

Chocoladen

DAS LINDT MAGAZIN FÜR GENIESSER

Seiten



UNWIDERSTEHLICH SCHOKOLADIG

Johann Lafers raffinierte Rezepte
für den Osterkaffee

ZITRUS-SPECIAL

Lindt Chocolate trifft auf
fruchtige Zitrusfrische

FLOWER-POWER FÜR OSTERN

Der neue Lindt Goldhase
Blumen Edition



Im
Gespräch:
der Maître
Chocolatier

„SO ENTSTEHT DER LINDT-TYPISCHE,
EINZIGARTIGE SCHMELZ!“

Lindt 

SCHWEIZER MAÎTRE CHOCOLATIER
SEIT 1845

7 INHALT L



22

HELLO Bunny – so feiern Sie Ostern einmal ganz anders!



Hier genießen Sie ...

- 4 Osterinspirationen**
Von feinen Flamingos, starken Kooperationen und schokoladigen Nachtausflügen
- 6 Tierisch schick**
Der Lindt Goldhase präsentiert sich im neuen Design als modischer Trendsetter
- 10 Der Frühling steht vor der Tür!**
Endlich geht es wieder raus ins Freie!
Wir zeigen, wie Sie den Frühling an Ostern nach Hause holen
- 18 Zehn Glücksmomente**
Gönnen Sie sich eine kleine Auszeit vom Alltag mit den zartschmelzenden Lindor Kugeln
- 22 Ostern mal anders**
Unkonventionell, frech, cool: Tipps für ein Osterfest der individuellen Art
- 28 Dem Besonderen auf der Spur**
Der Maître Chocolatier von Lindt im Interview: „Deshalb ist Lindt Excellence einzigartig!“
- 32 Ein Geschenk für große Anlässe**
Ob bei Hochzeiten, Geburten oder Jubiläen, die edlen Lindt Pralinés Hochfein sind gern gesehene Gäste
- 34 Schokolade trifft Zitrusfrische**
Der Geschmack des Sommers: spritzige Zitrusfrüchte und cremige Lindt Chocolate
- 38 Modische Minis**
Lindt Mini Pralinés im trendigen Patches-Look
- 40 Einladung zum Osterkaffee**
Sternkoch Johann Lafer versüßt mit raffinierten Schokoladen-Kreationen Ihr Osterfest
- 48 Die ganze Welt von Lindt**
Spannendes und Neues aus der großen, feinen Welt der Lindt Chocolate



Liebe Leserinnen
und Leser!

Ostern liegt wieder einmal früh im Jahr. Schon am 1. April darf der Osterhase Schokoladeneier verstecken. Ob er das im Grünen machen kann? Wie das Wetter auch wird – mit diesen Chocoladenseiten holen wir den Frühling nach Hause. Mit wundervollen Blumen und der neuen Goldhasen Blumen Edition feiert die Lindt Familie ein fröhliches Osterfest (ab S. 10). Da dürfen natürlich viele kleine und große Lindt Eier nicht fehlen. Auch Johann Lafer hat sich Gedanken gemacht, was an solch einem Festtag Freude bereitet, und hat verführerische Bäckereien mit feiner Lindt Chocolate gezaubert (ab S. 40)!

Viele feiern Ostern aber ganz anders, zu zweit oder mit Freunden. „Ostern mal anders“ haben wir deshalb unsere Ideenstrecke für den HELLO Bunny und seine köstlich gefüllten HELLO Eggs genannt (ab S. 22). „Schokolade trifft Zitrusfrische“ hieß das Motto der Maitres Chocolatiers. So kreierten sie fruchtig-frische Rezepturen, mal knackig, mal cremig oder unendlich zartschmelzend gefüllt. Ob Lindor Citrus, Lindt Excellence Limone-Ingwer oder Lindt Creation Pomelo – für diese Neuheiten sollten Sie sich Zeit nehmen und sie sich auf der Zunge zergehen lassen! Ein paar Minuten am Tag nur für sich – das sind für viele von uns wahre Glücksmomente im Alltag. Mein Tipp: Genießen Sie diese Auszeiten ganz bewusst mit einer Lindor Kugel. Ihre unendlich zartschmelzende Füllung tut der Seele gut und gibt Kraft für die nächsten Aufgaben (ab S. 18).

Ich wünsche Ihnen viele dieser genussvollen Glücksmomente und ein frohes Osterfest! Ihr

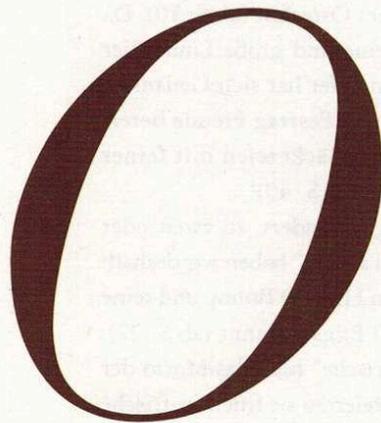
DR. ADALBERT LECHNER
Geschäftsführer Lindt & Sprüngli Deutschland





Beschwingt in den Frühling – mit Mini Pralinés Flamingo

Flamingos stehen für Schönheit und Grazie, dazu symbolisieren sie mit ihrem zarten bis leuchtenden Rosa Leichtigkeit und Lebenslust – Attribute, die sich ganz wunderbar mit den Lindt Mini Pralinés verbinden lassen. Deshalb gibt es sie jetzt für kurze Zeit mit Geschenk-schleife und stylischem Flamingo-Anhänger: als kleine, feine Aufmerksamkeit zum Verschenken oder zum lustvollen Genießen mit den besten Freundinnen. Genauso raffiniert wie die klassischen Lindt Pralinés, sind sie nur halb so groß. Umso öfter kann man sich von der erlesenen Vielfalt verführen lassen.



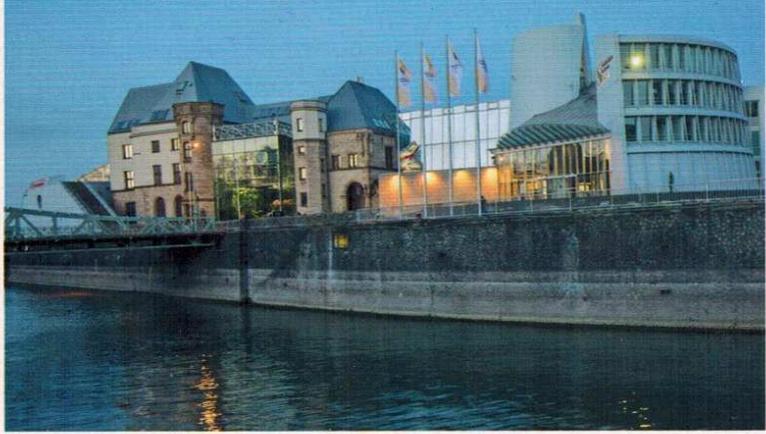
OSTER-INSPIRATIONEN

... rund um feine Lindt Chocolate – von stylischen Mini Pralinés-Verpackungen über einen ganz besonderen Goldhasen bis zu den erlesenen Kakaosorten der Lindt Premium-Chocolate

SAG ES MIT DEM GOLDHASEN

Die edle goldene Hülle, das Glöckchen am dekorativen roten Band – keine Frage, über einen Lindt Goldhasen freut sich jeder von Jung bis Alt. Noch ein klein wenig schöner ist es aber, wenn der unwiderstehliche Osterliebbling mit einer kleinen persönlichen Botschaft versehen wird. Genau das ist jetzt möglich. Ob Sie sich bei einem lieben Menschen bedanken wollen, vielleicht auch sagen, wie sehr Sie ihn lieben, oder einfach nur frohe Ostern wünschen – mit den Goldhasen mit speziellem Bändchen zeigen Sie Ihren Mitmenschen, was sie Ihnen bedeuten. Einfach bei Ihrem Händler einen Goldhasen mit einem der neun emotionalen Botschaften und süßen Kosenamen aussuchen und schon wird der Goldhase zu Ihrem ganz persönlichen Boten der Gefühle.





NACHTS IM MUSEUM

Was leuchtet golden im Dunkeln und zieht große wie kleine Schleckermäulchen magisch an? Das ist der Brunnen im Schokoladenmuseum zu Köln: drei Meter hoch, mit 40 goldenen Kakaofrüchten verziert und mit 200 Kilogramm frischer Schokolade gefüllt. Naschen ausdrücklich erlaubt! Über zwölf Millionen Besucher haben das Wahrzeichen bereits bei Tage besucht, bewundert und sich daran gelabt. Nun kann man sich das einzigartige Vergnügen auch nachts gönnen, verbunden mit einer Entdeckungsreise durch das Museum. Für Familien mit Kindern zwischen acht und zwölf Jahren haben sich die Mâitres Chocolatiers ein spannendes Nachtprogramm ausgedacht: Sie besuchen die Herstellung im Museum und reisen zu den Erfindern der Schokolade. Gemeinsam lösen sie knifflige Rätsel und probieren verschiedene Schokoladensorten in fast völliger Dunkelheit. Termine, Infos und Anmeldung unter:

@ www.schokoladenmuseum.de/de/aktuelles/details/nachts-im-museum

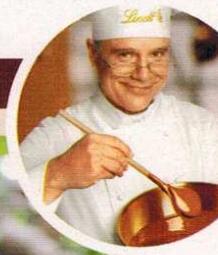
Der Osterhase hat dieses Jahr wegen einer Erkältung keine Eier gebracht? Das muss ein Scherz sein! Stimmt, der Ostersonntag fällt 2018 auf den 1. April. Ein guter Anlass, um sich festlich in den April zu schicken.

Ein bisschen Herz muss sein!

Geburtstag, Ostern, Weihnachten – das sind die klassischen jährlichen Anlässe, um die Liebsten zu beschenken. Ein Geschenk, das von Herzen kommt, bereitet aber auch an jedem anderen Tag Freude. Deshalb haben sich die Mâitres Chocolatiers von Lindt eine besonders süße Aufmerksamkeit ausgedacht: kleine Chokoladen-
Herzen. Die können Sie das ganze Jahr über verschenken, um sich zu bedanken oder Ihre Wertschätzung zu zeigen. Neben den drei roten Herzvarianten gibt es noch eine spezielle in edlem Gold, die jeden Tag zu etwas Besonderem macht.



NACHGEFRAGT



Gibt es beim Kakao unterschiedliche Sorten, so wie beim Wein?

Mâitre Chocolatier von Lindt: „Wer beste Schokolade herstellen möchte, braucht nicht nur das Know-how dafür und die Erfahrung, sondern vor allem erlesene Zutaten – also auch besten Kakao. Dafür kommen vier Sorten infrage: die beiden Edelkakaosorten Criollo und Nacional sowie der Konsumkakao Trinitario und Forastero. **Criollo** ist der edelste Kakao mit einem facettenreichen Geschmack und weichen, nussigen und an Trockenfrüchte erinnernden Aromen. Wir verwenden ihn zum Beispiel für unsere Lindt Excellence. Ein Criollo-Baum trägt deutlich weniger Früchte als andere Sorten und ist sehr empfindlich. Deshalb sind die Bohnen sehr teuer. **Nacional** steht dem edlen Verwandten in puncto Seltenheit und Wert kaum nach. Er besitzt würzig-blumige Noten. Der Anteil von Criollo und Nacional an der Jahreswelternte macht zusammen gerade einmal fünf Prozent aus. Wie beim Wein ist auch beim Kakao der Anbauort, das sogenannte Terroir, wichtig für den Geschmack. Criollo ist nicht gleich Criollo, Nacional nicht gleich Nacional und somit ist auch Schokolade nicht gleich Schokolade. Es liegt ganz an uns und unserem Können, den Kakao nach seinen unterschiedlichen Sorten, Aromen, Herkunftsländern und Terroirs aufeinander abzustimmen, sodass eine harmonische Mischung entsteht. Mehr dazu finden Sie übrigens ab Seite 28.“

Frühlingsboten!

Seit Generationen bringt der Lindt Goldhase Glanz und Genuss in die Osterzeit. Grund genug, der Kultfigur einen würdigen Rahmen zu geben – mit bezaubernden Blumen-Arrangements von Blumenkünstler Heiko Kalitowitsch



Eigentlich ist der Lindt Goldhase ja ein Denkmal für sich, das keine besondere Inszenierung braucht, um groß dazustehen: Er beeindruckt gleichermaßen mit seinem schönen Gesicht, der glänzenden Goldfolie und dem hell klingenden goldenen Glöckchen am roten Schleifenband. Das bekam der kultige Osterklassiker bereits vor 65 Jahren von seinem Schöpfer, einem Maître Chocolatier von Lindt, umgelegt. Generationen von großen und kleinen Fans des Lindt Goldhasen freuen sich seitdem Jahr für Jahr auf den Frühling: Denn

wenn die ersten zarten Blumen blühen, ist Ostern nicht weit und sie dürfen der Verführung nachgeben, die die Goldhasen in sich tragen: feinste Lindt Alpenvollmilch-Chocolade! Heiko Kalitowitsch, prominenter Blumenkünstler aus Köln, hat den Lindt Goldhasen nun inmitten der Blütenpracht des Frühlings und im unendlichen Grün des Dschungels in Szene gesetzt. Ob der klassische Goldhase, der neue Lindt Goldhase aus der Blumen Edition oder der Goldhase Animal Print – inmitten der kraftvollen, mal zarten floralen Arrangements sind sie ein Augen- und Gaumenschmaus.



Lindt Goldhase

Rot und Gold leuchten um die Wette und verstärken sich gegenseitig. Zwischen den Tulpen versammelt sich auf dem roten Blütenteppich eine ganze Familie des Lindt Goldhasen aus feinsten Lindt Alpenvollmilch-Chocolade.

Goldhase Blumen Edition

Hyazinthen gehören zu den schönsten Frühlingsboten. Schon im März verströmen sie ihren süßen Duft. Ein üppig blühendes Nest für den Lindt Goldhasen Blumen Edition.



Fotos: Studio Krentz Photography; Styling: Heiko Kalitowitzsch

Goldhase Animal Print

„Kleider machen Leute“, sagte sich der Lindt Goldhase und schmückte sich mit angesagten Tiger- und Leopardmustern. Die kommen im Dschungel besonders gut zur Geltung. Als Must-haves dürfen die passenden Eier von Lindt nicht fehlen.



FRÖHLICHE
Ostern

mit den Liebsten



Mit dem Osterfest stimmen wir uns auf den Frühling, auf die warme Jahreszeit ein – und genießen die österlichen Köstlichkeiten von Lindt

Der Frühling ist zurück, die Erde erwacht wieder – alles wächst und blüht. An Ostern erleben wir die Natur und ihr Erwachen immer ganz bewusst. Besonders, wenn der Osterhase seine Ostereier im Grünen versteckt. Dann bringen sich die feinen Lindt Chocoladen-Eier und die zarten Blüten gegenseitig zum Leuchten. Dass der Osterhase bunte Eier versteckt, hat eine lange Tradition. Über die Hintergründe rätselt man bis heute. Denn es ist ja schon ein wenig eigenartig, dass ein Hase an Ostern die Eier bringen soll. Theorien für die Herkunft gibt es viele – je nach Region ganz unterschiedliche. Die naheliegendste: Sowohl

der Hase als auch die Eier gelten seit vielen Jahrhunderten als Symbole für das Erwachen der Natur und der Fruchtbarkeit. Beides zu verbinden, lag für die Menschen früherer Zeiten nahe.

Bunte Eier passen aber nicht nur wegen des Themas prima zu Ostern: Die Feiertage nutzen viele, um das Zuhause frühlinghaft zu schmücken und es sich gemütlich zu machen. Dann trifft sich die ganze Familie zum Osterfrühstück, die Kinder suchen Schokoladeneier und Groß und Klein freuen sich über die vielen feinen Osterköstlichkeiten von den Mâtres Chocolatiers von Lindt.



1 *Ab ins Körbchen!*
Schneiden, flechten, kleben: Die süßen kleinen Osternester sind kinderleicht zu basteln und bieten reichlich Platz für den Lindt Goldhasen, Choco-Käfer und viele Eier. @ Bastelanleitungen unter www.lindt.com

Und wenn der Goldhase in seinem Möhren-Mobil unterwegs ist, dient so ein Nest auch mal als Möhren-Mobil-Garage. Dann dürfen die Möhren-Taler als Ersatzräder natürlich nicht fehlen.



Ostern ist aber auch die Zeit, um an andere zu denken. Am Ostersonntag Eier zu verschenken, ist seit vielen Jahrhunderten Brauch. Mit zahlreichen Geschenkideen rund um köstliche Lindt Eier und den Lindt Goldhasen halten die Mâitres Chocolatiers von Lindt diese Tradition aufrecht. Seit dem 17. Jahrhundert ist es zudem Brauch, Hühnereier zu bemalen und zu verstecken. Im 19. Jahrhundert gab es dann erstmals Ostereier aus Schokolade. Bald schon wurden sie auch dazu verwendet, die Wohnungen liebevoll zu dekorieren. So lachen sie uns aus selbst gebastelten Nestern an, hängen an Forsythienzweigen oder sind fröhliche Farbakzente auf dem gedeckten Tisch. Viele wundervolle Möglichkeiten, eine fröhliche Osterstimmung und den Frühling ins Haus zu holen, zeigen wir Ihnen mit unseren tollen Bastel- und Dekoideen rund um die österlichen Köstlichkeiten von Lindt.



2

Mini-Nester für zwei

Aus Eierkartons werden mit Draht, Schleife, Dekostroh und je einem Lindor Mango- und einem Alpenvollmilch-Mini-Ei kleine, dekorative Nester.

@ Bastelanleitungen unter www.lindt.com



Frohe Ostern, Mama und Papa!

Wenn sie mal immer so brav wären ... Anscheinend sorgt die Vorfreude auf die Lindt Köstlichkeiten an der Ostertafel für eine wundervolle Osterstimmung.

3

4

*Frühlingshafte
Lindt Goldhasen*

„Willkommen Frühling!“, scheint diese österliche Lindt Goldhasen-Familie zu rufen. Der Blütenzauber findet nicht nur in den Vasen, sondern auch auf den entzückenden neuen Lindt Goldhasen der Blumen Edition statt.



5

Bunte Eiervielfalt

Die selbst gebastelten Vasen und Becher verbinden Blütenpracht und feinste Lindt Chocolate. Hinein kommt, was hübsch blüht oder köstlich schmeckt, wie Lindor Eier, Blätterkrokant-Eier, Marc de Champagne-Trüffel-Eier, Creation-Eierlikör-Vanille- oder Cresta-Eier.

@ Bastelanleitungen unter www.lindt.com



Ostern à la française

Im Fahrradkorb mit frischen Blumen haben sich neben dem Lindt Goldhasen auch die neuen Lindt Eier à la Macaron versteckt – verpackt als großes Geschenk und als Macarons-Röhrchen.

6

So halten Blüten länger

Wer lange Freude an seinen Sträußen, Gestecken und Ostergebinden haben möchte, sollte folgende Tipps beachten:

Saubere Gefäße

Vasen und Pflanzgefäße sollten Sie stets gründlich reinigen. So reduzieren Sie Keime, die das Wasser umkippen lassen.

Blätter entfernen

Knipsen Sie alle Blätter der Blumen ab, die sonst im Wasser wären.

Richtig anschneiden

Schneiden Sie die Blumenstängel nicht nur nach dem Kauf an, sondern jeden zweiten Tag. Nehmen Sie dazu ein scharfes Messer, keine Schere, und schneiden Sie weiche Stiele gerade an und die harten schräg.

Wassertemperatur und -härte

Achten Sie darauf, dass das Wasser möglichst weich und auf jeden Fall zimmerwarm ist. Wasserwechsel: alle zwei Tage.



*Eierlauf mit
Lindor*



Die Spielregeln beim Eierlauf im Wohnzimmer sind so einfach wie verlockend: Der Gewinner darf das köstliche Lindor Ei sofort vernaschen.

8

Omas Liebling

Doppelte Freude für die Großmutter: Sie darf sich auf das Lächeln ihrer Enkelin und das reichlich gefüllte Lindor Präsent-Ei freuen. Damit Oma es nicht sofort entdeckt, muss man sich ganz schön groß machen.





9

Luftige Goldhasen

Die Girlande aus buntem Papier in Goldhasenform zaubert Jahr für Jahr Osterstimmung in die Wohnung. Den großen, echten Lindt Goldhasen kann Papa zum Glück nicht lange oben halten – er wiegt schließlich ein Kilogramm.

📌 Bastelanleitungen unter www.lindt.com



Holen Sie sich an Ostern den Frühling nach Hause – mit Blüten und Blumen, dem Lindt Goldhasen und zartschmelzenden Lindt Chocoladen-Eiern

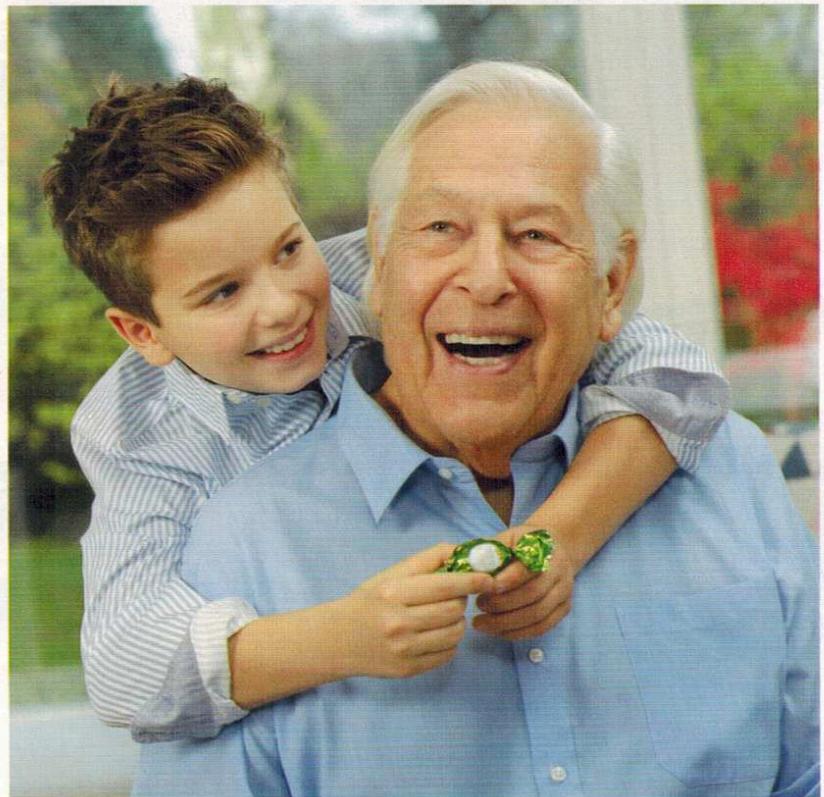
Anleitungen
online

Viele der stimmungsvollen Dekorationen und Basteleien finden Sie mit ausführlichen Anleitungen im Internet unter www.lindt.com

10

Zeit für uns

Was liebt der Opa am meisten? Zeit mit den Enkeln zu verbringen. Lindt Eier sind an Ostern verbindende Elemente zwischen den Generationen. Und das Lindt Blätterkrokant-Ei lieben beide!

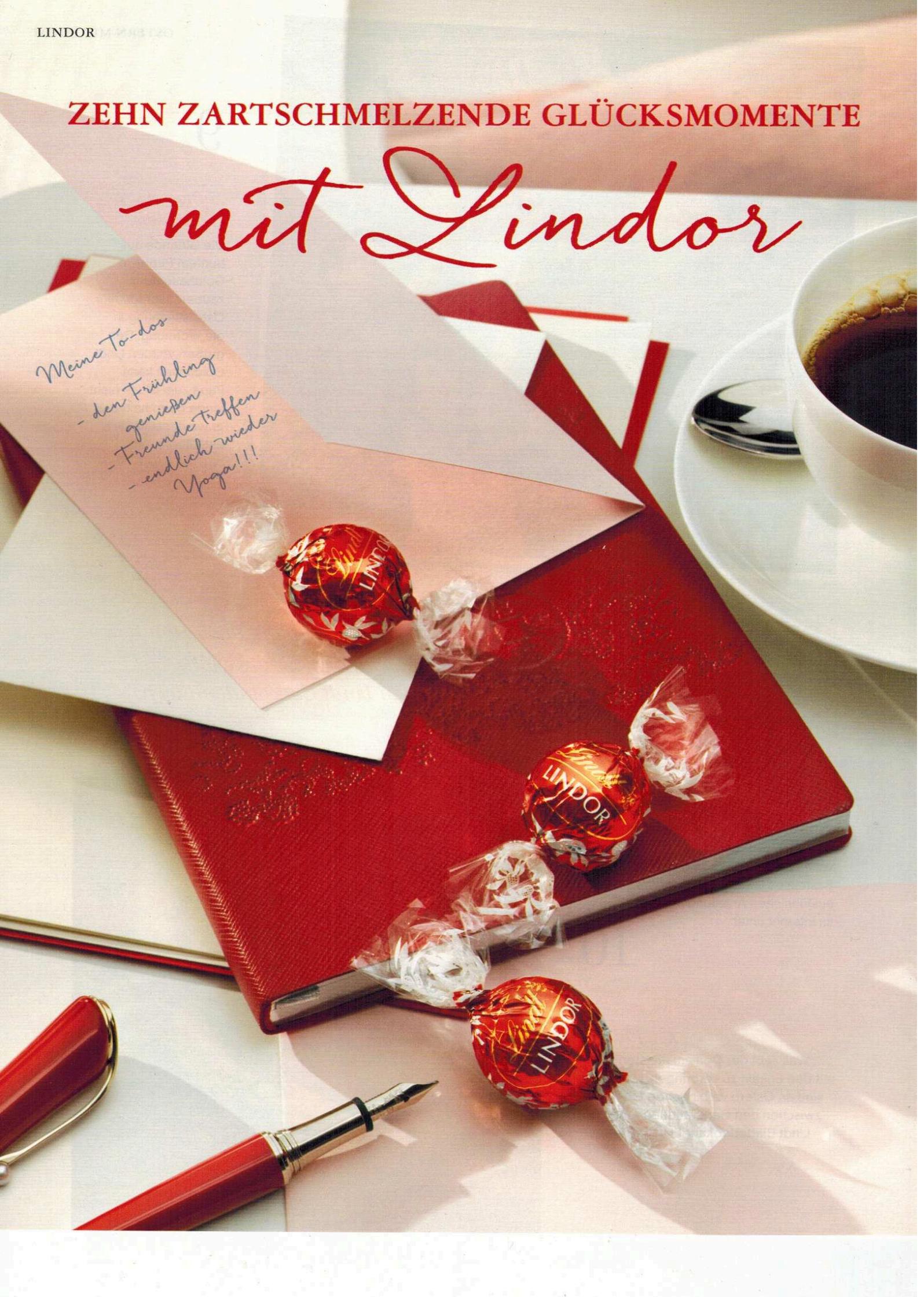


ZEHN ZARTSCHMELZENDE GLÜCKSMOMENTE

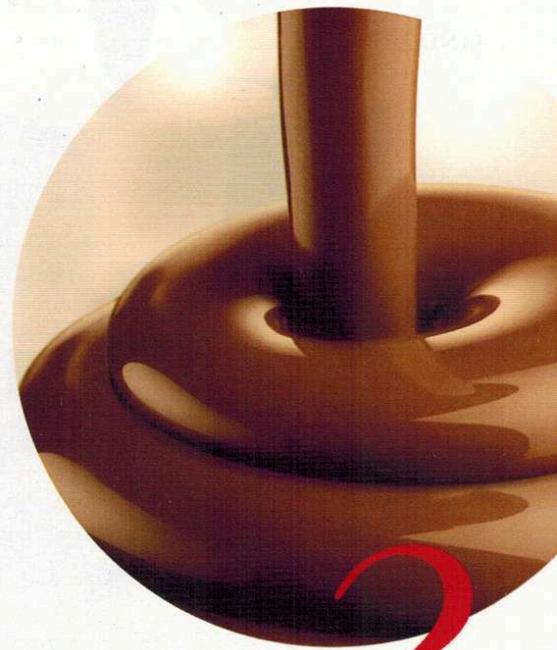
mit Lindor

Meine To-dos

- den Frühling genießen
- Freunde treffen
- endlich wieder Yoga!!!



Wenn mein Tag mir keine Pause gönnt, dann nehme ich mir einfach fünf Minuten Auszeit. Nur für mich! Mit dabei: eine Lindor Kugel. Denn wenn die Hülle aus feinsten Lindt Schokolade am Gaumen nachgibt und sich die unendlich zartschmelzende Füllung im Mund entfaltet ... dann ist er da: mein Glücksmoment



1 IDEEN BEFLÜGELN

Eine Pause vom Alltag mit Lindor ist genau das, was meine Ideen beflügelt. Auf einmal fällt mir ein Geschenk für meinen Liebsten ein oder ein Restaurant fürs Geburtstagsessen. Als ob meine Gedanken durch eine Lindor Kugel frische Energie bekommen. In solchen Momenten halte ich meine Ideen mit einem Füller auf Papier fest. Mit echter Tinte. Auf einem Block, der immer auf einem Tischchen neben dem Sofa liegt.

2 EIN MOMENT NUR FÜR MICH

Ab und an fällt mir plötzlich auf, dass ich schon längere Zeit vergessen habe, achtsam mit mir selbst zu sein. Dann ist es wichtig, die eigenen Sinne wieder zu spüren und neu zu entdecken. Natürlich braucht es dazu mehr als fünf Minuten und eine Kugel Lindor. Aber es ist auf jeden Fall ein sehr guter Anfang.



3 MEIN GANZ PERSÖNLICHER KURZURLAUB

Manchmal will ich nur eines: ganz weit weg! Wenn mich das Fernweh packt, nehme ich mir eine kleine Auszeit, blättere in einem Reisemagazin – und genieße dazu eine Kugel Lindor. Dann bin ich einen Glücksmoment lang ganz weit weg – ein genussvoller Kurzurlaub!

4 LINDOR – MEIN ROTER TEPPICH

Wenn mir etwas richtig gut gelungen ist, dann nehme ich mir eine kleine Auszeit und feiere mich auch mal selbst. Und genieße mein Glück!

Nur fünf Minuten ganz allein für mich. Mit Lindor.

5 Die Welt kann warten ...



6

KLEIN UND SCHWARZ

Eine Lindor Kugel Dark mit 60 % Kakaoanteil und dazu ein kleiner starker Espresso – was für ein genussvoller, belebender und intensiver Glücksmoment!

DIE KUNST DER VERSENKUNG

7

Ausmalbilder und Mandalas machen mich selbstvergessen wie in Kindertagen. Wenn ich ein neues Blatt beginne und mich frage, welche Farbe, dann wickle ich erst einmal ganz genüsslich eine Lindor Kugel Milch aus und lasse mich von der unendlich zartschmelzenden Füllung inspirieren. Und beginne mit ... Rot.

8

IT'S TEA TIME

Unendlich entspannend ist der Moment, wenn ich mir einen besonders feinen Tee bereite. Einen edlen schwarzen Tee oder einen grünen Matcha-Tee zum Beispiel. Die Zubereitung erfordert Muße und Aufmerksamkeit. Schon beim Aufgießen des Wassers stellt sich Entschleunigung ein. Ganz zeremoniell genieße ich zum feinen Tee meine Kugel Lindor. Am liebsten im Sessel am Kamin. Mein wahrer Glücksmoment!

... dann ist er da: mein zartschmelzender Glücksmoment

MIT MUSIK AUF GEDANKENREISE GEHEN

Wenn ich die Kopfhörer aufsetze und meine Musik höre, entlässt mich dieser Moment aus dem hektischen Alltag. Die bekannte Melodie entführt mich augenblicklich – an ferne Orte, Traumlandschaften und zu Urlaubserinnerungen. Alle Sinne gehen mit mir auf Reisen, wenn ich dazu eine Kugel Lindor genieße. Dann verschmelzen Musik und Geschmack zu einer einmaligen Sinfonie für die Sinne.



10

PAUSE VOM ALLTAG

Der Alltag besteht häufig aus Wiederholungen: Wocheneinkauf geschafft, Fensterputz erledigt, Mittagessen für die Kleinen fertig ... Da hilft nur eines: eine deutliche Pause. Am liebsten mit einer Kugel Lindor. Ruhe, Gelassenheit, Genuss ... mein Glücksmoment im Trubel des Alltags.





1. HAPPY OSTERSONNTAG!

Highlight am Ostermorgen ist das gemeinsame Frühstück. Mit HELLO wird es zur schokoladigen Überraschung: HELLO Emoti Eggs und der HELLO Bunny versprühen sofort gute Laune.

2. HELLO DEKOTIPP

(rechte Seite) Kakteen oder Sukkulente in mit Acrylfarbe selbst bemalten Töpfchen sind eine stylische Kulisse für den HELLO Bunny und die Emoti Eggs. Das Beste dabei: Die Pflänzchen verlangen nicht mal einen grünen Daumen! So easy kann's gehen!



OSTERN

mal ganz anders!



Fotos: Sabrina Rothe; Styling: Anne Beckwillm



Ein gemütliches Frühstück zu zweit im Bett, Freunde zum Brunch im Loft treffen oder auf Städtetour in einem coolen Hotel – Ostern lässt sich nicht nur traditionell zu Hause mit der Familie, sondern natürlich auch auf viele andere Arten feiern. Wer solch ein unkonventionelles Kontrastprogramm für den Ostersonntag plant, liegt mit HELLO genau richtig. Und das fängt mit HELLO schon beim Aufwachen an. Denn verstecken, schenken und überraschen geht mit der leckeren

Schokolade von HELLO und den witzigen HELLO Bunnys und Easter Eggs ganz einfach und besonders kreativ. So lässt sich mit einem frechen HELLO Doorhanger oder einem Bunny fröhlich dekorieren und zugleich eine nette kleine Osterbotschaft übermitteln. Kein Raum ist dafür zu klein, keine Idee zu ungewöhnlich. Inspirationen, wie fröhlich Ostern mit HELLO wird, geben wir euch auf den folgenden Seiten. Happy Easter und ein paar köstliche Stunden mit den leckeren Schokoladenkreationen von Lindt HELLO!



3

Happy Easter,
WO IMMER
IHR SEID!



4

ANLEITUNG
ONLINE!

3. ÜBERRASCHUNG!

„HELLO Sweet“, grüßt diese Kaffeetasse zum Osterbrunch. Die Botschaft lässt sich ganz individuell per Grafikfolie und Porzellanmalstift aus dem Bastelgeschäft auftragen. Hauptsache, ein cooler Spruch. Farbe ins Leben bringt die bunte Füllung aus unterschiedlich gefüllten HELLO Eggs und Emoti Talern. Die sind nicht für die Ewigkeit, sondern dürfen gleich vernascht werden. ● Anleitung im Internet unter www.lindt.com

4. SELFIE MIT BUNNY

Wo immer man ist: Schöne Momente will man mit Freunden weltweit teilen! Inszeniert euch doch mal für euer Osterselfie mit dunklen Sonnenbrillen, passend zu eurem Kumpel HELLO Bunny. Schon das Shooting macht einen Riesenspaß!



5

HELLO

5. DAS HAT STIL!

Lässige Sprüche, leuchtende Farben und ein Innenleben aus leckerer Schokolade von Lindt ... HELLO ist perfekt für einen bühnenreifen Auftritt mit coolen Grau- und Anthrazit-Tönen. Weniger ist mehr, heißt hier die Devise. Eine graue Postkarte mit einem Emoti Taler bekleben und mit Kreide umranden – fertig! Dazu noch ein paar HELLO Mini Bunnys und HELLO Eggs und schon ist die Deko perfekt.



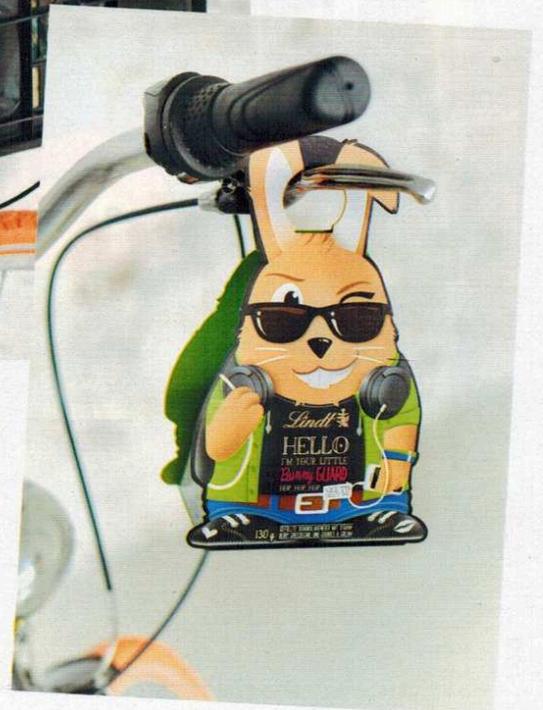
6

Raus an die FRÜHLINGS- LUFT



6. BIKEN MIT BUNNYS

Erste warme Sonnenstrahlen machen Lust auf Bewegung an der frischen Luft. Auch wenn der April ein ausgedehntes Picknick noch nicht zulässt – ein Ausflug mit dem Fahrrad ist allemal drin. Decke und HELLO-Naschereien ins Körbchen und der Bunny Doorhanger fährt lässig am Fahrradlenker mit.





7. OSTERNEST MAL ANDERS

Cooler Osterhasen wissen: Auf den Inhalt kommt es an! Ein einfacher Eierkarton dient als perfektes Nest für bunte Überraschungen. Der Knaller: innen mit Acrylfarben ausgemalte Eierschalen. Aus denen purzeln munter HELLO Emoti Eggs und Mini Bunnys, die innen aus leckerer Lindt Schokolade sind. Wie gesagt: Der Inhalt zählt.



8. HASENTÜTE

Ein Osterhase in Tütenform, wie crazy ist das denn? Und ganz leicht nachzubasteln. Was steckt wohl in der Überraschungstüte? Der HELLO Emoti Egg Anhänger weckt die Vorfreude. Aber jetzt ran an die Tüte: Neonbändchen öffnen, reinschauen, HELLO-Naschereien entdecken.

● Anleitung im Internet unter www.lindt.com



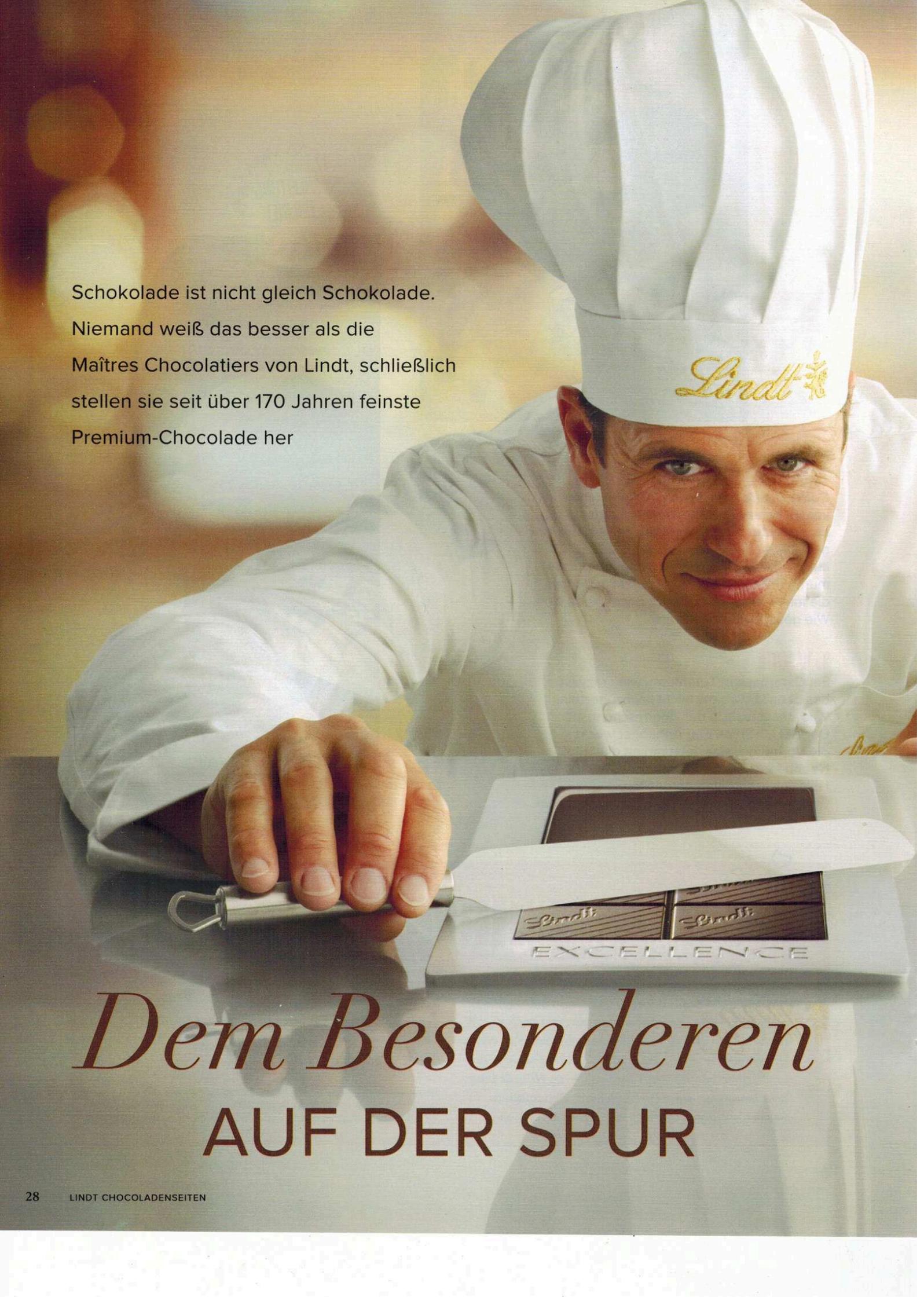
Gewinne ein HELLO Bike



Wenn endlich wieder die Sonne scheint, drängt es uns alle nach draußen. Was gibt es da Schöneres, als sich aufs Fahrrad zu setzen, ein paar Leckereien einzupacken und einfach loszuradeln? Wenn ihr etwas Glück habt, kommt die Starthilfe in den Frühling von Lindt, denn wir verlosen ein exklusives **HELLO Bike** zusammen mit einem großen Lindt Chocoladen-Paket als Wegproviant. Einem unvergesslichen

Ausflug ins Grüne steht damit nichts mehr im Weg. Teilnehmen könnt ihr auf www.lindt-hello.de. Oder schreibt eine Postkarte an Lindt & Sprüngli, Gewinnspiel „HELLO Bike“, Postfach 52094 Aachen. Teilnahmechluss ist der 15.4.2018

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



Schokolade ist nicht gleich Schokolade.
Niemand weiß das besser als die
Maîtres Chocolatiers von Lindt, schließlich
stellen sie seit über 170 Jahren feinste
Premium-Chocolade her

Dem Besonderen
AUF DER SPUR

Ein Hauch Vanille hier, dort eine leicht rauchige Note – beim Verkosten von Schokolade gibt es eine Menge Feinheiten zu entdecken. Doch was ist eigentlich das Geheimnis bester Schokolade?

Und welche Sorte ist für Einsteiger empfehlenswert? Diese und viele weitere Fragen beantworteten uns die Maîtres Chocolatiers von Lindt in einem Interview.

Lindt Excellence gibt es in vielen unterschiedlichen Varianten – von 50% Zartbitter über 70%, 85% und 90% bis hin zu 99% Kakao. Vor Kurzem haben Sie nun auch eine Lindt Excellence mit 78% Kakao entwickelt. Hand aufs Herz: Schmeckt man diesen Unterschied wirklich?

Maître Chocolatier von Lindt: Natürlich könnte ich jetzt lange über die tatsächlich feinen Unterschiede dieser Varianten sprechen. Aber das Beste ist: Machen Sie selbst den Geschmackstest! Probieren Sie beispielsweise nacheinander ein Stückchen Lindt Excellence 70%, dann 85% und schließlich 90%. Sie werden erkennen, dass in jeder Sorte unterschiedliche Aromen schlummern. So werden Sie bei Lindt Excellence 70% einen Hauch echter Vanille und Anklänge von Trockenfrüchten entdecken. Bei Lindt Excellence 85% macht sich eine leicht rauchige Note bemerkbar, während sich bei Lindt Excellence 90% erdig-würzige Aromen entfalten. Und dann probieren Sie ein Stückchen Lindt Excellence 78%. Sie hat mit ihrer überraschenden Sanftheit, ihrer leichten Süße und dezenten Kakaosäure ihre ganz eigene Charakteristik. Kenner entdecken bis zu 400 verschiedenartige Aromen in den einzelnen Sorten von Lindt Excellence – eine unglaubliche Vielfalt!

Andere Hersteller haben auch edelbittere Schokolade, beispielsweise mit 70% Kakaogehalt. Was ist der Unterschied? Sind 70% nicht immer 70%?

Mit Schokolade ist es ähnlich wie mit Wein: Wein wird immer aus der einen gleichen Zutat gemacht: den Trauben. Edelbittere Schokolade besteht hauptsächlich aus Kakao. Sorte, Herkunft und Verarbeitung spielen bei beiden eine wichtige Rolle. Ganz besonders für die Aromenvielfalt von Lindt Excellence

Edelkakao ist die Basis von Lindt Excellence. Auch Auswahl und Mischung der seltenen und teuren Bohnen sorgen für den feinen Unterschied



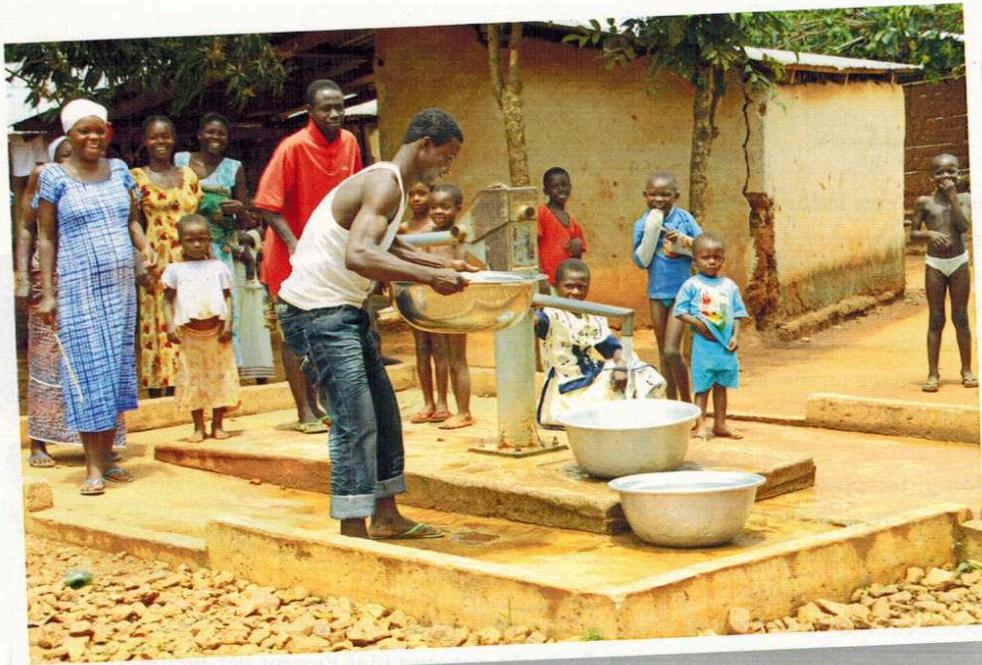
ist die Verwendung von kostbarem Edelkakao verantwortlich. Er macht nur etwa fünf Prozent der Welternte aus und ist dementsprechend begehrt und teuer. Dazu kommen natürlich noch viele weitere Zutaten wie zum Beispiel echte Vanille. Nur wer solch erstklassige Zutaten verwendet, wird feinste Schokolade erhalten. Doch über das Ergebnis entscheidet letztendlich die hohe Kunst und Leidenschaft des Maîtres Chocolatiers: Erst die Erfahrung, das Fingerspitzengefühl und der respektvolle Umgang mit den Rohstoffen – langsames Rösten mit wenig Hitze, sanftes Vermahlen, aufwendiges Conchieren, das viele Stunden dauern kann – sorgen für den feinen, entscheidenden Unterschied.

Was würden Sie einem Einsteiger in den Genuss hochwertiger Schokolade empfehlen? Mit welchen Sorten sollte er beginnen?

Ich würde empfehlen, mit den drei Sorten Excellence 50% Zartbitter, 70% Mild und 85% Mild zu starten und nacheinander je ein Stückchen zu probieren. Was es für dieses Genussexperiment unbedingt braucht, ist Zeit. Wählen Sie einen ruhigen Platz, wo Sie niemand stört. Oder verkosten Sie zusammen mit Freunden. Das sollte aber bewusst und mit Muße passieren. Nur wenn Sie Ihren Geschmacksknospen die Ruhe zum Erkennen der Aromen lassen, können diese die unglaublich fein abgestimmten Nuancen jeder einzelnen Lindt Chocolate wahrnehmen. Wenn Ihnen dieses Erlebnis Freude bereitet hat, könnten Sie im nächsten Schritt eine Lindt Excellence 70% probieren und sich dann langsam und genussvoll zwischen den Sorten bewegen.

Lindt Excellence soll man mit allen Sinnen genießen. Schmecken und riechen – na klar, aber wie kann man Schokolade hören?

(Lacht) Indem Sie ein Stück Lindt Excellence direkt neben dem Ohr brechen. Was für ein einzigartiges Geräusch! Das Bruchgeräusch ist laut, markant und



Über 45.000 Kakao-
bauern und deren
Gemeinden profitieren
in Ghana vom Lindt
& Sprüngli Farming
Program für mehr
Nachhaltigkeit – zum
Beispiel durch den
Bau von Brunnen

knackig. Genau so hört sich gute Schokolade an. So kann man am klaren und charakteristischen Bruchgeräusch die erstklassige Verarbeitung und den Premium-Kakao erkennen.

Apropos Kakao: Der Edelkakao, der bei der Herstellung von Lindt Excellence verwendet wird, kommt zu großen Teilen aus Ghana in Afrika. Hier ist auch Lindt mit dem Lindt & Sprüngli Farming Program aktiv und zeigt Kakaobauern, wie sie eine optimale Ernte erzielen. Welchen Nutzen haben die Bauern davon?

Wir engagieren uns für Nachhaltigkeit entlang der gesamten Wertschöpfungskette. In Ghana nehmen bereits über 45.000 Kakaobauern am Lindt & Sprüngli Farming Program teil. Das ist ein enormer Erfolg für alle Beteiligten. Die Bauern erhalten fundiertes Fachwissen, von landwirtschaftlicher Praxis über geschäftliche Kompetenzen und Umweltschutz bis hin zur Weiterverarbeitung der edlen Kakaobohnen. Je besser die Qualität ihres Kakaos ist und je mehr sie ernten, umso

mehr erzielen sie beim Verkauf. Doch nicht nur die Bauern, sondern ganze Gemeinden profitieren von dem Programm, denn Entwicklungshilfe ist ein wesentlicher Bestandteil davon: Zugang zu sauberem Trinkwasser, der Wiederaufbau von Schulen oder sogar Bildungsangebote dank neu errichteter Computer-Infrastrukturen.

Neben diesen überaus wichtigen sozialen Aspekten für die Menschen vor Ort – wie wichtig ist das Programm für die Herstellung feinsten Premium-Schokolade?

Essenziell. Nur durch nachhaltiges Handeln können wir Maîtres Chocolatiers von Lindt auch weiterhin unser Qualitätsversprechen halten. Denn das basiert auf der Premium-Qualität der Kakaobohnen. Durch die enge Partnerschaft mit den Kakaobauern können wir auch in Zukunft darauf vertrauen, beste Kakaobohnen in ausreichender Menge zu bekommen. Und wir können eine lückenlose Rückverfolgung jedes einzelnen Sacks Kakaobohnen garantieren.



Meister der Vielfalt

50%, 70%, 90%? Oder doch 85% oder sogar 99%? Das sind bei Lindt Excellence mehr als nur Zahlen. Jede steht für ein einmaliges und unvergleichliches Geschmackserlebnis. Die einen sind etwas milder, andere dafür schön kräftig. Eines trifft aber auf alle zu: Die extradünnen Excellence Tafeln entfalten faszinierende Aromenspiele und feine Nuancen.



Fingerspitzengefühl und viel Erfahrung der Maitres Chocolatiers sowie hochwertigste Zutaten sorgen dafür, dass Lindt Excellence ein Erlebnis für Genießer ist

Lindt Excellence kann man also mit einem guten Gewissen auf der Zunge zergehen lassen. Was heißt zergehen lassen – sie schmilzt ja geradezu dahin. Wie kommt das?

Das sprichwörtliche Dahinschmelzen unserer Lindt Chocolate verdanken wir dem Erfindergeist von Rodolphe Lindt: Er entwickelte 1879 das Conchieren. Bei diesem speziellen Verfahren wird die Schokolade in der Conche – der Begriff leitet sich aus dem spanischen Wort für Muschel ab – kontrolliert erwärmt und extrem lange verrührt. Bei diesem aufwendigen Prozess vermischen sich die festen und flüssigen Bestandteile der Schokolade und jedes einzelne Teilchen wird mit Kakaobutter umhüllt. So entsteht der berühmte, einzigartige Schmelz unserer Lindt Chocolate.

Wenn das Conchieren so wichtig für den Schmelz der Schokolade ist, wie hat denn dann Schokolade vor der Erfindung der Conche geschmeckt?

Ganz ehrlich: Das möchte ich mir gar nicht vorstellen! Brüchig, bröselig und bitter. Sehr bitter!

Nehmen wir an, jemand würde das geheime Rezept von Lindt Excellence in die Hände bekommen. Könnte er dann mit den richtigen Zutaten und Maschinen Lindt Excellence herstellen?

Mit an Sicherheit grenzender Wahrscheinlichkeit nicht. Selbst dann nicht, wenn es jemandem gelingen sollte, an unsere sicher verwahrten Rezepturen heranzukommen. Denn für unsere Lindt Chocolate braucht es weitaus mehr als nur die richtigen Zutaten und Herstellungsverfahren. Eine unverzichtbare Geheimzutat heißt Erfahrung. Nehmen wir zum Beispiel das Mischen der Kakaosorten für die einzelnen Excellence Varianten.

Hier ist – wie bei einer Cuvée aus verschiedenen Weintrauben – das richtige Mischverhältnis entscheidend. Und genau dafür braucht es Fingerspitzengefühl und Erfahrung. Unsere Maitres Chocolatiers können auf einen über 170 Jahre währenden Erfahrungsschatz zurückgreifen. Und eben diesen können Connaisseurs mit jedem Stückchen Lindt Excellence fühlen, riechen, hören, sehen und schmecken – mit allen Sinnen genießen.



Als Rodolphe Lindt 1879 die Conche (Foto) und das Conchierverfahren entwickelte, schuf er damit die Voraussetzung für die zartschmelzende Chocolate von Lindt

Das Geschenk für hochfeine Momente

Es gibt viele schöne Anlässe, um anderen eine Freude zu bereiten. Ob Jubiläen, runde Geburtstage oder festliche Einladungen – für solche Gelegenheiten haben die Maîtres Chocolatiers die erlesenen Pralinés Hochfein von Lindt kreiert

Das Leben steckt voller schöner Augenblicke, an die wir uns gern erinnern. Und doch: Wenn wir zurückschauen und uns die Höhepunkte ins Gedächtnis rufen, dann haben einige Erlebnisse einen besonderen Platz in unserer Erinnerung: die eigene Hochzeit zum Beispiel, die Geburt eines Kindes oder ein großes Jubiläum ... Es sind festliche, hochfeine Momente, die es mit Freunden und Verwandten zu feiern gilt. Und wer immer zu solch einem Freudenfest eingeladen ist, kann seine Wertschätzung durch ein besonderes Geschenk wie Lindt Pralinés Hochfein zum Ausdruck bringen.

DAS AUGE GENIESST MIT

Schon die elegante Verpackung von Lindt Pralinés Hochfein würdigt den Anlass. Aus diesem Grund haben sich die Maîtres Chocolatiers für die Lindt Pralinés Hochfein etwas ganz Besonderes einfallen lassen: eine edle weiße Schachtel mit einer handgebundenen goldenen Schleife. Abgerundet wird der optische Genuss auf der neuen Sonderedition durch filigrane goldene Verzierungen, welche die Packung zu einem Glanz-

punkt auf jedem Geschenktisch machen. Noch bevor der Beschenkte den Deckel abnimmt, ahnt er, welch hochfeinen Moment er gleich erleben darf. Denn wer immer Lindt Pralinés Hochfein in Händen hält, darf sich sogleich auf eine außergewöhnliche kulinarische Entdeckungsreise begeben.

KLEINE KUNSTWERKE AUS ERLESENEN ZUTATEN

Meisterliche Gaumenfreuden schlummern in der eleganten, weiß-goldenen Verpackung: Feinste Trüffel Marc de Champagne, edle Marzipan-Variationen, knackige Nuss-Pralinés und viele weitere Köstlichkeiten gehören zu der erlesenen Vielfalt, die die Maîtres Chocolatiers kreiert haben. Allesamt sind es Höhepunkte der Confiterie-Kunst, mit jahrzehntelanger Erfahrung entwickelt, mit besten Zutaten verwirklicht und mit Fingerspitzengefühl zur optischen und kulinarischen Perfektion gebracht. Köstliche Kunstwerke mit zartem Schmelz und exquisiter Raffinesse. Und in ihrer Vielfalt ein stilvolles Präsent, das jedem feierlichen Anlass eine besondere Wertschätzung zuteil werden lässt.

Für hochfeine Momente

Feinste Marc-de-Champagne-Trüffel, zartschmelzende Nougat-Variationen, edle Marzipan-Spezialitäten oder auch knackige Nuss-Pralinés: In einer Schachtel Lindt Pralinés Hochfein warten erlesene Köstlichkeiten, die auch den festlichsten Anlass noch mit einem i-Tüpfelchen versehen.



*Herzlichen Dank
für die Einladung,
liebe Anna!*

Mit der edlen Verpackung
sind die Lindt Pralinés Hochfein
auch für das Auge ein Genuss



SCHOKOLADIG, FRUCHTIG, FRISCH

Die neuen Lindt Zitrus-Kreationen



Lindt Excellence Limone-Ingwer
feinherb & frisch

Frisch, fruchtig und unglaublich raffiniert – wer sich schon jetzt den Geschmack des Sommers nach Hause holen will, sollte die drei neuen schokoladig-frischen Zitrusrezepturen von Lindt probieren!



Lindt Creation Pomelo

*Luftig-leicht &
fruchtig-cremig*



Fruchtige Frische und schokoladige Cremigkeit – wie reizvoll und doch wunderbar harmonisch dieser scheinbare Gegensatz sein kann, haben die *Maîtres Chocolatiers* von Lindt bereits mit vielen Rezepturen unter Beweis gestellt. Ob es nun die Lindt Excellence mit Pink Grapefruit ist oder eine Edelbitter Mousse mit Cranberrys – solche außergewöhnlichen Kombinationen werden oft zu unvergesslichen Geschmackserlebnissen. Und das gilt natürlich auch für die neuesten Kreationen der *Maîtres Chocolatiers* von Lindt. Dieses Mal haben sie sich ganz vom bevorstehenden Sommer inspirieren lassen, denn wer die neuen Rezepturen genießt, schmeckt die Sonne und den nächsten Urlaub im Süden. 2018 wird es richtig fruchtig, frisch und exotisch.

EIN GESCHMACK WIE IN DEN TROPEN

Ingwer ist heute aus vielen Gourmetküchen Europas nicht mehr wegzudenken. Seine ursprüngliche Heimat liegt aber ganz woanders, wobei sich die Experten gar nicht sicher sind, ob die aromatische Wurzel aus Sri Lanka oder von den pazifischen Inseln stammt. Heute wird sie vor allem in Indien und Südostasien sowie in Nigeria angebaut, also in den Tropen und Subtropen, und ist bis heute fester Bestandteil der süd- und ostasiatischen Küche. Die Limone ist schon lange bei uns heimisch, sie wurde um das Jahr 1000 von den Arabern nach Europa gebracht und verbreitete sich von Amalfi über die ligurische Küste im gesamten Mittelmeerraum. Ingwer und Limone finden nun in der neuen Lindt Excellence Limone-Ingwer eine genussvolle Heimat, wo sie auf feinherbe Schokolade treffen. Kenner dürfen sich freuen: Die Kombination von schokoladiger Verführung mit dem erfrischenden Geschmack fruchtig-intensiver Limone wird von einer feinen Ingwernote und knusprigen Mandelstückchen harmonisch abgerundet.

Lindt Excellence Limone-Ingwer

Die innovative Kreation kombiniert feinherbe Lindt Chocolate mit dem fruchtig-frischen Geschmack von Limone und einer feinen Ingwernote.



FRUCHTIGE VERWANDTSCHAFT

Exotisch wird es auch bei der neuen Creation Rezeptur der *Maîtres Chocolatiers*: Lindt Creation Pomelo. Die Pomelo ist eine nahe Verwandte der Pampelmuse. Die stattliche Frucht, ein Newcomer in der großen Zitrusfamilie, vereint die Aromen all ihrer Verwandten in sich: von Pampelmusen und Mandarinen, Orangen und Grapefruits. Eine raffinierte Zitrusfrucht mit dezenter Süße und leicht bitteren Noten. Die *Maîtres Chocolatiers* von Lindt kombinieren für ihre Creation Tafel eine fruchtige Pomelo-Crème mit einer Mousse-au-Chocolat-Füllung und umhüllen beides mit zarter Lindt Vollmilch-Chocolade. Das Ergebnis sollten sich Genießer nicht entgehen lassen, denn sie erwarten eine exotisch-frische Geschmackssinfonie.

EINE RUNDE ZITRUSERFAHRUNG

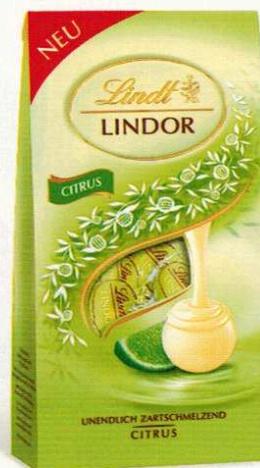
Edelbittere Lindt Premium-Chocolade bei Lindt Excellence, verführerische Vollmilch-Chocolade bei Lindt Creation – fehlt nur noch der dritte große Klassiker unter den Schokoladensorten: weiße Schokolade. Sie entsteht, indem die *Maîtres Chocolatiers* von Lindt nicht die gesamte Kakao-masse für die Herstellung von Schokolade verwenden, sondern nur die daraus gewonnene Kakaobutter. Sie wird mit anderen feinen Zutaten wie Milch, Zucker und Vanille gemischt. Der Kakaogeschmack ist auf diese Weise weniger intensiv. Bei Lindor Citrus nutzen die *Maîtres Chocolatiers* diese Süße nun als Kontrast zur exotischen Frische der Zitrusfrüchte und vereinen damit das Beste aus zwei Welten. Ummantelt von einer feinen, weißen Hülle, schlummert in dem unendlich zartschmelzenden Kern eine geschmackliche Offenbarung. Leicht gekühlt ein sommerlich-sonniger Genuss und ein kleiner Glücksmoment.

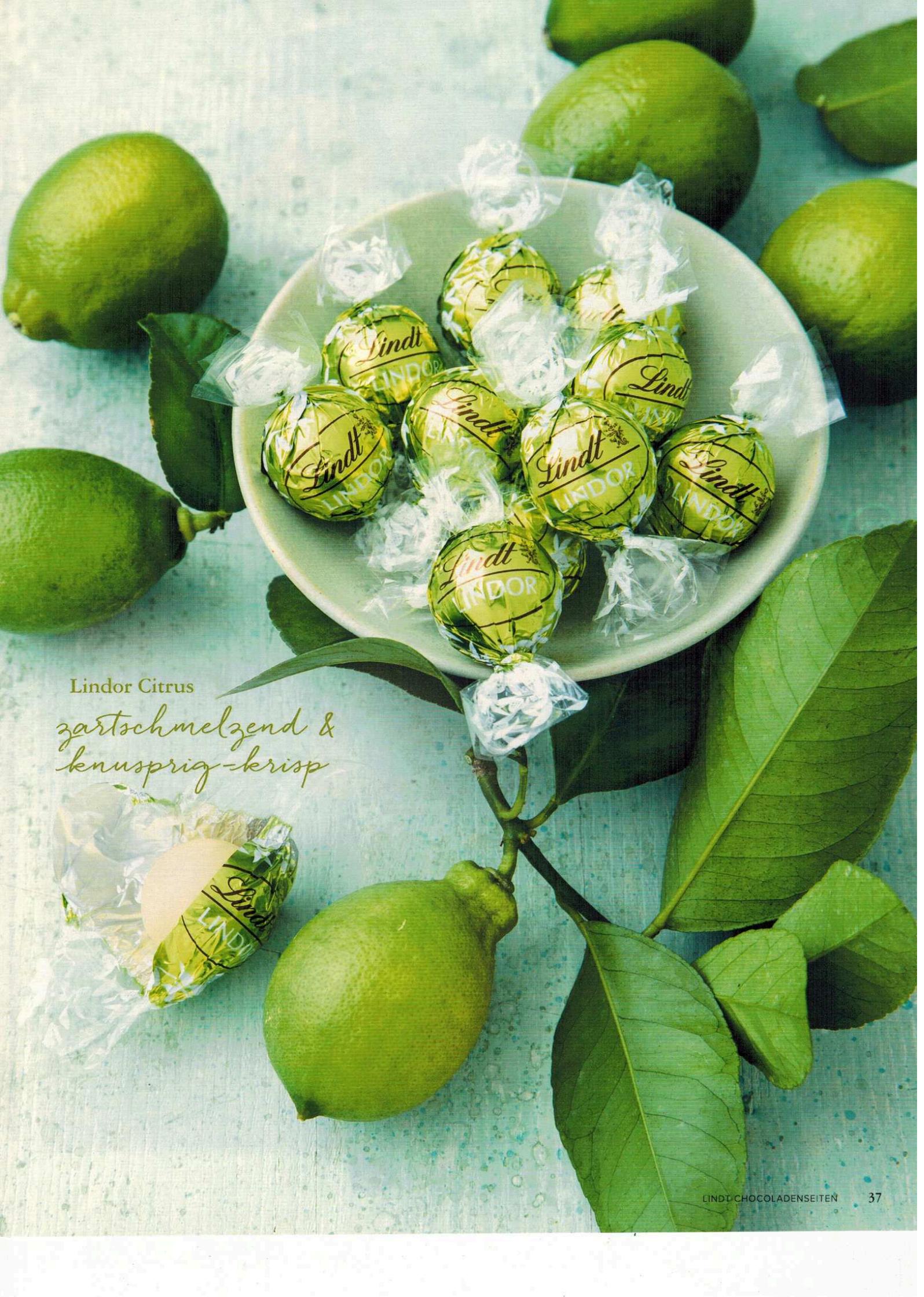
Lindor Citrus

Eine zarte Hülle aus weißer Lindt Chocolate umschließt eine unendlich zartschmelzende Zitrusfüllung mit ihrem knusprig-krispen Geschmackserlebnis.

Creation Pomelo

Bei dieser Entdeckung trifft feine Lindt Vollmilch-Chocolade auf eine fruchtig-cremige Pomelo-Mousse-au-Chocolat-Füllung.





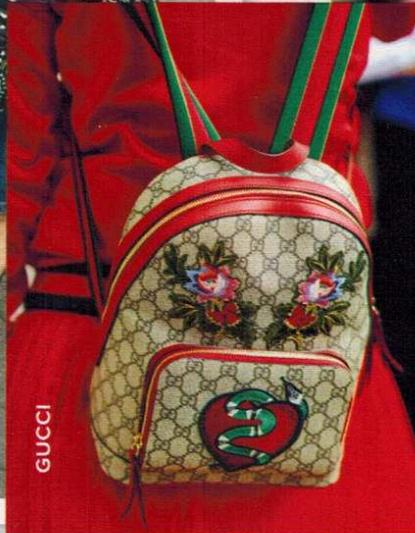
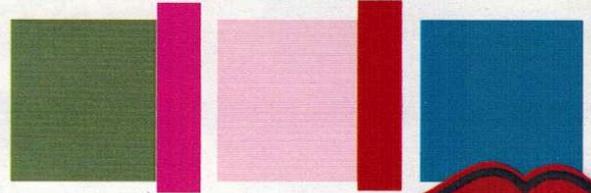
Lindor Citrus
*zartschmelzend &
knusprig-krisp*



Patches, die kreativen Stoffaufnäher, machen gerade die Modewelt und das Leben bunter



Patches in Paris – hier auf einer Jeans von Stardesignerin Stella McCartney



Die italienische Modemarke Vivetta präsentierte ihre Patches-Bluse auf der Mailänder Fashion Week



PATCHES – DER KULT DER MODEBRANCHE

Internationale Mode-Blogger sind sich einig: Ohne Patches geht dieses Jahr nichts!

„Jacken mit Patches passen zu jedem Stil und gehören in jeden Schrank“, schreibt Bloggerin Helena Bordon in ihrem „Trend-Alarm“ (helenabordon.com).

Dabei gilt: Weniger ist mehr! Das rät Bloggerin Ari Sunshine (ari-sunshine.blogspot.de), die sich auf drei Aufnäher für eine Jeans beschränkt: „So laufe ich nicht Gefahr, dass der Look zu bunt oder überladen wirkt.“

„Patches machen eure Hose einfach zu einem Unikat“, schreibt Carolin auf ihrem Blog carodaur.com. Aber Patches gehen ihrer Ansicht nach auch auf Taschen, Jacken, Hoodies und mehr, denn „der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt!“

Erwachsener wirkt der Patches-Look auf der Jeansjacke, meint Claudia Bättig (chiccharme.ch), wenn man sie „anstelle des T-Shirts zu einer Schluppenbluse“ kombiniert.



Modische Minis



Von den Laufstegen zum Freundinnen-Treff: Die köstlichen Mini Pralinés von Lindt gibt es nun auch im trendigen Patches-Look

Was tragen denn die Mini Pralinés von Lindt diese Saison? Die stylischen Patches auf den neuen Verpackungen in drei angesagten Farben fallen sofort ins Auge. Drei schicke Varianten in jeweils zwei unterschiedlichen Größen machen diese Design-Edition der köstlichen Minis zum idealen Geschenk für eine modebewusste Freundin und zur Freude für alle, die Spaß an aktuellen Trends haben.

MINI PRALINÉS – SO KÖSTLICH WIE IMMER

Egal ob als Mitbringsel zum gemeinsamen Kaffeetrinken nach dem Shoppen, als Geschenk zum Geburtstag oder als liebevolles Dankeschön – die Mini Pralinés sind so köstlich wie immer: Die feinen Trüffelkreationen, die edlen Marzipanspezialitäten, knackige Nusspralinés und zartschmelzende Nougatvariationen lassen Genießerherzen höherschlagen. Denn in diesen wundervollen Pralinéskreationen zeigt sich die ganze Confiseriekunst der Maîtres Chocolatiers von Lindt: Ihre exquisite Handwerkskunst, die langjährige Erfahrung, kombiniert mit feinsten Zutaten und einer unfassbar großen Liebe zum Detail, machen die kleinen Kunstwerke zum großen Genuss. Diese Köstlichkeiten darf man sich – getreu dem Motto „halb so groß, aber genauso raffiniert“ – gerne auch öfter gönnen. Und weil geteilte Freude doppelte Freude ist und Freundschaft nie aus der Mode kommt, ist der gemeinsame Genuss mit Freundinnen natürlich noch größer.

Aktuelle Edition

Außen trendiges Patches-Design, innen eine exquisite Auswahl an Mini Pralinés aus zartem Schichtnougat, feinstem Pistazien-Marzipan, verführerischem Caramel-Amande, knusprigem Krokant und vielen Köstlichkeiten mehr.





JOHANN LAFERS

Einladung zum Osterkaffee

Wer könnte dieser Einladung angesichts solch raffinierter Osterbäckereien mit feiner Lindt Chocolate widerstehen? Mit dem Lindt Goldhasen und Mini Choco-Eiern wird der Osterkaffee zum Fest. Frohe Ostern!

Schoko-Waffel-Torte

Schwarzwälder Art



Kleine Osternest-

Cupcakes





Süße *Crêpe-Röllchen*
mit Schoko-Nougat-Füllung

Blätterteig- Osternest



Rum-Brownies

mit Kokoscreme, Mango
und Passionsfrucht

SCHOKO-WAFFEL-TORTE SCHWARZWÄLDER ART

Zutaten für eine Torte von ca. 16 cm Durchmesser (ergibt ca. 5 Portionen):
100 g Lindt Excellence 85 % Edelbitter Mild • 3 Eier • 100 g Mehl • 1 EL Kakao • 1 TL Backpulver • 30 g flüssige Butter • insgesamt 500 ml Sahne • 1 Prise Salz • insgesamt 200 g Zucker • Butterschmalz oder neutrales Pflanzenöl • 400 g Sauerkirschen, entsteint, ungezuckert, aus dem Glas • 2 TL Speisestärke • Mark von 1 Vanilleschote • 2 Päckchen Sahnesteif • 4–5 EL Kirschegeist • dünne Späne von Zartbitterkuvertüre zum Bestreuen

Zubereitungszeit: etwa 60 Min.
Schwierigkeitsgrad: mittelschwer ★★

1. Lindt Excellence fein raspeln. Eier trennen. Eigelb mit der fein geraspelten Schokolade, Mehl, Kakao, Backpulver, flüssiger Butter und 100 ml Sahne verquirlen. Eiweiß mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen, dabei 50 g vom Zucker einrieseln lassen. Eischnee unter den Teig heben.
2. Ein rundes Waffeleisen vorheizen. Etwas flüssiges Butterschmalz oder neutrales Pflanzenöl auf das heiße Eisen pinseln. Teig portionsweise hineingeben und zu runden Waffeln mit etwa 16 cm Durchmesser ausbacken. Fertig gebackene Waffeln auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
3. Kirschen in einem Sieb gut abtropfen lassen. Den aufgefangenen Saft mit 50 g vom Zucker und der Stärke in einem Topf verrühren, dann aufkochen, Topf vom Herd nehmen. Kirschen untermischen und auskühlen lassen.
4. Die restlichen 400 ml Sahne mit 50 g Zucker, Vanillemark und Sahnesteif steif schlagen. 2 EL Kirschegeist unter die Schlagsahne heben. Die

restlichen 50 g Zucker mit 50 ml Wasser aufkochen, Topf vom Herd nehmen, restlichen Kirschegeist unterrühren. Mischung abkühlen lassen.

5. Schokowaffeln mit der Kirschegeistmischung gleichmäßig bestreichen und mit Schlagsahne und Kirschen zu einer Torte zusammensetzen. Nach Belieben die oberste Schicht mit dünnen Schokospänen bestreuen.

KLEINE OSTERNEST-CUPCAKES

Zutaten für ca. 8 Stück:
Insgesamt 200 g Lindt Excellence Zartbitter 50 % Feinherb • insgesamt 250 g weiche Butter • insgesamt 150 g Zucker • 2 Eier, zimmerwarm • 100 g Mehl •

2 EL Kakaopulver • 2 TL Backpulver • insgesamt 350 ml Milch • 20 g Speisestärke • 2–3 Strudelteigblätter • ca. 50 g flüssige Butter • 2–3 EL Puderzucker • Lindor Mini-Eier zum Garnieren

Zubereitungszeit: ca. 45 Min. + insgesamt ca. 35 Min. Backzeit
Schwierigkeitsgrad: mittelschwer ★★

1. Backofen auf 180 °C vorheizen. 8 Papierförmchen in ein Muffin-Backblech verteilen. Lindt Excellence Schokolade raspeln. 125 g von der weichen Butter zusammen mit 100 g Zucker mit einem Handrührgerät in ca. 3 Min. schaumig schlagen. Dann die Eier nach und nach unterrühren. Mehl mit Kakao und Backpulver mischen, darüber sieben und unterrühren. Danach die Hälfte der geraspelten Schokolade (100 g) zusammen mit 150 ml Milch





Basilikum- Pancake mit Sommerbeeren

untermischen. Papierförmchen zu 2/3 mit dem Teig füllen. Muffins im heißen Ofen 25–30 Min. backen. Danach erkalten lassen.

2. Inzwischen für die Crème die restlichen 200 ml Milch mit Stärke und restlichem Zucker (50 g) verrühren und in einem Topf auf dem heißen Herd so lange rühren, bis die Mischung eine puddingartige Konsistenz erreicht. Topf vom Herd nehmen, restliche geraspelte Schokolade (100 g) untermischen und darin schmelzen. Crème abkühlen lassen. Die restlichen 125 g weiche Butter mit dem Handrührgerät in etwa 3 Min. schaumig aufschlagen. Dann löffelweise den abge-

kühlten Schokopudding hinzufügen und untermischen. Die Buttercrème in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und auf die kalten Muffins spritzen.

3. Für die Nester die Strudelteigblätter in möglichst feine Streifen schneiden. Teigstreifen locker zu kleinen Nestern (Durchmesser etwa 5 cm) formen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und mit etwas flüssiger Butter beträufeln. Dann mit Puderzucker bestäuben und im Ofen bei 180 °C in etwa 10 Min. goldbraun und knusprig backen. Nester vorsichtig auf die Cupcakes setzen und mit den Lindor Mini-Eiern garnieren.

SÜSSE CRÊPE-RÖLLCHEN MIT SCHOKO-NOUGAT- FÜLLUNG

Zutaten für ca. 6 Portionen:

3 Eier • 150 g Mehl • 250 ml Milch •
2 Päckchen Vanillezucker • 1 Prise Salz •
ca. 30 g Butterschmalz • 100 g Nuss-
nougat, zimmerwarm • 200 g Lindt
Excellence Zartbitter 50 % Feinherb •
75 ml frisch zubereiteter heißer Espresso •
125 ml Sahne

Zubereitungszeit: etwa 45 Min.

Schwierigkeitsgrad:

leicht bis mittelschwer ★ / ★★

1. Eier mit Mehl, Milch, Vanillezucker und einer kleinen Prise Salz in einen hohen Mixbecher geben und mit dem Pürierstab zu einem glatten Teig mixen.
2. Einen Teil vom Teig mit etwas heißem Butterschmalz in eine große beschichtete Pfanne (ca. 24 cm Durchmesser) gießen und durch Schwenken gleichmäßig dünn verteilen. Teig anstücken lassen, dann wenden und weitere 30 Sek. backen. Auf die gleiche Weise 5 weitere große Crêpes backen.
3. Nussnougat in kleine Würfel schneiden, Lindt Excellence klein hacken. Beides zusammen mit dem heißen Espresso und der Sahne in einen kleinen Topf geben, erhitzen und ständig rührend zu einer glatten Crème verarbeiten.
4. Jede Crêpe gleichmäßig mit der Schoko-Nougat-Crème bestreichen, straff einrollen und für 30 Min. in den Kühlschrank legen. Anschließend die Röllchen in Stücke schneiden.

BLÄTTERTEIG- SCHOKO-NEST

Zutaten für ein Nest mit ca. 18 cm Durchmesser:

150 g Lindt Excellence 70 % Edelbitter Mild •
2 Eigelb • 250 ml Milch • 25 g Speisestärke •
100 g Zucker • 100 g gehackte Mandeln •
100 g gehackte Haselnüsse • 400 g Blät-
terteig (Fertigprodukt aus dem Kühlregal)

Zubereitungszeit: ca. 60 Min.

+ ca. 25–30 Min. Backzeit

Schwierigkeitsgrad: mittelschwer ★★

1. Lindt Excellence klein hacken. Eigelb mit Milch und Stärke verrühren und in

einem Topf auf dem heißen Herd so lange rühren, bis die Mischung eine puddingartige Konsistenz erreicht. Topf vom Herd nehmen, die gehackte Schokolade unterrühren und darin schmelzen. Die Crème anschließend abkühlen lassen.

2. Inzwischen Zucker in einem breiten Topf goldbraun karamellisieren und die gehackten Mandeln und Nüsse unterrühren. Mischung auf einem Bogen Backpapier verteilen und vollständig erkalten lassen. Dann den Krokant in Stücke brechen, in einer Küchenmaschine fein zerhacken und unter den abgekühlten Schokopudding mischen.

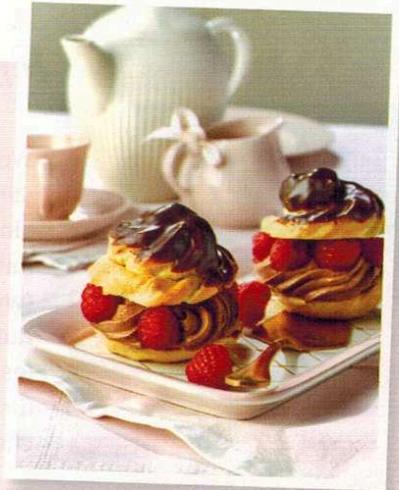
3. Ofen auf 200 °C vorheizen. Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von ca. 25 x 40 cm ausrollen. Schoko-Nuss-Masse gleichmäßig dünn darauf verteilen und glatt streichen. Teig von der breiten Seite her straff aufrollen. Den Teigstrang mit einem scharfen Messer der Länge nach halbieren und die beiden Hälften zunächst ineinander verflechten. Danach zu einem Nest mit ca. 16 cm Durchmesser formen. Dieses vorsichtig auf ein Backblech mit Backpapier umsetzen und im heißen Ofen in ca. 25–30 Min. goldbraun und knusprig backen. Abkühlen lassen und mit Lindt Goldhasen dekorieren.

mit Backpapier auslegen. Lindt Excellence klein hacken und mit der Butter in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Anschließend etwas abkühlen lassen.

2. Eier mit braunem Zucker, Mehl, Backpulver, Kakao, Rum und einer Prise Salz in einer großen Schüssel verrühren. Flüssige Schokobutter-Mischung zufügen und unterrühren. Teig in die Backform füllen und im Ofen ca. 35 Min. backen. Abkühlen lassen und in ca. 20 Stücke teilen.

3. Inzwischen die Mangos schälen, Fruchtfleisch vom Stein herunterschneiden und würfeln. Die Passionsfrüchte halbieren, das Fruchtmark herauskratzen und mit 75 ml Wasser etwas einkochen lassen. Dann die Mangowürfel untermischen und das Ganze abkühlen lassen.

4. Das Eiweiß zu möglichst steifem Schnee schlagen. Dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Mascarpone mit Kokospulver glatt rühren, Eischnee behutsam unterheben. Die Crème in einen Spritzbeutel umfüllen und auf die Brownies spritzen. Zum Schluss den Mango-Mix gleichmäßig darauf verteilen.



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

RUM-BROWNIES MIT KOKOSCREME, MANGO UND PASSIONSFRUCHT

Zutaten für ca. 20 kleine Portionen:

200 g Lindt Excellence 70 % Edelbitter Mild • 250 g Butter • 6 Eier • 250 g brauner Zucker • 125 g Mehl • 1 TL Backpulver • 1 EL Kakao • 3–4 EL Rum • 1 Prise Salz • 2 reife Mangos • 3–4 Passionsfrüchte • 2 Eiweiß • 75 g Zucker • 250 g Mascarpone, zimmerwarm • 2 EL Kokospulver (aus dem Asialaden)

Zubereitungszeit: ca. 45 Min.

+ ca. 35 Min. Backzeit

Schwierigkeitsgrad: leicht ★

1. Ofen auf 180 °C vorheizen. Eine rechteckige Backform (ca. 20 x 30 cm)

BASILIKUM-PANCAKE MIT SOMMERBEEREN UND SCHOKOLADEN- AHORNSIRUP

Zutaten für ca. 6 Portionen:

3–4 Zweige frischer Basilikum • 2 Eier • 200 ml Buttermilch • 50 g Zucker • insgesamt 50 g flüssige Butter • 150 g Mehl • 1 Prise Salz • 1 TL Backpulver • ½ TL Natron • 500 g gemischte Sommerbeeren, frisch oder TK (z. B. Him-, Brom-, Heidel-, Johannis- und Erdbeeren) • 100 g Lindt Excellence 85 % Edelbitter Mild • 125 ml Ahornsirup

Zubereitungszeit: ca. 35 min.

+ ca. 15 Min. Zeit zum Quellen

Schwierigkeitsgrad: leicht ★

1. Basilikum abzupfen, kalt abbrausen und trocken schütteln. Die Blätter mit Eiern, Buttermilch, Zucker und der Hälfte der flüssigen Butter in einen

hohen Becher geben und fein mixen. Mehl, 1 Prise Salz sowie Backpulver und Natron zufügen und gründlich untermixen. Teig zugedeckt 15 Min. quellen lassen.

2. Inzwischen die Beeren waschen, verlesen und gut trocken tupfen. Schokolade klein hacken. Ahornsirup mit der restlichen Butter in einem Topf erhitzen, Topf vom Herd nehmen und die gehackte Schokolade unterrühren.

3. Den Teig mit einem Löffel in kleinen Portionen in eine beschichtete, heiße Pfanne geben und evtl. mit dem Löffelrücken leicht verstreichen. Die Pancakes pro Seite 1–2 Min. bei mittlerer Hitze backen. So nacheinander den gesamten Teig verarbeiten. Fertige Pancakes mit Sommerbeeren und dem warmen Schokoladen-Ahornsirup servieren.

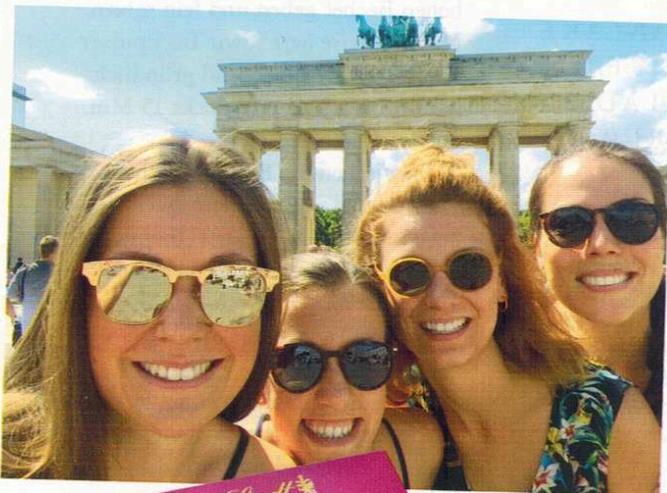
Für echte Goldhasen-Fans



Wer einen der Lindt Goldhasen zu Hause hat, der weiß bestimmt, dass die goldigen Hasen mit ihrer zartschmelzenden Lindt Chocolate meist nicht lange leben. Glücklicherweise hat Lindt aber auch dafür eine Lösung: Im **Lindt Online-Shop** (www.lindt.com) finden Sie viele stylische Goldhasen-Produkte, die Ihnen den Alltag versüßen. Ob Sie stimmungsvolles Geschirr, passende Servietten oder Frühstücksbrettchen für Ostern suchen oder noch einen Schlüsselanhänger brauchen, der Lindt Goldhase ist immer mit dabei. Auch wer selbst in die Rolle des Goldhasen schlüpfen will, wird fündig: bei den Goldhasen-T-Shirts für Erwachsene und Kinder. Ein bisschen Spaß darf bei dem Familienfest schließlich nicht fehlen.



Die ganze Welt VON LINDT



Glückliche Gewinner: mit Mini Pralinés in Berlin

Eine Nacht im legendären The Ritz-Carlton Hotel übernachten und dazu noch 500-Euro-Gutscheine für das neu gestylte KaDeWe, das muss ja wohl ein Traum sein! Wahr wurde er für vier Freundinnen, die als glückliche Gewinnerinnen der Verlosung in den „Lindt Chocladenseiten“ Ostern 2017 gezogen wurden. Gemeinsam erkundeten sie nicht nur die Hauptstadt und hatten dabei sichtlich viel Spaß. Sie durften auch den ein oder anderen Schatz mit nach Hause nehmen: In Begleitung eines Personal Shoppers die Luxuswelt des Traditionskaufhauses zu erkunden, war nur einer der vielen Höhepunkte dieses exklusiven Super-Wochenendes, das keine der vier so bald wieder vergessen wird.





Chocoladen Club – ein Geschenk für unsere Liebsten

Da werden Freunde und Verwandte Augen machen! Wer hat nicht ein Familienmitglied oder eine enge Freundin, der man gerne mal eine große Freude bereiten möchte? Dann schenken Sie Ihren Lieben eine Mitgliedschaft im Lindt Chocoladen Club. So kommt Monat für Monat (mit Ausnahme der Sommermonate) ein Überraschungspaket mit einer Auswahl feiner Lindt-Produkte zum Beschenkten nach Hause – darunter spannende Neuheiten, exklusive Spezialitäten und köstliche Rezeptideen. Übrigens kommt das Paket ganz automatisch in einer dekorativen Geschenkbox per Postbote zu Ihnen bzw. dem glückli-

chen Beschenkten nach Hause. Da wird die Vorfrende noch einmal ein klein wenig größer.

Auf www.lindtbox.de/chocoladenseiten können Sie ganz einfach zwischen drei exklusiven Angeboten wählen:

- 1. Ihr Lindt Geschenkabo:** Verschenken Sie drei Monate lang eine Genießer-Kollektion zum Vorzugspreis von einmalig nur 69,95 € inkl. Versandkosten.
- 2. Ihr monatliches Flexi-Abo*:** Genießen Sie so lange Sie wollen die Mitgliedschaft im Lindt Chocoladen Club. Ihre erste Genießer-Kollektion erhalten Sie mit einem exklusiven 10 € Rabatt für nur 14,95 € statt 24,95 € zzgl. Versandkosten.
- 3. Ihr Lindt Jahresabonnement inklusive Prämien**:** Sie erhalten neun Monate im Jahr Lindt Genießer-Kollektionen und dazu als Prämien den 1 kg Lindt Weihnachtsmann zu Weihnachten und den 1 kg Goldhasen zu Ostern gratis.

* 3,95 € Versandkosten für eine Lieferung innerhalb von Deutschland und 4,95 € nach Österreich | Nur für Neukunden | Nur solange der Vorrat reicht | Nur in Deutschland und Österreich gültig | Mitgliedslaufzeit von mindestens zwei Monaten | Ab der 2. Genießer-Kollektion 24,95 zzgl. Versand
 ** 24,95 € zzgl. Versand pro Genießer-Kollektion | Mindestabnahme sind neun Genießer-Kollektionen



Mit Lindt gewinnen



Über 100 Attraktionen und Shows machen den Europa-Park in Rust bei Freiburg zu einem der schönsten Freizeitparks der Welt



Lindt im Europa-Park

Wenn der beste Freizeitpark weltweit und wahre Schokoladenmeister gemeinsame Sache machen, dann ist das für Millionen von Menschen eine gute Nachricht. Mehr als 5,5 Millionen Besucher strömen jedes Jahr in den Europa-Park und genießen dort Unterhaltung der Extraklasse. Jetzt dürfen sie sich noch ein bisschen mehr freuen: Im Rahmen einer neuen Kooperation bietet Lindt in drei



Starke Partner: die Geschäftsleitung von Lindt & Sprüngli und die Europa-Park-Inhaberfamilie Mack

neuen Shops mit einer Verkaufsfläche von insgesamt 250 m² alles, was das Herz kleiner und großer Schokoladenfans höher schlagen lässt. Und auch in den fünf parkeigenen 4-Sterne Erlebnishotels des Europa-Park Hotel Resort wird der Aufenthalt in Zukunft durch erlesene Lindt Premium-Chokolade versüßt und so zu einem krönenden Abschluss gebracht.

Ihre Gewinn-Chance

Lindt verlost unter allen Teilnehmern des Gewinnspiels einen Erlebnisaufenthalt für bis zu 4 Personen im Europa-Park inkl. Übernachtung in einem der fünf parkeigenen 4-Sterne-Erlebnishotels, Frühstück und 2 Tagen Park Eintritt!*

So können Sie gewinnen: Einfach auf www.lindt.com/Europa-Park teilnehmen oder eine Postkarte schicken an: Lindt & Sprüngli, Gewinnspiel „Europa-Park“, Postfach 52093 Aachen. Teilnahmechluss: 30. April 2018. Viel Glück!

* Anreise- und Transferkosten sowie Kosten für Getränke und sämtliche Speisen, Mittag- und Abendessen übernehmen die Gewinner selbst. Nicht teilnahmeberechtigt sind Lindt Mitarbeiter, ihre Angehörigen sowie Mitarbeiter des Verlags. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Eine Barauszahlung des Gewinns ist nicht möglich.

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 OBJEKTLEITUNG Laura Sophie Meinekat
 CHEFREDAKTEUR Jens Leichsenring PROJEKTLEITUNG Brigitte Buhmann ART DIRECTION Alexandra Handgröndinger, Sabine Krohberger, Bettina Stichel
 MITARBEITER DIESER AUSGABE Oliver Armknecht, Claudia Götz, Nicole Grinzinger, Anja Hanke, 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 The Home of Content 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

Herstellernachweise: S. 10–17 „Fröhliche Ostern mit den Liebsten“: S. 12/13 Teller (flach), Gläser „Rotondo“, Kanne mit Blumen: Dibbern, www.dibbern.de; S. 15 Klebebuchstaben: Design Letters, www.designletters.dk; S. 22–27 „Ostern mal ganz anders“: S. 22 Geschirr (schwarz), Kaffeekanne, Eierbecher (gold), Untersetzer, Besteck, Kerze, Kerzenhalter: Eden Living, www.edenliving.de; S. 24 Kleidung: Kauf Dich Glücklich, www.kaufdichgluecklich-shop.de; S. 25 Regal: LYS Vintage, www.lys-vintage.de; Vase, Eierbecher: Eden Living, www.edenliving.de; Buchstaben: Arne Jacobsen über Illums Bolighus Hamburg, www.illumsbolighus.de; schwarze Postkarte, Neon Acrylfarbe, Klebeaugen aus dem Bastelbedarfsgeschäft, z.B. Idee Creativ S. 18–21 „Zehn zartschmelzende Glücksmomente mit Lindor“: S. 18 Füllfederhalter „Marylin Monroe“ und Accessoires, Montblanc, www.montblanc.com



Jetzt anmelden!

Sie wollen über die neuesten Köstlichkeiten der Maitres Chocolatiers von Lindt informiert werden? Verführerische Geschenkideen, Saisonspezialitäten und vorteilhafte Code-Aktionen, all das wollen Sie als Erstes erfahren? Dann melden Sie sich beim **Lindt Newsletter** an! Das Beste daran: Die ersten 100 Neuanmeldungen erhalten als Dankeschön eines von **100 Lindt Choco-Paketen**.

Jetzt anmelden unter
www.lindt.de/newsletter
 oder über diesen QR-Code:



Genießen & knuddeln

So ein Lindt Goldhase ist der beste Freund von Kindern. Die niedliche Plüschvariante war jedoch bislang denen vorbehalten, die ihn im Rahmen von Promotion-Aktionen ergattern konnten. Jetzt kommt er ganz regulär groß heraus. Genauer gesagt teilt er sich mit vier 50 g-Lindt Goldhasen ein neues Zuhause. Wer zu diesem Fünferteam greift, erhält also nicht nur vier Ausgaben des begehrten Schokohasen, sondern auch ein kuscheliges Spielzeug, das Kinderaugen weit über Ostern hinaus strahlen lässt. Motto: genießen und knuddeln!



Lindt Goldhase gratis beim Kauf von 5 Beuteln

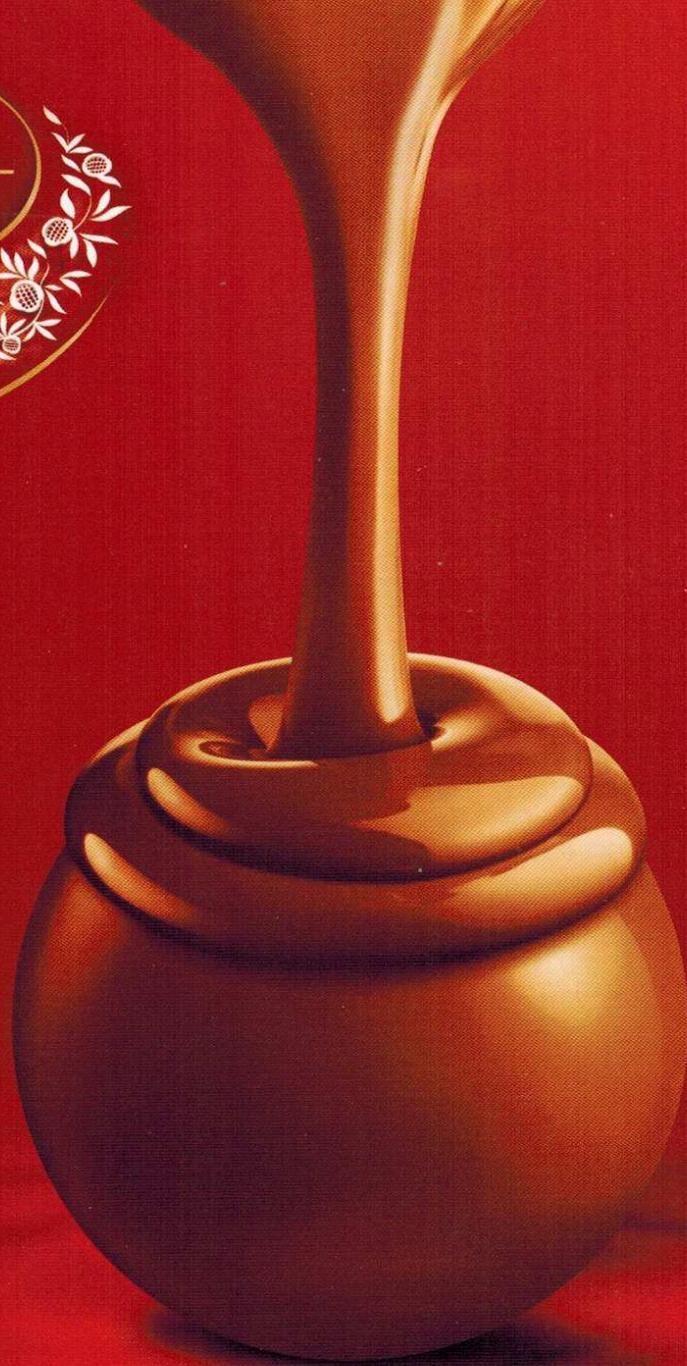
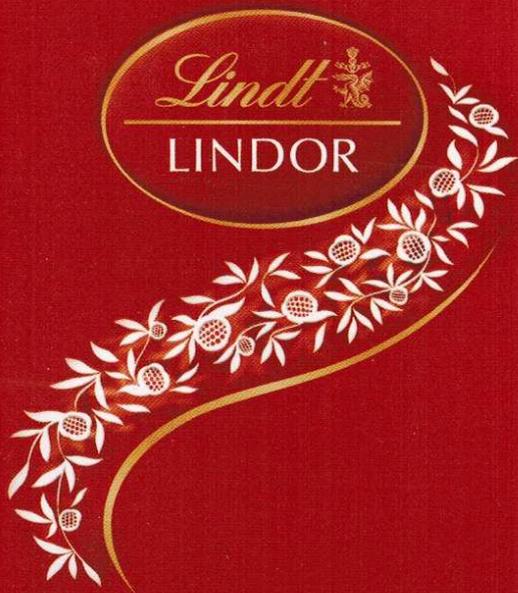
Wir sagen auch in diesem Jahr herzlichen Dank für Ihre Treue und schenken Ihnen beim Kauf von fünf Beuteln mit Lindt Osterieiern im Handel einen Mini-Plüsch-Goldhasen (siehe Foto).

So einfach geht's:

Bei teilnehmenden Handelspartnern finden Sie Aufsteller mit Lindt Osterieierbeuteln und Mini-Plüsch-Goldhasen. Wenn Sie fünf beliebige Lindt Osterieierbeutel kaufen, können Sie sich bei Ihrem Handelspartner vor Ort einen Mini-Plüsch-Goldhasen gratis als Geschenk dazu entnehmen.

Die Plüsch-Goldhasen-Aktion findet in teilnehmenden Märkten vom 5.2.2018 bis 31.3.2018 statt. Nur solange der Vorrat reicht. Nur bei teilnehmenden Partnern im Handel. Ausgenommen sind Artikel unter 50 g.





Ihr ZARTSCHMELZENDER Moment des Tages.



Wann immer, wo immer Sie LINDOR genießen – es ist ein magischer Moment. Wenn die feine Chokoladenhülle bricht, verführt die unendlich zartschmelzende Füllung Ihre Sinne und trägt Sie sanft davon – ein Moment puren Chokoladenglücks. Es ist Ihr Moment. Mit LINDOR – kreiert von den Lindt Maîtres Chocolatiers. Liebe und Leidenschaft für Chocolate seit 1845.

