vielfalt der Aromen, die die Maîtres Chocolatiers immer wieder dazu einlädt, neue Rezepturen zu kreieren. Ob sie dabei eine klassische Kombination neu interpretieren so wie Vollmilch-Schokolade mit Nüssen oder ob sie sich an noch nie da gewesene Kreationen wagen – stets reizt es die Experten von Lindt, durch neue Zutaten oder Zubereitungsarten Schokoladenliebhaber zu überraschen und zu verzaubern. Inspiration finden die Maîtres Chocolatiers überall da, wo Genuss zelebriert wird: in den Küchen der Sterneköche, auf den Gewürzmärkten der Welt oder auch in den Rezeptbüchern berühmter Pâtisseries. All diese Inspirationen, gepaart mit der Erfahrung und der Neugier der Maîtres Chocolatiers, gipfeln nun in einer neuen Reihe gefüllter Tafeln: Lindt Creation. Feine Lindt Vollmilch oder Zartbitter Schokolade umhüllt bei Creation raffiniert interpretierte Dessertkreationen wie Crème Brûlée oder Tiramisu genauso wie völlig neuartige Rezepturen wie Caramel Vanille mit Mandelstückchen.

TRADITION TRIFFT KREATIVITÄT

Dass die Crème Brûlée wohl in Frankreich ihren Ursprung nahm, das verrät bereits der Name. Aber wussten Sie, dass Variationen der beliebten Süßspeise auch in Portugal und Spanien weit verbreitet sind? Doch gleich, wo Sie es auch genießen, das Grundprinzip ist immer dasselbe: Eigelb, Zucker, Vanille und Sahne werden vermischt und zusammen erhitzt, gekrönt wird das Ganze durch seine Caramelkruste.

Raffiniert gefüllte Tafeln gehören zu den hohen Künsten der Chocolaterie. Mit Lindt Creation gelingt den Maîtres Chocolatiers ein wahres Meisterwerk: unvergessliche Kompositionen, umhüllt von feinsten Schokolade

Diese Besonderheit war auch den Maîtres Chocolatiers besonders wichtig, und so kombinierten sie bei ihrer Interpretation des Klassikers knusprigen Caramel mit Biskuit. Zum Schluss umhüllt feine Lindt Vollmilch Schokolade die verführerische Crème und rundet den Geschmack ab. Auch bei einer weiteren Sorte nahmen die Maîtres Chocolatiers von Lindt einen Dessertklassiker als Grundlage, der auf keiner wohlsortierten Speisekarte fehlen darf: Tiramisu. Traditionell werden bei der Nachspeise aus dem italienischen Venetien Schichten aus Mascarponecrème und mit kaltem Espresso beträufelten Löffelbiskuits angelegt. Dass Biskuit und Kaffee bei der Creation-Variante nicht fehlen dürfen, versteht sich daher von selbst. Vollendet wird der Gaumengenuss auch hier mit einem zarten Lindt Vollmilch Schokolade-Mantel.



KNACKIGE NÜSSE & ZARTE CRÈMES

Ideen für cremige Füllungen fanden die Maîtres Chocolatiers aber nicht nur bei traditionellen Desserts, sondern auch inspiriert durch ihre Erfahrung und ihr Wissen um die raffinierte Zusammenstellung von Zutaten. Besonders stolz sind sie auf die Neukreation Caramel Vanille. Eine edle Vanille-Trüffel-Crème wartet hier unter einer Vollmilch-Schokolade-Hülle auf ihre Entdecker. Belohnt werden anspruchsvolle Genießer zudem mit einer feinen Schicht Caramel und knusprigen Mandelstückchen. Weil diese besonders gut mit Schokolade harmonieren, werden sie auch bei der Varietät Pistazie verwendet und gehen dort mit der namensgebenden Frucht – der Pistazie – eine wunderbare Symbiose ein. Die Pistazie gehört zu den Steinfrüchten und wird seit der Antike angebaut. Einer Legende nach galt sie damals als königliches Nahrungsmittel. Königlich ist auch der Genuss in Kombination mit feinherber Schokolade von Lindt. Wer schon immer der Ansicht war, dass nicht die Mandel, sondern die Haselnuss der ideale Begleiter für Schokolade ist, der wird sich bei Haselnuss de Luxe bestätigt fühlen. Schließ-

Lindt Creation Pistazie verführt
mit Mandelstückchen in weicher
Pistazien-Crème, umhüllt von
feinherber Lindt Chocolade





Unter zarter Lindt Vollmilch Chocolate warten bei Creation Caramel Vanille eine edle Vanille-Trüffel-Crème und feine Mandelstückchen

Zarte Hülle, cremige Füllung, knackige Nüsse oder Biskuit – Lindt Creation vereint alle Facetten der Schokoladenkunst

lich gibt es hier ein gelungenes Gipfeltreffen von knackigen Haselnussstückchen, einer cremigen Nussfüllung und Lindt Alpenmilch Chocolate.

STREBEN NACH PERFEKTION

Raffinierte Rezepturen, feine Zutaten, war es das schon? Nein, denn so wichtig Einfallsreichtum und Leidenschaft bei der Entwicklung neuer Schokoladensorten sind, es braucht dazu noch eine gehörige Portion Fingerspitzengefühl. Gerade bei gefüllten Tafeln ist Erfahrung und Geschick gefragt, damit feste Hülle und cremiges Inneres gut zusammenfinden. Traditionell wird dafür flüssige Schokoladenmasse in eine Form gefüllt und gewendet, wobei die überschüssige Schokolade abfließt. Die Schokolade verteilt sich gleichmäßig wie eine Schale in der Form und kann abkühlen. Sobald diese Schale fest geworden ist, wird sie mit einer der raffinierten Crèmes gefüllt. Danach wird eine Art Deckel aus Schokolade daraufgelegt, die Ränder werden ganz leicht angewärmt, zusammengefügt, und die Tafel wird wieder in die Kühlung geschoben. Natürlich ist der Aufwand groß, aber wer ein Stückchen einer der Lindt Creation Tafeln verkostet hat, wird dieses Streben nach Perfektion zu schätzen wissen. Denn erst durch das Zusammenspiel verschiedener Konsistenzen – die cremige Füllung, die knusprigen Bestandteile wie Nussstückchen oder Biskuit und den zarten Schokoladenmantel – erlebt man die vielfältigen Facetten von Schokolade. Ein besonderer Genuss.



Vielfalt à la Creation

Lindt Creation gibt es in acht verführerischen Sorten: Crème Brûlée mit knusprigem Caramel, Haselnuss de Luxe mit Vollmilch oder feinerherber Schokolade, Pistazie mit Mandelstückchen, Caramel Vanille mit Mandelstückchen, Tiramisu mit Biskuit und Café, Chocolat de Luxe mit flüssigem Choco-Kern und Knusper-Praliné mit Waffelstückchen

JEDEN MONAT EIN ÜBERRASCHUNGSPAKET
MIT IHRER LIEBLINGSSCHOKOLADE

Lindt Chocoladen Club

Das ideale Geschenk für alle, die Schokolade lieben:
ein 1-Jahres-Abo des Lindt Chocoladen Clubs

Seit jeher ist Lindt Chocolate ein Erlebnis für Gourmets. Genießer lieben den verführerischen Duft, den zarten Schmelz und die raffinierten Rezepturen. Und vor allem lassen sie sich immer wieder gerne von der Kreativität der Maitres Chocolatiers überraschen. Für solche Schokoladenliebhaber wurde vor fünf Jahren der Lindt Chocoladen Club ins Leben gerufen. Seinen Mitgliedern bringt der Club Monat für Monat eine Genießerkollektion exklusiver Lindt Spezialitäten direkt nach Hause. So kann man sich über Trüffel und Pralinés in limitierten Geschenkboxen freuen und sich von exklusiven Lindt Köstlichkeiten ausschließlich für Mitglieder verwöhnen lassen. Aber auch klassische Lindt Chocoladen, saisonale Kreationen und aktuelle Neuheiten warten auf die Clubmitglieder. Dazu finden sich in jedem elegant verpackten Geschenkpaket Produktinformationen sowie köstliche Schokoladenrezepte von Johann Lafer und spannende Details aus der Welt der Schokolade.

DAS BESONDERE GESCHENK: EIN CHOCOLADEN CLUB-1-JAHRES-ABO

Zum fünften Geburtstag lädt der Lindt Chocoladen Club dazu ein, anderen Genießern oder sich selbst eine ganz besondere Freude zu bereiten. Verschenken Sie ein auf ein Jahr begrenztes Jahres-Abo des Chocoladen Clubs, das so manchen Schokoladentraum wahr werden lässt!



DAS 1-JAHRES-ABO AUF EINEN BLICK

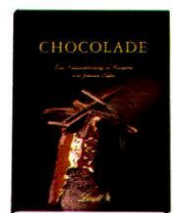
Wer sich für das 1-Jahres-Abo des Lindt Chocoladen Clubs entschieden hat, erhält jeden Monat (mit Ausnahme der dreimonatigen Sommerpause) eine Genießerkollektion direkt nach Hause, die unter anderem enthält*:

- saisonale Kreationen
- exklusive Spezialitäten nur für Mitglieder
- limitierte frische Trüffel und Pralinés
- klassische Lindt Chocoladen
- Schokoladen-Premieren
- exklusive Sortimentszusammenstellungen
- Informationen über die zauberhafte Welt der Schokolade
- leckere Schokoladenrezepte zum Sammeln
- Lindt Magazin Chocoladenseiten

Jetzt zum Vorzugspreis von 22,90 Euro pro Liefermonat (statt regulär 28,90 Euro) inkl. Porto und Verpackung. Preis des 1-Jahres-Abos: 206,10 Euro (statt 260,10 Euro)

UNSER GESCHENK FÜR SCHNELLENTSCHLOSSENE

Die ersten 200 Besteller bzw. Beschenkten erhalten das Lindt Buch „Chocolade – eine Liebeserklärung in Rezepten von Johann Lafer“ als Geschenk zur ersten Lieferung!



So einfach verschenken Sie Freude:

Melden Sie sich ganz einfach über Internet, Telefon, Fax oder Post an und teilen Sie uns Ihre Kontaktdaten und die Lieferanschrift des Beschenkten mit.

Lindt Chocoladen Club, 33577 Bielefeld, Fax 0180/5 88 60 06**

www.lindtchocoladenclub.de/probeabo

Tel. 0180/5 88 60 04* (Bestellungen)

Tel. 0180/5 88 60 05* (Service und Beratung)

* Wechselndes Sortiment. Die Lieferung gilt für ein Jahr ab Bestelldatum und endet danach automatisch. In der dreimonatigen Sommerpause (Juni – August) erhalten Mitglieder keine Lieferung. Der reguläre Lieferbeginn ist ca. 1 Woche nach Bestelleingang. Das Angebot gilt nur für Deutschland und Österreich.

** dtms, 0,14 €/Min. aus dem dt. Festnetz, max. 0,42 €/Min. aus dem Mobilfunknetz

DAS BESONDERE AN LINDT

Die süßen
Geheimnisse
von Lindt



*Kompromisse bei der Qualität machen die
Maîtres Chocolatiers nicht. Denn nur mit bestem
Kakao lässt sich Premium-Chocolade herstellen*

Erfolgsrezepte verrät niemand gern. Schließlich haben Geheimnisse ja auch ihren ganz besonderen Reiz. Und doch ließ es dem Redaktionsteam der Chocladenseiten keine Ruhe: Was macht eine exzellente Schokolade wie Lindt Excellence so besonders? Welchen Einfluss haben die Wahl der Kakaobohnen und die Erfahrung bei der Verarbeitung auf die Qualität? Und tatsächlich konnten wir den Maîtres Chocolatiers von Lindt das ein oder andere süße Detail entlocken. „Zunächst einmal gilt: Kakao ist nicht Kakao“, erklären uns die Experten. Was Laien gerne in einem Begriff zusammenfassen, sind in Wahrheit vier grundverschiedene Sorten: Criollo, Trinitario, Forastero und Nacional. Diese Kakaosorten unterscheiden sich ganz wesentlich durch ihr Aroma. Dass Lindt Excellence einen so intensiven Geschmack hat, ist kein Zufall: Für sie wird überwiegend der sogenannte Edelkakao der Sorten Criollo und Trinitario aus ausgewählten Regionen in Süd- und Zentralamerika verwendet. Dieser Edelkakao ist sehr selten und macht gerade einmal fünf Prozent der Weltermenge aus. Doch diese Konzentration auf hohe Qualität macht sich bezahlt und lässt sich vor allem schmecken. Ein Qualitätsanspruch, der auch für alle weiteren Zutaten gilt: Kompromisse kommen für die Maîtres Chocolatiers nicht infrage.

DIE KUNST DER RICHTIGEN RÖSTUNG

So gut und wichtig exzellente Zutaten auch sind, erst bei ihrer Weiterverarbeitung zeigen sich die wahren Meister. Leidenschaft bei der Arbeit und eine langjährige Erfahrung lauten die Zauberwörter, und beides schmecken wir am Ende bei jeder Lindt-Chocolade heraus. Denn schon seit mehr als 165 Jahren geben die Maîtres Chocolatiers das Erlernte weiter, natürlich nicht, ohne ihre Kunst immer weiter zu verfeinern. Bestes Beispiel ist das Rösten – wobei wir bei dieser Kunst wieder auf ein gut gehütetes Geheimnis stoßen: Dass die Bohnen gereinigt, von ihren Schalen befreit und im Anschluss geröstet werden, ist klar. Nur wie? Ganz genau wollen die Maîtres Chocolatiers nicht verraten, worauf es ankommt. Nur so viel sagen sie: „Temperatur und Timing sind beim Rösten entscheidend. Die Kakaobohnen werden 10 bis 35 Minuten

geröstet. Die genauen Rösttemperaturen sind von der Sorte und der Qualität der Kakaobohnen abhängig. Da sich die Kakaosorten in ihrem Aroma unterscheiden, müssen sie individuell behandelt werden. Nur wenn sie punktgenau einen ganz bestimmten Röstgrad erreicht haben, können sie später in der Schokolade ihre jeweilige Individualität entfalten. Die ablaufenden Röstprozesse sind entscheidend für die Aromabildung. Es entstehen bis zu 400 verschiedene Geschmacks- und Geruchsstoffe. Zusätzlich verlieren die Kakaobohnen beim Rösten weiter an Feuchtigkeit. Damit ist das Rösten von entscheidender Bedeutung für die Qualität der Schokolade.“

GANZ FEIN SOLL SIE SEIN ...

... die Schokolade. Und das geht nur, wenn das auch schon auf die einzelnen Bestandteile zutrifft. Zunächst zeigen uns die Maîtres Chocolatiers, wie die gerösteten Kakaobohnen in Spezialmøhlen gebrochen und gemahlen werden. Daraus entsteht eine zähflüssige Kakaomasse, die mit Kakaobutter und Zucker vermischt wird. Die Kakao- und Zuckerpartikel dieser Mischung werden mittels einer hochwertigen Stahlwalze der neuesten Generation auf wenige Tausendstel Millimeter vermahlen und auf diese Weise so stark zerkleinert, dass am Ende jedes Stückchen Lindt-Chocolade ein Hochgenuss wird.

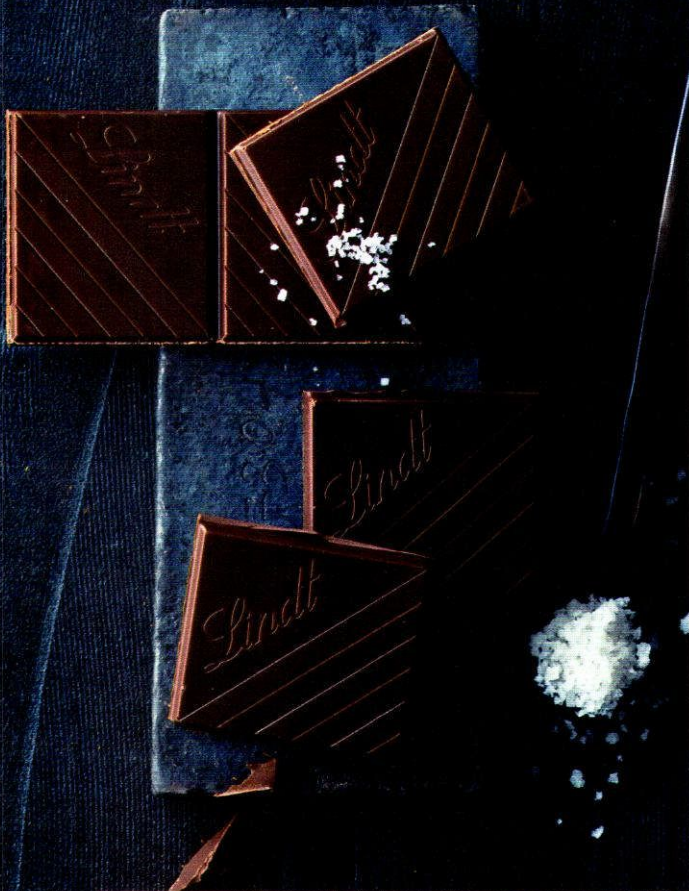
ZARTER SCHMELZ AUS TRADITION

„Ein entscheidender Faktor auf dem Weg zu einer Tafel feinsten Lindt Excellence fehlt noch“, wissen die Maîtres Chocolatiers. „Mit Schokolade hat das bisherige Ergebnis nämlich trotz seiner feinen Bestandteile wenig zu tun“, erklären sie uns. Was fehlt noch? Unsere Experten wissen Rat: „Das Geheimnis be-



Die Conche ist das Geheimnis für den unvergleichlichen Schmelz der Lindt-Chocolade

Lindt Excellence
Fleur de Sel



steht darin, diese Mischung viele Stunden vorsichtig zu erwärmen und zu verrühren. Dabei werden feste Bestandteile mit Kakaobutter umhüllt und es entsteht eine glatte Masse.“ Dieses Verfahren nennt man Conchieren, benannt nach dem spanischen Wort „concha“ für Muschel. Rodolphe Lindt erfand die Methode schon 1879. Angewendet wird sie bis heute. Wäre Rodolphe Lindt nicht gewesen, müssten wir heute vielleicht immer noch mit der bitteren und brüchigen Schokolade leben, wie sie zu seiner Zeit noch üblich war.

„Das Ergebnis des Conchierens ist die zartschmelzende Textur der Schokolade, die wir alle kennen und lieben“, erzählen die Maîtres Chocolatiers und reichen uns ein Stückchen Lindt Excellence 70%, um das Ergebnis selbst erleben zu können. Und während wir den zarten Schmelz am Gaumen spüren, erklären die Experten weiter: „Das Conchieren bewirkt zudem, dass die Masse durchlüftet wird, wodurch sich unerwünschte Bitterstoffe verflüchtigen und erwünschte Aromen entfalten. Gleichzeitig reduziert sich der Feuchtigkeitsgehalt der Schokolade. Auch dies ist eine wichtige Voraussetzung gerade bei einer so komplexen Schokolade wie Lindt Excellence mit ihren bis zu 400 Aromen.“

INTENSIV, ABWECHSLUNGSREICH, EXZELLENT

„Es ist jetzt 25 Jahre her, dass wir uns überlegt haben, den Liebhabern von dunkler Schokolade mit Lindt Excellence ein völlig neues Geschmackserlebnis zu schenken“, erinnern sich die Maîtres Chocolatiers. „Wir wollten damals all unsere

Lindt Excellence – Klassiker und Neuheiten

Die Verkostungsnotizen der Maîtres Chocolatiers für fünf Sorten Lindt Excellence

Lindt Excellence 70% Kräftig braune Tafel mit glänzender Oberfläche. Im Duft intensiv, lang anhaltend, mit Noten von Edelhölzern und Tabak. Am Gaumen deutliche Kakao- und Bitternoten, Trockenfrüchte und Vanille, mit einer gut wahrnehmbaren Kakaosäure. Im Biss knackig, im Schmelz zart. Vollmundig und harmonisch.

Lindt Excellence 70% Mild Dunkelbraune, glänzende Oberfläche. Mild-harmonischer Duft nach Kakao und Karamell. Im Geschmack eine feine säuerliche Note, mit zarter Bitternote und rund eingebundenen Aromen von Bourbon-Vanille und Trockenfrüchten. Ein mildes und zugleich vollmundiges Geschmacksprofil.

Lindt Excellence 85% Schwarzbraune, glänzende Oberfläche. Kräftig und intensiv im Duft, mit Tönen von Haselnuss, Tabak und Vanille. Am Gaumen zeigt sie

eine ausgewogene Kakaonote mit milder Säure und erdigen, würzigen Aromen. Im Nachgeschmack rauchig. Ein Genuss für Kenner!

Lindt Excellence Sesam Im Geruch zeigt sich eine intensiv-fruchtige Kakaoaromatik mit zarten Holznoten. Der Eindruck verstärkt sich im Mund, ergänzt durch das zartnussige, leicht süßliche Aroma des karamellisierten Sesams. Harmonisch integrierte Röstaromen runden das Geschmacksprofil ab. Lang anhaltender, zartnussiger Abgang.

Lindt Excellence Fleur de Sel Vielschichtig-fruchtige Kakaoaromen im Geruch. Die am Gaumen schmelzende Schokolade gibt einen delikatsalzigen Geschmack und spürbar grobkörniges Meersalz frei. Ein spannendes und kontrastreiches Geschmackserlebnis!

Erfahrung, unsere Leidenschaft für feinste Schokolade und unsere hohen Qualitätsansprüche in einer Tafel vereinen.“ 70 Prozent lautete damals die Erfolgszahl, denn ebenso hoch war der Prozentanteil des Kakaogehalts. Bis heute ist der Klassiker ein Garant für intensiven Schokoladengeschmack. Doch längst wurde die Reihe um mehrere raffinierte Varianten erweitert (siehe Kasten links). Ein Wunder ist das nicht, denn durch die extradünne Tafelform kann sich der Geschmack besonders gut entfalten.

So groß die Vielfalt bei Lindt Excellence, so kompromisslos der Qualitätsanspruch: Mit größter Sorgfalt kontrolliert Lindt deshalb ständig alle Produktionsschritte – vom Rösten und Vermahlen des Kakaos, über das Mischen und Conchieren bis hin zum Gießen in Tafeln, das Verpacken in Aluminiumfolie und dem Transport zu den Genießern.

VOLLENDETER GENUSS

Die Verwendung überwiegend handverlesenen Edelkakaos, die sorgfältige und kenntnisreiche Verarbeitung, die Kunst des Conchierens, die dünne Tafelform – sind wir damit dem Geheimnis exzellenter Schokolade ein Stückchen näher gekommen? „Vielleicht ja, vielleicht nein“, lachen die Maitres Chocolatiers von Lindt und wollen sich wohl doch nicht ganz in ihre Karten schauen lassen. Eines steht für uns jedoch fest: Lindt Excellence vereint vollendeten Genuss, höchste Qualität und ein gut gehütetes Geheimnis – ganz egal, für welche Sorte man sich am Ende entscheidet.



Lindt Excellence

Erleben Sie die ganze Vielfalt von feinsten Lindt Premium Schokolade und probieren Sie doch einmal Klassiker und Neuheiten von Lindt Excellence. Die Verkostungsnotizen der Maitres Chocolatiers (links) helfen Ihnen dabei, einzelne Nuancen herauszuschmecken und zu unterscheiden. *Viel Vergnügen!*



Nachhaltiger Genuss

Mit dem „Lindt & Sprüngli Cocoa Farming Program“ engagiert sich Lindt für den sozial und ökologisch nachhaltigen Umgang mit Mensch und Natur



Wir alle wissen, wie wichtig es ist, unsere Natur und unsere Erde zu schützen und damit für zukünftige Generationen zu bewahren. Aus diesem Grund wurde das „Lindt & Sprüngli Cocoa Farming Program“ ins Leben gerufen, durch das unterschiedliche Infrastrukturprojekte, soziale und ökologische Projekte unterstützt werden. Ziel des Programms ist es auf der einen Seite, die Lebensumstände der Kakaobauern dauerhaft zu verbessern. Dies erfolgt durch Schulungen und Training, die höhere Erträge und bessere Qualitäten des Kakaos bewirken. Um diese Projekte zu ermöglichen, zahlt Lindt pro Tonne eingekauftem Kakao einen freiwilligen Aufpreis. Zum anderen kann durch die enge und langfristige Zusammenarbeit jederzeit die Herkunft der Rohstoffe zurückverfolgt werden. Die Rückverfolgbarkeit ermöglicht es im Sinne der Qualitätssicherung, eigene Kontrollen sowie auch Überprüfungen nach allgemeingültigen Standards von unabhängigen Experten durchzuführen.

@ Unser umfangreiches Nachhaltigkeitsprogramm finden Sie unter www.lindt.de/das-unternehmen/social-responsibility

Wie Heinzelmännchen

Gute Geister gibt es viele in unserem Alltag. Gerade in der Weihnachtszeit sind wir für jede Hilfe dankbar. Höchste Zeit, den „Heinzelmännchen“ in unserem Leben Danke zu sagen.



Danke!

Die Weihnachtszeit ist die beste Gelegenheit, den vielen guten Geistern in unserem Leben einmal Danke zu sagen und ihnen ein Lächeln auf die Lippen zu zaubern



Kleine Gesten sind die großen Taten des Alltags, heißt es. Das gilt ganz besonders in der stressigen Vorweihnachtszeit, wenn wir alle Hände voll zu tun haben und froh um jeden kleinen und großen Helfer sind. Gott sei Dank gibt es sie, die vielen guten Geister, die uns jetzt ganz selbstlos zur Seite stehen und denen wir leider viel zu selten Danke sagen. Da ist der Postbote, der die Weihnachtspost bringt, und der Nachbar, der Pakete annimmt, wenn wir mal nicht zu Hause sind. Da ist der Kollege, der uns ganz uneigennützig unterstützt hat, und die befreundete Mutter, die unsere Kinder von der Schule abgeholt hat, weil uns etwas dazwischengekommen ist. Für all diese guten Geister haben die Maîtres Chocolatiers von Lindt die Süßen Weihnachtshelfer kreiert. Ob die kleinen Mini Figuren oder der große Süße Weihnachtshelfer Adventskalender, ob Tafelschokolade oder erlesene Pralinés in liebevoll verzierten Schachteln und dem Süße Weihnachtshelfer Herz – sie alle sagen mit erlesener Lindt Chocolate ganz einfach „Danke!“.

DIE KLEINEN HELFER IM ALLTAG

Die Lindt Süße Weihnachtshelfer erinnern an die bekannten Heintzelmännchen, die kleinen Hausgeister einer Kölner Sage, die nachts die Hausarbeit der Menschen verrichteten. „Wie war zu Cöln es doch vordem, mit Heintzelmännchen so bequem!“, beschrieb der deutsche Dichter August Kopisch die fleißigen Helfer. „Da kamen bei Nacht, ehe man's gedacht, die Männlein und schwärmten und klappren und lärmten und rupften und zupften und hüpfen und trabten und putzten und schabten ... und eh ein Faulpelz noch erwacht, ... war all sein Tagewerk ... bereits gemacht!“

Heute sind helfende Menschen unsere Heintzelmännchen – die wahren Helden des Alltags, die Retter in der Not, die Taschentuchreicher, Seelenstreichler und Allesverstehere.

EINE FREUDE, DIE VON HERZEN KOMMT

Da wird es höchste Zeit, dass wir die liebevolle Hilfe unserer kleinen und großen Helfer im Alltag bewusst wahrnehmen und Danke dafür sagen. Es kann manchmal so einfach sein, etwas von der Freude, die wir täglich erfahren, zurückzugeben: ein liebes Wort, ein warmes Lächeln oder eine kleine Aufmerksamkeit wie die Lindt Süße Weihnachtshelfer, die von Herzen kommen. Denn um es mit den Worten von Charles Dickens zu sagen: „Nichts ist wertvoller als ein guter Freund – außer ein guter Freund mit Schokolade.“




Süße Weihnachtshelfer

Es gibt viele Möglichkeiten, Danke zu sagen!

Die Süßen Weihnachtshelfer von Lindt gibt es nämlich in vielen bezaubernden Varianten: als Pralinés in unterschiedlichen Größen oder in der Herzsachtel, als Tafel, als Mini Figuren oder als großer Adventskalender mit 24 süßen Weihnachtshelfer-Überrasungen.





Zeit für mich! Ja, manchmal muss man sich einfach eine Pause im Alltag gönnen und sich selbst verwöhnen. Genussmomente, die nur einem selbst und Lindor gehören

Mein runder Glücksmoment

Wenn im Herbst die Sonne langsam schwächer wird, die Tage kürzer und die Regenphasen länger, hat das auch seine guten Momente: Es ist die beste Gelegenheit, sich selbst wieder einmal etwas Gutes zu tun. Schenken wir uns doch einfach mal wieder etwas mehr Zeit! Gönnen wir uns eine Ich-Oase, einen Rückzugsmoment, den wir mit etwas ganz Besonderem genießen: mit unserer Lieblingsmusik, einem spannenden Buch und mit einer unendlich zartschmelzenden Lindor Kugel.

ENDLICH ZEIT FÜR MICH!

Schon das aufregende Rascheln des glänzenden Papiers einer Lindor Kugel verheißt den puren Genuss und sperrt augenblicklich den Alltag aus unseren Gedanken aus. Und genau das ist es, worauf es bei solchen Momenten ankommt: sich ganz und gar auf den Augenblick einzulassen und bewusst zu genießen. Schließlich packt man beim Enthüllen einer Lindor Kugel nach und nach ein erlesenes Geschenk aus. Erst der süßliche Duft edler Schokolade, dann das zarte Knacken der dünnen, festen Hülle aus erlesener Lindt Schokolade. Und schließlich das euphorische Finale: der cremige Kern aus unendlich zartschmelzender Schokolade, der ganz langsam auf der Zunge

zergeht. Eine sinnlichere Sinfonie hätten auch große Komponisten wie Mozart oder Chopin nicht schreiben können. Eine Sinfonie für die Sinne, die Geist und Körper zusammenführt.

MEISTERLICHE VERFÜHRUNG DER SINNE

Komponiert haben diese schokoladige Sinfonie die Maîtres Chocolatiers von Lindt, die mit so viel Feingefühl die hohe Kunst der süßen Verführung beherrschen. Sie wissen genau, was es braucht, um genussvoll bei sich selbst anzukommen: beste Zutaten, edelste Schokolade und meisterliche Kompositionen. So entsteht das wohl zarteste Geheimnis von Lindt. Dabei entführt jede Lindor Kugel auf ihre ganz eigene Weise: von mild und weiß bis herb und dunkel, von harmonischer Vollmilch bis zu verführerischem Caramel – jeder findet seinen individuellen runden Glücksmoment.

So stellt sich nur eine Frage: Warum schaffen wir uns nicht öfter solche bewussten Auszeiten? Schließlich braucht es nicht erst schlechtes Wetter, um den Alltag hinter sich zu lassen und in einen sinnlichen Augenblick einzutauchen, in dem wir Ruhe und Kraft finden. Denn wenn man ganz bewusst einmal die Zeit für sich anhält, entdeckt man das wahre Glück – und das zergeht unendlich zartschmelzend im Mund.



Mit allen Sinnen genießen

Seit vielen Jahren befasst sich die Fachärztin für Psychiatrie und psychotherapeutische Medizin, Frau Dr. Zeynep Vetter, mit dem Thema Achtsamkeit. Im Gespräch mit Chocoladenseiten erklärt sie, dass achtsamer Genuss von Schokolade wahres Glück sein kann.

Kann man Schokolade achtsam verzehren?

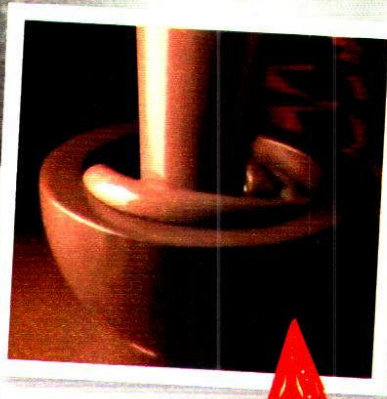
Oh ja! Achtsamkeit beim Essen bedeutet nicht, dass man darüber nachdenken muss. Man sollte vielmehr langsamer genießen und ohne Ablenkung. Es geht darum, präsent im gegenwärtigen Augenblick zu sein. Beim achtsamen Schokoladenverzehr bezieht man alle Sinne mit ein, nimmt Farben, Gerüche, Aromen, die Konsistenz, ja sogar Geräusche wahr. Grundsätzlich greifen wir gerne zu Schokolade, wenn unser Belohnungssystem nicht genügend befriedigt wird, wir gestresst oder verärgert sind und wir uns entspannen möchten. Wenn wir jetzt Schokolade achtsam verzehren, dann nehmen wir diesen Moment des Genusses mit all unseren Sinnen wahr, machen unseren Kopf frei von negativen und quälenden Gedanken und ernähren dabei unseren Geist in vollen Zügen.

Ist das immer möglich?

Genuss ist nur möglich, wenn Geist und Mund gleichzeitig, ohne weitere Ablenkung den Moment wahrnehmen. Der Verzehr von Schokolade in dieser Art benötigt keine großen Mengen. Es genügt ein kleines Stück für einen Moment des intensiven Genusses. Das sind wahre Glücksmomente.

Das klingt nach einer Art Genuss-Meditation.

Beim achtsamen Essen geht es um das Auskosten jedes Moments. Man sollte dabei Pausen einlegen, kleine und große Veränderungen des Geistes urteilsfrei wahrnehmen. Das kann wie ein genussvolles Mantra sein. Mein Tipp: Mindestens einmal pro Woche eine ganze Mahlzeit schweigend und achtsam zu sich nehmen und sich dabei bewusst werden, dass das Essen die Stimmung verändert. Sie werden überrascht sein!



Genussmomente im Winter

Verschenken Sie Genussmomente in der Weihnachtszeit. Mit den neuen Lindor Tannen in zwei Größen, der edlen Blechdose mit Rentier-Design oder der Lindor Stange im Winter-Look

Johann Lafers

Schokoladen-Winterwelt

Was passiert, wenn man einen Sternekoch und begeisterten Pâtissier wie Johann Lafer sein Faible für Details ausleben lässt? Er kreiert mit Lindt Excellence eine Schokoladen-Winterwelt zum Träumen und Genießen





Schoko-Tannenbäumchen



Zipfelmützen-Cupcakes



A three-layer chocolate cake is presented on a white ceramic cake stand. The cake layers are dark brown, and the frosting between them is a light, creamy color. The top and sides of the cake are decorated with thin, candied orange slices and whole cinnamon sticks. The cake stand is set on a white surface, and the background is a light blue color with decorative, starburst-like patterns. The overall aesthetic is clean and festive.

*Weihnachtliche Schoko-Torte
mit Gewürzorange*





Bratapfel-Schoko-Törtchen



SCHOKO-TANNENBÄUMCHEN

Zutaten für 10–12 Stück:

150 g Lindt Excellence 70 % · 3 Eier ·
1 Prise Salz · 75 g Zucker · 100 g fein
gemahlene Haselnüsse · 25 g Mehl ·
1 EL Kakao · 20 g Pistazien · 150 g
Puderzucker · Saft von 1/2 Zitrone ·
1 Tube rote Zucker-Dekorschrift ·
Puderzucker zum Bestäuben

Schwierigkeitsgrad: mittel ★★
Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
+ ca. 20 Minuten Backzeit

1. Aus Backpapier 10 bis 12 Kreise mit etwa 16 cm Durchmesser ausschneiden. Vom Rand zur Mitte einmal einschneiden, Papier kegelförmig eindrehen und mit einer Büroklammer fixieren. Papierkegel mit der Spitze nach unten in kleine Tassen oder Förmchen stellen.

2. Ofen auf 180 °C vorheizen. 50 g Schokolade fein raspeln. Eier trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen – dabei langsam den Zucker einrieseln lassen. Eigelb kurz unterrühren. Haselnüsse mit Mehl, Kakao und geraspelter Schokolade mischen und behutsam unter den Eischaum heben. Teig in einen Spritzbeutel umfüllen und in die Papierkegel verteilen. Im heißen Ofen etwa 20 Minuten backen. Anschließend die Kegel umgedreht auf ein Kuchengitter stellen und auskühlen lassen.

3. Die restliche Schokolade hacken und in einer kleinen Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Pistazien in einer Küchenmaschine fein mahlen. Von den erkalteten Schoko-Biskuit-Kegeln vorsichtig das Backpapier entfernen. Biskuit rundum dünn mit flüssiger Schokolade einpinseln, dann mit den gemahlene Pistazien gleichmäßig bestreuen.

4. Puderzucker mit Zitronensaft glatt rühren und etwas davon mit einem kleinen Löffel auf jeder Baumspitze verteilen. Mit roter Zucker-Dekorschrift kleine Tupfen auf die „Weihnachtsbäume“ spritzen. Diese abschließend mit Puderzucker bestäuben.



Schoko-Glühwein-Trüffel

ZIPFELMÜTZEN-CUPCAKES

Zutaten für ca. 10 Stück:

100 g Lindt Excellence 70 % · 250 g Butter
(weich) · 125 g Zucker · 2 Eier (zimmerwarm)
125 g Mehl · 2 EL Kakaopulver · 2 TL Backpulver ·
350 ml Cassissaft · ca. 100 g feine Kokosraspel ·
10 Mini Lindor Kugeln · 50 g Puderzucker · 10 g Speisestärke

Schwierigkeitsgrad: mittel ★★
Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
+ ca. 25–30 Minuten Backzeit

1. Ofen auf 180 °C vorheizen. 50 g Schokolade fein raspeln. 125 g Butter und den Zucker mit einem Handrührgerät ca. 5 Minuten schaumig schlagen, Eier nach und nach unterrühren. Mehl mit Kakao und Backpulver mischen,

darübersieben und unterrühren. Nun die geraspelte Schokolade und 75 ml Cassissaft untermischen. Papierförmchen zu 2/3 mit dem Teig füllen, Muffins im heißen Ofen 25 bis 30 Minuten backen. Danach erkalten lassen.

2. Inzwischen restliche Schokolade klein hacken und in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Die Oberseite der abgekühlten Muffins dünn mit Schokolade bestreichen und in die Kokosraspel drücken. Mini Lindor Kugeln in der übrigen Schokolade wenden, dann in den restlichen Kokosraspeln wälzen.

3. Den restlichen Cassissaft (275 ml) mit Puderzucker etwa um die Hälfte auf 150 ml einkochen lassen. 2 bis 3 EL davon mit der Stärke glatt rühren. Restlichen eingekochten Saft nach und nach unterrühren. Mischung in den Topf zurückschütten und so lange auf dem heißen Herd rühren, bis eine



Weihnachts-Petits-Fours

dickflüssige Konsistenz erreicht ist. Dann abkühlen lassen.

4. Restliche Butter (125 g) ca. 5 Minuten mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Dann löffelweise die Cassiscreme zufügen und gründlich unterrühren. Creme in einen Spritzbeutel füllen und spitz zulaufend auf die Muffins spritzen. Auf jeden Cupcake abschließend eine Mini Lindor Kugel drücken.

WEIHNACHTLICHE SCHOKO-TORTE MIT GEWÜRZORANGEN

Zutaten für 1 Torte von ca. 21 cm Durchmesser:

Für die Gewürzorange:

1 Vanilleschote · 1 kleine rote Chilischote · 3–4 Sternanis · 4–6 Kardamomkapseln (angedrückt) · 2 Zimtstangen · 50 g Zucker ·

Saft von 1 Zitrone · 125 ml Grenadine-Sirup · 5 saftige Orangen

Für den Biskuit und die Creme:

150 g Lindt Excellence 70 % (klein gehackt) · 200 g Butter · 5 Eier · 200 g Zucker · 25 g Mehl · 1 EL Kakao · 75 g Mandeln (fein gemahlen) · 250 ml Milch · 20 g Vanille-Puddingpulver

Schwierigkeitsgrad: mittel ★★

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

+ ca. 35 Minuten Backzeit

+ mindestens 1 Tag Zeit zum Marinieren

1. Chili- und Vanilleschote halbieren. Vanillemark auskratzen und mit Chilihälften, den restlichen Gewürzen, Zucker, 300 ml Wasser und Zitronensaft 2 bis 3 Minuten kochen lassen. Grenadine-Sirup unterrühren. Von einer Orange die Schale dünn herunterschälen und in feine Streifen schneiden. Orangen großzügig schälen, sodass das Weiße der Schale entfernt wird.

Geschälte Orangen und Schalenstreifen in den heißen Gewürzsud legen, mit einem kleinen Unterteller beschweren, damit sie nicht an die Oberfläche steigen, und über Nacht – besser mehrere Tage – im Kühlschrank ziehen lassen.

2. Für den Biskuit Ofen auf 180 °C vorheizen. 50 g von der Schokolade mit 50 g Butter in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Eier trennen. Eigelb mit 25 g Zucker ca. 5 Minuten cremig-steif schlagen. Dann die Schoko-Butter-Mischung unterrühren. Eiweiß mit 100 g Zucker zu einer cremig-steifen Konsistenz aufschlagen. 1/3 davon unter den Teig rühren. Nun auch den übrigen Eischnee zufügen, Mehl, Kakao und Mandeln daraufrieseln lassen und behutsam unterheben. Den Boden einer Springform (ca. 21 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen, Teig hineinfüllen und im heißen Ofen ca. 35 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen, aus der Form lösen und einmal durchschneiden.

4. Inzwischen für die Creme Milch mit dem restlichen Zucker (75 g) und Puddingpulver verrühren und zu dickcremiger Konsistenz kochen. Restliche Schokolade (100 g) im warmen Pudding schmelzen und abkühlen lassen. Restliche Butter (150 g) ca. 5 Minuten mit dem Handrührgerät schaumig schlagen, löffelweise den Schokopudding zufügen und gründlich unterrühren.

4. Biskuithälften gleichmäßig mit je 2 bis 3 EL Orangen-Gewürz-Marinade beträufeln und dick mit Schokoladencreme bestreichen. Gewürzorange in dünne Scheiben schneiden und auf die Creme legen. Orangenschalenstreifen darüber verteilen, beide Hälften aufeinandersetzen und nach Belieben mit gehobelter Schokolade bestreuen.

BRATAPFEL-SCHOKO-TÖRTCHEN

Zutaten für 8 Törtchen mit ca. 6 cm Durchmesser:

125 g Butter · 100 g Lindt Excellence 70 % · 2 Eier · 100 g Zucker · 30 g Mehl · 1 TL Backpulver · 2 Äpfel (unbehandelt) · 75 g Mandeln (grob gehackt) · 30 g Rosinen

(über Nacht in 50 ml Rum eingelegt) ·
125 ml Apfelsaft · Mark von 1 Vanilleschote ·
1 TL Zimt · 10 g Stärke · 150 ml Sahne ·
1 Päckchen Vanillezucker · 1 Päckchen
Sahnesteif · 100 g Schmand · 1 EL Zimt mit
3 EL Zucker vermischt

Schwierigkeitsgrad: mittel bis schwer ★★
Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten + ca. 15 Minuten
Backzeit + ca. 1 Stunde Kühlzeit

1. Ofen auf 180 °C vorheizen. Für den Teig acht Metallringe (Ø ca. 6 cm) auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. 75 g Butter mit zerkleinerter Schokolade in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Eier mit 50 g Zucker 5 Minuten schaumig schlagen. Nun zuerst die flüssige Schoko-Butter-Mischung unterrühren, dann das Mehl mit Backpulver unterheben. Den Teig ca. 1,5 cm hoch in die Ringe füllen und im Ofen auf der unteren Schiene ca. 15 Minuten backen. Danach die Böden in den Ringen abkühlen lassen.
2. Inzwischen Äpfel waschen, klein würfeln und zusammen mit den gehackten Mandeln in der restlichen Butter (50 g) goldbraun braten. Dabei mit dem restlichen Zucker (50 g) bestreuen und leicht karamellisieren. Dann die eingeweichten Rosinen untermischen. Apfelsaft mit Vanillemark, Zimt und Stärke verrühren und so lange auf dem Herd kochen, bis eine puddingartige Konsistenz erreicht ist. Bratapfel-Mischung unterheben, Kompott auf den ausgekühlten Böden in den Ringen verteilen. Törtchen 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Anschließend die Ringe mit einem Messer vorsichtig lösen.
3. Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen, Schmand unterheben, Creme in einen Spritzbeutel füllen, auf die erkalteten Törtchen spritzen und gleichmäßig mit Zimtzucker bestreuen. Nach Belieben kann man die Törtchen mit essbaren Zweigen aus Lindt Excellence 70 % garnieren. Hierfür die Schokolade schmelzen, in eine kleine Spritztüte aus Papier füllen und Zweige auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Schokolade fest werden lassen und leicht mit etwas Kakao bestäuben. Dann vorsichtig vom Papier lösen.

SCHOKO-GLÜHWEIN-TRÜFFEL

Zutaten für 25–30 Trüffel:

250 ml kräftiger Rotwein · 75 g Zucker ·
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten
Orange · Mark von 1 Vanilleschote ·
ca. 3–4 TL Glühwein-Gewürzmischung ·
200 g Lindt Excellence Vollmilch ·
150 g Lindt Excellence 70 % · 50 g Butter
(weich) · 1 EL Rum · nach Belieben Kakao
oder essbarer Goldstaub zum Wälzen

Schwierigkeitsgrad: leicht ★
Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
+ ca. 4 Stunden Kühlzeit

1. Wein, Zucker, Orangenschale, Vanillemark und die Gewürzmischung in einem Topf offen und bei mittlerer Hitze langsam auf 100 ml einkochen lassen. Anschließend den Glühwein durch ein feines Sieb filtern und zurück in den Topf gießen.
2. Schokolade klein hacken, mit Butter und Rum unter den heißen, eingekochten Glühwein rühren und schmelzen. Mischung in eine Schüssel umfüllen und ca. 4 Stunden kühl stellen.
3. Aus der fest gewordenen Masse mit den Händen kleine Kugeln formen und wahlweise in Kakao wälzen oder mit etwas essbarem Goldstaub bestreuen.

WEIHNACHTS-PETITS-FOURS

Zutaten für ca. 12 Stück:

100 g Butter (weich) · 250 g Lindt Excellence
70 % (zerkleinert) · 4 Eier · 120 g Zucker ·
20 g Mehl · 1 EL Kakao · 50 g Mandeln (fein
gemahlen) · 100 ml Sahne · 25 g Kokos-
fett (Palmin) · 100 g rotes Dekor-Marzipan

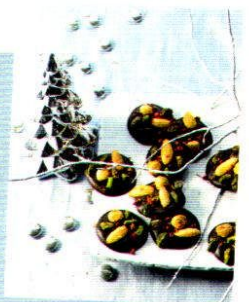
Schwierigkeitsgrad: mittel ★★
Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten + ca. 15 Minuten
Backzeit + insgesamt ca. 2 Stunden Kühlzeit

1. Ofen auf 180 °C vorheizen. 25 g Butter und 30 g der Schokolade zusammen in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Eier trennen. Eigelb mit 20 g Zucker ca. 5 Minuten cremigsteif schlagen. Nun die Schoko-Butter unterrühren. Eiweiß mit 50 g Zucker

- steif schlagen. 1/3 davon unter den Teig rühren. Den übrigen Eischnee zufügen und mit Mehl, Kakao und Mandeln unterheben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, Biskuitteig gleichmäßig dünn daraufstreichen und im heißen Ofen ca. 15 Minuten backen. Danach den Biskuit auf ein leicht mit Mehl bestäubtes Tuch stürzen, Backpapier vorsichtig abziehen. Biskuit auskühlen lassen und in drei gleich große Stücke teilen.
2. Inzwischen für die Creme die Sahne mit dem restlichen Zucker (50 g) erhitzen. 50 g von der zerkleinerten Schokolade in der Sahne schmelzen, dann abkühlen lassen. Restliche Butter (75 g) ca. 5 Minuten mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Dabei löffelfeise die abgekühlte Schoko-Sahne unterrühren.
 3. Schokoladencreme gleichmäßig dick auf 2 der 3 Biskuitstücke streichen. Diese aufeinanderschichten, mit dem letzten Biskuitstück bedecken, leicht andrücken und 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Dann das Ganze in etwa 3 x 3 cm große Würfel schneiden.
 4. Restliche Schokolade (170 g) mit dem Kokosfett in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Biskuitwürfel auf ein Kuchengitter setzen, flüssige Schokolade gleichmäßig darübergießen und im Kühlschrank fest werden lassen.
 5. Marzipan zwischen zwei Folienstücken dünn ausrollen und in ca. 2 mm breite Streifen schneiden. Schoko-Petits-Fours mit den Marzipanstreifen verzieren.

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





Bunte Weihnachtsdeko

Für wen es nicht immer das klassische Rot, Grün oder Gold sein muss, für den leuchten die neuen Glocken und Kugeln von Lindt an Weihnachten in den Trendfarben Hellblau-Türkis, Brombeer und Apfelgrün. Die Eye-Catcher auf jedem bunten Weihnachtsteller sind aus edler Alpenmilch-Chocolade gemacht, zum Teil zusätzlich mit feiner Nusscreme gefüllt. Glocken und Kugeln gibt es als Baumbehang mit einem praktischen Goldfaden zum Aufhängen und als Mini-Glocken und Mini-Kugeln, ideal als Streudekoration für den festlich-modern gedeckten Tisch.

Ob als Deko oder kleine Nascherei, die bunten Glocken und Kugeln gehören einfach dazu

Die ganze Welt VON LINDT

Edelbitterer Genuss

Liebhaber cremig-gefüllter Gaumenfreuden wissen schon lange die raffinierten Edelbitter Mousse Tafeln von Lindt zu schätzen. Jetzt haben sich die Maîtres Chocolatiers eine neue Variation dieser raffinierten Köstlichkeiten einfallen lassen: Unter einer knackigen Hülle aus Lindt Chocolate mit 70% Kakaogehalt verbergen sie neben einer herrlich lockeren Edelbitter Mousse eine cremig-schmelzende Füllung aus Caramel und Macchiato. Eine unwiderstehliche Kombination!

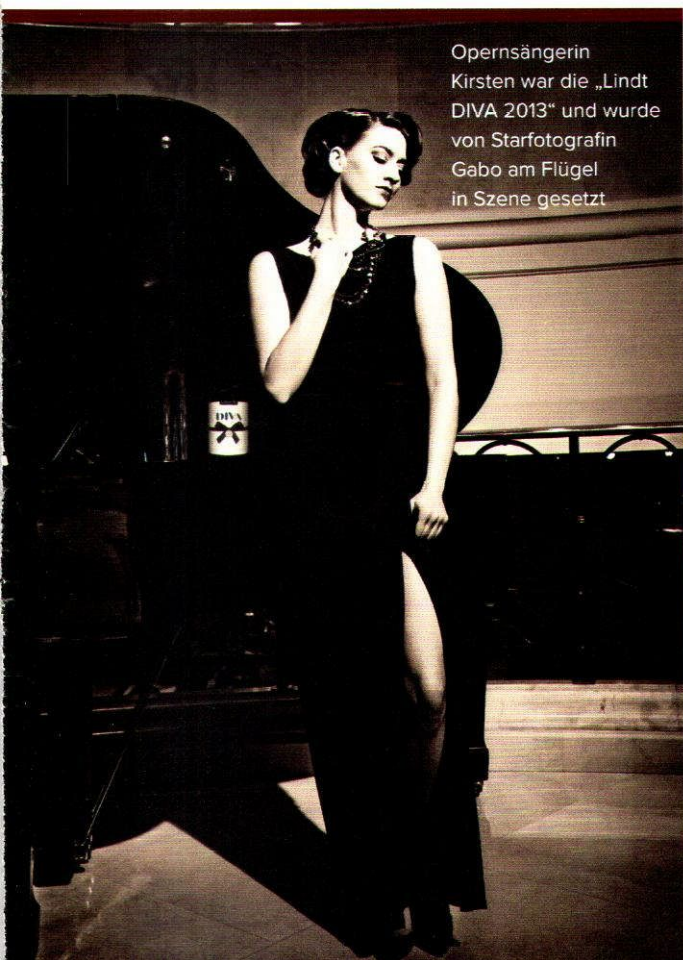
@ www.lindt-shop.de



Jetzt bewerben als „Lindt DIVA 2014“

Stilvoll, elegant, selbstbewusst – finden Sie sich in dieser Beschreibung wieder? Dann bewerben Sie sich bei der Wahl zur „Lindt DIVA 2014“ und laden Sie bis 23. 11. 2014 Ihr Bewerbungsprofil unter www.lindt-diva.de hoch. Parallel können Facebook-User bis zum 30. 11. 2014 ihre Lieblings-DIVA wählen. Aus den 30 bestplatzierten Bewerberinnen wählt eine Jury drei Finalistinnen aus. Beim finalen Live-Casting wird schließlich die Siegerin gekürt und zu einem großen Fotoshooting in Berlins erstem Luxus Boutique Hotel „Das Stue“ (www.das-stue.com) mit Starfotografin Gabo eingeladen. Von Kevin Costner über Angelina Jolie bis Yoko Ono – die Fotokünstlerin hatte die großen Weltstars vor der Kamera und wird die Siegerin des Wettbewerbs stilvoll in Szene setzen. Weitere Infos und Teilnahmebedingungen unter www.lindt-diva.de

*Entdecken Sie die Diva in sich!
Bis 23. November 2014 bewerben!*



Opernsängerin
Kirsten war die „Lindt
DIVA 2013“ und wurde
von Starfotografin
Gabo am Flügel
in Szene gesetzt



Mit Lindt
gewinnen



Luxus auf Sizilien

*Gewinnen Sie mit Lindt einen Traumurlaub im
Verdura Golf & Spa Resort auf Sizilien*

An einem fast zwei Kilometer langen privaten Küstenabschnitt direkt am Mittelmeer liegt eines der schönsten Luxusresorts Europas: das Verdura Golf & Spa Resort der Rocco Forte Hotels. Elegante Zimmer mit Blick aufs Meer, ein 60 Meter langer Infinity-Pool, vier Restaurants, fünf Bars, ein Weltklasse-Spa – erholsamer kann man sich einen Urlaub nicht vorstellen. Und Kinder und Teenager fühlen sich im Verduland und You Club pudelwohl. Mit seinen drei Golf- und sechs Tennisplätzen und einer großen Vielfalt an weiteren sportlichen Aktivitäten ist das Resort aber auch ein Ort für all jene, die sich körperlich betätigen wollen. Lindt und das Verdura Golf & Spa Resort laden Sie ein, die Insel Sizilien und das elegante 5-Sterne-Resort zu genießen.

Dieser Gewinn wartet auf Sie*:

- 3 Übernachtungen inklusive Frühstück für 2 Personen im Verdura Golf & Spa Resort
- 2 Massagen im 4.000 m² großen Verdura Spa
- Hin- und Rückflug ab Deutschland nach/von Sizilien

So können Sie gewinnen:

Schreiben Sie an Lindt & Sprüngli, Gewinnspiel „Luxusreise Sizilien“, 52096 Aachen oder nehmen Sie unter www.lindt.com/fanclub teil. Einsendeschluss ist der 31.12.2014.

* Gewinn einlösbar 11. bis 31.12.2015 auf Anfrage und nach Verfügbarkeit. Nicht teilnahmeberechtigt sind Lindt Mitarbeiter, ihre Angehörigen sowie Mitarbeiter des Verlags. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Eine Barauszahlung des Gewinns ist nicht möglich.



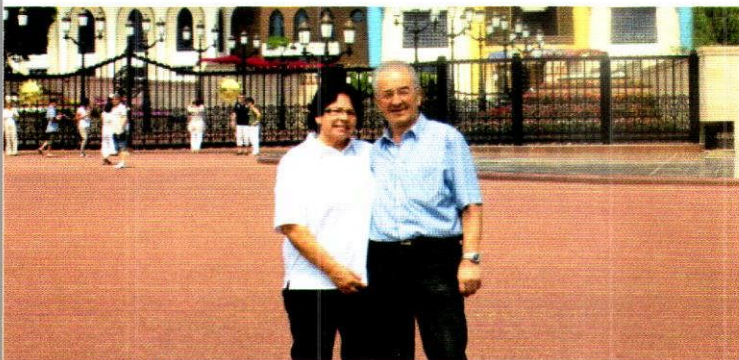
Jetzt
anmelden!

Doppelt profitieren: der Lindt Newsletter

Neue Pralinés, lohnende Treueaktionen oder Gewinnspiele – bei den vielen Neuheiten und Aktionen aus dem Hause Lindt ist es nicht immer leicht, auf dem Laufenden zu sein. Dafür gibt es den Lindt Newsletter. Die Schoko-News informieren regelmäßig über die aufregende Welt der Lindt Chocolate.

Jeden Monat werden unter den Neuanmeldungen tolle Preise verlost, wie z.B. der Lindt Plüschteddy oder Lindt Chocolate-Pakete. Deshalb gleich noch diesen Monat anmelden unter: www.lindt.de/newsletter.

Jeden Monat verlost Lindt tolle Preise unter den Newsletter-Neuanmeldungen



Herzlichen Glückwunsch!

Eine Märchenreise konnten dieses Jahr Renate und Klaus Fillauer antreten: Fünf Tage lang durften die Chocoladenseiten-Leser in Omans Hauptstadt Muscat den Zauber des Orients erleben. Vor allem das türkisblaue Meer, der lange Privatstrand und die tollen Landschaften hatten es den beiden glücklichen Gewinnern angetan – ein Traum wie in 1001 Nacht.



Beflügelte Reiter

Ob der Gedanke an zarte Schokolade die Reiter bei jedem Sprung über das Lindt-Hindernis beim berühmten CHIO in Aachen begleitete? Beflügelt haben sie auf jeden Fall die deutsche Reiterin Isabell Werth: Sie gewann beim Dressurreiten in diesem Jahr den begehrten Lindt-Preis.

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 CHEFREDAKTEUR Jens Leichsenring PROJEKTLEITUNG Brigitte Buhmann ART DIRECTION Sabine Krohberger, Sandy Schneider MITARBEITER DIESER AUSGABE Oliver Armknecht, Kai Bargmann, Alexa Christ, Claudia Götz, Nicole Grinzinger, Anja Hanke, Melanie Ibl, 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



Knusper, knusper!

Die Mâitres Chocolatiers von Lindt sind bekannt für ihre immer neuen Geschmacks-kreationen. Mit den Krokant Tafeln ist ihnen wieder etwas ganz Besonderes gelungen. Der Clou bei den drei neuen Tafeln ist die Kombination aus knackigen Krokantstückchen, umhüllt von einer zartschmelzenden Crème und feiner Lindt Chocolate. Drei Sorten warten darauf, entdeckt zu werden: mit Krokant und Kokosraspeln gefüllte weiße Chocolate, mit Krokant und Haselnüssen gefüllte Vollmilch Chocolate und eine edelbittere Variante aus Zartbitter Chocolate, gefüllt mit Krokant und Kaffeebohnen.

Ein Schokoladentraum in drei verführerischen Sorten

Gewinnen Sie eines von 1.000 Herzen von THOMAS SABO



Wenn etwas von Herzen kommt, sagt man es am schönsten mit dem Teddy von Lindt. Aus feinsten Alpenvollmilch-Chocolate und geschmückt mit einem roten Herz, bringt er dieses Jahr ein besonderes Geschenk mit: Mit jedem der 100 g Lindt Teddys haben Sie bis 27. Dezember 2014 die Chance, einen von 1.000 exklusiven THOMAS SABO Herz-Charms zu gewinnen.



So können Sie einen der süßen Herz-Charms des THOMAS SABO Charm Clubs gewinnen:

- Jeder 100 g Lindt Teddy trägt ab Anfang Oktober 2014 einen individuellen Gewinncode auf dem aufklappbaren Bodenetikett.
- Geben Sie diesen Code auf der Internetseite www.lindt.com/teddy ein.
- Hinter 1.000 dieser Codes verbirgt sich der Gewinn: ein exklusiver THOMAS SABO Herz-Charm aus echtem Sterlingsilber im Wert von je 39 Euro.
- Sie erfahren gleich online, ob Sie zu den glücklichen Gewinnern gehören. Ihren THOMAS SABO Herz-Charm bekommen Sie dann persönlich zugeschickt.

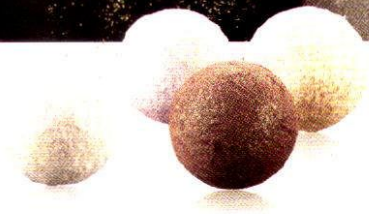
WEITERE INFORMATIONEN ÜBER THOMAS SABO FINDEN SIE UNTER WWW.THOMASSABO.DE

Die Teddy-Aktion mit THOMAS SABO findet vom 1.10. bis 27.12.2014 statt. Nicht teilnahmeberechtigt sind Lindt Mitarbeiter und deren Angehörige. Versand der THOMAS SABO Herzen nur innerhalb Deutschlands.

HAUTE COUTURE FÜR IHRE SINNE



Kirsten Blaise, unsere Lindt DIVA 2013. Wie viel DIVA steckt in Ihnen?
Bewerben Sie sich jetzt unter www.Lindt-DIVA.de.



GLAMOUR FÜR DEN GAUMEN:
DIVA – goldbestäubte Trüffel-Pralinés mit
köstlich cremigen Füllungen. Stilvoller kann
sich eine DIVA den Tag nicht versüßen.
Erfahren Sie mehr unter www.Lindt-DIVA.de

Lindt 
SCHWEIZER MÂTRE CHOCOLATIER
SEIT 1845