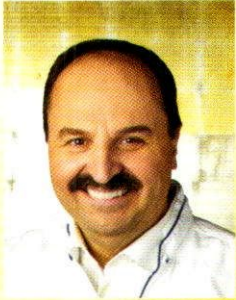


Chocoladen

DAS LINDT MAGAZIN FÜR GENIESSER

Seiten



CHRISTSTOLLEN, BRATÄPFEL & CO.

Johann Lafer interpretiert beliebte
Weihnachtsklassiker aufregend neu

100 PROZENT GENUSS

Lindt Excellence beschert
feinst schattierte Aromenspiele

MYTHOS CREOLA

Vom Ursprung allen
Schokoladenglücks



Großer
Kinder-
Malwett-
bewerb

Lindt
SCHWEIZER MÂTRE CHOCOLATIER
SEIT 1845

7 INHALT



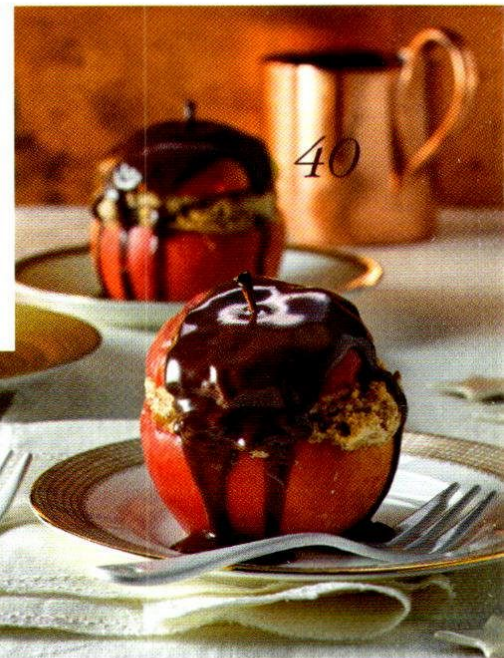
12



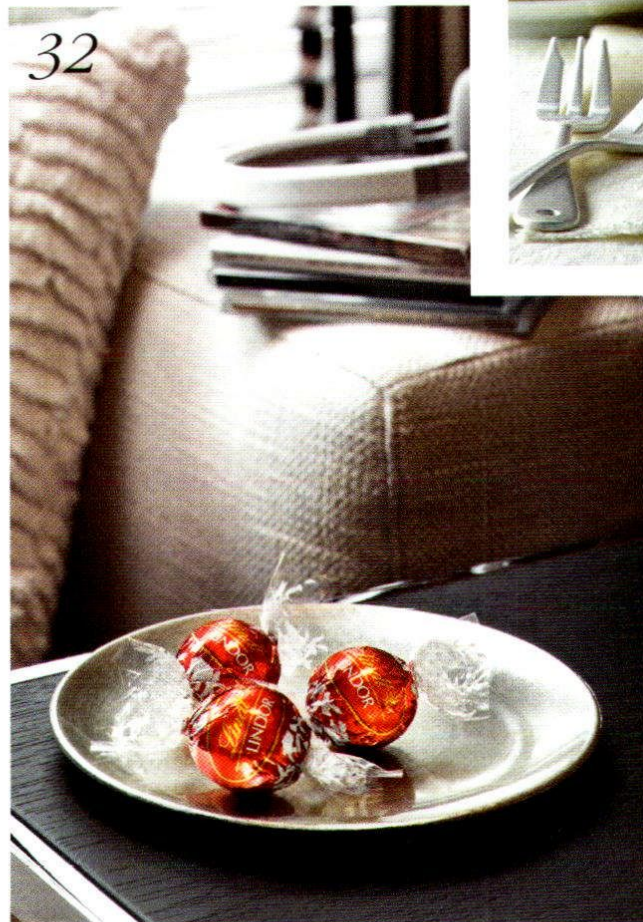
26



22



40



32



51

Großer
Kinder-
Malwettbewerb

49

Mitmachen lohnt sich!
Als Hauptgewinn lockt ein
Köln-Wochenende für eine
vierköpfige Familie, inkl.
Übernachtung, Bahnreise
und Besuch mit Führung im
Schokoladenmuseum.

Adventsfreuden

4 Magazin

Was uns in diesem Advent beschwingt

6 Wenn der Abend Ihnen gehört ...

Zelebrieren Sie ihn mit dunkler Schokolade von Lindt Excellence

12 Sternstunden im Advent

Schöne Deko-Ideen und Basteleien bringen weihnachtliche Stimmung ins ganze Haus

20 Süßer die Glocken ...

Warum uns das goldene Glöckchen des Lindt Weihnachtsmannes so sehr berührt

22 HELLO Xmas!

Zündende Ideen für alle, die ihre Geschenke kreativ und originell verpacken wollen

26 Schu-huuu! Die Eulen sind da

Lindt Eulen: Farbenfrohe Trendsetter im herbstlichen Dekor

28 Das braune Gold der Maya

Bei Creola stehen erlesene Kakaonibs aus 100 % Edelkakao im Mittelpunkt der Kreationen

32 Unendlich runde Glücksmomente

Ihre kleine Auszeit mit zartschmelzenden Lindor Kugeln

38 Hochfeine Freude schenken

Exquisite Pralinés-Kreationen der Maîtres Chocolatiers für die besonderen Momente im Leben

40 Johann Lafers neue Klassiker

Ein Sternekoch erfindet die Weihnachtsbäckerei neu – pures Schokoladenglück!

48 Die ganze Welt von Lindt

Noch mehr Spannendes aus dem Hause Lindt



Liebe Leserinnen
und Leser!

Können Sie sich noch an die Adventszeit und Weihnachten erinnern, als Sie ein Kind waren? Da wurde die Wohnung stimmungsvoll geschmückt. Es lag ein verführerischer Duft von Plätzchen und Schokolade in der Luft und am 24. versammelte sich die ganze Familie, packte Geschenke aus und erzählte sich Geschichten. Es sind solche Erinnerungen und Traditionen, die wir bei uns tragen und an unsere Kinder weitergeben. Auch wir von Lindt leben diese Traditionen, mit dem Lindt Weihnachtsmann zum Beispiel. Sein goldenes Glöckchen und die feine Lindt Chocolate werden von Groß und Klein geliebt. Gutes sollte man nicht verändern! (S. 20)

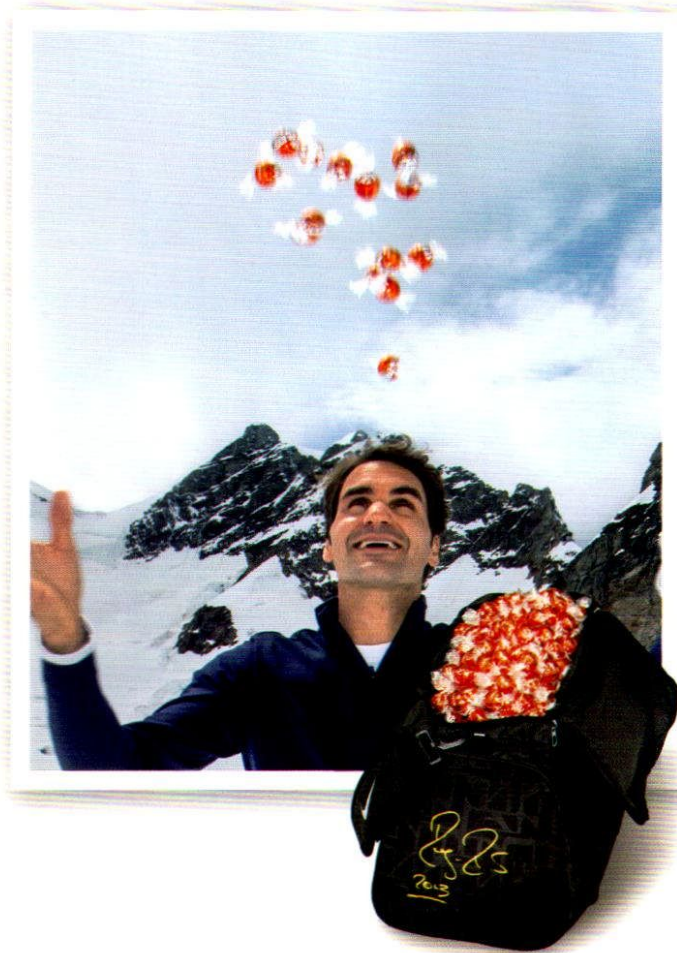
Mit Traditionen möchte auch Johann Lafer nicht brechen ... und tut es doch. Er interpretiert für uns Weihnachtsklassiker wie Lebkuchen, Bratapfel oder Christstollen aufregend neu und unglaublich lecker. (S. 40) Solch himmlische Leckereien brauchen einen passenden Rahmen. Mit unseren Dekorations- und Bastelideen zieht weihnachtlicher Glanz ins Haus. (S. 12) Backen, basteln, Geschenke packen – dazwischen sollten wir auch mal Pause machen. Gönnen Sie sich mit den unendlich zartschmelzenden Lindor Kugeln von Lindt Ihre tägliche kleine Auszeit (S. 32). Und wenn der Abend Ihnen gehört ... Genießen Sie die Vielfalt an Aromen mit einem Stückchen dunkler Schokolade von Lindt Excellence. Wie könnte man sich besser belohnen? (S. 6)

Ich wünsche Ihnen eine genussvolle Adventszeit

DR. ADALBERT LECHNER
Geschäftsführer Lindt & Sprüngli Deutschland

P.S. Liebe Kinder, auf Seite 49 findet ihr den Lindt Teddy Malwettbewerb. Macht mit!





Dem Himmel so nah ...

Zehntausende Gäste aus der ganzen Welt haben bereits den Swiss Chocolate Heaven und die angrenzende Maitres Chocolatiers Erlebniswelt auf dem Jungfrauoch in 3.454 Meter Höhe besucht. „Hier fühlt man sich dem Himmel definitiv näher“, sagt Tennis-Ass Roger Federer, von Kindheit an passionierter Lindt Chocolate-Liebhaber. Kommen auch Sie Ihrem persönlichen Schokoladenhimmel ganz nah. Gewinnen Sie eine von drei Sporttaschen (30l) original signiert von Roger Federer und gefüllt mit einem Lindor Genießerpaket (2,5kg). So können Sie gewinnen: Einfach eine Postkarte schicken an Lindt & Sprüngli, Gewinnspiel „Roger Federer“, 52096 Aachen. Einsendeschluss ist der 31.12.2015



Advents- GEFLÜSTER



Von Lindor beflügelt ...

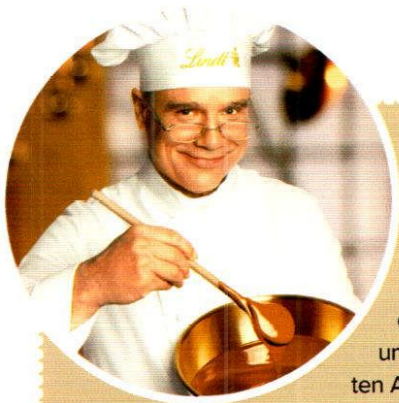
... war die Bad Homburger Künstlerin Nadja Zinnecker, als sie unter anderem mit Lindor Wickelfolie 24 faszinierende Collagen schuf und sie als persönliches „Adventskalender-Tagebuch“ ins Netz stellte. Jedes dieser Bilder versprüht Poesie, Witz und Charme und ist farblich wie ästhetisch ein Augenschmaus. Vernascht hat Nadja Zinnecker, bekennde Schokoladen-Liebhaberin, die Lindor Pralinen allerdings nicht allein – beim Genießen der vielen Kugeln durften Freunde und Familie lustvoll mithelfen. Die Adventskalender-Collagen der Künstlerin kann man hier in voller Pracht betrachten:

@ www.nadjazinnecker.com/adventskalender-2014



Herzen im Flug erobern

airberlin-Gäste erhalten nach Kurz- und Mittelstreckenflügen das kultige rote Schokoherz erstmals aus feinsten Lindt Vollmilch-Chokolade. Während des Fluges versüßt ein Lindt Stick (auf ausgewählten Flügen), in der Business Class eine zartschmelzende Lindor Kugel die Zeit. Als Geschenk für seine Lieben kann man an Bord von Deutschlands zweitgrößter Fluggesellschaft außerdem feine Lindor und Lindt Schokoladen erwerben. Unser Kommentar: Siebter Schokoladenhimmel!



Was ist das Besondere an Lindt?

„Ob feinste Schokoladen oder erlesene Pralinés – das Besondere an Lindt ist der unvergleichlich harmonische Geschmack und der typisch zarte Schmelz aller Kreationen der Maitres Chocolatiers. Vor allem durch die Erfindung der Conche im Jahr 1879 können unsere Schokoladen bis heute mit einem besonders zarten Schmelz und einem vollendeten Aroma überzeugen. Doch höchste Confiserie-Kunst beginnt bereits bei der Beschaffung der Rohstoffe. Um hier Spitzenqualität und den einzigartigen Geschmack unserer Schokoladen zu gewährleisten, prüfen wir alle Rohmaterialien nach strengsten Spezifikationen und Qualitätsstandards. In der Verarbeitung kommen nur sorgfältig ausgewählte Kakaosorten zum Einsatz – aus den besten Anbaugebieten der Welt! Diese Kakaobohnen werden in unseren eigenen Werken schonend geröstet und zusammen mit den anderen Schokoladenzutaten bis auf wenige tausendstel Millimeter extrem fein zerkleinert, sodass wir die perfekte Chocolate für unsere Produkte erhalten. Nicht zuletzt sorgt unsere Liebe zum Detail für die Vollendung unserer Kreationen: Kunstvolle Verzierungen, von Hand gebundene Schleifen und geschmackvolle optische Raffinessen machen Lindt Produkte auch fürs Auge zum erlesenen Genuss.“



Adventsüberraschung

Türchen für Türchen die Wartezeit Ihrer Lieben versüßen: Überraschen Sie Freunde und Familie dieses Jahr mit einem selbst gestalteten, ganz persönlichen Lindt Adventskalender. Das geht ganz leicht online unter www.lindt.de/suesse-gruesse:

- 1. Kalender auswählen*
- 2. Individuelles Foto hochladen*
- 3. Persönlichen Gruß ins Textfeld schreiben und bis zum 11.11.2015 bestellen.*

Die Post mit Ihren süßen Grüßen trifft dann rechtzeitig vor dem 1. Advent bei den Beschenkten ein. Die werden Augen machen – und ganz gewiss 24 Tage lang an Sie persönlich denken!

@ www.lindt.de/suesse-gruesse



Lindt
EXCELLEN

70%
CACAO

EDELBITTER INTENSIV

*Intensive,
aromatische*

*Edelbitter-
Chocolade*



Lindt

Lindt

Wenn der Abend Ihnen gehört ...

Ruhe, Muße, Entschleunigung – wahre Genießer zelebrieren ihren Feierabend mit einem Stück dunkler Schokolade von Lindt Excellence

Der Trubel des Alltags legt sich: Endlich den Stift fallen lassen, den Computer herunterfahren – der Abend kommt und mit ihm die Zeit, wieder ganz zu sich zu finden. Menschen, die den Feierabend zu genießen wissen, entwickeln dabei feste Rituale, bei denen auch der Gaumen verwöhnt werden darf. Mit einer Tasse erlesenem Tee zum Beispiel oder einem schönen Glas Wein – und auf jeden Fall mit einem Stückchen feinsten dunkler Schokolade.

ABENDRITUAL MIT GENUSS

Eine hochwertige dunkle Schokolade wie Lindt Excellence mit einem Kakaoanteil ab 70% ist für das allabendliche Genussritual aus gutem Grund besonders zu empfehlen. Denn mit etwas Zeit und Muße entdeckt man nach und nach die ganze Komplexität und Fülle der

unterschiedlichen Nuancen und Aromen – ein Erlebnis, das wiederum den Grad der abendlichen Entspannung nachhaltig steigert. Passionierte Schokoladenliebhaber genießen die dunklen Sorten von Lindt Excellence geradezu mit zeremonieller Hingabe. Denn hier kommt es nicht auf die Quantität an, sondern allein auf die hervorragende Qualität. Teekenner gönnen sich dazu eine Tasse sorgfältig bereiteten grünen Tee. Ein edler japanischer Matcha etwa passt wegen seiner zarten Bitterkeit und einer gewissen Edelsüße perfekt zu den intensiven Kakaoaromen. Weinliebhaber kombinieren zur Schokolade den ein oder anderen brillanten Tropfen aus ihrer Sammlung, zum Beispiel die Excellence 70% zu einem reifen Rotwein mit milder Säure wie einem Shiraz. Beim abendlichen Genussritual reichen aber auch schon zwei bis drei Stückchen dunkle Schokolade aus, um vollkommen

zu entspannen. Vorausgesetzt, man lässt sich mit allen Sinnen auf das vielfältige Spiel der Aromen ein.

FEINSTE UNTERSCHIEDE

Wussten Sie beispielsweise, dass in einer Tafel Lindt Excellence viele verschiedene Aromen schlummern, die etwa an Honig, Kaffee oder dunkle Beeren erinnern? Dabei gibt es von Sorte zu Sorte deutliche Unterschiede. 70%, 70% Mild, 85%, 85% Mild, 90% Mild – mit etwas Übung werden Sie die Unterschiede bei Ihrer abendlichen „Degustation“ bald erkennen. Nehmen Sie zum Einstieg einmal eine Lindt Excellence Mild 70%. Wenn Sie sich entspannen, die Welt draußen lassen und sich nur auf Ihre Sinne konzentrieren, werden Sie echte Bourbon-Vanille bemerken, die das Geschmacksprofil harmonisch abrundet. Bei der Lindt Excellence 70%

*Dunkle
Schokolade
und edler
Wein – für
Kenner ein
Hochgenuss*

GEWINNSPIEL

So wie beim Wein das richtige Glas die ganze Komplexität der Nuancen zum Ausdruck bringt, so können sich bei Excellence durch die extra dünne Tafelform die Aromen am Gaumen optimal entfalten. Gewinnen Sie jetzt eines von 10.000 Genießerpaketen im Wert von je 90 Euro – mit einem schönen Excellence Chocolate Vorrat und einem vierteiligen Riedel Weinglas-Set.

So können Sie gewinnen:

Bei allen Excellence Tafeln mit dem roten Gewinnspielhinweis auf der Vorderseite ist auf der Innenseite ein Gewinncode abgedruckt. Geben Sie diesen bis zum 31.03.2016 auf www.lindt.com/excellence ein und Sie erfahren sofort, ob Sie zu den glücklichen Gewinnern gehören. Vielleicht ist das der Beginn einer spannenden Reise vom Liebhaber zum echten Connaisseur?



kommen Noten von Edelhölzern und Tabak ins Spiel. Haben Sie diese Erfahrung verinnerlicht, probieren Sie im nächsten Schritt eine Lindt Excellence 85%: Der höhere Kakaoanteil macht sie etwas bitterer und hat rauchige Noten zur Folge. Wesentlich stärker noch ist das Erlebnis bei einer Lindt Excellence 99%. Durch ihren reinen Kakaogeschmack ist sie eine Schokolade für echte Kenner.

MIT ALLEN SINNEN GENIESSEN

Natürlich lässt sich jedes Stückchen Lindt Excellence einfach so herrlich genießen. Um aber die feinen Unterschiede herauszuschmecken, braucht es durchaus etwas Übung. Je höher der Kakaoanteil ist, umso mehr Zeit sollten Sie Ihren Geschmacksnerven geben, um die Vielfalt der Aromen auf sich wirken zu lassen. Weniger ist mehr: Lieber mit

einem kleinen Stück beginnen und dieses bewusst und allmählich erleben. Dafür stehen Ihnen alle fünf Sinne zur Verfügung: Sehen, Tasten, Hören, Riechen und Schmecken. Die Empfehlung der Lindt Maîtres Chocolatiers: „Schon beim Öffnen der Packung kommt Vorfreude auf. Nehmen Sie die Tafel aus der knisternden Folie und betrachten Sie sie. Wie würden Sie die Farbe beschreiben? Deren Glanz? Hochwertige

70%

Eine homogene dunkelbraune Farbe, ein seidiger Glanz und eine glatte Oberfläche sind bei Lindt Excellence 70% selbstverständlich. Es gibt sie in zwei Varianten: **LINDT EXCELLENCE 70%** verführt mit einem anhaltenden Duft nach Kakao sowie Noten von Edelhölzern. Am Gaumen sind intensive Kakao- und Bitternoten merkbar, mit Anklängen von Trockenfrüchten und Tabak im Abgang.

Wer den sanfteren Kakaogenuss bevorzugt, sollte **LINDT EXCELLENCE 70% MILD** probieren, die im Duft, im Geschmack und im Aroma milder ausgelegt ist und dennoch ein vollmundiges Geschmacksprofil aufweist. Im Abgang finden sich bei ihr Noten von Bourbon-Vanille und Trockenfrüchten.

99%

Wer den fast reinen Kakao-geschmack am Gaumen erleben möchte, sollte ein Stückchen **LINDT EXCELLENCE 99%** verkosten. Sie enthält den größtmöglichen Anteil an Kakao, den eine Schokolade überhaupt haben kann. Ihr Geschmack ist äußerst intensiv mit nur einem Hauch von Süße. Auf der Zunge ist sie bitter, säuerlich und leicht adstringierend.

90%

Kräftig-kakaointensiv und doch wenig bitter – das ist **LINDT EXCELLENCE 90% MILD**. Für sie haben die Maîtres Chocolatiers besonders milde Edelkakaosorten ausgesucht und einen extra langen Conchierprozess vorgesehen. Jedes Stückchen schmilzt deshalb besonders zart am Gaumen. Zudem enthält die 90-Prozentige von Lindt weniger Kakaosäure und ist nur leicht bitter. Im Abgang findet sich ein Hauch von echter Bourbon-Vanille.

85%

Eine schwarzbraune, glänzende Oberfläche, ein kräftiger, intensiver Kakaoduft mit Tönen von Haselnuss, Tabak und Vanille und ein intensives Kakaoaroma am Gaumen – das ist **LINDT EXCELLENCE 85%**. Wer die Schokolade lange am Gaumen behält, wird zudem erdig-würzige Aromen, einen zarten Säureton und im Nachgeschmack leicht rauchige Noten wahrnehmen. Auch **LINDT EXCELLENCE 85% MILD** offenbart ein kakaointensives Geschmackserlebnis, jedoch werden auch bei ihr weniger intensive Kakaosorten verwendet, was sie im Gesamteindruck milder macht.

*Durch die extra-
dünne Tafel-
form können sich
die Aromen am
Gaumen optimal
entfalten*



Schokoladen haben eine gleichmäßige Struktur und ein homogenes Erscheinungsbild. Brechen Sie ein Stück davon ab, dicht am Ohr, und achten Sie auf das deutliche Knacken. Und wie fühlt es sich an, dieses Stück im Mund schmelzen zu lassen? Benutzen Sie Ihre Sinne gleichzeitig, atmen Sie den Duft ein, spüren Sie die Oberfläche auf der Zunge und am Gaumen. Lassen Sie das Stück dort länger liegen. Wenn die Schokolade langsam im Mund zergeht, treten neben dem typischen Kakaogeschmack auch Nuancen von Trockenfrüchten, Lakritz oder auch Tabak zum Vorschein.“

VON KENNERN FÜR GENIESSER

Einige dieser Aromen lassen sich auf den Ursprungsort der Zutaten zurückführen, das sogenannte Terroir. Wein- und Teekenner wissen bereits, dass Klima- und Bodenverhältnisse großen Einfluss auf den Geschmack haben. Gleiches gilt für den Kakao, der zu Schokolade verarbeitet immer noch Merkmale seiner Herkunft in sich trägt. Und natürlich gilt auch hier: Qualität hat oberste Priorität. Deshalb kommen bei einer Tafel Lindt Excellence auch nur die erlesensten Kakaobohnen infrage. Bis nach Süd- und Zentralamerika sowie Westafrika führte die Suche nach den besten Zutaten. Dorthin, wo die edelsten Kakaosorten Criollo und Trinitario wachsen. Sie stellen besonders hohe Anforderungen an Boden und Klima. Gerade einmal fünf Prozent der Welternte entfallen auf Edelkacao. Doch der raffinierte, lang anhaltende Geschmack einer Lindt Excellence wäre ohne diese erlesenen Zutaten kaum denkbar. Auch bei der anschließenden Verarbeitung braucht es sehr viel Expertise: Jede Kakaosorte will individuell geröstet und gemahlen werden. Wenn die Schokoladenexperten schließlich beim Conchieren der Schokolade den letzten Schliff verleihen, entsteht ein Geschmackserlebnis, das uns bei entspanntem Genuss den Abend genauso veredelt wie eine Tasse erlesener Tee oder ein gutes Glas Wein.

Fotos: Krentz Photography

Schokoladen-Glossar

Conchieren

Bei diesem 1879 von Rodolphe Lindt entwickelten Verfahren wird Schokolade mehrere Stunden lang kontinuierlich erwärmt und verrührt. Dadurch vermischen sich feste und flüssige Bestandteile und werden mit Kakaobutter umhüllt. Erst durch das Conchieren erhält Schokolade ihre feine, zartschmelzende Struktur.

Degustation

Das Wort leitet sich von dem französischen „dégustation“ ab. Die deutsche Entsprechung ist eine bewusste Verkostung. Bei einer solchen werden Lebensmittel geschmacklich geprüft, sei es vom Hersteller vor dem Verkauf oder auch vom Konsumenten. Häufig steht der Begriff als Synonym für Weinproben, aber auch andere Nahrungsmittel können degustiert werden – und damit natürlich auch Schokolade.

Edelkacao

Hierbei handelt es sich um besonders wertvolle und seltene Kakaosorten. Lindt verwendet für Excellence einen hohen Anteil der edlen Sorten Criollo und Trinitario, die nur in kleinen Regionen in Süd- und Zentralamerika sowie Westafrika wachsen und gerade einmal fünf Prozent des weltweiten Kakaoanbaus ausmachen.

Terroir

Terroir bezeichnet das Anbaugebiet einer Kulturpflanze und dessen besondere Beschaffenheit. So haben Klima, Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit, Anbauhöhe, aber auch die Zusammensetzung des Bodens eine Auswirkung auf die darauf wachsenden Pflanzen. Trauben, Teeblätter und Kakaofrüchte erhalten hierdurch einen charakteristischen Geschmack, der sich auch in daraus hergestellten Weinen, Tees und Schokolade wiederfindet.



Erlesene Vielfalt

Einzigartig vielfältig ist das Spektrum an dunklen Schokoladen von Lindt Excellence Edelbitter Mild bis zu Edelbitter Extra Kräftig – jedes Stückchen der extradünnen Tafeln entfaltet faszinierende Aromenspiele und Geschmacksnuancen.



Sternstunden im Advent

*Weihnachtliche Düfte, eine stimmungsvolle Dekoration und
Köstlichkeiten von Lindt bescheren uns in den besinnlichen Wochen
vor Weihnachten ganz besondere Sternstunden*

1

1. WARM UMS HERZ

Heute ist Familientag. Also raus an die frische Luft und den Nachmittag am Feuerkorb genießen. Von innen wärmt ein heißer Punsch, köstlich dekoriert mit Gourmet-Kugeln Bratapfel-Vanille von Lindt. Zum Dahinschmelzen!



2. ADVENTSSTRAUSS

Grün, Weiß und Rot sind traditionell die Farben der Weihnachtszeit. Die Amaryllis gibt dem Adventsstrauss eine edle Note. Hingucker am grünen Zweig sind die Lindt Baumbehänge in unterschiedlichen Formen und Farben.



3



Stimmungsvoll inszeniert

3. ADVENTSKALENDER

Tag für Tag ein Stückchen Glück verschenken Sie mit diesem selbst gebastelten Adventskalender. Jedes Schächtelchen enthält eine süße kleine Überraschung – am 6. Dezember darf sie auch einmal etwas größer sein. @Bastelanleitungen unter www.lindt.com

4. WILLKOMMENSGRUSS

Weihnachtsgirlanden begrüßen in schöner Tradition die Gäste und Hausbewohner. Hier verwenden wir statt Tannen einmal Buchs, denn er nadelt nicht und bleibt lange frisch. Der Lindor Baumbehang in Rot bildet einen wunderschönen Kontrast zu den gläsernen Weihnachtskugeln. Ganz oben hat die Lindt Gold-Glocke ihren Ehrenplatz.

4



5



5. NIKOLAUSABEND

Ob Groß, ob Klein, natürlich waren alle brav! Wer seine Stiefel am Abend des 5. Dezembers vor die Tür stellt, freut sich am nächsten Morgen über süße Geschenke.



6

6. LIEBSTER BESUCH

Alle freuen sich, wenn Oma und Opa zu Besuch kommen. Ob sie ihren Enkelkindern am 6. Dezember etwas über den heiligen Nikolaus von Myra erzählen? Und wie war es damals, als sie selbst noch Kinder waren? Spannende Geschichten und schöne Erinnerungen füllen den Raum. Als Dankeschön wollen wir die besten Großeltern der Welt auch mal so richtig verwöhnen! An diesem ganz besonderen Nachmittag sind Lindt Pralinés Hochfein genau das Richtige.

7. NUR FÜR DICH, MEIN HERZELEIN!

Opa bringt immer gern etwas zum Naschen mit, doch so hat er seine Enkelin noch nie strahlen gesehen. Der große Lindt Teddy mit seinem freundlichen Gesicht und dem roten Herz bringt Kinderaugen garantiert zum Leuchten. Eine schöne Art zu zeigen, wie lieb man jemanden hat.

7

Anleitungen online

Viele der stimmungsvollen Dekorationen und Basteleien aus diesen Chocladenseiten sind mit @ markiert – dazu gibt es ausführliche Anleitungen im Internet. Ebenfalls online: köstliche Punsch-Rezepte. @ www.lindt.com



8

8. SCHNEEMANN

Ob's draußen schneit oder nicht, die weiße Pracht holen wir uns ganz einfach ins Haus – mit diesem außergewöhnlichen Schneemann, den wir mit wenigen Handgriffen selbst basteln. Er schmilzt garantiert nicht weg, auch wenn er einen köstlichen Schatz aus unendlich zartschmelzenden Lindor Kugeln hütet. Aber nicht allzu streng, denn – pssst! – der Deckel des Einweckglases, auf dem der Kopf sitzt, lässt sich widerstandslos öffnen. @ [Bastelanleitungen](#) unter www.lindt.com



Weißer Pracht – selbst gemacht!



9. FENSTERDEKORATION

Groß und Klein haben Spaß beim Basteln der Tannenbäumchen aus Papier – so entsteht ein hübscher kleiner Wald für den Lindt Weihnachtsmann in allen erdenklichen Größen. Kerzen und ein leuchtender Stern tauchen die Szene in stimmungsvolles Licht. Zur optischen Auflockerung eignen sich Christbaumkugeln wunderbar, daneben laden in Schälchen arrangierte Lindor Kugeln zum Naschen ein. @ Bastelanleitungen unter www.lindt.com



10



10. BETTHUPFERL

Bleibt Besuch über Nacht, drückt ein Betthupferl als nette Geste Wertschätzung aus und gibt dem Gast das Gefühl, willkommen zu sein. Ein lieber Gruß, von Hand geschrieben, und ein paar Lindor Kugeln – mehr Vorbereitung braucht es nicht.



11

11. ADVENTSGESTECK MIT RENTIER-SCHMUCK

Das stimmungsvolle Gesteck über der Tür schmücken kleine Filz-Rentiere mit dem goldenen Glöckchen des Lindt Weihnachtsmannes am goldenen Halsband. Die Farbkombination aus Rot, Gold und Weiß wiederholt sich im schmucken Lindt Baumbehang in Kugel- und Glockenform. Das Ergebnis: ein gelungenes Gesamtkunstwerk!

@ Bastelanleitungen unter www.lindt.com

12. AHH UND OHH!

Und wenn er nun wirklich, wirklich kommt, der gute Nikolaus? Dann ist das für die Kinder eine ganz besondere Sternstunde, von der sie noch lange träumen und erzählen werden. Nicht nur wegen der Geschenke. Aber natürlich auch.

12



Lieber guter Nikolaus ...

Das Glöckchen des Weihnachtsmannes



In über 40 Ländern der Erde läutet der Lindt Weihnachtsmann die besinnlichste Zeit des Jahres ein. Sein goldenes Glöckchen steht für weihnachtliche Traditionen und feinste Vollmilch-Chocolade

Allüberall in der Vorweihnachtszeit begegnen uns Weihnachtsmänner, viele von ihnen traditionell als schokoladiges Geschenk. Doch nur der Lindt Weihnachtsmann trägt ein goldenes Glöckchen am goldenen Band. Es ist ein Sinnbild für die vielen schönen Traditionen und liebgewonnenen Rituale, die wir mit Weihnachten verbinden. Vor allem sagt es uns aber: Unter dem glitzernden rot-weißen Gewand verbirgt sich feinste Lindt Vollmilch-Chocolade, die beim Hineinbeißen mit einem verführerischen Knacken bricht, um dann zart am Gaumen zu schmelzen.

BESONDERS ZUR WEIHNACHTSZEIT ...

Das Läuten von Glocken und Glöckchen an Weihnachten erinnert uns an unsere Kindertage, als wir den ganzen Tag ungeduldig auf die lang ersehnte Bescherung warteten. Als dann endlich das helle „Klingeling!“ zu hören war und sich die Tür zum Wohnzimmer mit dem festlich geschmückten Christbaum und den leuchtenden Kerzen öffnete, schlugen auch unsere Herzen höher. Es ist ein bisschen von dieser kindlichen Freude, die der Lindt Weihnachtsmann mit seinem Glöckchen wieder in uns entfacht.

BERÜHRENDE KLÄNGE SEIT 5000 JAHREN

Der Ursprung aller Glocken liegt in China und reicht 5.000 Jahre zurück. Wie Klangschalen aufgestellt und von außen angeschlagen, hatten die Glocken in China eine enorm wichtige Aufgabe: Ihr Klang sollte das ganze Land in Harmonie versetzen. Rein rituelle und spirituelle Bedeutung haben bis heute Glocken in vielen fernöstlichen Kulturen. So sind Handglocken im Buddhismus Requisiten bei meditativen Handlungen – sie helfen auf dem Weg zum vollkommenen Loslassen. Den Weg in unseren westlichen Kulturraum fanden Glocken erst vor rund 1.500 Jahren. Christliche Mönche brachten sie von ihren Reisen mit und entwickelten bald die hohe Kunst, Glocken aus Metalllegierungen zu gießen. In weiten Teilen Europas erklang nun ihr Läuten von den Türmen der Klöster und Kirchen – als akustisches Symbol der christlichen Botschaft, aber auch, um den Tag und den Jahreslauf nach einem festen Rhythmus einzuteilen. Besonders charaktervolle Exemplare wie etwa der 24 Tonnen schwere „Dicke Pitter“ im Kölner Dom werden bis heute nur an höchsten Feiertagen wie an Weihnachten zum Schwingen gebracht. Am 24. Dezember trägt er die frohe Weihnachtsbotschaft in die Welt hinaus – ein ganz besonderes Ereignis.

DAS SÜSSESTE GLÖCKCHEN DER WELT

Aber ist es nicht so, dass uns ein kleines Weihnachtsglöckchen noch viel mehr zu verzaubern vermag? Weil es in die Kindheit führt und so viel Wärme und Freude gibt. Genau aus diesem Grund hat der Lindt Weihnachtsmann sein goldenes Glöckchen am goldenen Band immer bei sich. Es wird ihm sogar in liebevoller Handarbeit umgehängt. Selbst wenn Groß und Klein längst die knackige Lindt Vollmilch-Chocolade aufgegessen haben, ziert dieses goldene Glöckchen immer noch das Kinderzimmer, den Adventskranz, den Tannenbaum ... und bringt Glanz in weihnachtliche Stuben!

Gewinnen Sie eine exklusive Hutschenreuther-Glocke im Lindt-Design

Wenn auch Sie bei sich zu Hause noch ein wenig mehr festliche Weihnachtsstimmung verbreiten möchten, machen Sie mit bei unserem großen Glöckchen-Gewinnspiel. Zu gewinnen gibt es eine von 10.000 Hutschenreuther-Glocken im edlen Lindt-Design im Wert von je 30 Euro. Die Glocken bestehen aus hochwertigem Porzellan, sind limitiert und daher begehrte Sammlerstücke.

Und so einfach geht es:

Jeder einzelne 125g und 200g Lindt Weihnachtsmann ist mit einem Gutschein-Code im Bodenetikett ausgestattet. Diesen Code geben Sie einfach auf dieser Website ein: www.lindt.de/weihnachtsmann – und mit etwas Glück gehören Sie zu den freudigen Gewinnern. Aktionszeitraum: 01.10.2015 bis 31.01.2016

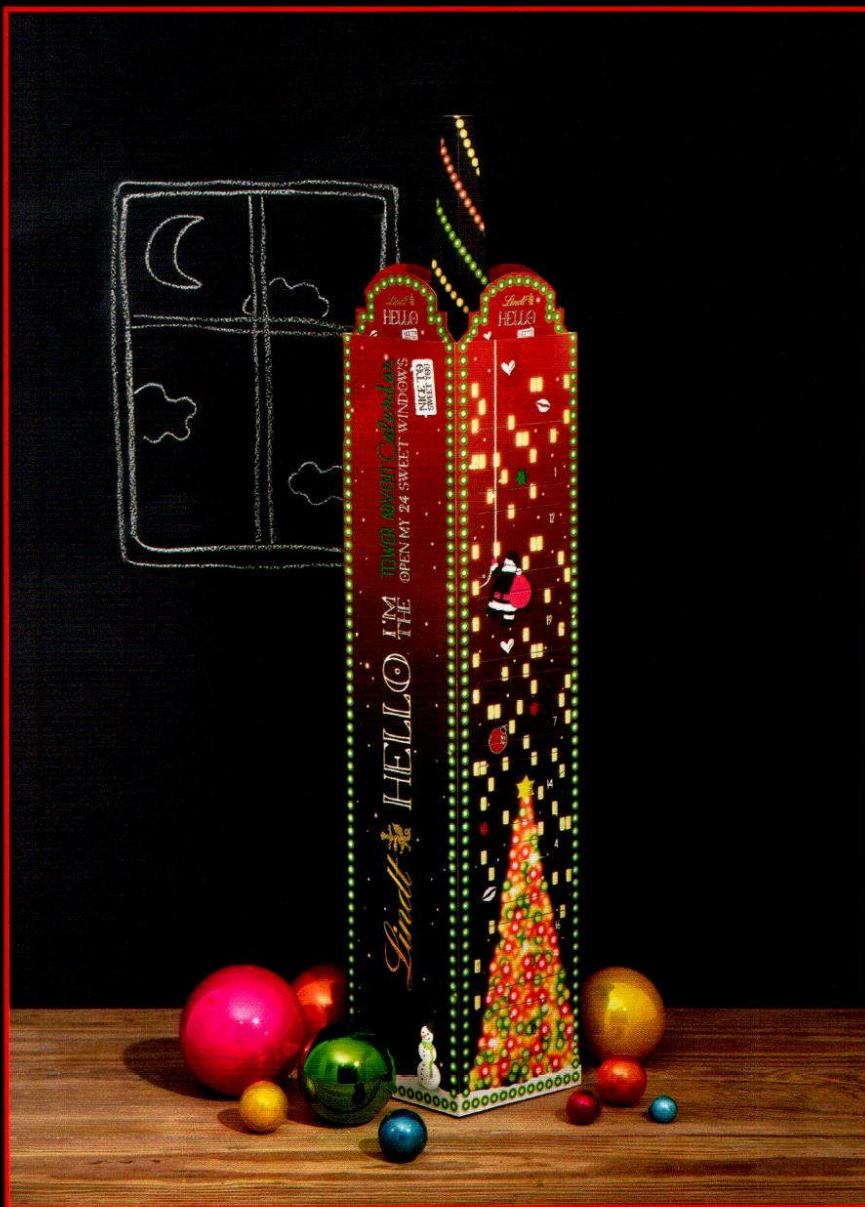
Lindt Chocoladenseiten wünscht viel Glück!



Lindt 

HELLO

GESCHENKE



GLÄNZENDE INSZENIERUNG

Wenn dein Geschenk so groß ist und so schön aussieht wie hier im Bild der über 60 cm hohe Lindt HELLO Tower Adventskalender im Wolkenkratzer-Design ... dann musst du es gar nicht in Papier verstecken. Gib ihm lieber eine passende Bühne mit einer raffinierten Inszenierung. Interessante Farbkontraste, das Spiel mit Licht und Schatten, Hell und Dunkel ... nur wenige Accessoires genügen, und schon steht dein Geschenk im Rampenlicht.



ALLE JAHRE WIEDER WOLLEN GROSSE UND KLEINE GESCHENKE ERST MAL HÜBSCH VERPACKT WERDEN. PAPIER UND SCHLEIFE SIND SCHON MAL EIN GUTER ANFANG. ABER ES GEHT DOCH VIEL KREATIVER! SIEH DICH AUF DIESEN SEITEN UM : MIT LINDT HELLO KOMMT ORIGINALITÄT INS SPIEL. UND JEDE MENGE SPASS

LINDT HELLO SANTA ON TOP!

Ob Gutschein, Schmuckstück oder intelligentes Fitness-Armband, gerade die optisch kleineren Geschenke brauchen einen großen Auftritt. Binde dein winziges Päckchen doch einfach auf einen lustigen Gegenstand, der Neugier und Vorfreude weckt. Der Lindt HELLO Santa obenauf aus feinsten Vollmilchschokolade sorgt für den Coolness-Faktor.





KLEIN, ABER HELLO!

Farbiges Papier, knallbuntes Masking-Tape, etwas biegsamer Draht ... Minimalisten erzielen mit einfachen Mitteln einen tollen Effekt. Allerdings: Ohne Geschenkanhänger geht gar nichts! Die Lindt HELLO Xmas Mini Santas aus feinsten Vollmilchschokolade geben jedem Geschenk noch eine sympathischere Note. Drum gibt es sie auch als Fünferstange. Einfach abreißen, beschriften, an die Päckchen binden ... und du erntest bestimmt ein Schmunzeln.





Hohoho!
Mit HELLO rockt
die Party!

BEVOR DIE KORKEN KNALLEN

Wer sagt denn, dass der Lindt HELLO Xmas Doorhanger zwingend an eine Türklinke gehört? Ebenso trendy schmückt er den Prosecco oder Schampus für die Silvesterparty. Und während das Fläschchen erst mal auf Eis liegt, versüßen zwölf verschiedene Lindt HELLO Mini Sticks aus dem Doorhanger die Wartezeit bis zum Countdown: Strawberry Cheesecake, Crunchy Nougat, Cookies & Cream ... HAPPY NEW YEAR!

MAKE
YOUR OWN

HELLO ONLINE: MAKE YOUR OWN HELLO TABLET

Stell dir vor, du könntest deine Lindt HELLO Lieblingstafel einmal selbst gestalten, mit deinem Namen, deinem Bild und deinem Spruch auf der Verpackung.

NICE TO SWEET YOU, jetzt kannst du das. Vom 1. November bis 13. Dezember kannst du unter www.lindt-hello.com/makeyourown als Verpackungsdesigner kreativ werden. Die Chancen stehen gut, dass du zu den täglich 10 Nutzern gehörst, die ihre selbst designte Lindt HELLO Tafel im Dreierpack geschenkt bekommen. Fünf Klicks bringen dich deinem Traum ein großes Stück näher: Lieblingssorte wählen, einen Namen, ein Bild und einen Spruch angeben, abschicken. Dann heißt es nur noch... *Good luck!*



SCHU-HUU wir kommen

Die neuen trendigen
Lindt Eulen in
Gold, Pink und Grün
bringen Farbe,
Glanz und Stimmung
in den Herbst



Sie sind der große Trend der Saison, die neuen kleinen Eulen von Lindt. Mit riesigen Augen schauen sie in die Welt. Ihr Federkleid funkelt und schimmert verheißungsvoll in Pink, Gold und Grün. Und was erst in ihnen steckt: feinste Lindt Vollmilch-Chokolade! Eigentlich sind die neuen Stars ja viel zu schön, um auf der Stelle vernascht zu werden – man möchte die netten Neuankömmlinge in der Welt von Lindt doch erst einmal ausgiebig betrachten. Eine glänzende Idee: Setzen Sie sie einfach in einer herbstlichen Dekoration aus Naturmaterialien stimmungsvoll in Szene. Nutzen Sie doch bei Ihrem nächsten Spaziergang die Gelegenheit, nach den vielen kleinen Schätzen Ausschau zu halten, die uns Wälder und Parks gerade im Herbst bis weit in den November hinein schenken: dunkle Moose, silbrig glänzende Flechten, Rindenstückchen, bunte Blätter, Reisig und filigrane Ästchen, Zapfen, Pilze ... Sammeln Sie das eine oder andere schöne Stück und geben Sie damit den kleinen Lindt Eulen in Ihrem Zuhause eine „Bühne“. Dazu arrangieren Sie die Naturschätze einfach auf dem Tisch, auf der Fensterbank, in einer Schale, auf einem Tablett. Setzen Sie die Lindt Eulen in unterschiedlichen Farben als schimmernde Highlights davor, daneben oder mitten hinein. Kerzenschein sorgt für eine stimmungsvolle Beleuchtung der Szenerie. So haben die trendigen Lindt Eulen einen angemessenen Platz, bevor sie dann doch ihrer eigentlichen Bestimmung dienen: genussvoll vernascht zu werden!

SÜSSES GESCHENK

Als Geschenk sind die Lindt Eulen natürlich auch eine glänzende Idee: Wickeln Sie zum Beispiel die Pralinés in Packpapier und reißen Sie ein „Guckloch“ an der Stelle hinein, wo die Eule heraussehen kann. Schu-huuu! Die Überraschung ist perfekt!



Expertentipp

Brigitte von Boch, Expertin in Sachen Dekoration, Stil und Lebensart: „Naturmaterialien gehören bei mir zu Hause unbedingt zu einem stimmungsvollen Ambiente. Um ihre Schönheit lange zu erhalten, empfehle ich Folgendes: Zweige, Blätter, Misteln, auch Äpfel und Birnen erhalten einen wunderschönen ‚Raureif‘-Überzug und werden zudem konserviert, wenn man sie mit Eiweiß bestreicht und anschließend in Zucker wälzt. Selbst Blumen kann man so vor dem Austrocknen bewahren. Will man die brillante Farbe und die ursprüngliche Form frischer Blüten perfekt erhalten, legt man sie in Silicagel (im Bastelgeschäft erhältlich) – es entzieht den Blumen binnen drei Tagen alles Wasser. Sogar empfindliche Gebilde wie Rosen halten dann wochenlang.“



Ideale Mitbringsel

Die Lindt Eulen gibt es als Schokofiguren aus feinsten Lindt Vollmilch-Chokolade (40 g), als Metall Dosen gefüllt mit Schokoladen- und Nusscremekugeln (29 g) und als attraktives kleines Geschenk (39 g). Die Pralinés-Schachtel im Eulen-Design enthält 180 g feinsten Lindt Pralinés-Spezialitäten.

CREOLA

Vermächtnis der Maya



Dem Ursprung verpflichtet
Feinst gebrochene und behutsam geröstete Stückchen reinsten Edelkakaos sind das einzigartige Geheimnis von Creola.





Creola – ein Name wie ein Ornament: mythisch und voller Rätsel. Sein Klang entführt in ferne Gegenden und längst vergangene Zeiten

In den Tiefen der mittel- und südamerikanischen Regenwälder gedeiht im Schatten von Bananenstauden der kleine, sehr empfindliche Kakaobaum. Jahr für Jahr bringt er Zehntausende Blüten hervor, doch nur ein paar Dutzend davon reifen zur Frucht aus. In ihrem Inneren birgt jede Frucht bohnenförmige Samen: Kakaobohnen, der Ursprung allen Schokoladengenusses. Diesem Ursprung widmen sich die Maitres Chocolatiers von Lindt mit Creola Pralinen, Tafeln und Sticks in ganz besonderer Weise: Erlesene Kakaonibs – feingeröstete gebrochene Kakaobohnenstückchen aus 100 % Edelkakao – stehen im Mittelpunkt der Rezepturen.

VERMÄCHTNIS DER MAYA

Das Geheimnis edelsten Kakaos ist das Vermächtnis vergangener Hochkulturen in Süd- und Mittelamerika. Schon Hunderte von Jahren bevor Schokolade in Europa bekannt wurde, bauten die Maya den Kakaobaum an. Sie verehrten Ek Chuah als Gott dieser Pflanze und bereiteten aus ihren Samen einen würzig-bitteren Trank: „chocol haa“ (heißes Wasser). Als Kraftspender und Genussmittel war das heiß aufgeschäumte Getränk aus fermentierten, gerösteten und vermahlenden Kakaobohnen nur Priestern und hochrangigen Würdenträgern vorbehalten. Es wurde in besonderen Keramikgefäßen gereicht und auch aufbewahrt. Viele solcher Gefäße fand man als kostbare Grabbeigaben. Sie hatten eine ganz spezielle Form und waren mit zwei geheimnisvollen Schriftzeichen verziert: Eines davon benannte das Getränk selbst – chocol haa –, das



Kakaonibs – erlesene Kostbarkeit

Für die Kakaonibs in Creola – gebrochene, feingeröstete Kakaobohnenstückchen – greifen die Maitres Chocolatiers von Lindt ausschließlich auf die Früchte der extrem empfindlichen und äußerst seltenen Edelkakaopflanzen aus Mittel- und Südamerika zurück. Behutsame Handerte, Fermentieren, Säubern, Trocknen und Schälen der Früchte sind nur die ersten Schritte in einem langwierigen, sehr aufwendigen Prozess. Erst nach dem Auseinanderbrechen gelangt man an die bohnenförmigen Samen. Um die Kakaoaromen in ihrer ganzen Vielfalt optimal zu entfalten, erfahren die ganzen Bohnen nun eine langsame und sehr behutsame Röstung – ein Prozedere, das viel Geduld, Erfahrung und Fingerspitzengefühl erfordert. Krönender Abschluss ist dann das Zerbrechen der braunen Bohnen in kleine Stückchen, die jetzt den Namen „Edelkakaonibs“ tragen dürfen. Für Lindt Creola sind sie aus 100 % Edelkakao.



andere die bohnenförmigen Samen, aus denen der Trank zubereitet war: ka-ka-w! Die Enträtselung der geheimnisvollen Zeichen in den 50er-Jahren des 20. Jahrhunderts erbrachte den sicheren Beweis, dass die Maya sowohl ihre Schokolade als auch die Kakaobohne selbst unendlich hoch wertschätzten.

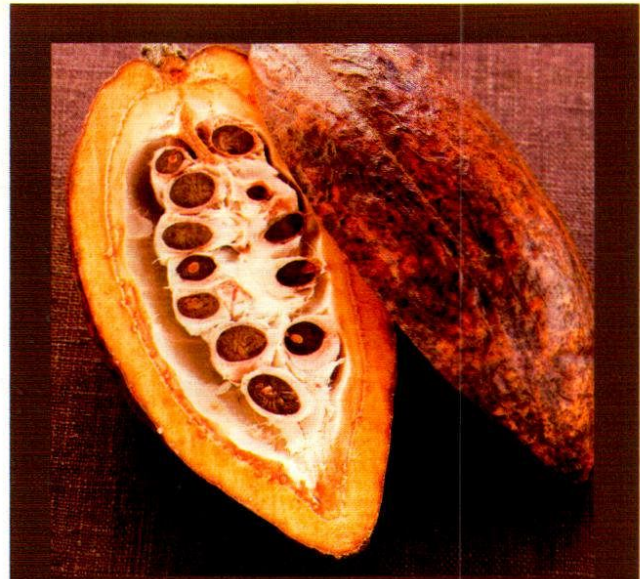
ZURÜCK ZU DEN WURZELN

Diese Wertschätzung der Kakaobohne bringen die Maîtres Chocolatiers von Lindt mit den Creola Pralinen, Tafeln und Sticks wieder ins Bewusstsein. Zartgeröstete Nibs aus 100 % feinstem Edelkakaο, umgeben von knackiger Schokolade und cremigen Füllungen, bewirken ein äußerst spannendes Geschmackserlebnis: Während die süße Schokolade und die köstlichen Füllungen sich zartschmelzend miteinander verbinden, nimmt man auf der Zunge und am Gaumen ganz deutlich die erlesenen Kakaostückchen wahr. Mit ihrer herb-bitteren Note – purer Kakaοgenuss! – bilden sie zur schokoladigen Süße einen ausdrucksstarken Kontrast. Ob Cacautl mit Nuss-Nougat-Crème, Xoya mit Milchcrème, Ek Chuah mit feinherber Nuss-Nougat-Crème oder Yuca mit feiner Vollmilchschokolade – das einzigartige all dieser Creola-Sorten sind die erlesenen Kakaοnibs aus 100 % feinstem Edelkakaο.



Lindt Creola

Die Pralinschachtel hält die ganze Geschmacksvielfalt von Creola bereit: Cacautl, Yuca, Xoya und Ek Chuah. Die Sorten Xoya und Ek Chuah gibt es zusätzlich als Sticks und im Tafelformat.



Lindt & Sprüngli Farming Program in Ecuador

Ecuador, eines der kleinsten Länder Südamerikas, ist einer der wichtigsten Lieferanten von Edelkakaο weltweit. Dort gedeiht die geschmacklich hoch anspruchsvolle Edelkakaοsorte Cacao Nacional. Doch trotz idealer landwirtschaftlicher Bedingungen – es gibt ausreichend geeignetes Land und Wasser – sind die Ernteerträge der Kleinbauern gering. Das liegt unter anderem an teilweise überalterten Kakaοbaumbeständen und fehlenden professionellen Anbaupraktiken.

Um die konstant hohe Qualität der von Lindt benötigten Edelkakaοbohnen zu sichern und die Lebensgrundlagen der Bauern kontinuierlich zu verbessern, hat Lindt & Sprüngli das bereits in Ghana sehr erfolgreich durchgeführte Farming Program auf ausgewählte Regionen in Ecuador ausgeweitet. Ziel ist der Erhalt der einzigartigen Diversität der Kakaοvarietäten bei gleichzeitiger Steigerung der Ernteerträge und damit auch Verbesserung der wirtschaftlichen und sozialen Situation der Kleinbauern und ihrer Familien. Rund 1100 Kakaοbauer in Ecuador erhalten im Rahmen des Farming Programs zum Beispiel neue Kakaο-Setzlinge. Die Bauern profitieren außerdem von Aus- und Weiterbildungen hinsichtlich guter landwirtschaftlicher Praxis, Umwelt-, Sozial- und Geschäftspraxis.

Der Aufbau langfristiger Beziehungen zu den Kakaοbauern ist für Lindt & Sprüngli ein wichtiger Schritt auf dem Weg zu dem anspruchsvollen Ziel, im Bestreben nach höchster Qualität die Kakaοbeschaffungskette lückenlos rückzuverfolgen und von externer Stelle verifizieren zu lassen.

Fotos: Wolfgang Schardt, Foodstyling: Frauke Koops, Alamy (1)



*Erlesene Kakaonibs –
feingeröstete
gebrochene Kakao-
bohnenstückchen aus
100 % Edelkakao –
stehen bei Creola im
Mittelpunkt der
Rezepturen.*



Kleine Insel der *Entspannung*

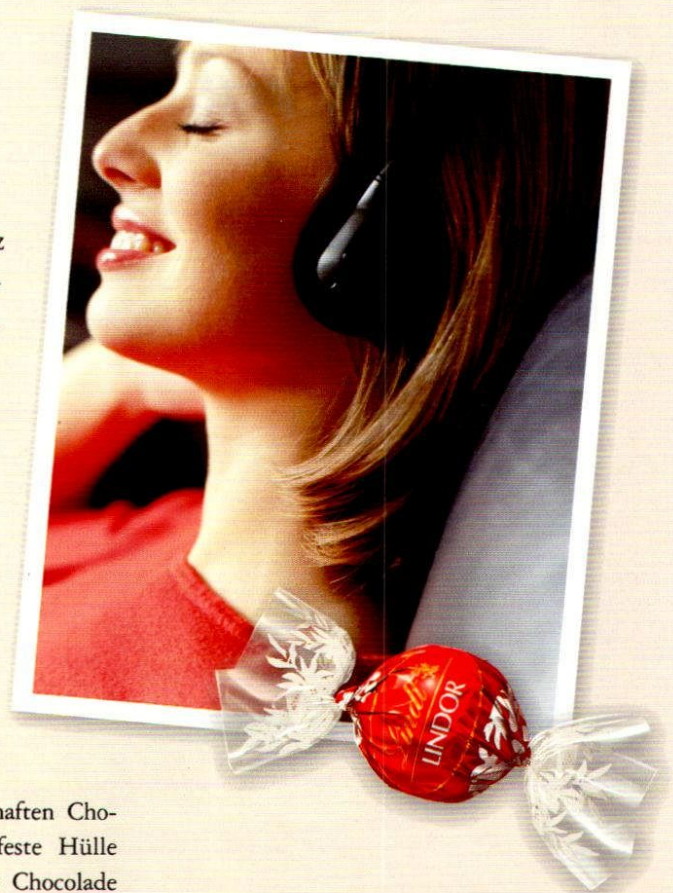
Vom zarten Schmelz der Lindor Kugeln geht ein Zauber aus, der die Zeit kurz stillstehen lässt

In der Hektik des Alltags tut es gut, einfach mal kurz innezuhalten. Sich zurückzuziehen, loszulassen, abzuschalten. Dazu reichen schon ein paar Minuten – vorausgesetzt, man gönnt sich die kleine Auszeit bewusst. Zelebrieren Sie den kostbaren Moment der Entspannung. Ob bei leiser Musik, einer Tasse Kaffee oder romantischem Feuerschein – mit den Lindor Kugeln von Lindt beginnt der Genuss bereits beim Auswickeln der unendlich zartschmelzenden Pralinés.

Harmonische Kompositionen

Andante statt prestissimo – geben Sie einfach mal den eigenen Takt vor, um kurz abzuschalten. Musik zum Beispiel ist ein perfekter Begleiter für Ihren kleinen Rückzugsmoment. Wenn Sie Ihrer Lieblingsmusik lauschen und sanfte Töne Sie in eine andere Welt entführen, breitet sich Harmonie aus – und das ist mehr als nur eine Reihung loser Klänge. Harmonie ist, wenn alles passt. Eben genau dies zeichnet auch die zartschmelzende Komposition der Lindor Kugeln aus. Egal ob Vollmilch, Zartherb oder Weiß – in ihnen vereint sich das perfek-

te Zusammenspiel meisterhaften Chocolatiers-Handwerks. Die feste Hülle aus feiner, knackiger Lindt Chocolate und die unendlich zartschmelzende Füllung verbinden sich zu einer vollendeten Genusssinfonie. Sanfte Musik und dazu eine Kugel Lindor – es braucht nur ein paar Minuten für Ihre persönliche Auszeit, doch sie wirkt lange nach. Ähnlich wie die Melodie der Musik in Ihnen weiterklingt, verwöhnen die intensiven Aromen feinsten Schokolade Ihren Gaumen. Sinnlich, erfüllend und einfach in sich rund.



„Sanfte Töne und die zartschmelzende Komposition der Lindor Kugeln – einfach harmonisch.“







Sinnliches Aromen-Duo

Eine kleine Flucht in Richtung Entspannung gelingt besonders leicht, wenn wir wohltuende Aromen auf uns wirken lassen. Bereiten Sie Ihren persönlichen Genussmoment doch einmal bewusst vor: mit frisch gebrühtem Bohnenkaffee. Noch bevor das Wasser den Filter berührt, erfüllt ein belebender Duft den ganzen Raum. Das ist der perfekte Moment, um Lindor Kugeln von Lindt ins Spiel der Aromen zu bringen. Vollmundiger Kaffee und unendlich zartschmelzende Lindt Chocolatebetören im Duett nicht nur den Gaumen, sie umgarnen die Sinne. Zusammen bildet das genussvolle Aromen-

Paar eine verführerische Melange. Wenn der kühle Schmelz aus cremiger Schokolade auf warmen, frisch gebrühten Kaffee trifft, dann schlagen Genießerherzen höher. Die einmalige Rezeptur der edlen Lindor Kugeln ist wohl eines der bestgehüteten Geheimnisse der Maîtres Chocolatiers von Lindt. Höchste Qualität, Sorgfalt und ihr feines Händchen für unvergleichliche Kreationen stehen für sinnliche Verführung. Eine kurze Pause im Büro, die Belohnung zwischen der Hausarbeit oder ein bewusstes Innehalten, bevor man sich neuen Aufgaben widmet: Es ist immer Zeit, köstliche kleine Genussmomente zu inszenieren.

*„Belebendes Kaffee-Aroma
und der kühle Schmelz
einer Lindor Kugel –
ein sinnlicher Genuss.“*

Neu

LOVE Lindor Design Edition

Ob als Dose, Präsent oder kleine Aufmerksamkeit – die neue LOVE Lindor Design Edition mit zartschmelzenden Lindor Milch Kugeln beeindruckt mit schimmernden Karos in verschiedenartigem Glanz. Mit ihrer hochwertigen Veredelung sind die Verpackungen auch als Aufbewahrungsboxen für andere Schätze zum Verlieben schön.





Knistern im Feuerschein

Sperren Sie die kalte Winterwelt aus. Jetzt zählen die Momente, in denen es zu Hause so richtig behaglich ist und wohlige Wärme uns einhüllt. Von der winterlichen Stimmung draußen bleiben nur die romantischen Schneeflocken, die leise vor dem Fenster tänzeln. Machen Sie es sich mit Ihrem Lieblingsbuch und einer kuscheligen Decke auf der Couch gemütlich, mit ein paar Lindor Pralinés in Reichweite. Der flackernde Feuerschein des Kamins spiegelt sich im Papier der Lindor Kugeln von Lindt und

zieht unweigerlich Ihren Blick an. Wickeln Sie ein Lindor Praliné nun langsam aus: Hören Sie das verheißungsvolle Knistern? Es steigert die Vorfreude auf den cremigen Genuss. Wenn sich dann die knackige Schokolade mit der angenehm kühlen, zartschmelzenden Füllung am Gaumen vereint, wissen Sie: So fühlt sich Glück an. Ein rundes Glücksmoment zum Dahinschmelzen. Die Winterwelt draußen versinkt nicht nur – für einen Moment scheint sie stillzustehen. Ideal für kleine Rückzugsmomente.



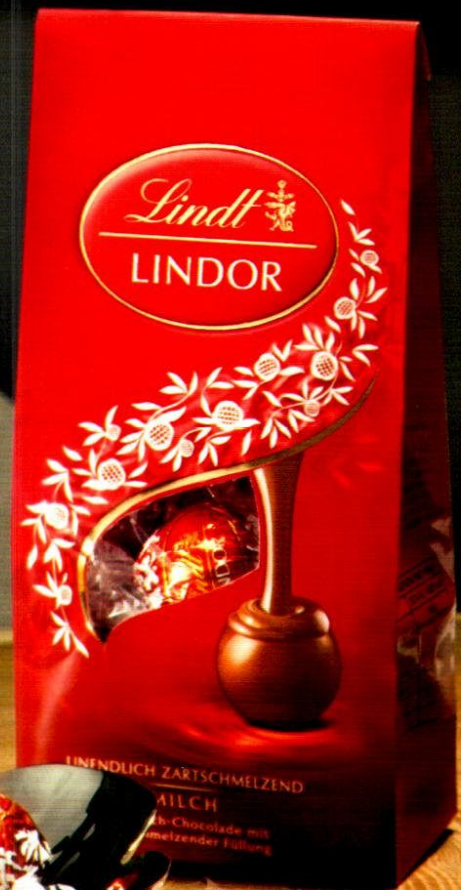
Zartschmelzende Vielfalt

Rot ist die Farbe der Lindor Milch Kugeln, jetzt mit hochwertigen Schleifen und Anhängern besonders attraktiv verpackt. Die ganze Geschmackspalette umfasst zusätzlich Caramel, Weiß und Dark.

„Für runde Glücksmomente – Lindor Pralinés von Lindt.“



*„Tief durchatmen,
loslassen, Kraft
tanken – und
alles läuft rund.“*



Zarte Kreationen

für Genießer, die das Besondere lieben

Die meisterlichen Pralinés-Kunstwerke der Maîtres Chocolatiers von Lindt begleiten die besonderen Anlässe im Leben



Hohe Feste und Feiertage sind ganz besondere Glanzpunkte im Jahreslauf. Wir bereiten uns liebevoll darauf vor, laden als Gastgeber ein oder werden eingeladen. Hochzeit, Taufe, runder Geburtstag, großes Jubiläum ... das sind die hochfeinen Momente, die uns das Leben beschert. Ist man als Gast geladen, gehört es natürlich zum guten Stil, ein Präsent mitzubringen, das dem Anlass entspricht. Für solch besondere Momente haben die Maîtres Chocolatiers die Lindt Pralinés Hochfein kreiert: erlesene Kunstwerke der Confiserie in einer edel gestalteten Packung, unverwechselbar durch die von Hand gebundene goldene Schleife. Abwechslungsreich wie bei einem exquisiten Menü warten, auf Gold gebettet,

Hochfeines Präsent

Schillernd schöne Sonderedition

Lindt Pralinés Hochfein gibt es nun auch in farbiger Geschenkverpackung mit prachtvoller Seidenschleife und Anhänger.



Entzückend beglückend

Charmante Begleiter im Alltag

Lindt Mini Pralinés sind das perfekte kleine Mitbringsel zu vielen Gelegenheiten. Beim nächsten Freundinnen-Treffen zum Beispiel?

feinster „Trüffel Marc de Champagne“, edle Marzipan-Variationen, knackige Nuss-Pralinés und viele weitere hochfeine Köstlichkeiten darauf, genussvoll entdeckt zu werden. Mit viel Liebe zum Detail besonders bei den filigranen Verzierungen und Dekorationen versüßen die exquisiten Hochfein-Kunstwerke die festlichen Stunden und passen perfekt als repräsentatives Geschenk. Ähnlich wie die Gäste, die sich für einen besonderen Anlass fein kleiden, präsentieren sich die Lindt Pralinés Hochfein im klassischen weiß-goldenen Gewand, zur Weihnachtszeit auch in der schillernd festlichen Pfauenfedern-Geschenkverpackung. Mit unendlich zartem Schmelz und meisterlicher Raffinesse setzen sie jedem feierlichen Anlass ganz besondere Glanzlichter auf.

DIE KLEINE AUFMERKSAMKEIT FÜR JEDE GELEGENHEIT

Klein – und so fein! Auch in den zierlichen Lindt Mini Pralinés verbinden sich die jahrzehntelange Erfahrung, die ganze Sorgfalt und die Perfektion der Maîtres Chocolatiers von Lindt zu einem vollkommenen Genuss. Zwar sind die Minis nur halb so groß wie ihre Vorbilder, aber genauso raffiniert. Zartes „Haselnuss-Nougat“, aromatisches „Caramel-Amande“ oder „Pistazie-Marzipan“ gekrönt mit einer handverlesenen Pistazie ... sie alle verführen dazu, gern noch ein zweites oder drittes Mal zuzugreifen. Ob als nettes Mitbringsel, beim Überraschungsbesuch oder als charmanter Dankeschön für freundliche Menschen, die uns öfter mal einen Gefallen tun – die Mini Pralinés von Lindt sind als entzückende kleine Aufmerksamkeit im Alltag jederzeit willkommen.

Erlesene Pralinés-Kompositionen in Hochfeiner Vielfalt verführen ebenso als Mini Pralinés



MACCHIATO-STERN

Herb-aromatische Mocca-Mandel-Crème und weiße Chocolate in feinsten Vollmilch-Chocolate

HASELNUSS-NOUGAT

Weißes Mandel-Nougat und aromatisches Haselnuss-Nougat mit frisch gerösteten Haselnuss-Stückchen



PISTAZIE-MARZIPAN

Aromatisches Pistazien-Marzipan, verfeinert mit Kirschwasser in dunkler Milch-Chocolate, gekrönt von einer handverlesenen Pistazie

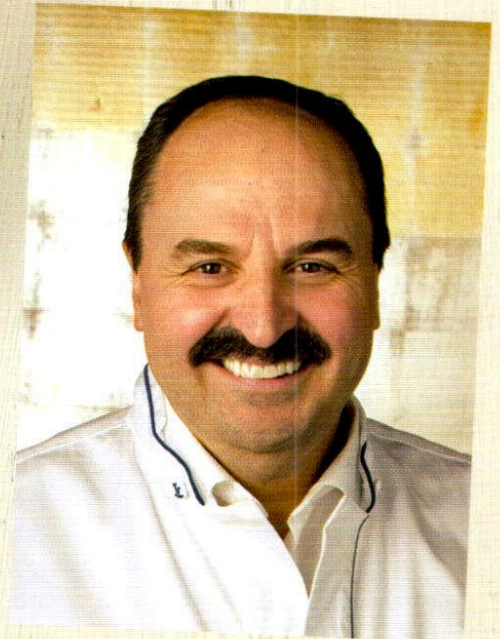
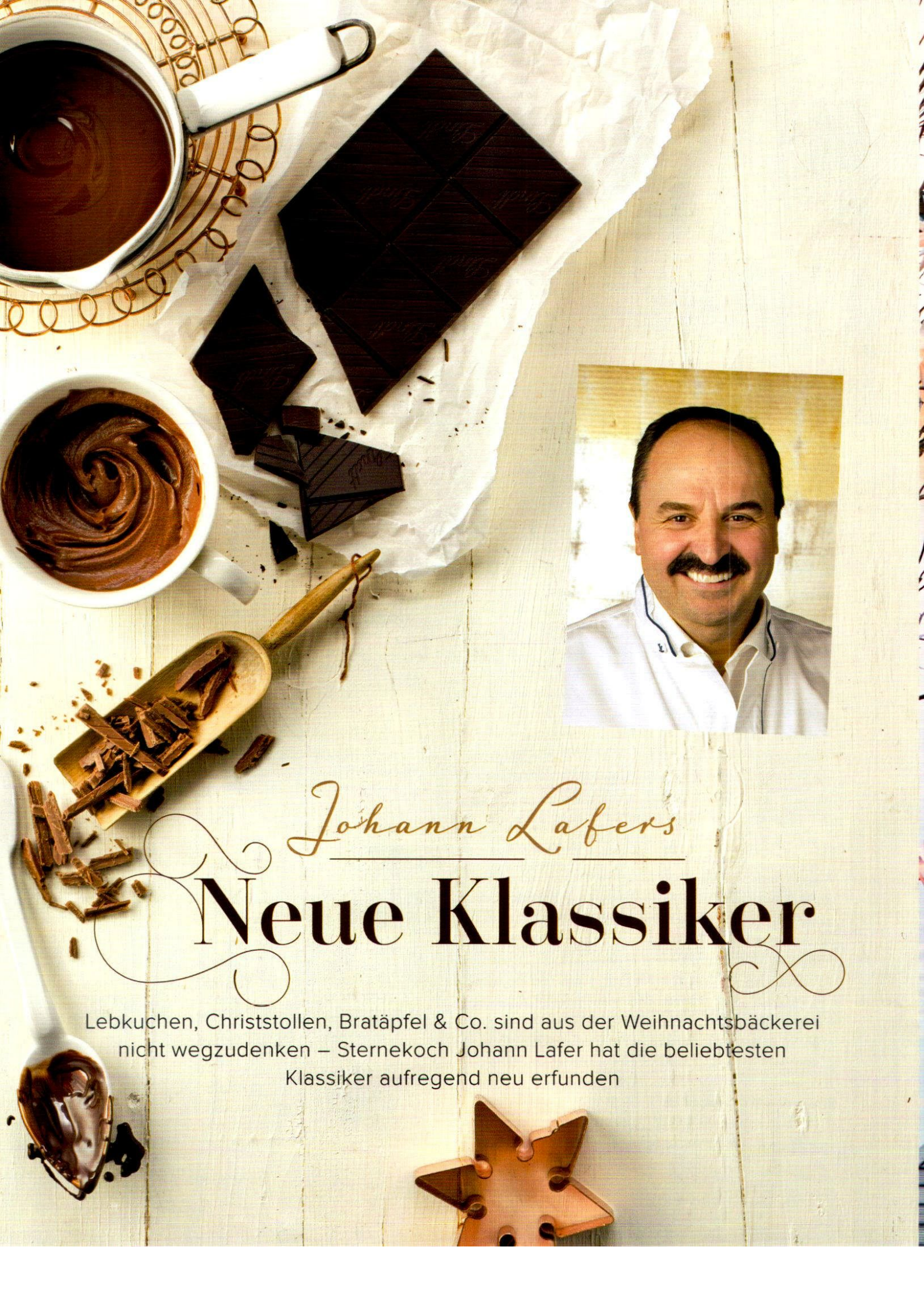
TRÜFFEL MARC DE CHAMPAGNE

Edler Marc de Champagne-Trüffel in einer liebevoll verzierten Hülle aus feiner weißer Chocolate



CARAMEL-AMANDE

Aromatische dunkle Milch-Chocolate gefüllt mit feinstem Caramel auf zarter Crème mit Mandelstückchen



Johann Lafer

Neue Klassiker

Lebkuchen, Christollen, Bratäpfel & Co. sind aus der Weihnachtsbäckerei nicht wegzudenken – Sternekoch Johann Lafer hat die beliebtesten Klassiker aufregend neu erfunden

Lafers Sacher-Torte



Fotos: Jan C. Brettschneider, Styling: Christine Mähler

Schoko-
Lebkuchen-Konfekt
mit Haselnuss-Krokant



Geeister
Christstollen



Glühwein-
Choco-Gugelhupf



LAFERS SACHER-TORTE

Das Lebkuchengewürz gibt der traditionellen Sacher-Torte ein weihnachtliches Aroma. Mit Blattgold garniert ein festliches Highlight.

Zutaten für eine Torte mit etwa 20 cm Durchmesser (8–10 Portionen):

Insgesamt 3 Eier · 3 EL Sonnenblumenöl · 100 g Mehl · 30 g Kakaopulver · 2 TL Backpulver · insgesamt 3 Blatt Gelatine · 150 g Aprikosenmarmelade · 75 ml Mandarinsaft · insgesamt 200 g Lindt Excellence 70 % · 1 Prise Salz · 1–2 TL Lebkuchengewürz · insgesamt 175 g Zucker · 100 g steif geschlagene Sahne · 75 ml Sahne · 25 g Butter
Nach Belieben Blattgold zum Garnieren

Schwierigkeitsgrad: schwierig ★ ★ ★

Zubereitungszeit: ca. 1 ½ Stunden

+ Backzeit 20 Minuten + Kühlzeit ca. 2 Stunden

1. Ofen auf 180 °C vorheizen. 1 Ei mit 75 g vom Zucker mit dem Handrührgerät in etwa 5 Minuten schaumig steif schlagen. Öl mit 50 ml lauwarmem Wasser unterrühren. Mehl mit Kakao und Backpulver mischen, zur Eiermasse sieben und unterheben. Teig in eine gefettete runde Springform (ca. 20 cm Durchmesser) füllen und im vorgeheizten Ofen etwa 20 Minuten backen. Anschließend Biskuit in der Form abkühlen lassen.

2. Inzwischen 2 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Aprikosenmarmelade mit Mandarinsaft aufkochen, Gelatine ausdrücken und in der Mischung schmelzen. Aprikosen-Mandarinen-Gelee durch ein Sieb gießen, etwas abkühlen lassen, auf dem Schokoboden in der Backform verteilen und für 1 Stunde ins Gefrierfach stellen.

3. Die restliche Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Hälfte der Schokolade (100 g) zerkleinern und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die beiden restlichen Eier trennen. Eiweiße mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. Dabei nach und nach 50 g Zucker einrieseln lassen. Eigelbe mit Lebkuchengewürz und 2 EL Wasser in eine Schüssel geben und über einem

leicht köchelnden Wasserbad zu dickcremiger Konsistenz aufschlagen. Gelatine ausdrücken und darin schmelzen. Schüssel vom Wasserbad nehmen, geschmolzene Schokolade unterrühren. Dann zuerst die geschlagene Sahne, danach den Eischnee unterheben. Mousse auf dem Gelee im Tortenring verteilen, Torte für 1 Stunde ins Gefrierfach geben.

4. Sahne mit Butter und den restlichen 50 g Zucker aufkochen, dann die restlichen 100 g Schokolade hacken, unterrühren und in der Sahne schmelzen. Mischung etwas abkühlen lassen.

5. Torte aus dem Gefrierfach nehmen, Form entfernen, Torte auf ein Gitter umsetzen. Schokoladencreme darüber verteilen und fest werden lassen. Nach Belieben mit Blattgold verzieren.

Spekulatius- Makronen



SCHOKO-LEBKUCHEN- KONFEKT MIT HASELNUSS-KROKANT

Feinste weiße Oblaten strukturieren die einzelnen Schichten von Johann Lafers Lebkuchen-Kreation – verführerisch schokoladig, knusprig und optisch fast so schön wie Pralinés.

Zutaten für ca. 30 Stück:

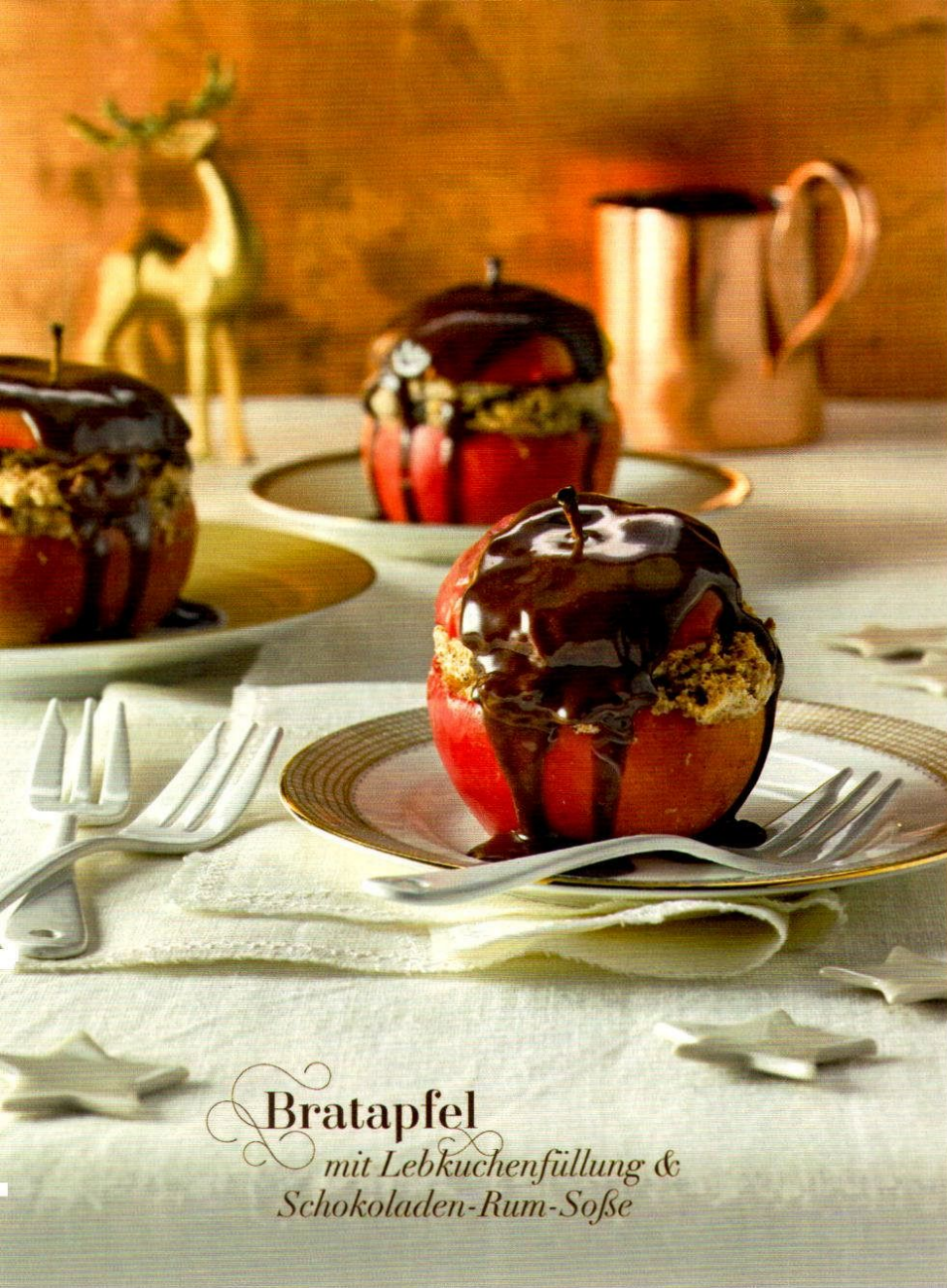
Insgesamt 250 g Zucker · 150 g fein gehackte Haselnüsse · 250 g Kokosfett · insgesamt 200 g Lindt Excellence 70 % · 4 zimmerwarme Eier · 1 EL Lebkuchengewürz · 7 rechteckige Backoblaten 12 x 20 cm

Schwierigkeitsgrad: mittelschwer ★ ★

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

+ ca. 2 Stunden Kühlzeit

1. Ofen auf 200 °C vorheizen. 50 g vom Zucker mit 50 ml Wasser



Bratäpfel mit Lebkuchenfüllung & Schokoladen-Rum-Soße

aufkochen. Die gehackten Haselnüsse unter das Zuckerwasser mischen, die Mischung auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen und im vorgeheizten Ofen in etwa 10 Minuten goldbraun rösten.

2. Das Kokosfett in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. Den Topf vom Herd nehmen. 125 g von der Schokolade klein hacken und zusammen mit Eiern, Zucker und Lebkuchengewürz unterrühren. Die Mischung unter ständigem Umrühren langsam zum Kochen bringen. Die heiße Mischung in eine Schüssel umfüllen und bis zu einer dickcremigen, streichfähigen Konsistenz abkühlen lassen.

3. Vom abgekühlten Haselnuss-Krokant zwei Drittel unter die Schokoladencrème mischen und diese gleichmäßig dünn auf 6 Oblaten streichen. Alle Oblaten aufeinander setzen. Mit der letzten Oblate bedecken, dann das Ganze mit einem kleinen Brett beschweren und im Kühlschrank in etwa 2 Stunden vollständig erkalten lassen.

4. Die restlichen 75 g Schokolade schmelzen, dann gleichmäßig dünn auf den fest gewordenen Schoko-Oblaten-Block streichen, mit dem restlichen Haselnuss-Krokant bestreuen und fest werden lassen. Abschließend das Ganze mit einem scharfen Messer in kleine, etwa 2 x 2 cm große Rauten schneiden.

GEEISTER CHRISTSTOLLEN

Surprise! Statt in den Ofen schiebt Johann Lafer seinen Christstollen ins Kühlfach – und kreiert ein himmlisches Parfait.

Zutaten für ca. 8–10 Portionen:

Ca. 2–3 EL Mandellikör, z. B. Amaretto ·
ca. 2–3 EL Rum · 50 g Orangeat ·
50 g Zitronat · 50 g Rosinen ·
400 ml Sahne · 2 Eier · 4 Eigelb ·
1 TL Lebkuchengewürz · 100 g Zucker ·
2 EL Vanillezucker · Schalenabrieb von
½ Zitrone · Schalenabrieb von ½ Orange ·
200 g Lindt Vollmilch-Chocolade ·
50 g Pistazienkerne · 50 g Mandel-
blättchen, goldbraun geröstet ·
2–3 EL Sonnenblumen- oder Mandelöl ·
Puderzucker zum Bestäuben

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

1. Am Vortag Mandellikör und Rum in einem kleinen Topf erhitzen. Orangeat, Zitronat und Rosinen untermischen und über Nacht darin einweichen.

2. Sahne steif schlagen. Die Hälfte der Schokolade fein hacken oder raspeln. Eier, Eigelbe, Lebkuchengewürz, Zucker und Vanillezucker in eine große Schüssel geben und mit dem Handrührgerät in ca. 5 Minuten schaumig-steif schlagen. Orangen- und Zitronenschalenabrieb hinzufügen. Fein gehackte Schokolade mit Pistazien und Mandelblättchen dazugeben und mit der steif geschlagenen Sahne unter die eingeweichte Orangeat-Zitronat-Rosinen-Mischung heben.

3. Eine spezielle Stollenform (ca. 30 cm lang) leicht mit Öl einpinseln und mit Frischhaltefolie auslegen. Parfaitmasse hineinfüllen, Folie darüberschlagen, gefüllte Form für ca. 6 Stunden in das Gefrierfach stellen.

4. Für die Glasur die restliche Schokolade mit dem Öl im nicht zu heißen Wasserbad schmelzen (die Mischung soll nur gerade flüssig werden). Das Parfait mithilfe der Folie aus der Form auf ein Gitter stürzen und die Oberfläche zügig mit der Glasur überziehen. Abschließend den Stollen mit Puderzucker bestäuben und in Scheiben schneiden.

GLÜHWEIN-CHOCOGUGELHUPF

Lebkuchen- und Glühweinduft – mit seinem würzigen Napfkuchen bringt Johann Lafer den Zauber der Weihnachtsmärkte auf die Kaffeetafel.

Zutaten für einen Gugelhupf mit ca. 20 cm Durchmesser:

100 g Lindt Excellence 70 % · 250 g zimmerwarme Butter · 250 g Zucker · feiner Schalenabrieb von 1 Orange · 4 Eier · 250 g Mehl · 1 EL Backpulver · 2 EL Kakao · 150 ml hochwertiger Glühwein, selbst gemacht oder gekauft · 1 EL Lebkuchengewürz · 2 EL Rum · ca. 150 g Puderzucker · gehobelte Schokolade nach Belieben

*Schwierigkeitsgrad: leicht ★
Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
+ ca. 60 Minuten Backzeit*

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine mittelgroße Gugelhupfform von etwa 20 cm Durchmesser mit etwas Butter gleichmäßig ausfetten und mit Mehl bestäuben. Schokolade fein raspeln.
2. Butter mit Zucker und Orangenschale in eine große Schüssel geben und mit dem Handrührgerät in etwa 5 Minuten schaumig aufschlagen. Dann nach und nach die Eier einzeln unterrühren. Mehl mit Backpulver, Kakao und Lebkuchengewürz mischen, die Mischung unter die Eiermasse heben. Anschließend 125 ml vom Glühwein abmessen und mit dem Rum und der fein geraspelten Schokolade unter den Teig rühren.
3. Teig in die Gugelhupfform füllen, Kuchen im Ofen etwa 60 Minuten backen. Anschließend herausnehmen, etwas abkühlen lassen und auf ein Kuchengitter stürzen.
4. Für den Überzug den restlichen Glühwein mit Puderzucker zu einem dickflüssigen Guss verrühren und diesen von oben über den ausgekühlten Gugelhupf gießen, sodass der Guss in dicken Strähnen seitlich heruntertropft. Nach Belieben noch mit gehobelter Schokolade bestreuen.

SPEKULATIUSMAKRONEN

Zimt, Muskatnuss, Nelken und Anis geben Lafers Makronen die weiblich-nächtliche Würze, Schokolade bringt edlen Glanz.

Zutaten für ca. 30 Stück:

120 g feine Kokosraspel · 250 g Zucker · feiner Schalenabrieb von 1 Zitrone · 1 EL Spekulatiusgewürz · 4 Eiweiß · 20 g Mehl · ca. 30 runde Backblaten mit ca. 4 cm Durchmesser · 150 g Lindt Excellence 70 % · 10 g Kokosfett

*Schwierigkeitsgrad: leicht ★
Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
+ 15 Minuten Backzeit*

1. Kokosraspel mit Zucker, geriebener Zitronenschale, Spekulatiusgewürz und Eiweißen miteinander verrühren und in einer Schüssel über einem leicht siedenden Wasserbad auf etwa 70 °C erhitzen. Anschließend die Mischung vollständig abkühlen lassen.
2. Ofen auf 160 °C vorheizen. Mehl unter die abgekühlte Makronenmasse rühren und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Masse auf die Backblaten spritzen und diese nebeneinander auf ein Backblech setzen. Im Ofen in etwa 15–20 Minuten goldbraun backen, davon die letzten 5 Minuten bei leicht geöffneter Ofentür.
3. Schokolade klein hacken und mit Kokosfett in einer kleinen Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Makronen bis zur Hälfte in die Schokolade tauchen, auf ein Gitter setzen, Schokolade fest werden lassen.

BRATAPFEL MIT LEBKUCHENFÜLLUNG UND SCHOKOLADEN- RUM-SOSSE

Johann Lafers raffinierte Bratapfel-füllung geht auf wie ein himmlisch luftiges Soufflé.

Zutaten für 4 Portionen:

Insgesamt 75 ml Rum · 30 g Rosinen · 200 g Lindt Excellence 70 % ·

150 ml Sahne · 50 g Zucker · 100 g gemahlene Mandeln · 4 schöne große Äpfel · 2 Eiweiß · 50 g Puderzucker · 1–2 TL Lebkuchengewürz

*Schwierigkeitsgrad: leicht ★
Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten
+ 30 Minuten Backzeit*

1. Die Hälfte vom Rum mit 50 ml Wasser und 2 EL vom Zucker erhitzen. Rosinen darin über Nacht einweichen.
2. Die Schokolade klein hacken. Sahne mit restlichem Zucker aufkochen, Topf vom Herd ziehen, Schokolade nach und nach unterrühren und darin schmelzen. Soße mit restlichem Rum aromatisieren und abkühlen lassen.
3. Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Eine Auflaufform ausbuttern. Mandeln in einer Pfanne goldbraun rösten, danach abkühlen lassen. Äpfel waschen, trocken reiben und einen Deckel abschneiden. Die Äpfel zunächst entkernen, dann mit einem kleinen Löffel aushöhlen. Fruchtfleisch in einer Pfanne mit Butter kurz andünsten, dann die eingeweichten Rosinen unterschwenken. Mischung in die ausgehöhlten Äpfel füllen und diese in die Auflaufform stellen.
4. Eiweiß mit dem Puderzucker und Lebkuchengewürz zu steifem Schnee schlagen, geröstete Mandeln unterheben. Masse in die Äpfel füllen, den Deckel aufsetzen und im vorgeheizten Ofen etwa 30 Minuten braten. Die Äpfel auf Teller umsetzen und mit der kalten Schokoladen-Rum-Soße überziehen.

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





Süße Wartezeit

Der Lindt Choco Spass mit seinen lustigen Figuren und feiner Lindt Vollmilch-Chocolade bringt die Augen kleiner Genießer immer wieder zum Leuchten. Dieses Jahr verkürzen lustige Wichtel und der Santa das Warten auf Weihnachten.

@ www.lindt.com

Die ganze Welt VON LINDT

„Schokolinarische“ Höhepunkte

Inspiziert vom Patisserie-Contest 2015 der Jeunes Restaurateurs d'Europe widmet sich die **Sonderausstellung „Schokolinarik“** im Lindt Schokoladenmuseum in Köln vom 25.11.2015 bis zum 31.1.2016 der süßen Krönung jedes Festessens: Schokoladendesserts. Die ausgestellten Werke der Spitzenpâtissiers regen sicher zu eigenen Kreationen an – ein begleitendes Kursprogramm in der Confiserie gibt dazu den professionellen Rahmen. Für Kinder hält das Lindt Schokoladenmuseum das ganze Jahr über „schokolinarische“ Aktivitäten und Kurse bereit. Hit in der Weihnachtszeit: eine eigene **Hohlfigur wie den Weihnachtsmann gießen** (ab 8 J.). Im **Pralinenkurs** (ab 10 J.) können die Kleinen ihre Fantasie und Schokolust an selbst erfundenen, köstlich alkoholfrei gefüllten und liebevoll dekorierten Pralinés ausleben. Ein genussvolles Erlebnis, das Spaß macht.

Informationen zu allen Kursen finden Sie hier:

@ www.schokoladenmuseum.de

Öffnungszeiten: Di. bis Fr. 10–18 Uhr, Sa./So./feiertags 11–19 Uhr;
Kontakt: +49 (0)221 931 888-0/-16



Liebe Kinder!

Stellt euch vor: Eines Tages klopf es an der Kinderzimmertür und herein spaziert der Lindt Teddy mit seinem goldenen Fell und dem roten Herzen am Band. Will mit euch spielen, herumtollen, lesen, Kakao trinken. Nicht möglich? Aber doch! Mit Fantasie und Farbe könnt ihr euch sehr schön ausmalen, wie das wäre!

Macht mit beim Lindt Malwettbewerb „Der Lindt Teddy zu Besuch“

- Malt auf einem DIN-A4-Blatt, wie euch der Lindt Teddy zu Hause besucht. Wo steht oder sitzt er? Was macht ihr zusammen? Das alles ist eurer Fantasie überlassen. Tipp: Besonders schön glänzt der goldene Lindt Teddy mit seinem roten Herzen, wenn ihr ihn einfach ausschneidet und an passender Stelle einklebt.
- Schreibt euren Namen, eure Adresse und euer Alter auf die Rückseite des Bildes und schickt es per Post an: Lindt & Sprüngli GmbH, Stichwort: „Malwettbewerb“, 52094 Aachen. Einsendeschluss: 18. Januar 2016

Unter den lustigsten und originellsten Bildern wählt eine Lindt Jury den Hauptgewinn aus:

1. Preis: ein Wochenende in Köln

... mit Besuch und Führung im Lindt Schokoladenmuseum für die ganze Familie (2 Erwachsene plus 2 Kinder bis 14 Jahre), inkl. Bahnreise und Übernachtung in einem schönen Hotel*

Unter allen Einsendern verlost Lindt außerdem
30 Schokopakete im Wert von je 30 €

Die drei schönsten Bilder werden in der Osterausgabe der Chocoladenseiten veröffentlicht.



* Gewinn einlösbar 27.2. bis 17.12.2016 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.

Spiel der Aromen

Amarettini sind bekannt als perfekte Begleiter zu Espresso, Caffè Crema und Cappuccino. Man tunkt die bittersüßen Mini-Mandelplätzchen, auf einem Löffelchen elegant balancierend, kurz in das Getränk, um sie sich dann auf der Zunge zergehen zu lassen. Bei ihrer neuesten Tafel CREATION Amarettini verbanden die Maîtres Chocolatiers von Lindt das zartbittere Aroma weißer Mandeln mit zartschmelzender Schokolade: Amarettini- und Gebäckstückchen in Amarettinicrème, umhüllt von feinsten Vollmilch-Chocolade. Natürlich kann man CREATION Amarettini Stückchen für Stückchen zum Kaffee genießen – aber auch allein für sich schmecken sie traumhaft gut.

@ www.lindt.com

Lindt Chocoladen Club

Sie suchen ein Geschenk für die beste Freundin, die Schwiegereltern, für jemanden, der Schokolade über alles liebt? Hier die ideale Lösung, mit der Sie Schokoladenfans beglücken können: ein Geschenk-Abonnement im Lindt Chocoladen Club. Dessen Mitglieder erhalten Monat für Monat (mit Ausnahme der Sommerpause) eine exklusive Genießerkollektion mit erlesenen Produkten aus dem Hause Lindt. Jeweils eine dekorative Geschenkbox, gefüllt mit feinsten Chocoladen, exklusiven Spezialitäten, neuesten Kreationen der Maitres Chocolatiers, Rezepten zum Sammeln ... Ein großartiges Geschenk, das man sich natürlich auch selbst machen kann.

So einfach verschenken Sie Freude:

Melden Sie sich über Internet, Telefon oder Post an und teilen Sie uns Ihre Kontaktdaten und die Lieferanschrift des Beschenkten mit. Lindt Chocoladen Club, 33577 Bielefeld, www.lindtchocoladenclub.de/probeabo
Tel. 01 80 / 5 88 60 04* (Bestellungen)
Tel. 01 80 / 5 88 60 05* (Service u. Beratung)

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



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 OBJEKTL EITUNG Doris Henzler CHEFREDAKTEUR Jens Leichsenring PROJEKTL EITUNG Brigitte Buhmann ART DIRECTION Melanie Ibl, Sabine Krohberger MITARBEITER DIESER AUSGABE Oliver Armknecht, Nicole Grinzinger, Gisela Haberer, Anja Hanke-Schlepütz, Isabell Heßmann, Norbert Misch-Kunert, Monika Sattrasai, 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, 8137 München, Tel. 0 89 / 64 27 97-0, Leitung: Stefan Endrös) REPRODUKTION Media Diversified, München DRUCKEREI B+B Media Services, Mönchengladbach

Herstellernachweise für die Seiten 12–19: S. 12: Geschirr: privat, Holzstern: 7. Zimmer Hamburg; S. 13: Korb: Privat; S. 15: Schachteln, Holzzahlen, Filzkugeln: Idee.der Kreativmarkt/ www.ideal-shop.com, schmaler Holzstern, Glaskugeln: Depot, breiter Holzstern: 7. Zimmer Hamburg; S. 17: Filz, Tonpappe, Draht: Idee Kreativ (Bastelbedarf); S. 18: Holzkerzenleuchter: Octopus Versand, Leuchtstern: Herrnhuter Sterne GmbH/über Minimarkt hamburg/www.minimarkt.com, S. 19 Filz: Bastelbedarf.

HELLO! GEWINNER

FANTASIEVOLL, ABWECHSLUNGREICH, DIE PURE LEBENSFREUDE!

„Mach mit, sei selbst kreativ“ baten wir in der Ostersausgabe der Chocoladenseiten. Viele Fans zeigten mit Zeichnungen, Collagen, Installationen und mehr, was HELLO für sie bedeutet. 30 Schokopakete gingen an die Gewinner, die drei schönsten Werke kamen von Isabella (1), Monika (2) und Friederike (3).

@ www.facebook.com/LindtHello

Lindt Newsletter

Neue Produkte und feine Rezepturen, verführerische Geschenke, Saison-Spezialitäten oder vorteilhafte Code-Aktionen – der Newsletter von Lindt informiert stets aktuell rund um die Kreationen der Maitres Chocolatiers. **Einfach anmelden unter www.lindt.de/newsletter oder über den QR-Code.**





Tiefschwarze Verführung

Ribes nigrum L., Cassis, Schwarze Johannisbeere: Sie ist dunkel wie nachtblauer Samt und hat ein unverwechselbares Geschmacksprofil. Ihr Aroma verleiht Getränken und hochwertigen Parfums oftmals ihren Charakter. Gründe genug für die Maitres Chocolatiers, sich der süß-herben Beere anzunehmen. Nun glänzt sie als fruchtige Füllung auf einem Bett von cremig-dunkler Mousse au Chocolat unter einer knackigen Hülle aus kräftiger Edelbitterschokolade. Lindt Edelbitter Mousse Schwarze Johannisbeere ist ein exquisiter Dreiklang mit einem spannenden Aromenspiel. Es wäre wirklich eine Sünde, dieser dreifach dunklen Verführung zu widerstehen.

@ www.lindt.com

Chocoladenseiten-Gewinner

Den Luxusurlaub für 2 Personen im 6-Sterne-Hotel The Chedi Andermatt mitten in den Schweizer Bergen gewann Heike Schweinfurth aus Rauberg. Herzlichen Glückwunsch!



Herzige Botschaft

Alle lieben ihn, den niedlichen Teddy aus feiner Lindt Chocolate, der Groß und Klein verzaubert. Allein schon sein goldenes Fell und sein freundlicher Blick sorgen für helle Freude bei jedem Beschenkten. Das ganz Besondere an jedem Lindt Teddy ist aber der rote Herzanhänger in der goldfarbenen Fassung. Es macht ihn zum Botschafter für alles, was wirklich von Herzen kommt.

Gewinnen Sie eines von 1.000 Herzen aus der Charm Club Kollektion von THOMAS SABO!



Wer jetzt einen Lindt Teddy mit einem Gewicht von 100 g kauft oder geschenkt bekommt,



sollte ihm nicht nur ins liebe Gesicht schauen, sondern auch auf die Unterseite: Dort ist im Bodenetikett ein Code versteckt, mit dem man eines von 1.000 roten Herzen aus der Charm Club Kollektion von THOMAS SABO im Wert von 39 Euro gewinnen kann.

Thomas Sabo

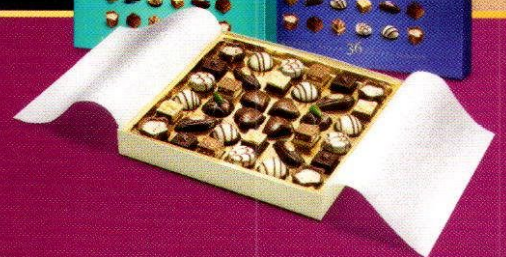
So geht's: Gewinncode im Bodenetikett entdecken und auf www.lindt.de/teddy eingeben ... und mit etwas Glück gewinnen.

„WIR LIEBEN KLEINE
KOSTBARKEITEN.“

MINI PRALINÉS VON LINDT.



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



Lindt

SCHWEIZER MÂITRE CHOCOLATIER
SEIT 1845