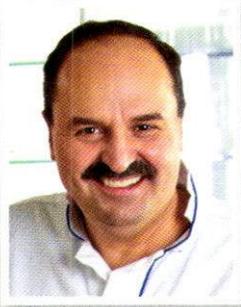


Chocoladen

DAS LINDT MAGAZIN FÜR GENIESSER

Leiten



*Mit Lindt ein Luxuswochenende
in den Alpen gewinnen*

Ihr
Gewinn

FRÜHLING FÜR GOURMETS

Johann Lafers raffinierte
Schokoladenrezepte

FRUCHT DE LUXE

Die neuen Lindt
Excellence Genießer-
kreationen

NUR FÜR MICH!

Glücksmomente
mit Lindor



Lindt

SCHWEIZER MÂTRE CHOCOLATIER
SEIT 1845

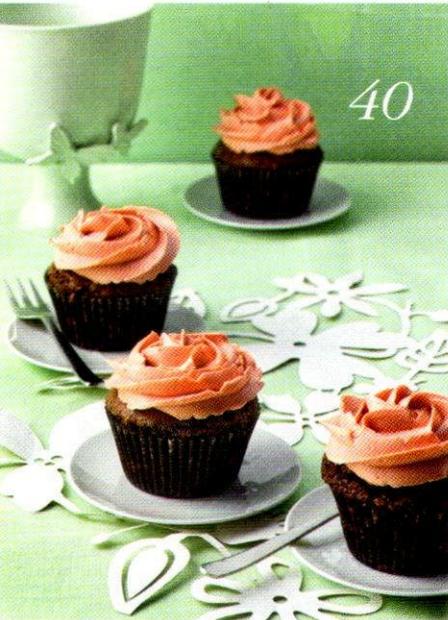
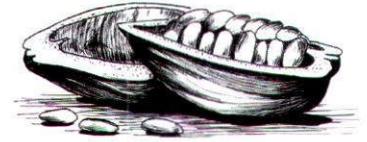
7 INHALT L



10



32



40



18



28



26

Gewinne 10.000
HELLO Choco-Pakete
und eine von
1.000 hochwertigen
Marken-Sonnenbrillen



48

Ostern mit Lindt

- 4 Magazin**
Frühlingsboten für Genießer
- 6 Mini Pralinés**
Große Schokoladenkunst im kleinen Format
- 10 Ostern, wie wir es uns wünschen!**
Deko-Ideen für das große Familienfest
- 16 Ostereier – lustig und bunt**
Bastelstunde mit Schaurübe und Paul
- 18 Vier Nester von Lindt**
„Animal Print“, „Fröhliche Hennen“, „Lindt Klassiker“ und „HELLO Bunny“
- 22 HELLO! Habt ihr Fantasie?**
Junge Illustratoren interpretieren Lindt HELLO
- 26 HELLO, wir sind die Neuen**
Jetzt probieren: HELLO Bunny & Co.
- 28 Edelkakao trifft feine Früchte**
NEU: Lindt Excellence Granatapfel, Physalis, Acai-Brombeere
- 32 Nachhaltiger Kakaoanbau**
Fakten zum Lindt & Sprüngli Farming Program
- 34 Exklusiv: Lindt DIVA 2014**
Die Gewinnerin und das Fotoshooting mit GABO
- 36 Zwei Minuten nur für mich**
Die genussvollsten Lindor Momente
- 40 Johann Lafers Frühlingsrezepte**
Blüten, Kräuter, Früchte und Lindt Excellence
- 48 Die ganze Welt von Lindt**
Noch mehr Neuheiten aus dem Hause Lindt



Liebe Leserinnen
und Leser!

Seit über 60 Jahren wird der Lindt Goldhase heiß und innig geliebt. Feine Lindt Chocolate, sein goldenes Kleid, die Glocke am roten Band und seine Bekanntheit über Generationen hinweg machen ihn zum Klassiker. Nun erhält er Zuwachs: Als Sonderedition kommt der Lindt Goldhase im modischen Animal Print zu Ihnen nach Hause. Im Gepäck hat er Gold-, Nougat- und Alpenvollmilch-Eier – auch sie alle mit ansprechenden Tierprints (S. 18).

Mit einem Blick nach Ghana wollen wir Ihnen ab Seite 32 zeigen, woher ein großer Teil unserer hochwertigen Kakaobohnen stammt. Durch das Lindt & Sprüngli Farming Program können wir die Kakaobauern gezielt vor Ort unterstützen und für einen sozial und ökologisch nachhaltigen Anbau garantieren.

Hochwertiger Kakao ist nun einmal die wichtigste Grundlage unserer Schokoladenkreationen und Basis für die bis zu 400 Aromen, die Kenner bei einer Lindt Excellence unterscheiden können. Feiner Edelkakao lässt sich aber auch wundervoll mit unterschiedlichen Zutaten kombinieren, wie es den Maîtres Chocolatiers bei den neuen Lindt Excellence Sorten wie Granatapfel, Acai-Brombeere sowie Physalis gelungen ist (S. 28). Erlesene Früchte und zartschmelzende dunkle Lindt Chocolate – lassen Sie sich überraschen!

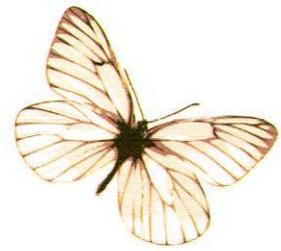
Besonders beliebt sind bei Ihnen seit jeher die Rezepte von Johann Lafer – das wissen wir von vielen Zuschriften. Seine köstlichen Kreationen finden Sie ab Seite 40. Haben wir Sie neugierig gemacht? In diesen Chocodenseiten gibt es noch so viel mehr zu entdecken.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß dabei!

Frohe Ostern!

DR. ADALBERT LECHNER
Geschäftsführer Lindt & Sprüngli Deutschland





Frühlings- BOTEN

Freude zu bereiten, ist so einfach –
mit Frühlingsboten aus feinsten Lindt
Chokolade, zum Verschenken,
Verschicken oder selbst Genießen



Wann wird's endlich wieder Frühling?

Die Vögel zwitschern, die ersten Blümchen blühen, die Sonne scheint wieder länger und plötzlich sind sie da: Frühlingsgefühle. Und das aus gutem Grund, denn mehr Licht, mehr Wärme, luftigere Kleidung, all das hat Einfluss auf unser Wohlbefinden. Offizieller Frühlingsbeginn ist in diesem Jahr der 20. März um 23.45 Uhr – so sehen es zumindest die Astronomen, denn dann dauert der Tag genauso lang wie die Nacht. Die Meteorologen machen es sich einfacher: Sie teilen sich die Jahreszeiten nach dem Kalender ein und starten am 1. März ins Frühjahr. Gärtner hingegen orientieren sich am Entwicklungsstadium der Blüten. Den Vorfrühling läutet die Blüte des Schneeglöckchens ein, den Erstfrühling die Forsythie und den Vollfrühling die Apfelblüte. Die aber vielleicht charmanteste Art, in den Frühling zu starten, ist den feinen Lindt Pralinés, Mini Pralinés und Fioretto der neuen Lindt Frühlingsedition vorbehalten. Liebevoll verpackt kann man mit ihnen Frühlingsgefühle ganz einfach verschenken!



INDIVIDUELLE GESCHENKE

Nicht immer gelingt es, Verwandten oder Freunden ein Geschenk persönlich zu überreichen. Oder Sie suchen ein ganz individuelles Geschenk – zu Ostern, zum Geburtstag oder als kleines Dankeschön. Die Maîtres Chocolatiers halten dafür zwei kreative Ideen bereit, die Sie online bestellen und auf Wunsch direkt an den Beschenkten verschicken können. „Süße Grüße“ versenden Sie, indem Sie im Lindt Online-Shop Schokoladentafeln und Pralinés mit einem persönlichen Grußtext und Ihrem Foto gestalten. Einfach ein Lindt Produkt, ein Verpackungsmotiv und eine Verpackungsfarbe auswählen und ein individuelles Foto und einen Grußtext hochladen. Nun noch die Versandadresse eingeben und ab geht Ihre Schokoladenpost. Sogar eigene Tafelkreationen lassen sich im Lindt Online-Shop kreieren und versenden. Unter „Du bist der Maître!“ können Genießer unterschiedliche Sorten Lindt Chocolate mit Nüssen, Früchten, Gummibärchen und vielem mehr selbst zusammenstellen.

Versehen mit dem Namen des Beschenkten und frisch versendet, wird so Lindt Chocolate zu einem ganz persönlichen Gruß.

@ www.lindt-shop.de

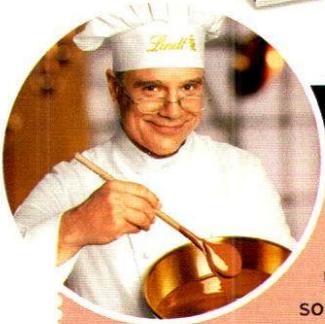
Laden Sie hier Ihr persönliches Foto hoch



Lindt Newsletter

Neue Rezepturen, kreative Geschenke, Saison-Specials – um bei so vielen Ideen auf dem Laufenden zu bleiben, hat Lindt einen Newsletter ins Leben gerufen. Allen, die sich bis zum 31.05.2015 neu dafür anmelden, schenkt Lindt einen 5-Euro-Gutschein für den Lindt Online-Shop. Natürlich nehmen alle Neuanmeldungen auch an der monatlichen Verlosung von Lindt Fanartikeln teil. So kommen Lindt Freunde gleich zu einem doppelten Genuss!

Anmeldung unter www.lindt.de oder über den QR-Code.

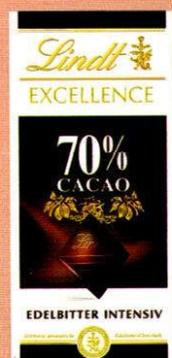


NACHGEFRAGT

Immer wieder hört man von Edelkakao. Was ist das Besondere daran?

„Wer Premium-Schokolade herstellen möchte, braucht umfangreiches Wissen, viel Erfahrung und beste Zutaten – also auch feinsten Kakao. Auf den Weltmärkten werden vier Kakao-sorten angeboten: Edelkakao Criollo und Nacional sowie Konsumkakao Trinitario und Forastero.

Criollo ist der edelste Kakao. Wir verwenden ihn aufgrund seines facettenreichen Geschmacks und seiner weichen, nussigen und zugleich an Trockenfrüchte erinnernden Aromen für unsere Lindt Excellence. Ein Criollo-Baum trägt jedoch deutlich weniger Früchte als die anderen Sorten und ist zudem sehr empfindlich. Entsprechend teuer sind seine Bohnen. Auch der **Nacional** gehört zur Gattung des Edelkakaos. Er zeichnet sich durch seine würzig-blumigen Noten aus. Nacional wächst vorwiegend in Ecuador und ist etwas ertragreicher und unempfindlicher als Criollo. Der Anteil von Criollo und Nacional an der Jahresernte macht zusammen gerade einmal fünf Prozent aus. Wie beim Wein ist auch beim Kakao der Anbauort, das sogenannte **Terroir**, mitentscheidend für den Geschmack. Criollo ist nicht gleich Criollo, Nacional nicht gleich Nacional und demnach Schokolade nicht gleich Schokolade. Es ist die Kunst von uns Maîtres Chocolatiers, die Aromen unterschiedlicher Sorten, Herkunftsländer und Terroirs so aufeinander abzustimmen, dass eine harmonische Mischung entsteht. Probieren Sie einmal eine Lindt Excellence 70 % und versuchen Sie, die bis zu 400 unterschiedlichen Aromen herauszuschmecken. Ein spannendes Erlebnis!“



Halb so groß, genauso raffiniert

Lindt Mini Pralinés sind die große Kunst der
Maîtres Chocolatiers im kleinen Format

Girls' best friends

Gemütlich zusammensitzen und plaudern – das geht nur mit der besten Freundin. So ein Kaffeeklatsch muss einfach hin und wieder sein, schließlich lässt sich nicht alles per Smartphone besprechen. Wer seine Freundin dabei besonders verwöhnen möchte, liegt mit den Lindt Mini Pralinés immer goldrichtig, denn jeder findet hier seinen Schokolienbling – oder zwei oder drei ... In ihren stylischen Verpackungen machen sie zudem auf jedem Sofatisch eine gute Figur. Dazu ein Espresso oder eine Tasse Tee – was braucht man mehr?

Kleine Schmuckstücke

Mini im Format, maximal beliebt! Die verführerischen Köstlichkeiten der Maîtres Chocolatiers sind nur halb so groß wie traditionelle Lindt Pralinés-Spezialitäten, aber genauso raffiniert. Kein Wunder, schließlich wurde jedes Mini Praliné mit derselben Sorgfalt und nur den besten Zutaten kreiert. So lässt sich die große Vielfalt der Pralinenkunst gleich doppelt genießen – und das Mini-Format wird zum Maxi-Vergnügen.



Eine besser als die andere

Ihr Herz schlägt für knuspriges Krokant, umhüllt von feinsten Lindt-Chocolade? Manchmal haben Sie aber auch Lust auf aromatisches Pistazien-Marzipan? Und immer oben auf der Hitliste: feine Trüffel mit Marc de Champagne. Keine Sorge, in jeder Schachtel Mini Pralinés finden Sie eine große Vielfalt der kleinen, feinen Lindt Kostbarkeiten.

Eine entzückende Aufmerksamkeit

„Es war ein wunderschöner Abend!“
Eigentlich ist es doch ganz einfach, Danke zu sagen. Und besonders schön ist es mit einer entzückenden Aufmerksamkeit wie den Lindt Mini Pralinés. „Danke für alles!“, „Ohne Deine Hilfe hätte ich es nicht geschafft. Lieb von Dir“. Wofür Sie sich auch immer erkenntlich zeigen wollen, Lindt Mini Pralinés und ein paar handgeschriebene Worte kommen von Herzen – ob persönlich oder vom Postboten überreicht.



Lindt Mini Pralinés gibt es in vielen unterschiedlichen Verpackungen

Lieben Dank für
den schönen
Abend



Fröhliche Ostern für alle!



Zarte, pastellige Töne oder knallige Farben – Ostern können Sie sich mit den Köstlichkeiten von Lindt genau so einrichten, wie Sie es am liebsten haben. Denn Ihr Geschmack zählt – beim Dekorieren genauso wie beim Genießen



Da naschen alle gerne

Ostereier, Hennen und die unendlich zart-schmelzenden Lindor Eier schmecken mit der passenden Osterdekoration gleich noch einmal so gut: Der zarte Osterkranz aus Zweigen, Federn und Lindor Eiern mit der großen Osterkerze in der Mitte sorgt ebenso für Stimmung wie die Lindt Mini-Goldhasen.



So einfach kann eine zauberhafte Osterdekoration sein

Das Ei ist das Symbol des Lebens. Lebendig und bunt wird es an Ostern, wenn Sie es mit vielen kleinen Lindt Eiern legen – hier mit feinen Lindor Mini-Eiern. Halt finden sie durch ein dickes Filzband aus dem Bastelbedarf. Verziert wird das Ganze je nach Geschmack mit Frühlingsblumen und weiteren Lindt Köstlichkeiten.

3

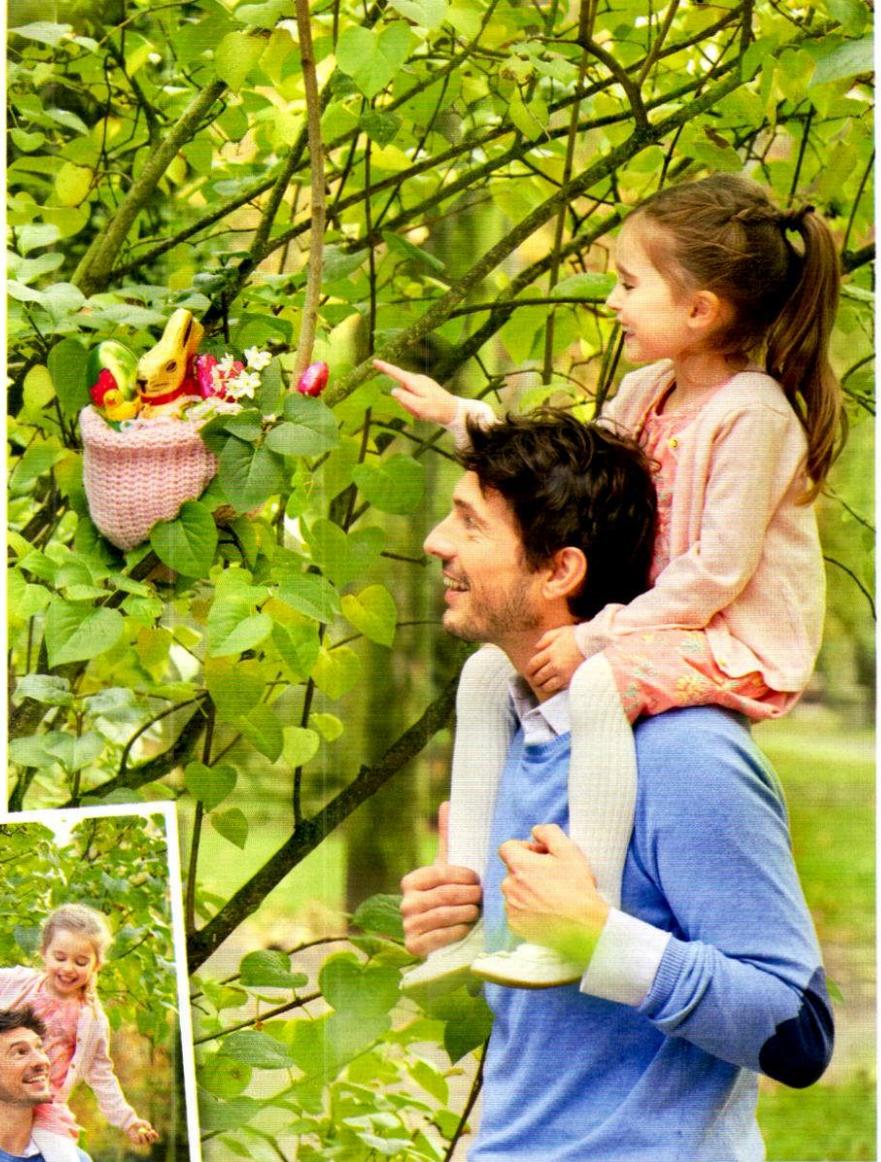
Wundervoll zart ist diese Vase mit den pastelligen Lindt Eiern. Das Geheimnis sind zwei ineinandergesteckte Glasvasen. Die äußere ist groß genug, um im entstandenen Zwischenraum neben Hühnereiern auch viele köstliche Schokoladeneier des neuen Lindt Sortiments Frohe Ostern zu beherbergen. Eine echte Augenweide.



4

Da muss Papa helfen!

Marie hat ihr Stricknest gleich entdeckt, aber soooo weit oben ... Zum Glück gibt es Papas Schultern! So bringen die beiden den Lindt Goldhasen, eines der großen Hennen-Eier, ein Choco-Küken aus Alpenvollmilch-Schokolade und viele andere leckere Überraschungen des Osterhasen gemeinsam in Sicherheit.



5

Ein Osterausflug

Wenn das Wetter mitspielt, packen Sie doch einfach die ganze Familie, den Lindt Goldhasen, Nester und die Schokoladeneier ein, die versteckt werden sollen, und fahren Sie raus ins Grüne. Ob Park oder Flussauen, im Freien macht das Eiersuchen am meisten Spaß!



In einem Kranz aus Palmkätzchenzweigen ist das Osternest mit den bunten Lindt Eiern besonders hübsch anzusehen. Für die Erwachsenen gibt es ein eigenes Nest mit cremig gefüllten Trüffel-Eiern, Eierlikör- und Lindor Eiern und dem Lindt Goldhasen aus Edelbitter-Schokolade. Ein großer Herzanhänger am Schleifchen zeigt dem Beschenkten gleich, wem welches Nest gehört.

6

@ Bastelanleitungen unter www.lindt.com



Leuchtende Kinderaugen

Ganz einfach und doch so raffiniert: Ostergeschenke lassen sich mit einem Anhänger, den Sie aus der Goldhasen-Mini-Reihe von Lindt schneiden, besonders süß verzieren. Und als Geschenkverpackung nehmen Sie in diesem Fall kein Papier, sondern einen schönen Stoff. Das wirkt besonders edel.

Frühlingshaft frisch

Dieses zarte weiß-rosa Blumengesteck zaubert mit den fröhlich-bunten Lindt Hennen und Lindt Eiern österliche Stimmung auf die Festtafel. Damit die Blüten Halt finden, werden sie in einer Glasvase in ein Gitter gesteckt, sodass sie wie auf einer Blumenwiese stehen.



@ Bastelanleitungen unter www.lindt.com





9

Osterstrauß mal anders

Wie aus einer anderen Welt schweben diese Osternester aus Muffinförmchen in einem zauberhaften Strauß mit bunten Federn. In jedem von ihnen sind Schokoladenaschereien untergebracht, vom Lindt Goldhasen über Mini-Eier bis hin zum süßen Lindt Choco-Lämmchen.

@ Bastelanleitungen unter www.lindt.com



11

Out of Africa

Auch in hiesigen Gefilden fühlt sich die neue Lindt Goldhasen Edition Animal Print wohl. Wer den neuen Goldhasen liebevoll arrangiert – zum Beispiel mit einer schlichten Blüte in einem mit Geschenkpapier beklebten Karton –, verschenkt eine gern gesehene Überraschung.

Palmzweig-Häschen

Solch ein Häschen aus Palmzweigen lässt sich wunderbar mit Kindern für Ostern basteln und schmückt danach Wohnungs- oder Kinderzimmertür auf zauberhafte Art. Das Schöne daran: Im Vorbeigehen darf genascht werden. Zum Beispiel Lindt Eier mit zartem Blätterkrokant oder Marzipan.

@ Bastelanleitungen unter www.lindt.com

10



Herstellernachweise: S. 10: Tisch/Möbel (www.die-waescherei.de), Kerzenleuchter (www.octopus-versand.de), Windlicht (www.depot-online.com), Federn (www.idee-shop.de); S. 11: Holzband/Federn: Idee Creativ (www.idee-shop.de); S. 12: Holzuntersetzer (www.edenliving.de), Hase (Reichenbach über www.palais13.de), Glasvase (www.das7kzimmer.de); S. 13: Fahrrad/Korb (www.holybikes.de); S. 14: Vase (www.lys-vintage.com), Teller (www.edenliving.de); S. 15: Geschenkbox (www.papeterie-hamburg.de)



OSTEREIER- BASTELSTUNDE!

Hallo Hase Schlaurübe und Igel Paul! Was habt ihr denn da dabei? Köstliche Lindt Schokoladen-Spezialitäten für Kinder und kreative Ideen fürs Gestalten der Ostereier

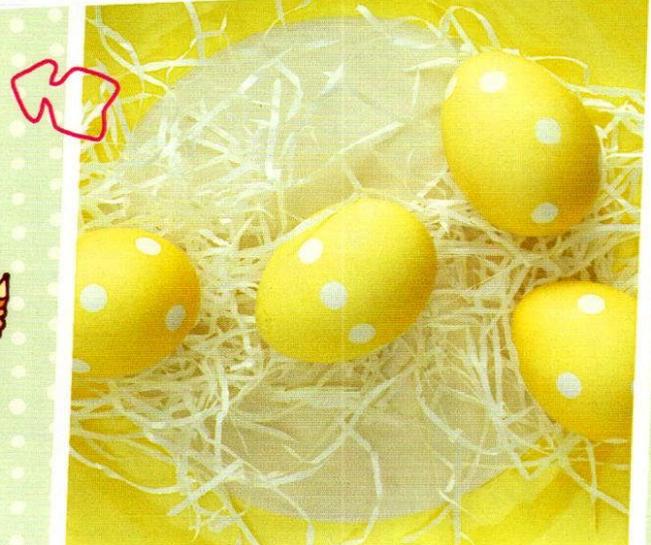
Dieses Jahr wird Ostern besonders bunt und lecker. Dafür sorgen Schlaurübe und Paul. Denn die beiden haben uns die neuen Schokoladen-Köstlichkeiten von Lindt mitgebracht: fröhliche Choco-Käfer, kleine Osterfreunde, die Eier Mischung, die Oster-Tafel und das Oster-Nest. Da wird die Freude beim Finden und Vernaschen riesig sein! Hase und Igel haben aber noch eine Überraschung vorbereitet und sich viele coole Ideen fürs Bemalen der Ostereier ausgedacht. Alles gelingt ganz leicht und macht Klein und Groß richtig viel Spaß.

Osterschmuck aus Eiern: Für diese drei Ostereierideen von Schlaurübe und Paul könnt ihr ganz normale frische Eier nehmen. Wenn ihr die Ostereier aufhängen möchtet, verwendet ihr ausgeblasene Eier. Diese nach Wunsch gestalten und dann ein Stück Streichholz mit Faden ins Ei geben.

LUSTIGE TUPFENPARADE

Du brauchst: Eier, selbstklebende Markierungspunkte (Bürobedarf), Ostereier-Heißfarbe (z. B. in Gelb)

So geht's: Markierungspunkte nach Lust und Laune auf die Eier kleben. Dann Eier im Farbsud kräftig sonnen-gelb einfärben und dabei hart kochen. Das dauert etwa neun Minuten. Eier auskühlen lassen, dann die Punkte abziehen. Klappt übrigens auch super mit Kreppband: einfach kleine Stückchen abreißen, in Pünktchenform ausschneiden oder mit Motivstanzern ausstanzen und auf die Eier kleben.





BUNTE WICKELEIER

Du brauchst: hart gekochte Eier, unterschiedliche bunte, selbstklebende Bänder (sogenanntes Masking Tape aus dem Bastelladen), evtl. Ostereier-Farben

So geht's: Hoffentlich wird unseren Eiern nicht schwindelig bei dieser Wickerei! Selbstklebende Bänder in unterschiedlichen Breiten, Farben und Mustern schön straff quer um die hart gekochten und gut abgekühlten Eier kleben. Mal eins in der Mitte, mal ganz viele ringsherum. Ein toller Effekt entsteht, wenn die Eier zunächst in Pastellfarben wie Rosa oder Hellblau eingefärbt werden. Dann die Eier mit dem Masking Tape mittig, zur Hälfte oder auch fast komplett bekleben. So entstehen echte Kunstwerke!



KLEINER OSTERZOO

Du brauchst: Eier, Ostereier-Heißfarben, wasserfeste Stifte, buntes Tonpapier, Kleber, Schere

So geht's: Eier im heißen Farbsud hart kochen. Auskühlen lassen. Mit Stiften Tiergesichter (z. B. Kätzchen, Hunde oder Küken) aufmalen. Aus Tonpapier Ohren, Schnäbel und Schnurrhaare ausschneiden und auf die Eier kleben. Wuff! Miau! Piep! Übrigens: Mit Obst, Gemüse oder Gewürzen lassen sich Eier ganz natürlich schön bunt färben: Rote Beete macht sie rot, Kurkuma und Kamillenblüte gelb, Spinat grün und Heidelbeeren machen sie blau.



Schokospaß mit Hase Schlaurübe & Igel Paul

Köstlichkeiten für kleine und große Genießer

Die leckeren Schokofavoriten von Hase und Igel sind perfekt zum Verstecken, Verschenken und Dekorieren des Tisches: das üppig gefüllte Oster-Nest, die Oster-Tafel mit Motiven in weißer Schokolade, sechs lustige Choco-Karotten, die fröhlichen Choco-Käfer mit Nusscrème-Crisp, die kleinen Oster-Freunde mit Doppelmilchcrème-Füllung und die bunte Eier Mischung, bei der jeder Schokofan seinen Favoriten findet. Mit dabei: Mini-Küken und Lämmchen aus leckerer Alpenvollmilch-Chocolade.



Zum Verstecken viel zu schade

Es ist eine lieb gewonnene Tradition, an Ostern Nester zu dekorieren und zu verstecken. Ob Kinder oder Ehepartner, Freunde oder Kollegen, sie alle freuen sich über ihre ganz persönliche Osterüberraschung. Wir zeigen Ihnen Nesterideen, mit denen Sie kleine und große Schokoladenliebhaber glücklich machen können



Wildlife-Style: Goldhase goes fashion

Freche Hennen: das Gute-Laune-Nest

Für Frohnaturen. Die leuchtend bunten Hennen von Lindt machen mit ihren fröhlichen Farben einfach gute Laune. Hier haben sie es sich mit ihren feinen Lindt Vollmilch-Chocoladen-Eiern und einigen Metalldosen, in denen sich Nougat-Eier verstecken, auf einem weiß lasierten Tablett voller Stroh gemütlich gemacht.

< Für Modebewusste.

Der Lindt Goldhase in der Sonderedition Animal Print ist das österliche i-Tüpfelchen für alle, die es auch zu Ostern stylish mögen. Dazu passend – ebenfalls im angesagten Wildlife-Style – Nougat-Eier und Alpenvollmilch Minis. Eine edle Schale aus Metall und ein paar an Steppengras erinnernde Zweige machen das Ambiente perfekt.

Für Traditionsbewusste. Ostern hat so viele wundervolle Rituale, die man pflegen sollte. Zum Beispiel mit einem klassischen Nest aus Moos, frischen Palmzweigen und den beliebtesten Osterköstlichkeiten von Lindt: dem Lindt Goldhasen mit rotem Band und Glöckchen und einer Auswahl an Nougat-, Blätterkrokant- und zartschmelzenden Lindor Eiern.



Ostertradition: Lindt Klassiker-Nest

HELLO Bunny: das coole Nest

Für Sweethearts. Ganz schön lässig, so ein HELLO Bunny: Sonnenbrille, Sneakers, Cap und im Kern feinste Lindt Vollmilch-Chokolade. Und was ein echter HELLO Hase ist, der kommt selten allein. Im Gepäck hat er superlecker gefüllte HELLO Eier in den Sorten Cookies & Cream, Crunchy Nougat und Strawberry Cheesecake.



Fotos: Krenz Photography

HELLO!

OSTERN

voller Fantasie

SPRITZIG, ABWECHSLUNGSREICH, DIE PURE LEBENSFREUDE,
SO KENNEN WIR LINDT HELLO. DARAN KANNST DU TEILHABEN:
ZEIG UNS, WIE KREATIV DU SEIN KANNST!

DIE FANTASIE IN BILDERN

Was bewegt dich, wenn du Lindt HELLO genießt? Ist die Welt dann bunter, verrückter oder verträumt? Wir haben drei Illustatoren gebeten, ihre HELLO Fantasien in Bildern festzuhalten. Das Ergebnis siehst du auf den folgenden Seiten: ob farbig oder schwarz-weiß, supermodern oder herzlich – Vielfalt ist eindeutig Trumpf.

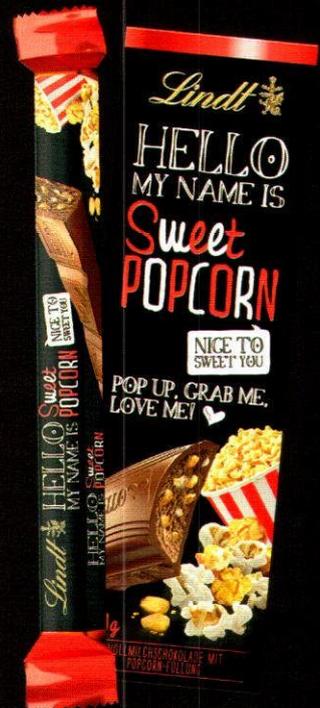
MACH MIT! SEI SELBST KREATIV!

Wenn du jetzt Lust bekommen hast, die HELLO Welt selbst in Bilder zu fassen, dann nur los! Wir freuen uns auf deine kleinen und großen Kunstwerke, ob als Zeichnung oder Kollage, Video oder Foto. **Bis 31.5.2015** kannst du unter www.lindt-hello.com teilnehmen und eines von **30 HELLO Choco-Paketen gewinnen**. Regelmäßig stellen wir einige von euren Kunstwerken auf Facebook online. Die besten drei werden in den nächsten „Chocoladenseiten“ vorgestellt.



Sag „Hello“ zu HELLO auf www.facebook.com/LindtHello und entdecke das Beste aus dem Wettbewerb sowie weitere spannende Infos und Bilder rund um Lindt HELLO.

*Spaß, Freunde,
Feiern!
Mit HELLO wird
das Leben zu einer
großen PARTY!*



OSCARREIFER KNUSPERGENUSS

SCHOKOLADE ODER POPCORN? WARUM NICHT BEIDES? LINDT HELLO SWEET POPCORN KOMBINIERT DAS BESTE AUS ZWEI WELTEN ZU EINEM SUPER-KNUSPRIGEN GENUSS: VOLLMILCHSCHOKOLADE MIT POPCORN-FÜLLUNG. OB ALS TAFEL ODER ALS STICK, DIESE KOMBI MACHT DEN SERIEN-TV-ABEND ZU EINEM ECHTEN EVENT.



NINA SOENTGERATH:
NINA LIEBT ES, DIE WELT MIT
RUCKSACK UND IHREM
FOTOAPPARAT ZU ERKUNDEN.
DORT ENTDECKT SIE DIE
MOTIVE IHRER AN POP-ART
ERINNERNDEN KUNST,
DIE MAL NUR DEKORATIV,
MAL CHARMANT UND WITZIG,
MAL TIEFGRÜNDIG IST.



NICE TO
SWEET YOU





MATHIS REKOWSKI :
FRÜHER ARBEITETE MATHIS IN
WERBEAGENTUREN UND FÜR
FILMPRODUKTIONEN. DANN
PACKTE IHN DIE LEIDENSCHAFT
FÜR ILLUSTRATIONEN. MIT
SEINEN AUS VIELEN DETAILS
KOMPONIERTE, LEBENDIGEN,
FRISCHEN BILDERN LÄDT ER
DAZU EIN, DIE FANTASIE AUF
REISEN ZU SCHICKEN.

HELLO

What's up CHICKS



HELLO, lass dich überraschen!

HAHN IM KORB

SO COOL UND WITZIG WAR OSTERN NOCH NIE: DER FRECHE HAHN ALS TÜRHÄNGER IST EINE LUSTIG-LECKERE ÜBERRASCHUNG FÜR JEDES OSTERFRÜHSTÜCK. GEFÜLLT IST DER HAHN IM KORB MIT EINEM UNWIDERSTELICHEN MIX AUS STRAWBERRY CHEESECAKE- UND COOKIES & CREAM-EIERN.



Mein HERZ macht bei
HELLO Luftsprünge



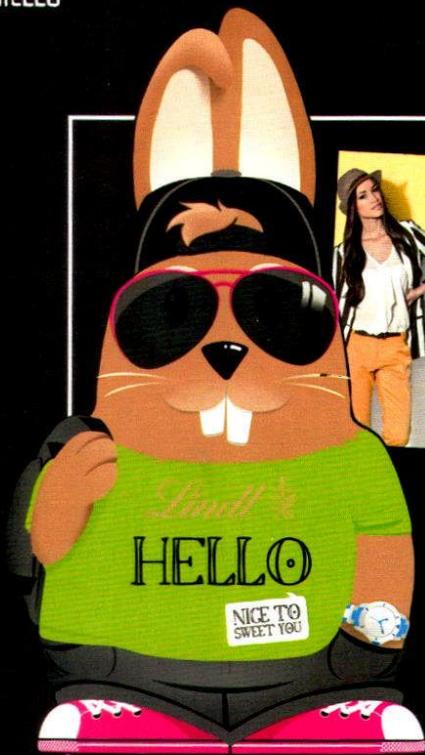
ZEHN HERZEN FÜR DICH!

GIBT ES ETWAS SCHÖNERES ALS EINE LIEBESERKLÄRUNG? DAFÜR FINDET SICH IMMER EINE GELEGENHEIT: OB SCHON LANGE ODER GANZ FRISCH VERLIEBT. DIESE SÜSSE HELLO METALLDOSE MIT ZEHN HERZEN AUS ZARTSCHMELZENDER VOLLMILCHSCHOKOLADE SAGT AUF CHARMANTE ART UND WEISE: „ICH MAG DICH“.



CHRISSE KUNST:

SEITDEM ER DENKEN KANN, MALT CHRISSE MIT BEGEISTERUNG. DER WAHLBERLINER HAT ARCHITEKTUR STUDIERT, SICH ABER DANN DOCH FÜRS ZEICHNEN ENTSCHEIDEN, DAS ER ALS FREISCHAFFENDER KÜNSTLER ZU SEINEM BERUF GEMACHT HAT. SEIN STIL: FILIGRAN UND DETAILREICH.



GUTSCHEIN AUF JEDEM BUNNY

AUFGEPASST: Jeder unserer HELLO Bunny Hohlfiguren trägt jetzt einen 10-Euro-Gutschein von dress-for-less auf seinem Bodenetikett, den du bis 15.05.2015 unter www.dress-for-less.de/lindt einlösen kannst. Mit etwas Glück gewinnst du sogar einen von 5 Shopping-Gutscheinen im Wert von 500 Euro!

HELLO BUNNY

UNSER COOLER HELLO BUNNY LÄSST SO MANCHES HERZ HÖHER SCHLAGEN. SCHLIESSLICH IST ER AUS FEINSTER LINDT VOLLMILCHSCHOKOLADE GEMACHT UND SAGT: „NICE TO SWEET YOU!“

NICE TO SWEET YOU



ZWEI ARTEN, FROHE OSTERN ZU WÜNSCHEN

Die HELLO Chocolate Bits machen mit ihren raffiniert gefüllten Pralinen aus Caramel-Brownie, Kirsche & Brombeere sowie Kokos & Ananas Ostern zum Feiertag der Schokoladenliebhaber. Als kleines Dankeschön bereitet HELLO Thank You schokoladige Freude.

BUNTES EIERLEI

HELLO Eier gibt es jetzt in den Ostereier-Beuteln mit Strawberry Cheesecake und mit Cookies & Cream. Und wer sich nicht entscheiden kann oder will, nimmt mit dem Easter Egg Mix einfach sämtliche Favoriten in einer Packung.



Newsletter
bestellen

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



DER HELLO SOMMER

TRAUM AUS FRUCHT UND SCHOKOLADE

Wenn die Temperaturen steigen, dann sind die fruchtigen HELLO Sommerarten wieder der Hit. Es gibt sie zweimal aus weißer Schokolade gefüllt mit Kirsch-Brombeer-Joghurt oder Kokos-Ananas. Und als Vollmilchschokolade: einmal gefüllt mit Himbeercreme und Knistereffekt sowie – ganz neu – mit fruchtiger Mango-Lassi-Füllung. Ob als Tafel oder als Stick: höchste Zeit, dass der Sommer kommt!



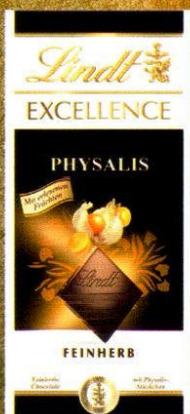
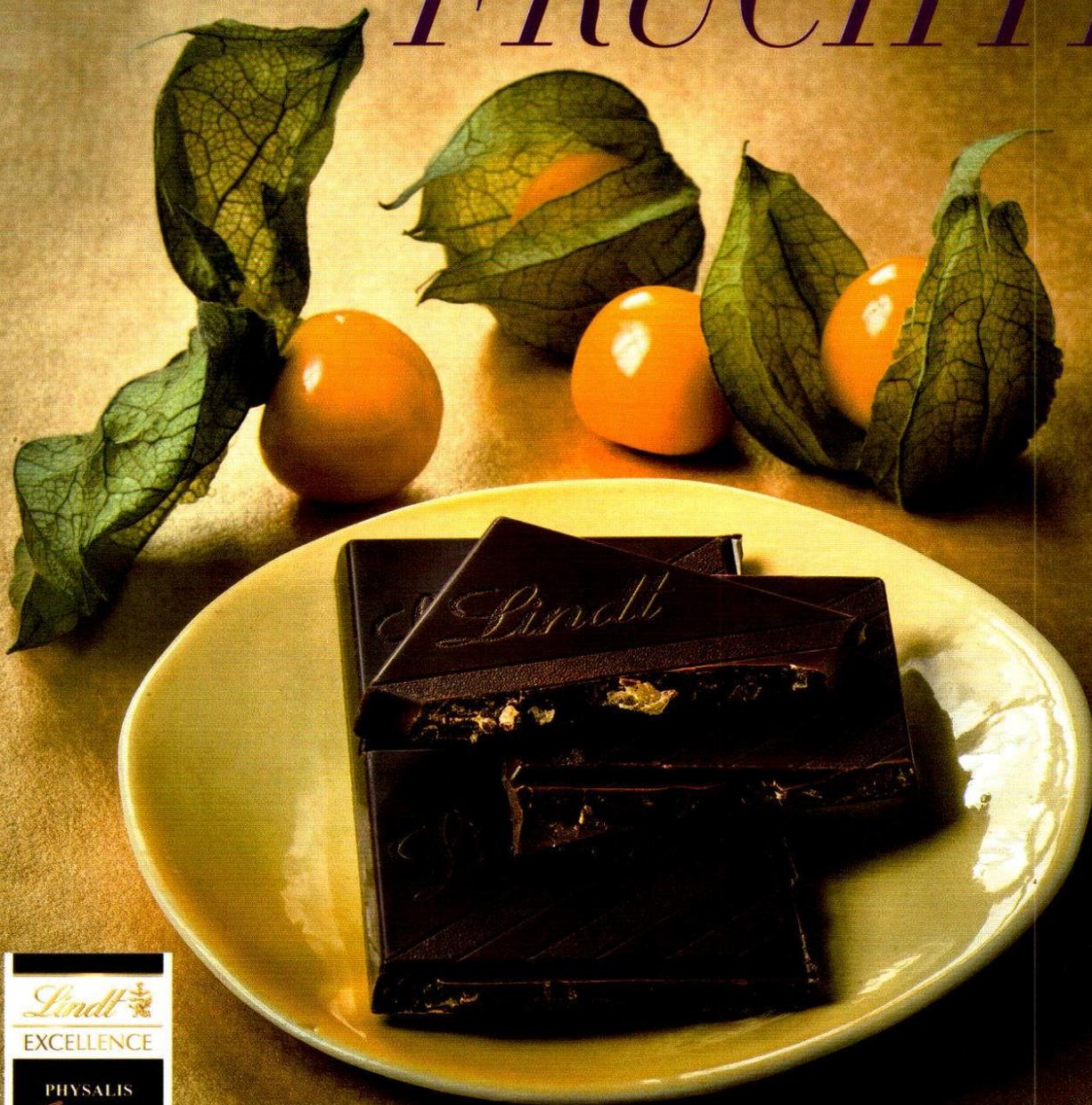
GEWINNE EINES VON 10.000 HELLO CHOCO-PAKETEN UND EINE VON 1.000 HOCHWERTIGE MARKEN-SONNENBRILLEN

Jetzt macht es noch mehr Spaß, die fruchtig-frischen Sommertafeln von HELLO zu probieren: In jeder Sommertafel-Verpackung findest du einen Gewinncode, mit dem du eines von 10.000 HELLO Choco-Paketen im Wert von je 100 Euro und eine von 1.000 hochwertige Marken-Sonnenbrillen gewinnen kannst. Gib den eingedruckten Code auf www.lindt-hello.com ein und einer der Preise kann dir gehören.

Teilnahmeschluss: 30.10.2015. Nicht teilnahmeberechtigt sind Lindt-Mitarbeiter und deren Angehörige.



ERLESENE FRÜCHTE

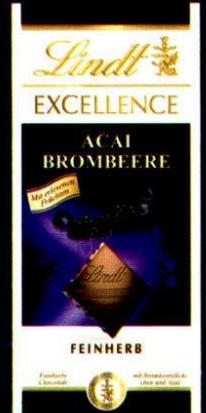


Physalis

Schon einmal von der Kapstachelbeere gehört? Das ist nur einer der vielen Namen, unter denen die Physalis auch bekannt ist. Bei Lindt Excellence Physalis verbinden die Maîtres Chocolatiers den exotischen, fruchtig-intensiven Geschmack der südamerikanischen Physalis mit zartschmelzender, feinherber Schokolade.

Acai und Brombeere

Die Acai ist eine Palmenbeere aus dem Amazonasgebiet und aus den urwaldartigen Küstenregionen Brasiliens. Lindt Excellence verbindet ihren fruchtigen Geschmack mit der saftigen Süße der heimischen Brombeere und dem ausgewogen-feinherben Aroma von Schokolade aus Edelkacao.



Bei den neuen Genießerrezepturen von Lindt Excellence trifft feinste Lindt Edelbitter-Chocolade auf erlesene Früchte

Es ist ihr Bekenntnis zu höchster Qualität, das die Maîtres Chocolatiers von Lindt einst zur Kreation ihrer edelsten Schokolade inspirierte: Lindt Excellence. Neugier und Erfindungsgeist sind es, die sie nun dazu veranlassten, drei neue Rezepturen für ihr Meisterwerk zu entwickeln: Lindt Excellence Granatapfel, Physalis und Acai-Brombeere. Entstanden sind drei ganz unterschiedliche, einzigartige Geschmackserlebnisse, die seltenen Edelkakao mit erlesenen und wertvollen Früchten und Beeren verbinden.

AUF DER SUCHE NACH DEM BESONDEREN

Eine wichtige Voraussetzung für die Lindt Excellence Premium-Qualität liegt in der Auswahl bester Zutaten – sowohl beim Kakao als auch bei den Früchten und Beeren. Seit jeher ist die Verwendung von seltenem Edelkakao unumgänglich, denn je höher die Kakaokonzentration einer Schokolade, umso stärker lassen sich Qualitätsunterschiede herauschmecken. Um den hohen Ansprüchen an den Kakao gerecht zu werden, reisten die Maîtres Chocolatiers in die ganze Welt: Venezuela, Ozeanien, Ecuador, Trinidad, Madagaskar – die Antwort auf die Frage nach bestem Kakao wartete in ausgewählten Regionen in Süd- und Zentralamerika. Nur dort wächst der begehrte Edelkakao, der besonders hohe Anforderungen an Boden und Klima stellt. So macht sein Anteil an der Welternte gerade einmal fünf Prozent aus. Entsprechend wertvoll sind die seltenen Bohnen. Eine Alternative gibt es nicht – Qualität hat einfach ihren Preis.

Wie beim Kakao begaben sich die Maîtres Chocolatiers auch bei den Früchten auf die Suche nach dem Besonderen – und das rund um den Globus. Sie brachten heimische, aber auch exotische Früchte aus weit entfernten Ländern mit. Wer sich ein Stückchen der neuen Sorten von Lindt Excellence auf der Zunge zergehen lässt, begibt sich daher auf eine kulinarische Weltreise mit einem Hauch Exotik.



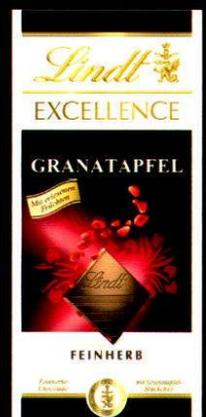
EINZIGARTIG IM GESCHMACK

Doch was nützen der beste Kakao, die perfekten Granatäpfel, Physalis, Acai- und Brombeeren, wenn die Kenntnisse bei der Verarbeitung und der Rezeptur fehlen? Fingerspitzengefühl und ein großer Erfahrungsschatz sind zum Beispiel bei der Röstung der Kakaobohnen vonnöten. Jede Kakaosorte verlangt nach einem individuell unterschiedlichen Röstgrad. Nur perfekt gerösteten Bohnen entlockt man ihre ganze Vielfalt von bis zu 400 Aromen. Auch beim idealen Mischverhältnis verschiedener Sorten ist die große Erfahrung der Maîtres Chocolatiers gefragt – gerade und insbesondere bei der Kombination mit Früchten. Dafür müssen die Sensoriker unter den Maîtres Chocolatiers die Balance zwischen Süße und Säure aller Zutaten aufeinander abstimmen. Das Ergebnis ist ein vielfältiges Aromenspektrum, das sich wegen der dünnen Tafelform von Lindt Excellence besonders intensiv und reizvoll am Gaumen verteilt. Ein Geschmackserlebnis, das sich nicht wirklich beschreiben lässt – da hilft nur selbst probieren!



Granatapfel

Seit Jahrtausenden wird der Granatapfel im Mittelmeerraum und im Nahen Osten angebaut. Sein außergewöhnlich fruchtig-intensiver Geschmack harmonisiert hervorragend mit der feinherben und zartschmelzenden Schokolade von Lindt Excellence. Ihre dünne Tafelform sorgt dafür, dass sich der Geschmack wundervoll entfaltet.



Fair zu Mensch und Natur

Durch das Lindt & Sprüngli Farming Program in Ghana wird ökologische und soziale Verantwortung bei Lindt & Sprüngli tagtäglich praktiziert und gelebt

Lindt engagiert sich für Nachhaltigkeit in der gesamten Wertschöpfungskette

Nachhaltiger Kakaoanbau



Die Rückverfolgbarkeit des Rohmaterials und gut organisierte Kakaobauern bilden die Basis für das Engagement von Lindt & Sprüngli zur Verbesserung der Lebensgrundlagen in den Anbaugebieten. Es ist unumgänglich, sowohl die Kakaobauern als auch die Anbau- und Arbeitsbedingungen vor Ort zu kennen, denn nur so können die Menschen nach ihren Bedürfnissen unterstützt werden.

Seit 2008: Lindt & Sprüngli ist größter Abnehmer von rückverfolgbaren Kakaobohnen aus Ghana.

Seit 2012: Unabhängige Verifizierung der Kakaobeschaffungskette.

Bis 2020: Weltweite Kakaobeschaffungskette rückverfolgbar und verifiziert.

100% der Kakaobohnen aus Westafrika bezieht Lindt & Sprüngli aufgrund ihrer konstant hohen Qualität durch das Farming Program aus Ghana.

Verbesserung der Lebensbedingungen der Kakaobauern



Für die verwendeten Premium-Zutaten – insbesondere die Kakaobohnen – engagiert sich Lindt & Sprüngli im Rahmen nachhaltiger Farming-Programme und baut langfristige Beziehungen zu Bauern auf. Das Unternehmen bezahlt einen Aufpreis für jede Tonne Kakaobohnen aus Ghana, um die Anbaumethoden und Lebensbedingungen der Bauern und ihrer Gemeinden zu verbessern. Partner bei der Umsetzung vor Ort ist die Non-Profit-Organisation Source Trust.

45.000 Bauern nehmen am Lindt & Sprüngli Farming Program teil.

35.000 Moskitonetze wurden für den Malariaschutz verteilt.

Ausbildung der Kakaobauern zur Verbesserung der:

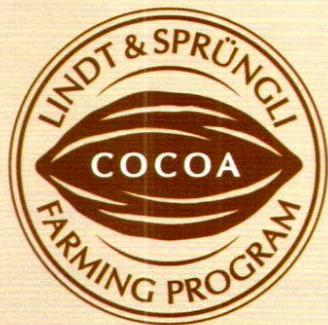
- landwirtschaftlichen Praxis
- Umweltpraxis (Umweltschutz etc.)
- Sozialpraxis (Gesundheit, Sicherheit)
- Geschäftspraxis (Professionalisierung der Geschäftsaktivitäten).

Durch die Anwendung des gelernten Wissens wird:

- der Anbau nachhaltiger
- der Ernteertrag größer
- die Qualität besser.

Über 8.000 Bauern wurden bis Ende 2013 ausgebildet.

Damit die Kakaobäuerinnen und -bauern gelernte Praktiken auch zielgerichtet umsetzen können, unterstützt sie Lindt & Sprüngli durch sein Farming Program auf vielfältige Weise. So wird u. a. Zubehör für Anbau und Ernte oder für die Arbeitssicherheit zur Verfügung gestellt. Die Bauern werden aber auch beim Brunnenbau und durch die Errichtung von Schulen und Village Resource Centern unterstützt. Bisher wurden 20 dieser Center errichtet. In ihnen gehen tagsüber die Kinder zur Schule, während die Räumlichkeiten abends und an den Wochenenden dank der Computerinfrastruktur als Zugangsmöglichkeit zu Fachwissen genutzt werden.



*Kakaobäuerinnen und -bauern
werden beim Lindt & Sprüngli Farming
Program in Trainingsplantagen
geschult und weitergebildet*

Förderung der Kakaovielfalt



Lindt & Sprüngli bezieht einen hohen Anteil an Edelkakaobohnen aus Lateinamerika, Madagaskar und der Karibik. Deshalb unterstützt das Unternehmen die Förderung der Vielfalt und des Angebots von Edelkakaovarietäten.

Diese Projekte beinhalten:

- Forschung zur Vielfalt von Kakaovarietäten
- Erforschung von Möglichkeiten zur Unterscheidung von Edelkakao- und Konsumkakaobohnen.



Lindt & Sprüngli vermittelt auch Fachkenntnisse bei der Kakaotrocknung, wodurch die Bauern ihr Einkommen steigern können.





„Ich freue mich über diese Jury-Entscheidung, denn Gaby ist eine elegante Frau, die man auf jeden Fall wiedersehen möchte.“

Guido Maria Kretschmer

Die Lindt *DIVA* 2014

Viva la Diva! In Berlin wurde im Dezember 2014

ganz glamourös die neue Lindt DIVA gekürt



„Was Gaby zu einer wirklichen Diva macht? Sie kann auch süße Sünden vollends genießen – und ist dafür an anderer Stelle wieder hoch diszipliniert.“ Starfotografin GABO

Es war ein Moment zum Genießen. Die Sekunde, als die Jury den Namen der Lindt DIVA 2014 verkündete. Ein Augenblick, so glamourös wie die Lindt DIVA Pralines selbst. Und die Siegerin heißt Gaby Muller! Völlig überwältigt von ihrem großen Moment, ließ uns die Immobilienmaklerin aus Iffezheim, die gelegentlich auch gerne modelt, an ihren Gefühlen teilhaben: „Ein überwältigendes Gefühl. Ich werde diesen Moment niemals vergessen!“

NATÜRLICHKEIT IST TRUMPF

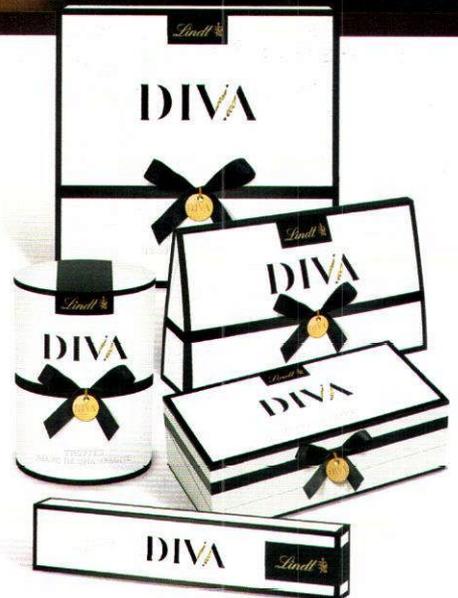
Gaby Muller konnte sich auf dem Weg zur Lindt DIVA gegen einige Hundert Mitbewerberinnen durchsetzen. Die Jury mit Starfotografin GABO, Topdesigner Guido Maria Kretschmer, Frauen-Business-Coach Monika Scheddin, Lindt DIVA 2013 Kirsten Blaise, BUNTE-Redakteur Christian Krabichler und Lindt & Sprüngli Geschäftsführer Dr. Adalbert Lechner hatte sich die Entscheidung nicht leicht gemacht. Dennoch war am Ende des Castings im Luxushotel „Das Stue“

in Berlin (www.das-stue.com) das Voting eindeutig und einstimmig. Nach ihrer „Geheimwaffe“ gefragt, verrät Gaby: „Ich glaube, meine Natürlichkeit hat die Jury überzeugt.“ Dazu kommen Esprit, Präsenz, Charme, ihre tolle Figur und vor allem ihre einnehmende Ausstrahlung.

KEIN TAG OHNE SCHOKOLADE

Kaum zu glauben: Gaby Muller ist 54 Jahre alt, kümmert sich um sechs Kinder und drei Enkelkinder. Findet sie da Zeit, Diva zu sein? „Eine Diva gönnt und schafft sich Momente, nur Frau zu sein. Bei mir vergeht kein Tag ohne Schokolade. Meine Favoriten: Lindt DIVA Pralines Truffe Chocolat.“

Nach der DIVA Wahl ging es zum Shooting mit der renommierten Fotografin GABO. In traumhaften Outfits von Guido Maria Kretschmer fühlte sich Gaby wie ein Star und posierte selbstsicher vor der Kamera. Sie ist übergücklich: „Am Ende durfte ich mir sogar das schönste Kleid aussuchen“, schwärmt sie. Alle glamourösen Fotos von Gaby können Sie auf www.lindt-diva.de sehen.



Pralinés de Luxe

Lindt Diva gibt es in fünf luxuriösen Verpackungen mit vier Trüffelvarianten in unterschiedlichen Zusammenstellungen



Lindt DIVA Gaby Muller (Mitte) mit GABO (r.) und Guido Maria Kretschmer (l.)



Die Kinder im Bett, das Haus sauber und ich ganz allein mit einer Tasse Tee und meinen Lindor Kugeln – das ist für mich Luxus, Entspannung, Genuss und ein gelungener Abend!

Jasmin aus Kirchdorf



... wenn ich die Verpackung öffne und gleich weiß, jetzt kommt der Hochgenuss.

Isabel aus Berlin



... nach einem anstrengenden Arbeitstag zur Ruhe kommen und eine leckere Lindor Kugel genießen.

Silvia aus Hersbruck



Meine liebsten

zwei Minuten!

Eine knackige Hülle aus feinsten Schokolade und ein unendlich zartschmelzender Kern – Lindor Kugeln machen die wichtigen Pausen im Alltag zu genussvollen, runden Glücksmomenten



Anne hat es sich für einen Augenblick gemütlich gemacht. Sie lässt den Alltag zwei Minuten hinter sich, kostet den Moment des Nichtstuns aus und genießt es, wie die unendlich zartschmelzende Schokolade einer Lindor Kugel auf ihrer Zunge zergeht.

Es ist ein kleines Ritual, mit dem sie ihre Pause im Alltag am liebsten gestaltet. So lässt sich herrlich abschalten: Mit einem Rascheln entfernt sie das leuchtend rote Papier um die Lindor Kugel. Ein wohlig-schokoladiger Duft steigert ihre Freude auf den nun folgenden Genuss. Sie liebt das zarte Knacken, mit dem die dünne, feste Hülle aus Lindt Vollmilch-Chokolade am Gaumen nachgibt. Wenn sich dann diese unendlich zartschmelzende Crème der Lindor Kugeln auf der Zunge verteilt, ist der Glücksmoment perfekt. Es sind diese zwei Genussminuten, in denen Anne ihre Umwelt hinter sich lässt, in denen sie sich nicht um Einkauf, Haushalt und ihre Termine kümmert. Diese zwei Minuten gehören nur ihr und Lindor!

KURZE PAUSEN FÜR MEHR KREATIVITÄT

Was Anne gern als ihren „runden Glücksmoment“ bezeichnet, haben Hirnforscher und Arbeitspsychologen als besonders wichtig für unseren Alltag erkannt: Kleine, regelmäßige Pausen tun uns nicht nur unheimlich gut, sie lassen uns auch konzentrierter und kreativer arbeiten, weniger Fehler machen und bessere Lösungen finden. Pausen sind deshalb unerlässliche Bestandteile in unserem Tagesablauf – ob im Büro, im



... bei einem entspannten Bad in Rosenblüten lass ich mich gerne von zartschmelzenden Lindor Kugeln verwöhnen.

Alexandra aus Lorsch

Haushalt oder unterwegs. Das Gute daran, so die Forschung: Lang müssen Pausen gar nicht sein, denn der Erholungseffekt ist in der ersten Minute am stärksten. Viele kleine Unterbrechungen sind also besser als eine große, vorausgesetzt, man hält sie auch regelmäßig ein.

GENIESSEN FÖRDERT DIE ERHOLUNG

Und auch bei der Gestaltung von Pausen ist sich die Wissenschaft einig: Ob gezielt in den Alltag integriert oder unvorhergesehen, Pausen sollte man bewusst genießen. Denn nur mit dem Genuss kommt auch die Erholung, sagen Psychologen. Und dabei liegt in der Ruhe die Kraft. Genuss hat etwas mit Innehalten und Entspannen zu tun, er ist ein Ausgleich zum oft stressigen, gedrängten Alltag. Anne macht also intuitiv alles richtig, wenn sie sich ganz auf sich und den schokoladigen Genuss der sanft im Mund schmelzenden Lindt Chocolate konzentriert. Das Smartphone schaltet sie dabei ganz bewusst in den Flugmodus und gönnt sich zur Lindor Kugel lieber einen Espresso und entspannende Musik – so wird der Rückzugsmoment vollkommen.



Machen und genießen Sie Pausen bewusst!

Wenn Pausen und insbesondere Genusspausen uns so guttun, sollten wir sie ganz bewusst planen und strukturieren. Doch so einfach ist das gar nicht. Damit das Innehalten leichter fällt, haben wir ein paar Tricks und Kniffe zusammengestellt:

- **Pausen machen – schön und gut, aber wer erinnert uns daran?**

Stellen Sie sich doch einfach einmal ganz bewusst einen Wecker. Sein Klingeln macht uns morgens wenig Spaß – nachmittags aber umso mehr, wenn er eine Pause ankündigt.

- **Schaffen Sie in Ihrer Pause bewusst einen Kontrast zu dem, was Sie sonst während des Tages tun.** Wenn Sie im Büro sitzen und auf den Computer starren, stehen Sie auf, gehen Sie umher und sehen Sie aus dem Fenster ins Grüne. Umgekehrt sollten Sie sich setzen und die Füße hochlegen, wenn Sie zum Beispiel im Haus und beim Einkaufen ständig unterwegs sind.

- **Zwei Minuten nichts tun – das fällt schwerer, als man denkt.** Haben Sie es einmal versucht, zwei Minuten nur an sich zu denken, nicht ans Telefon zu gehen oder noch schnell etwas wegzuräumen? Auch dabei

hilft ein Wecker oder die Website www.donothingfor2minutes.com, die uns 120 Sekunden zum Nichtstun „verdonnert“. Probieren Sie's aus!

- **Genießen Sie in Ihrer Pause mit allen fünf Sinnen und tun Sie Dinge bewusst.** Eine Lindor Kugel lässt sich nicht nur schmecken, sondern das Rascheln des Papiers auch hören, die glänzende Oberfläche der Schokolade genussvoll betrachten und betasten und der fein-aromatische Duft der Schokolade aufnehmen. Je mehr Sie sich Zeit für Ihren Genuss nehmen, umso besser können Sie abschalten und danach wieder neu durchstarten.

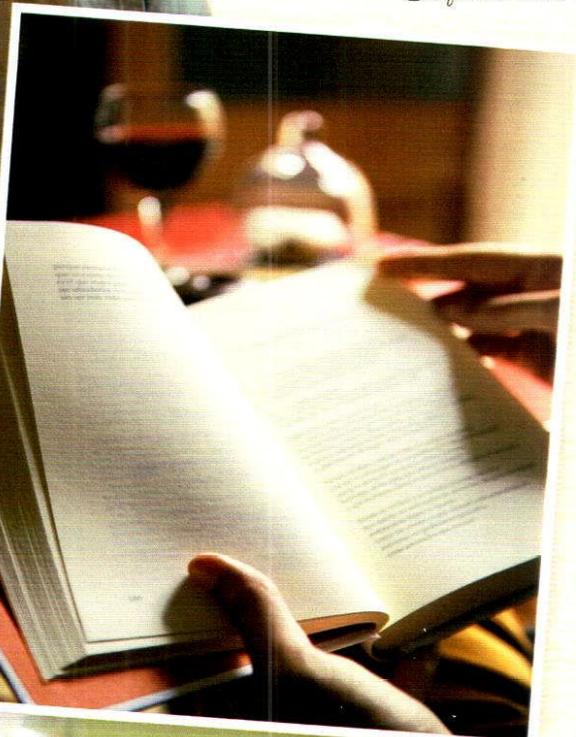


... am liebsten Lindor Caramel, Kuschelecke, Sofa,
eine Tasse Tee und am Kamin entspannen ...

Edith aus Markt Bibarth

... wenn ich nach einem langen
Arbeitstag endlich auf meiner
Couch mit einem guten Buch
und Lindor entspannen kann.

Stefanie aus Rottweil



An einem verregneten Tag mit meinen leckeren
Lindor Kugeln zu Hause am Fenster sitzen
und den Regentropfen zusehen.

Kaddy aus Udenheim

Die beliebtesten Lindor Kugeln für unendliche Genussmomente

LINDOR MILCH

ist der beliebte Klassiker unter den Lindor Kugeln. Mit einer Hülle aus Lindt Vollmilch-Chocolade und einer unendlich zartschmelzenden schokoladigen Füllung schenken sie wundervoll entspannende Glücksmomente.

LINDOR CARAMEL – das ist eine zartschmelzende Füllung mit dezenter Karamellnote und einer Hülle aus Lindt Vollmilch-Chocolade. Die neueste Lindor Kreation der Maitres Chocolatiers verführt zum Träumen.

LINDOR 60% EXTRA DUNKEL ist der raffinierte Genuss für Liebhaber von Edelbitterschokolade. Ihr Reiz besteht in der Kombination aus einer cremig-feinherben Füllung und der Ummantelung aus feinsten Edelbitter-Schokolade.

LINDOR WEISS schenkt runde Glücksmomente mit der zarten Cremigkeit weißer Schokolade: Wer die Hülle aus aromatischer weißer Lindt Chocolate knackt, wird von einer milchig-zarten Lindor Füllung betört.

LINDOR HERB heißen die in leuchtend blaue Folie gehüllten Kugeln aus knackiger feinherber Schokolade, gefüllt mit einer zartschmelzenden Crème. Mit ihr haben die Maitres Chocolatiers einen besonderen Schatz für Schokoladenkenner kreiert!

JOHANN LAFERS VERFÜHRERISCHE

Schoko-Frühlingsrezepte

Es sind kleine kulinarische Kunstwerke, die Sternekoch Johann Lafer aus feinsten Lindt Excellence und mit viel Fantasie zaubert. Lassen Sie sich von Schokolade, Blüten und Kräutern verführen





KLEINE SCHOKO-
PASSIONSFRUCHT-TORTE MIT
Mango-Rose

Pfirsich-Lavendel-Kompott
MIT SCHOKOLADENCRÈME &
LAVENDELSTREUSELN





Himbeer-Schoko-Törtchen
MIT SÜSSER BASILIKUMMOUSSE

REZEPTE VON JOHANN LAFER

SCHOKOLADENSORBET
MIT Pistaziencrème



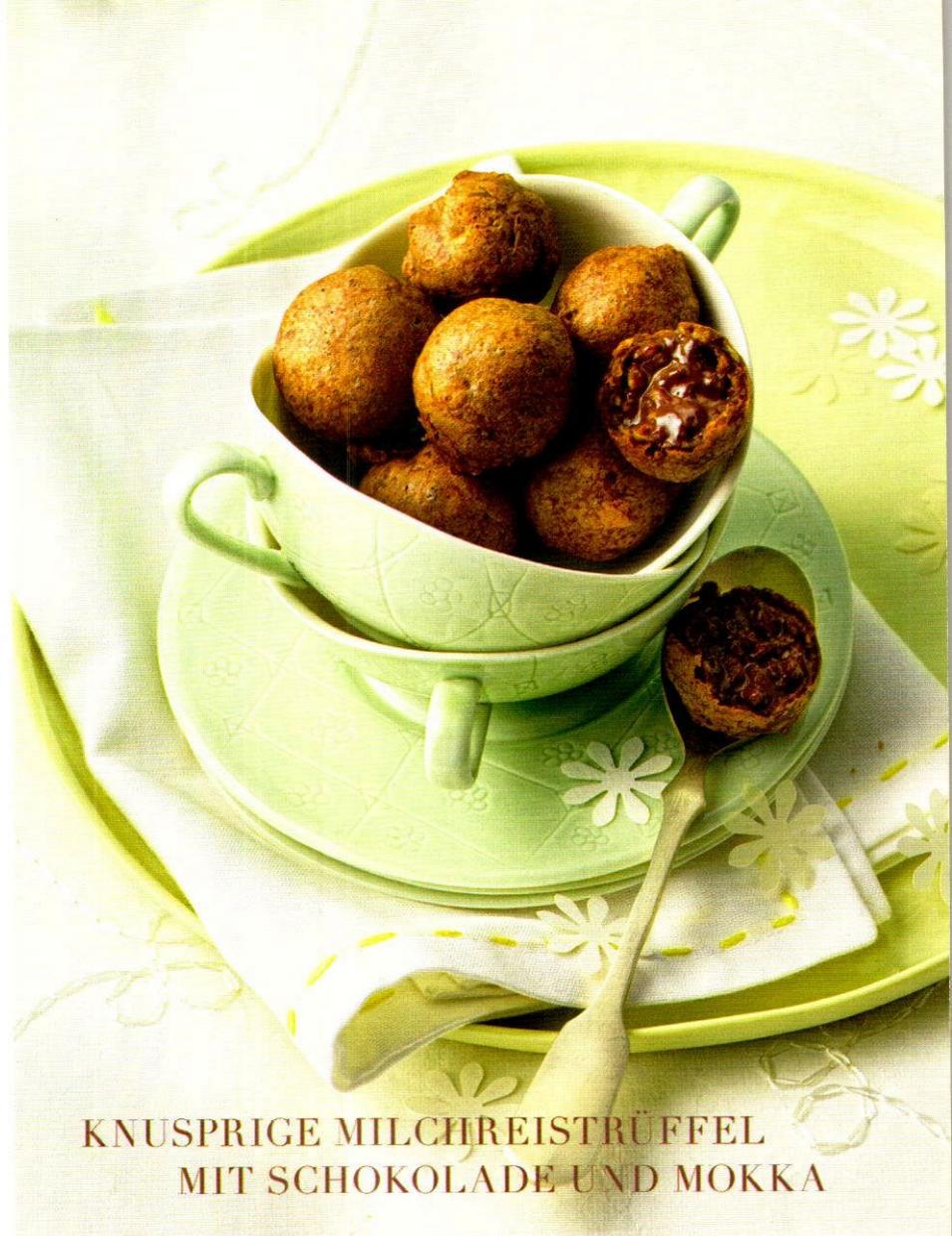
KLEINE SCHOKO-PASSIONSFRUCHT-TORTE MIT MANGO-ROSE

Zutaten für 1 kleine Torte mit ca. 14 cm Durchmesser:

100 g Lindt Excellence 70 % · 100 g Lindt Excellence Vollmilch · 20 g Choco Krispies · 4 Passionsfrüchte · 175 ml Sahne · Mark von 1 Vanilleschote · 1 Prise Salz · 50 g Zucker · 1 kleine reife Mango · fein gehackte Pistazien zum Bestreuen

Zubereitungszeit: ca. 45 Min.
+ ca. 3 Std. Kühlzeit
Schwierigkeitsgrad: mittel ★★

1. Einen Tortenring (Durchmesser ca. 14 cm) auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen. Beide Tafeln Lindt Excellence in kleine Stücke brechen und zusammen in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen.
2. Choco Krispies in einer Schüssel mit 2 bis 3 Esslöffeln geschmolzener Schokolade vermischen, am Boden des Tortenrings verteilen und mit einem Löffel flach drücken. Das Blech in den Kühlschrank stellen und den Boden fest werden lassen.
3. Passionsfrüchte halbieren, Fruchtmark mit einem Löffel herauskratzen und durch ein Sieb in einen Topf streichen. Sahne, Vanillemark, eine Prise Salz und den Zucker zufügen und aufkochen lassen. Topf vom Herd ziehen. Geschmolzene Schokolade nach und nach unter die Mischung rühren. Crème etwas abkühlen lassen, dann auf den fest gewordenen Boden im Ring gießen. Torte ca. 3 Stunden in den Kühlschrank stellen und die Crème fest werden lassen. Danach den Ring vorsichtig mit einem kleinen Messer lösen und abziehen.
4. Mango schälen. Fruchtfleisch links und rechts vom Stein abschneiden. Mangohälften quer in dünne Scheiben schneiden und von der Mitte beginnend rosettenartig auf der Torte verteilen. Mit den Pistazien bestreuen.
Tipp: Das restliche Mangofruchtfleisch können Sie mit etwas Zucker und Limettensaft fein pürieren und über die rosettenartig gelegte Mango träufeln.



KNUSPRIGE MILCHREISTRÜFFEL MIT SCHOKOLADE UND MOKKA

Zubereitungszeit: ca. 40 Min. + ca. 8 Min.
Backzeit + ca. 1 Std. Abkühlzeit
Schwierigkeitsgrad: leicht ★

PFIRSICH-LAVENDEL-KOMPOTT MIT SCHOKOLADENCRÈME UND LAVENDELSTREUSEL

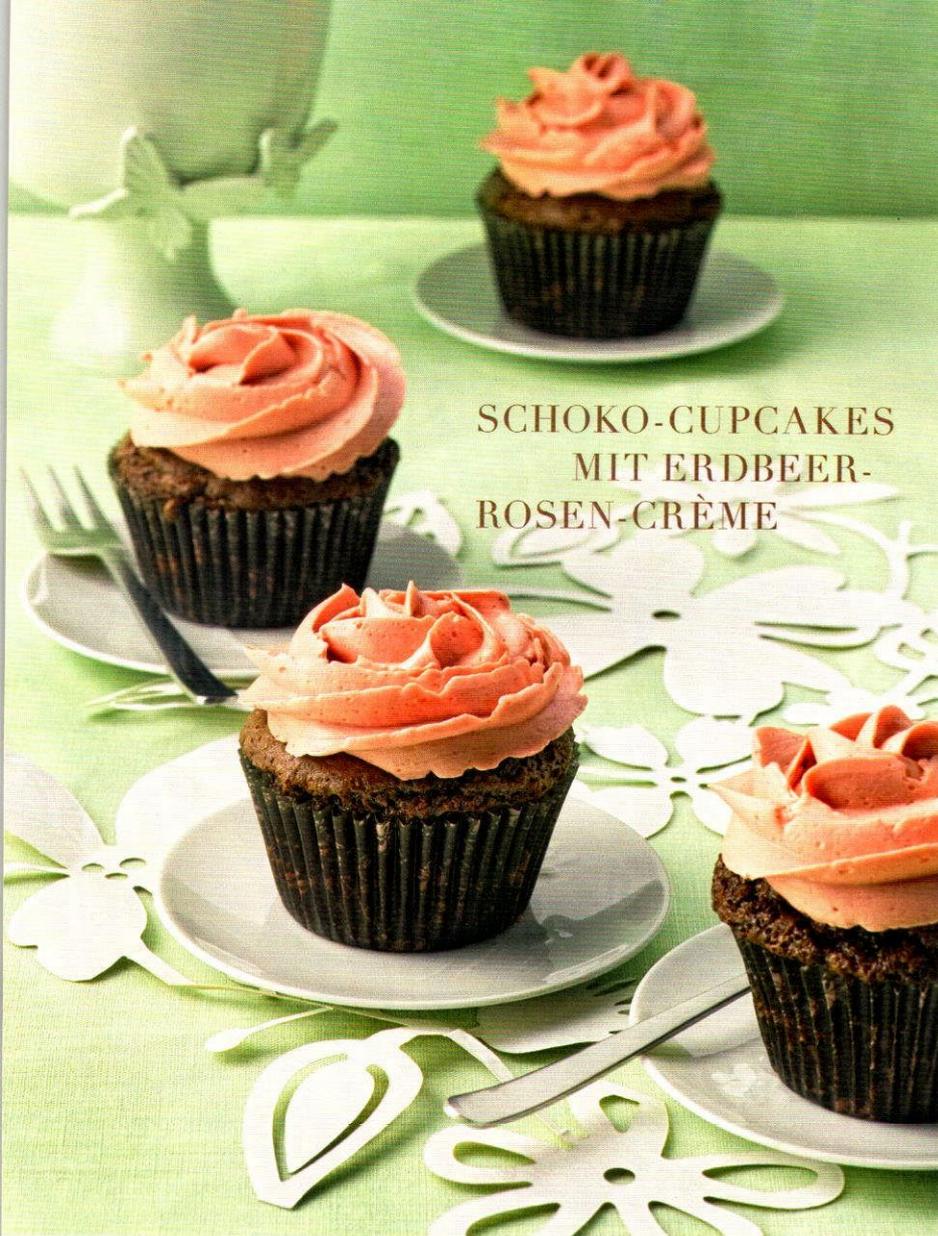
Zutaten für 4–6 Portionen
(je nach Größe der Gläser):

Für das Kompott: 3 reife Pfirsiche · 200 ml Pfirsichsaft · 75 g Gelierzucker 3:1 · 1 TL getrocknete Lavendelblüten · Saft von ½ Zitrone

Für Crème und Soße: 250 ml Kokosmilch · 20 g Speisestärke · 75 g Zucker · insg. 200 g Lindt Excellence 70 % · 150 g steif geschlagene Sahne · 75 ml flüssige Sahne · 30 g Butter · 2 TL Vanillezucker

Für die Streusel: 100 g Mehl · 1–2 TL getrocknete Lavendelblüten · 2 EL Puderzucker · 30 g kalte Butter

1. Pfirsiche halbieren, entsteinen und würfeln. Pfirsichsaft mit Gelierzucker, Lavendelblüten und Zitronensaft in einen Topf geben und ca. 4 Minuten bei mittlerer Hitze sprudelnd kochen. Anschließend die Pfirsichwürfel untermischen und alles noch heiß in die Gläser verteilen. Vollständig auskühlen lassen.
2. Kokosmilch mit Stärke und Zucker in einem Topf glatt rühren und so lange auf dem heißen Herd rühren, bis eine dicke, puddingartige Konsistenz erreicht ist. 100 Gramm Schokolade klein hacken, unter die heiße Crème rühren



SCHOKO-CUPCAKES MIT ERDBEER- ROSEN-CRÈME

und darin schmelzen. Mischung in eine Schüssel umfüllen und im Kühlschrank abkühlen lassen. Anschließend die steif geschlagene Sahne unter die abgekühlte Schokocrème heben und alles in einen Spritzbeutel mit Lochtülle umfüllen.

3. Für die Soße die flüssige Sahne mit Butter und Vanillezucker erhitzen. Die restliche Schokolade (100 g) hacken, unter die heiße Sahne rühren und darin schmelzen.

4. Inzwischen den Ofen auf 200 °C vorheizen. Mehl mit Lavendelblüten und Puderzucker in einer Küchenmaschine fein mahlen. Mischung mit Butter zu Streuseln verkneten, auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und im heißen Ofen in

ca. 6 bis 8 Minuten goldbraun backen.

5. Schokomousse auf das Pfirsichkompott in die Gläser spritzen, Soße darüber verteilen, mit Streuseln bestreuen.

KLEINE HIMBEER- SCHOKO-TÖRTCHEN MIT SÜSSER BASILIKUM- MOUSSE

Zutaten für ca. 10 kleine Törtchen:

50 g Butter · 100 g Lindt Excellence 70 % ·
4 Eier · insg. 100 g Zucker ·
30 g Mehl · 2 TL Backpulver ·
2 Blatt Gelatine · 2–3 EL Vanillezucker ·
250 g Mascarpone (zimmerwarm) ·
1 Bund Basilikum (ca. 6 Stiele) ·

1 Prise Salz · 3 EL Himbeergeist, mit 2 EL Puderzucker vermischt · ca. 250 g schöne frische Himbeeren · nach Belieben gehobelte Schokolade zum Bestreuen

Zubereitungszeit: ca. 45 Min. + ca. 15–20 Min.
Backzeit + ca. 1 Std. Abkühlzeit
Schwierigkeitsgrad: leicht ★

1. Ofen auf 180 °C vorheizen. Ein tiefes Backblech (ca. 20 x 25 cm) mit Backpapier auslegen. Die Butter mit der zerkleinerten Schokolade in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen.

2. Eier mit der Hälfte vom Zucker (50 g) in etwa 5 Minuten schaumig schlagen. Die flüssige Schokobutter unterrühren, dann das Mehl mit Backpulver unterheben. Den Teig etwa 1,5 cm dick auf dem Backblech verteilen und im heißen Ofen ca. 15 bis 20 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen.

2. Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die restlichen Eier trennen. Eigelb mit dem Vanillezucker und 2 EL Wasser in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad etwa 3 Minuten schaumig warm aufschlagen. Gelatine ausdrücken und im warmen Eigelbschaum auflösen. Schüssel vom Wasserbad nehmen, Mascarpone und abgezupfte Basilikumblätter zufügen und alles mit einem Pürierstab ca. 2 Minuten möglichst fein mixen. Crème im Kühlschrank leicht fest werden lassen.

3. Inzwischen das Eiweiß mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. Dabei nach und nach den restlichen Zucker (50 g) einrieseln lassen. Eischnee unter die Basilikumcrème heben, Mousse in einen Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle umfüllen.

4. Aus dem Biskuit Kreise mit etwa 6 cm Durchmesser ausstechen. Diese mit etwas Himbeergeist-Mischung beträufeln. Himbeeren kreisrund auf die Biskuitböden setzen, Basilikummousse daraufspritzen. Törtchen nach Belieben mit gehobelter Schokolade bestreuen und mit einigen Basilikumblättern garnieren.

SCHOKOLADENSORBET MIT PISTAZIENCRÈME

Zutaten für 4 Portionen:

125 ml Milch · 125 ml Sahne · 2 Eigelb ·
50 g Zucker · 10 g Speisestärke ·
75 g Pistazienkerne · 250 ml Kokosmilch ·
Saft von 2 Limetten · 2 EL Rum ·
75 g Puderzucker · 100 g Lindt
Excellence 70 % · gehobelte Schokolade
und gehackte Pistazien zum Bestreuen

Zubereitungszeit: etwa 25 Min.
+ ca. 25–30 Min. Gefrierzeit
Schwierigkeitsgrad: leicht ★

1. Für die Crème Milch mit Sahne, Zucker, Stärke und Eigelb in einem Topf verquirlen und bei mittlerer Hitze so lange rühren bis die Mischung eine dick-cremige Konsistenz hat. In einen hohen Becher umfüllen, Pistazien zufügen und alles mit einem Pürierstab fein mixen. Zugedeckt im Kühlschrank vollständig auskühlen lassen.
2. Inzwischen für das Sorbet Kokosmilch mit Limettensaft, Rum und Puderzucker erhitzen. Schokolade klein hacken, in die heiße Kokosmilch rühren und darin schmelzen. Mischung in eine Eismaschine geben und darin 25 bis 30 Minuten cremig-fest gefrieren.
3. Pistaziencrème auf Teller verteilen. Je eine Nocke des Schokoladensorbets daraufgeben und mit gehackten Pistazien und gehobelter Schokolade bestreuen. Nach Belieben mit frischen Blüten und Kräutern garnieren.

KNUSPRIGE MILCHREIS- TRÜFFEL MIT SCHOKO- LADE UND MOKKA

Zutaten für ca. 25 Stück:

150 g Milchreis · 600 ml Milch ·
2–3 TL wasserlösliches Espressopulver ·
75 g Zucker · 100 g Lindt Excellence 70 % ·
Mehl zum Wenden · 2 verquirlte Eier ·

100 g Semmelbrösel oder fein
gemahlener Zwieback · ca. 500 ml
neutrales Pflanzenöl · 100 g Mehl ·
100 g Stärke · 2 EL Kakaopulver ·
150 ml Rum · ca. 150 ml Bier

Zubereitungszeit: ca. 45 Min. + ca. 20 Min.
Garzeit + ca. 3 Std. Abkühlzeit
Schwierigkeitsgrad: mittel ★★

1. Reis mit Milch, Espressopulver und Zucker bei mittlerer Hitze in einem Topf unter gelegentlichem Rühren offen ca. 20 Minuten garen. Der Reis sollte gar sein, aber noch etwas Biss haben. Topf vom Herd nehmen, gehackte Schokolade unterrühren und schmelzen. Schokomilchreis vollständig abkühlen lassen.
2. Erkaltenen Schokomilchreis mit angefeuchteten Händen zu walnussgroßen Bällchen formen. Diese in Mehl wenden, durch verquirltes Ei ziehen und in den Semmelbröseln panieren.
3. Öl in einem kleinen Topf erhitzen. Mehl, Stärke und Kakao in eine Schüssel geben. Rum und Bier dazugießen und alles miteinander verrühren. Panierte Kugeln durch den Teig ziehen und portionsweise im heißen Öl in 1 bis 2 Minuten knusprig ausbacken. Die gebackenen Trüffel mit einer Siebkelle herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen und am besten noch warm servieren.

SCHOKO-CUPCAKES MIT ERDBEER-ROSEN-CRÈME

Zutaten für ca. 10 Stück:

500 g reife Erdbeeren · 4 EL getrocknete
Rosenblüten (erhältlich beim Gewürzhändler) ·
Saft von ½ Zitrone · 100 g Gelierzucker 3:1 ·
100 g Lindt Excellence 70 % ·
insgesamt 250 g weiche Butter ·
125 g Zucker · 2 Eier (zimmerwarm) ·
100 g Mehl · 2 EL Kakaopulver ·
100 ml Milch · 2 TL Backpulver

Zubereitungszeit: ca. 40 Min. + ca. 25 Min.
Backzeit + ca. 2 Std. Abkühlzeit
Schwierigkeitsgrad: mittel ★★

1. Erdbeeren waschen, putzen und würfeln. Rosenblüten zerbröseln, mit den Erdbeeren, Zitronensaft und 75 ml Wasser in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze etwa 6 bis 8 Minuten leise kochen lassen. Das Ganze durch ein feines Sieb in einen Topf streichen. Gelierzucker unter den Erdbeer-Rosen-Sud rühren und etwa 5 Minuten sprudelnd kochen lassen. Dabei gelegentlich umrühren. Gelee im Kühlschrank vollständig auskühlen lassen.
2. Ofen auf 180 °C vorheizen. Schokolade fein raspeln. Die Hälfte der Butter (125 g) zusammen mit dem Zucker mit einem Handrührgerät ca. 2 Minuten schaumig schlagen, Eier nach und nach unterrühren. Mehl mit Kakao und Backpulver mischen, darübersieben und unterrühren. Dann die geraspelte Schokolade zusammen mit Milch untermischen. Papierförmchen zu zwei Drittel mit dem Teig füllen, Muffins im heißen Ofen 25 bis 30 Min. backen. Danach erkalten lassen.
3. Restliche Butter (125 g) mit dem Handrührgerät etwa 3 Minuten schaumig aufschlagen. Dann löffelförmig das Erdbeer-Rosen-Gelee zufügen und unterrühren. Buttercrème in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle umfüllen und von der Mitte beginnend kreisrund auf die Muffins spritzen.

Noch mehr Rezepte von Johann Lafer

Sie haben Lust
auf weitere feine Lindt
Chocolade-Rezepte von
Sternekoch Johann Lafer?
Die ganze Vielfalt seiner
Kreationen finden sie online
unter www.lindt.com



Exotik à la Lindt

Exotische Früchte auf einem Bett aus fruchtig-cremiger Milchcrème-Füllung, umhüllt von feinsten Lindt Vollmilch-Chocolade – mit einem kulinarischen Dreiklang überrascht Lindt in diesem Frühjahr und Sommer die Fans von exotisch-fruchtigen Schokoladen-Erlebnissen. Ob die Amazonasbeere Acai, die fruchtig-tropische Papaya oder die süß-säuerliche Frische von Maracuja und Mango – stets entstehen harmonische Frucht-Schokoladen-Kreationen mit einem besonderen Exotikgenuss.

@ www.lindt-shop.de



Die ganze Welt VON LINDT



Lindt Schokoladen-Paradiese

Ein Land, in dem Milch und Schokolade fließen – so schön es wäre, noch hat es keiner entdeckt. Dafür gibt es vier Schokoladenparadiese zu erkunden: die Lindt Boutiquen in München, Düsseldorf, Berlin und Heidelberg. Kompetent beraten, finden hier Besucher alles rund um die feinen Kreationen der Maîtres Chocolatiers: neben den beliebten Tafeln, Pralinés und Hohlfiguren von Lindt auch handgegossene Schokoladen, lose Pralinés zum individuellen Zusammenstellen, offenes Schichtnougat und Produkte aus anderen Ländern. Alles wird vom Einpack-Service liebevoll verpackt oder vom Geschenke-Service an Freunde und Bekannte verschickt.

Sie finden Lindt Boutiquen in München (Stachus Passagen 1. UG, Karlsplatz/Stachus), Düsseldorf (Sevens, Königsallee 56), Berlin (LP 12 Mall of Berlin, Leipziger Platz 12) und Heidelberg (Marktplatz 3).

Der Lindt Goldhase im Schokoladenmuseum

Als der Lindt Goldhase vor über 60 Jahren das Licht der Welt erblickte, konnte niemand ahnen, dass er so beliebt werden würde. In unzähligen TV-Spots und Magazinen ist er seitdem zu sehen und zu einem der wichtigsten Botschafter von Lindt geworden. Der Geschichte und Bedeutung von Tieren in der Schokoladenwerbung widmet sich vom 25. März bis 18. Oktober 2015 das Lindt Schokoladenmuseum in Köln. Vom 19. Jahrhundert bis in die Gegenwart zeigt es Beispiele für Verpackungen, Werbematerialien, Schokoladenformen und vieles mehr. Auch über die lebendigen Vorbilder der Schokoladentiere, ihre Lebensweise und ihren Lebensraum informiert die Ausstellung. Und wie immer im Schokoladenmuseum wird nicht nur der Wissensdurst, sondern auch der Schokoladenhunger gestillt: mit Kostproben feinsten Lindt Chocolate. **Weitere Infos und Öffnungszeiten unter www.schokoladenmuseum.de**

Das Lindt Schokoladenmuseum zeigt Tiere als Botschafter ihrer Marke



Fotos: Shutterstock (2)



Mit Lindt gewinnen

gold by FTI*

The Chedi Andermatt in den Schweizer Bergen

Gewinnen Sie mit Lindt einen Luxusurlaub in den Bergen

Im Kanton Uri heißt seit Dezember 2013 das 6-Sterne-Hotel The Chedi Andermatt Alpenliebhaber willkommen. Das Luxushotel ist Teil eines Entwicklungskonzeptes zur nachhaltigen Erweiterung der traditionellen Feriendestination Andermatt. In moderner Architektur entstanden 64 Apartments, sechs Maisonette-Penthouses, 49 Residenzen mit sieben Lofts und 50 Hotelzimmer mit alpinem Interieur. Vier Restaurants (zwei Gourmet- und zwei Themenrestaurants), eine Lounge, ein Wein- und ein Zigarrenzimmer, eine Après-Ski-Bar sowie ein Wellnessbereich mit zehn Spa-Suiten, Alpenkräuterbad und orientalischem Hamam sorgen für Abwechslung, Wohlgefühl und Entspannung. (Buchung über gold by FTI, Tel. 0 89/ 25 25 10 99, gold@fti.de, www.goldbyfti.de)

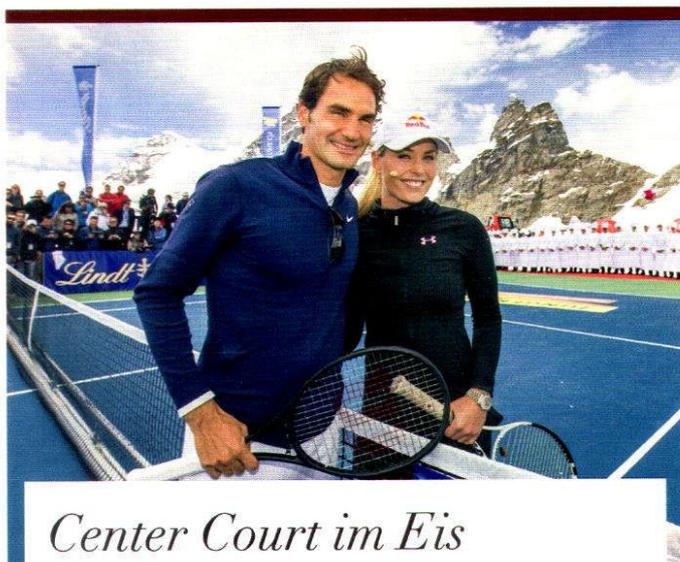
Dieser Gewinn wartet auf Sie*:

- 2 Übernachtungen für 2 Personen in einem Deluxe-Zimmer des The Chedi Andermatt inklusive Frühstück
- Kostenfrei sind für Sie: Zugang zum 2.400 Quadratmeter großen Spa, WLAN, alkoholfreie Getränke in der Minibar, Ski-Butler-Service im Winter u.a. mit Transfers zum Skilift

So können Sie gewinnen:

Schreiben Sie an Lindt & Sprüngli, Gewinnspiel „Luxusreise Andermatt“, 52094 Aachen oder nehmen Sie unter www.lindt.com/fanclub teil. Einsendeschluss ist der 31.5.2015.

* Gewinn einlösbar 1.7.2015 bis 30.4.2016 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.



Center Court im Eis

Mit einem Tennismatch von Lindt Markenbotschafter Roger Federer und US-Skistar Lindsey Vonn und in Anwesenheit von Lindt & Sprüngli-Chef Ernst Tanner wurde 2014 der Schokoladen-Erlebnissshop „Lindt Swiss Chocolate Heaven“ auf dem Schweizer Jungfrauoch eröffnet. Das spektakuläre Spiel fand auf 3.454 Meter Höhe mitten im ewigen Eis des Aletschgletschers statt. Nicht minder atemberaubend ist die Fahrt mit der Jungfraubahn hinauf zum Schokoladenhimmel von Lindt. Genießer sind täglich von 10 bis 17 Uhr willkommen.

Chocoladenseiten-Gewinner

Eine Reise nach Antwerpen ins Designhotel Radisson Blue traten Anfang Januar 2015 Heike Schweinfurth aus dem baden-württembergischen Rauhenberg und ihr Lebensgefährte Jürgen Herrmann an. Die beiden wurden als glückliche Gewinner des Preisausschreibens der Lindt Chocoladenseiten gezogen. Herzlichen Glückwunsch!



Eis, Eis, Baby!

Jetzt ist er da: Den absoluten Klassiker unter den Eisbechern in der Gelateria gibt es ab Mai 2015 als köstliche Lindt Eis-Chocolade. Lindt Spaghetti-Eis ist die neueste Rezeptur der beliebten Sommertafeln, die man am besten leicht gekühlt serviert und genießt. Hoch im Kurs bei den Eis-Chocoladen stehen auch die Klassiker Amarena-Kirsch, Tiramisu, Cocos und Eiscafé. Fünf gute Gründe, sich auf den Sommer 2015 zu freuen.

@ www.lindt-shop.de

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 für den Inhalt) OBJEKTVERANTWORTLICHE Heike Bootz CHEFREDAKTEUR Jens Leichsenring
 PROJEKTL EITUNG Brigitte Buhmann ART DIRECTION Sabine Krohberger, Melanie Ibi MITARBEITER DIESER AUSGABE Oliver Armknecht, Claudia Götz, Nicole Grinzinger, Norbert Misch-Kunert, Isabell Heßmann 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



Genuss schenken

Es gibt das ideale Geschenk für alle, die Schokolade lieben: das 1-Jahres-Abo des Lindt Choccolato Clubs. Seinen Mitgliedern bringt der Club Monat für Monat eine Genießerkollektion exklusiver Lindt Spezialitäten direkt nach Hause. So kann man sich über Pralines in limitierten Geschenkboxen, Lindt Köstlichkeiten ausschließlich für Mitglieder, saisonale Kreationen, Neuheiten und vieles mehr freuen.* Das 1-Jahres-Abo gibt es 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).

Bestellen Sie jetzt das 1-Jahres-Abo zum exklusiven Vorzugspreis!

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 Choccolato 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 u. Beratung)

* Wechselndes Sortiment. Die Lieferung gilt für ein Jahr ab Bestelldatum und endet danach automatisch. In der 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 deutschen Festnetz, max. 0,42 €/Min. aus dem Mobilfunknetz



Sammeln Sie mit!

Wir sagen auch in diesem Jahr Danke für Ihre Treue. Beim Kauf von fünf Beuteln mit Lindt Ostereiern erhalten Sie im Handel einen Mini-Plüsch-Goldhasen (siehe Foto) als Geschenk.

So einfach geht's:

Bei teilnehmenden Handelspartnern finden Sie Aufsteller mit Lindt Ostereier-Beuteln und Mini-Plüsch-Goldhasen. Wenn Sie fünf beliebige Lindt Ostereier-Beutel kaufen, können Sie sich einen Mini-Plüsch-Goldhasen gratis als Geschenk dazu entnehmen.

Die Plüsch-Goldhasen-Aktion findet vom 1.3. bis 4.4.2015 statt. Nur solange der Vorrat reicht. Nur bei teilnehmenden Partnern im Handel. Ausgenommen Artikel unter 50 g.



Lindt 

EXCELLENCE

NEU



MIT ERLESENEM GRANATAPFEL



Überraschen Sie Ihre Sinne mit Excellence Granatapfel. Die feinherbe Chocolate wird durch den fruchtig-intensiven Geschmack von erlesenen Granatäpfeln harmonisch ergänzt und lässt so ein außergewöhnlich fruchtiges Aroma entstehen.
LINDT EXCELLENCE. SO DÜNN. SO INTENSIV.

