Kostenlos zum Mitnehmen

OSTERN 2020 www.lindt.com

Chocoladen Seiten

DAS LINDT MAGAZIN FÜR GENIESSER

SCHOKOLADEN-REZEPTE DE LUXE

Johann Lafers Patisseriekunst

OSTERN MIT DER GANZEN FAMILIE

Dekoideen rund um den Lindt Goldhasen

DER FEINE UNTERSCHIED

Was Lindt Chocolade unerreicht gut macht

Mit Lindt gewinnen!
Erlebnisaufenthalt für 4 Pers. in Rulantica, der neuen Indoor-Wasser-Erlebniswelt des EUROPA-PARK

Lindt
SCHWEIZER MAÎTRE CHOCOLATIER
SEIT 1845

INHALT

36

30

Mit Lindor Kugeln kleine Glücksmomente verschenken

20

40

10

6

Für jeden Genießer das passende Ei von Lindt

34

Titelfoto: Krentz Photography, Styling: Dorothee Krauthausen

Ihre Chocoladenseiten

4 Magazin
Köstlichkeiten für die ganze Familie

6 Goldige Inspirationen
Kunstvoll arrangierte Osternester mit dem Lindt Goldhasen und Lindt-Eiern

10 Ostern im modernen Landhausstil
Wie Sie es sich und Ihren Lieben beim Osterbrunch besonders schön machen

18 Suche die Lindt Küken
Lustiges Bilderrätsel auf dem Lindt Bauernhof

20 Kleine Glücksmomente mit Lindor
Tipps für eine genussvolle Auszeit rund um die unendlich zartschmelzenden Lindor Kugeln

26 Lindt Excellence Tasting
Drei Schokoladengenießer verkosten die dunkle Vielfalt von Lindt Excellence

30 Entdecke deine Stadt mit HELLO
Die Perspektive macht's: drei Wege, seine Stadt ganz neu zu erleben

32 Lindt & Sprüngli Farming Program
Was steckt hinter nachhaltigem Kakao?

34 So schmeckt der Sommer!
Die erfrischenden Lindt Sommer-Tafeln und Eis-Pralinés für kühlen Schokoladengenuss

38 Chocolat de Luxe
Inspiriert von Lindt Creation: die neuesten Rezeptideen von Sternekoch Johann Lafer

46 Von Tiramisu bis Crème Brûlée
Wie die Maîtres Chocolatiers von Lindt Dessertklassiker neu interpretieren

48 Die ganze Welt von Lindt
Noch mehr köstliche Entdeckungen und Wissenswertes aus dem Hause Lindt

Liebe Leserinnen und Leser!

Ostern ist eines dieser wundervollen Feste, an denen die Familie zusammenkommt. Andere machen es sich lieber zu zweit gemütlich oder laden Freunde ein. Wie auch immer Sie feiern, mit unserem Osterbrunch (ab Seite 10) wollen wir Ihnen Anregungen für Dekorationen und schokoladige Ostergeschenke geben. Zudem hat Blumenkünstler Heiko Kalitowitsch vier fantasievolle Nester rund um den Lindt Goldhasen und den coolen HELLO Bunny gezaubert. Entdecken Sie seine Osterwelten ab Seite 6.
Auch im Alltag tut es gut, sich ab und zu in seine eigene Welt zurückzuziehen, um neue Kraft zu tanken. Für solch kleine Glücksmomente sorgen die unendlich zartschmelzenden Lindor Kugeln. Lassen Sie sich doch von uns und Lindor ab Seite 20 zu einer kleinen Auszeit verführen!
Zu einer Verkostung ganz anderer Art luden wir drei Schokoladengenießer ein: zu einem Tasting von Lindt Excellence. Erstmalig dabei war Lindt Excellence 60 %. Mit ihr beweisen die Maîtres Chocolatiers aufs Neue, dass der Aromenvielfalt von edlem Kakao kaum Grenzen gesetzt sind (ab Seite 26).
Grenzenlos scheint auch Johann Lafers kulinarische Kreativität. In diesem Frühjahr ließ er sich von Lindt Creation inspirieren und schuf verführerische Dessertklassiker zum Nachbacken (ab Seite 38).

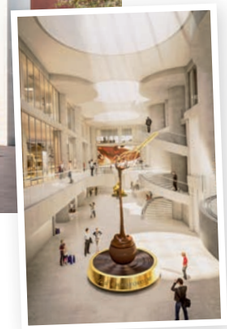
Ich wünsche Ihnen genussvolle Ostern! Ihr

DR. ADALBERT LECHNER
Geschäftsführer Lindt & Sprüngli Deutschland

P.S. Am 12. Mai ist Muttertag – eine herrliche Gelegenheit, mit den Pralinés Hochfein Freude zu schenken!

HOME OF CHOCOLATE

Im Mai 2020 ist es so weit: Das Lindt Home of Chocolate feiert im Schweizer Kilchberg bei Zürich seine Eröffnung! Das imposante, multifunktionale Gebäude fällt dabei nicht allein durch die einzigartige Architektur auf, sondern ist Ort zahlreicher spannender Schokoladenattraktionen. Zu den Höhepunkten zählen ein beachtlicher, über neun Meter hoher Schokoladenbrunnen und eine 1.500 Quadratmeter große, multimediale Ausstellung rund um das braune Gold. Wissbegierige dürfen sich zusätzlich auf die Schokoladenkurse in der Chocolateria freuen. Zum Ausklang bietet sich ein Besuch des Lindt Cafés oder des größten Lindt Chocolate Shops der Welt an.



FRÜHLING VOLLER ÜBERRASCHUNGEN

Feiern Sie mit Lindt & Sprüngli 175 Jahre Schweizer Schokoladenkultur, entdecken Sie die Neuheiten des Frühlings 2020 und freuen Sie sich auf das neue Home of Chocolate in der Schweiz.

Eieiei – hätten Sie's gewusst?

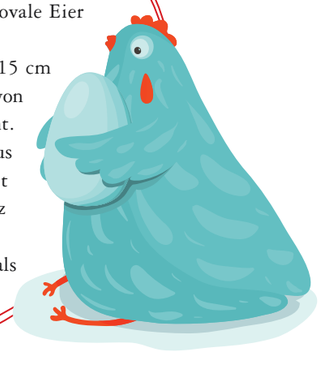
Wissenswertes rund ums Ei und Osterei

Warum sind Eier oval? Wissenschaftler vermuten, dass die Natur hier clever war: Wären Eier rund, bestünde die Gefahr, dass sie einfach aus dem Nest rollen. Kommen ovale Eier ins Rollen, drehen sie sich zurück ins Nest. Zudem sind sie platzsparender.

Wer legt die größten, wer die kleinsten Eier? Das größte Ei legt der Strauß: 15 cm Durchmesser kann es erreichen und ist dann bis zu 2 kg schwer. Das kleinste Ei stammt von der Bienenelfe, einer Kolibriart. Ihre Eier sind gerade mal 5 mm klein und 0,4 g leicht.

Warum gibt es verschiedenfarbige Eier? Eierschalen bestehen zu 90 Prozent aus Kalk, und der ist weiß. Bei manchen Hühnerrassen sind die Eier genetisch bedingt jedoch braun. Andere bodenbrütende Vögel legen zur Tarnung auch Eier in ganz anderen Farben: Die des Emus sind beispielsweise dunkelgrün.

Wann entstand das erste Schokoladen-Osterei? Bunt bemalte Eier als Fruchtbarkeitssymbol gab es schon in der Antike, also einige hundert Jahre vor Christi Geburt. Aus Schokolade fertigt man sie jedoch erst seit dem späten 19. Jahrhundert.



Fotos: PPR Media Relations AG, Axel Fassio (2), Lindt & Sprüngli, iStock (2)

Eine Auszeit mit unendlich zartschmelzender Milchcrème schenken uns die Maîtres Chocolatiers von Lindt mit den neuen Lindor Kugeln Milchrème. Aber Achtung: Diese kleinen Glücksmomente gibt es nur für kurze Zeit!

175 JAHRE SCHOKOLADENKULTUR

Als David Sprüngli-Schwarz und sein Sohn Rudolf Sprüngli-Ammann (links) 1845 beschließen, als Erste in der deutschsprachigen Schweiz Schokolade in fester Form zu fertigen, sind sie nicht nur Pioniere. Sie legen auch den Grundstein für eine unvergleichliche Schokoladenkunst. Denn als später noch die berühmte Berner Schokoladenmanufaktur von Rodolphe Lindt und dessen einmaliges Conchierverfahren hinzukamen, entstand daraus Lindt & Sprüngli. Die Zusammenarbeit der Visionäre ermöglichte eine Schokolade, wie sie die Welt noch nicht kannte: aromatisch und zartschmelzend. Vom Beginn des 20. Jahrhunderts bis heute sind es das Können und die Erfahrung von Lindt & Sprüngli, die zu 175 Jahren Weltruhm der Schweizer Schokolade beitragen.

NACHGEFRAGT

Was konkret tut Lindt & Sprüngli für die Bauern in den Kakaoanbaugebieten?

Lindt & Sprüngli unterstützt die Bauern seit über elf Jahren durch das ***Lindt & Sprüngli Farming Program.*** In Ghana beispielsweise sind rund 400 Programm-Trainer vor Ort im Einsatz. Ihre speziellen Schulungen und Trainings bringen effizientere, sicherere und schonendere Anbaumethoden. Die Bauern können so u. a. ***ihr Einkommen steigern,*** aber auch diversifizieren wie z. B. mit dem Anbau von Gemüse oder einer Schweinezucht. Auch das Bereitstellen moderner Ausrüstung gehört dazu. So konnten Arbeitsunfälle bereits um über 90 % minimiert werden. Im sozialen Bereich unterstützt das Farming Program die Gemeinschaften der Bauern. Das reicht vom Verteilen von Moskitonetzen und dem Bau von Brunnen und Wassersystemen für ***sauberes Trinkwasser*** bis hin zu Gesundheits- bzw. Ernährungsberatungen.

Nussig

Mal als Stückchen, mal zartcremig, aber immer mit markantem Nussaroma: Für Lindt Ostereier verwenden die Maîtres Chocolatiers nur edle Haselnüsse, Pistazien oder Mandeln. Herrlich knackig finden sie Genießer in Vollmilch-Haselnuss-, Pistazien- und Mandel-Eiern. Cremig-nussig verarbeitet werden sie für die beliebten Lindt Nougat Eier.

Lindt Ostereier
Die große Vielfalt

Mal cremig, mal crispy, raffiniert gefüllt oder knackig nussig –
für jeden Liebhaber feiner Lindt Chocolade gibt es die passende Eierkreation.

Cremig

Wer schmilzt bei so viel Cremigkeit nicht dahin? Außen eine knackige Hülle aus edler Lindt Chocolade, innen unendlich zartschmelzend gefüllt – Lindor Eier finden immer einen Liebhaber, ob Milch, 60 % Cacao oder Weiß.

Raffiniert

Mit edlen Alkoholspezialitäten gefüllte Eier von Lindt sind kleine Kunstwerke, in denen sich das Können und der Ideenreichtum der Maîtres Chocolatiers von Lindt vereint. Liebhaber freuen sich zu Ostern auf raffinierte Rezepturen mit Marc de Champagne, Cognac und cremigem Eierlikör.

Crispy

Manche mögen's crispy! So wie bei den Cresta Eiern mit knusprigem Haselnusskrokant in zarter Pralinéfüllung, umhüllt von feiner Lindt Vollmilch-Chocolade. Oder lieber ein Blätterkrokant Ei mit zartknusprigem Krokant umhüllt von Gianduja-Milch-Chocolade von Lindt?

Fotos: Wolfgang Schardt, Foodstyling: Frauke Koops, Styling: Miriam Geyer

Das Beste an OSTERN

Schokoladeneier suchen und genießen – darauf freut sich die ganze Familie. Unsere österlichen Dekorationen und kreativen Geschenkideen mit dem Lindt Goldhasen und vielen Köstlichkeiten von Lindt machen Ostern zum Fest für alle Sinne.

Fotos: Krentz Photography; Styling: Anne Beckwilm

1.

1. Fröhliche Ostern

Da strahlen Kinderaugen: Neben dem Lindt Küken wurden zwei Lindt Goldhasen gefunden, Schafe, Käfer und Möhren aus Lindt Vollmilch-Chocolade und eine köstlich gefüllte Mega Möhre. Sowohl die lustige Girlande aus buntem Papier (links) als auch das süße Osterkörbchen sind denkbar einfach nachzubasteln: Ein passendes Körbchen wird mit Lindt Köstlichkeiten auf Dekostroh gefüllt und mit einer Schleife verziert.

2.

2. Ein Eimerchen Süßes

Im Baum versteckt hing der Goldhasen Spieleimer, gefüllt mit dem Lindt Goldhasen, Choco-Käfern und -Bienen und Lindt Eiern. Zum Glück hilft Papa! Der kleine Blecheimer wird einmal die Malstifte des glücklichen Finders beherbergen.

3.

3. Osterfreunde

In diesem niedlichen Ostergarten aus Moos, Farnen, Ostergras und gefalteten Origamiblüten haben sich neben Mini Ostereiern ein paar Lindt Choco-Käfer und die kleinen, mit Doppelmilch gefüllten Osterfreunde zusammengefunden.

4.

4. Husch ins Köfferchen!

So groß kann Osterfreude sein: Der Goldhase Spielkoffer enthält süße Überraschungen von Lindt. Ist die feine Chocolade aufgegessen, finden Malsachen und kleine Schätze im Koffer Platz.

5.

5. Flieg, Häschen, flieg!

Mit dem Möhren Flugzeug kann man unglaublich viel erleben. Das gilt nicht nur für seinen Piloten, den Lindt Goldhasen.

6.

7.

8. Süßes Osterversteck

Wie ein Indianerzelt ragen die Weidenzweige über dem frischen, grünen Osterkranz auf. Ein ganz besonderes Nest für den Lindt Goldhasen Blumen Edition und die cremigen Nougat-Eier aus der Blumen Edition.

@ Bastelanleitungen unter www.lindt.com

6. Hängende Nester

Wie Ballonkörbe hängen diese Flechtnester im österlichen Gesteck zwischen den ausgeblasenen und gefärbten Eiern. In ihnen finden nicht nur die roten Lindor Eier Milch Platz, sondern auch Lindt Goldhasen und die frühlingshaften Lindor Oster-Blüten mit unendlich zartschmelzenden Lindor Eiern.

7. Mit Liebe geschenkt

„Ich bin immer für dich da“, sagen der kleine und der große Lindt Goldhase in dem süßen rosafarbenen Filzkörbchen – und sie meinen es ernst. So eine liebevolle Botschaft an Freunde und Verwandte ist ein wundervolles Ostermitbringsel.

8.

9. Warme Mützchen!

Süßer geht es nicht: Diese Eierwärmer-Mützchen in Form von Lamm und Hase sind ganz schnell gehäkelt und beim Osterbrunch ein Hingucker. Dazu gibt es den Mini Goldhasen und das Mini Lamm von Lindt aus zarter Lindt Vollmilch-Chocolade.

@ Bastelanleitungen unter www.lindt.com

10. Goldhasen Kranz

Ob am Fenster, an der Tür oder über einem Sideboard an einer Wand – dieser Kranz zieht die Blicke auf sich. Umrahmt von frischem Grün, kommen der Lindt Goldhase und einige Mini Goldhasen besonders schön zur Geltung.

@ Bastelanleitungen unter www.lindt.com

11. Ganz kreativ

Mit dem Goldhasen Malbuch kommt keine Langeweile auf, wenn das Wetter an Ostern nicht mitspielen sollte. Neben dem Malbuch enthält das Set einen Lindt Goldhasen und leckere Lindt Eier sowie vier Buntstifte.

12.

12. Opa ist unser Goldhase

So geht das Goldhasen Spiel an Ostern: Wer den Goldhasen mit Hasenöhrchen in seinem Nest findet, darf sich aussuchen, wer sie als Erstes tragen soll. Opa, du bist dran!

13. Lustige Mitbringsel

... oder süße Platzkarten: Die Papiertiere mit den niedlichen Kulleraugen halten je ein Lindt Mini Osterei und sind mit wenigen Handgriffen gebastelt.

@ **Bastelanleitungen unter www.lindt.com**

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

@ www.lindt.com

Anleitungen online

13.

Ostern mit Kindern

Wenn alle Nester gefunden sind, machen den Kindern noch andere Spiele Spaß. Toll sind vor allem solche, die sich ums Thema Ostern drehen – drinnen und draußen.

Fang die Osterhasen!
Ein Kind ist der Fuchs und jagt die anderen. Die Hasen erkennt man am Taschentuch, das sie als Schwänzchen aus der Hosentasche oder dem Rockbund hängen haben. Erst wenn der Fuchs das Tuch herausgezogen hat, ist der Hase erjagt. Man kann einen Wecker stellen, der nach einer Minute klingelt: Ist bis dahin kein Hase gefangen, wird der Fuchs zum Gejagten. Wurde ein Hase gefangen, muss er eine Süßigkeit aus seinem Nest tauschen: Der Fuchs darf es sich aussuchen und selbst aus dem eigenen Nest die zu tauschende Süßigkeit wählen. Man kann die Hasen auch mit den Lindt Hasenöhrchen markieren.

Eierlauf
Wer läuft mit dem hart gekochten Ei auf dem Löffel am schnellsten? Am meisten Spaß macht das Spiel, wenn zwei Mannschaften im Staffellauf gegeneinander antreten. Ein Eimer dient als Wendemarke. So ist für das Spiel auch im kleinsten Garten oder im Wohnzimmer genügend Platz.

HELLO OSTERBRUNCH *mit Freunden*

Freunde treffen, gemeinsame Zeit verbringen, Spaß haben – macht's euch an Ostern doch mal so richtig chillig! Zum Beispiel bei einer Oster-Brunchparty mit HELLO. Motto des Tages: Hello happy easter!

Fotos: Krentz Photography; Styling: Anne Beckwilm

Süßer Willkommensgruß:

MEIN PLATZ, DEIN PLATZ

Mit einem schön gedeckten Tisch und ein paar witzigen Dekoideen fühlen sich eure Gäste gleich willkommen. Wie wär's mit einer kreativen HELLO Sitzordnung: An schöne Stoffservietten kommt je ein Namensschild in Ei-Form. Dekoriert wird alles in hübschen Gläser. Als Begrüßungsgeschenk kommt jeweils noch ein LINDT HELLO STICK dazu. Da zeigt sich auch gleich, wie gut ihr euch kennt. Wer von euren Freunden ist der Typ für CRUNCHY NOUGAT, wer für SALTET CARAMEL, STRAWBERRY CHEESECAKE oder PECAN CRUMBLE? Natürlich darf getauscht werden :)

HAPPY EASTER TIPP!

Du suchst noch eine Idee für kleine Ostergeschenke zum Verstecken? Deine Freundinnen freuen sich sicher über die hübsche EASTER BEAUTY BAG, gefüllt mit leckeren HELLO EGGS. Für die Kaffeefans gibt's den praktischen EASTER TO-GO CUP, in dem zehn schokoladige MINI BUNNYS aufs Vernaschen warten.

Deko ist die halbe Miete:

DER BUNNY IST DER STAR

Eine fröhlich-lockere Atmosphäre mit Blumen, Obst und frisch gepresstem Saft bringt den Frühling auf den Tisch. Lustige Idee: Nimm Frühstücksbagel als Eierbecher! Diese essbaren Ostereiernester hübschen jeden Teller auf. Dazu ein paar coole HELLO BUNNYS, freche HELLO MINI BUNNYS und einen Beutel HELLO EASTER EGG MIX locker auf dem Tisch verteilen. Schon steht die Brunchparty!

Ab geht die Post!

LUFTIGE DEKO

Diese hübsche Deko- und Geschenkidee ist ein echter Hingucker und ganz einfach umzusetzen: Suche für jeden deiner Lieblingsmenschen die passende LINDT HELLO CHOCOLADE aus und binde jeweils einen heliumgefüllten Luftballon daran. Dann noch mit einem Folienstift den Namen und einen coolen Spruch draufschreiben – fertig!

In den unendlich zartschmelzenden Lindor Kugeln vereint sich all die Erfahrung und das Können der Maîtres Chocolatiers von Lindt.

Lindt Chocolade

Kompromisslos gut

Seltener Edelkakao und raffiniert abgestimmte Kakaomischungen, jahrzehntelange Erfahrung, Geduld und Kreativität – alles muss stimmen, um feinste Lindt Chocolade herzustellen. Ob Pralinés, Lindt Excellence, Lindor oder ihre große Handwerkskunst: Kompromisse sind für die Maîtres Chocolatiers von Lindt keine Option.

Köstlichkeiten kennen keine Kompromisse! Getreu diesem Motto entstehen rund ums Jahr all die wundervollen Kreationen der Maîtres Chocolatiers von Lindt. Jedes noch so kleine Detail ist dabei wichtig. Die Auswahl und Abstimmung bester Kakaosorten, für die es viel Erfahrung und Fingerspitzengefühl braucht, ist dabei genauso entscheidend wie das einzigartige Lindt Röst- und Mahlverfahren, die Lindt Conche und natürlich die unerschöpfliche Kreativität, für Genießer immer wieder neue raffinierte Rezepturen zu entwickeln. Wie bei einem fein aufeinander abgestimmten Orchester muss jedes dieser Details perfekt zum anderen passen, um am Ende ein makelloses Gesamtkunstwerk entstehen zu lassen: die höchste Kunst der Chocolaterie. Dass die Maîtres Chocolatiers von Lindt diese Kunst beherrschen, schmecken Genießer bei jedem Stückchen Lindt Chocolade – von Excellence über die unendlich zartschmelzenden Lindor Spezialitäten bis zu den edlen Pralinés Hochfein.

KAKAO IST NICHT GLEICH KAKAO

Natürlich steht am Anfang die Auswahl der wichtigsten Grundzutat: des Kakaos. Wie beim Wein gibt es auch beim Kakao unterschiedliche Sorten, Herkunftsgebiete und Qualitäten. Die begehrte und äußerst seltene Edelkakaosorte Criollo ist zum Beispiel die Basis der feinherben Sorten von Lindt Excellence. Die Bohnen sind qualitativ sehr hochwertig. Sie entstammen einer empfindlichen Pflanze, die nur wenige Früchte trägt. So macht Edelkakao nicht einmal fünf Prozent der Welternte aus. Rar, begehrt und teuer – die Verwendung solch besonderer Kakaosorten macht Lindt einzigartig. Für den edlen, facettenreichen Geschmack und die nussigen, fruchtigen und weichen Aromen des Criollo gibt es keine Alternativen. Ähnlich selten und wertvoll ist die Sorte Nacional. Mit ihren blumig-würzigen Noten ist auch sie eine wichtige Komponente bei Lindt Excellence. Zudem spielen das Herkunftsland des Kakaos und der Anbauort, das sogenannte Terroir, eine wichtige Rolle. Die besten Bohnen zu finden, gleicht einer Detektivarbeit, die die Maîtres Chocolatiers von Lindt perfekt beherrschen.

175 JAHRE ERFAHRUNG

Sobald die einzelnen Kakaosorten, -aromen und -nuancen ausgewählt wurden, folgt als nächster Schritt das Rösten und Mahlen der Bohnen. Durch das besonders schonende Röstverfahren im Hause Lindt und das extrem feine Mahlen der wertvollen Rohstoffe auf eine Größe von wenigen Tausendstel Millimetern holen die Maîtres Chocolatiers aus jeder Bohne ihren ganz charakteristischen Geschmack heraus. Der Grad der Röstung wird dabei wieder ganz individuell auf die jeweilige Sorte und Ernte abgestimmt. Im Anschluss steht ein sehr sensibler Prozess an: das Mischen unterschiedlicher Sorten und Röstungen. Dieser Blenden genannte Vorgang ist nötig, um die ideale Kakaomischung für die einzelnen Rezepturen zu finden. Die Maîtres Chocolatiers greifen dabei auf eine 175 Jahre lange Erfahrung zurück. Ein wahrer Schatz und ein wichtiger Grund, warum Lindt Chocolade einzigartig ist und bleiben wird. Wie entscheidend Rösten und Blenden für Schokolade ist, lässt sich eindrucksvoll anhand der Vielfalt an Lindt Excellence Rezepturen nachvollziehen. Ganz neu und sehr spannend zu verkosten ist Lindt Excellence 100 %. Sie überzeugt durch ihren intensiven Kakaogeschmack, abgerundet durch eine leichte Röstnote. Ihre kleinen, knackigen Stücke schmelzen langsam auf der Zunge und offenbaren dabei die feine Säure der Kakaobohne – und das in cremiger Form. Im Vergleich zu Lindt Excellence 99 % ist sie weicher in der Textur und wirkt cremiger und glatter. Die beiden Rezepturen bieten somit ein unterschiedliches Geschmackserlebnis.

GEDULD UND SINNLICHKEIT

Eine ganz entscheidende Station beim Herstellungsprozess ist die Conche. Sie ist eine Erfindung von Rodolphe Lindt aus dem Jahr 1879 und der Grund dafür, dass die Maîtres Chocolatiers von Lindt

bis heute als die Meister der Veredelung feinster Schokolade gelten. Beim Conchieren wird die Schokolade kontrolliert erwärmt und so lange gerührt, bis sich die festen und flüssigen Bestandteile verbinden und daraus eine feinschmelzende Schokoladenmasse wird. Jedes einzelne Teilchen wird mit zarter Kakaobutter umhüllt, und der unverkennbare, einzigartige Lindt-Schmelz entsteht. Conchieren ist ein langwieriger Prozess. Doch auch hier gibt es keine Abkürzung, die für die Maîtres Chocolatiers infrage käme. Qualität braucht Zeit. Nur weil die Maîtres Chocolatiers von Lindt bereit sind, ihrer Chocolade diese Zeit zu geben, werden sie mit feinster Chocolatierskunst belohnt – zum Beispiel mit Lindor Kugeln. Sie bieten mit ihrer unendlich zartschmelzenden Füllung ein besonders sinnliches Genusserlebnis.

MEISTERLICHE KREATIVITÄT

All diese technischen Verfahren, die erlesenen Zutaten und der reiche Erfahrungsschatz der Maîtres Chocolatiers von Lindt finden durch etwas Entscheidendes ihre perfekte Ergänzung: die Rezepturen. Auf der ständigen Suche nach neuen Geschmackskreationen testen, kosten und verfeinern die Maîtres Chocolatiers unendlich viele Rezepte. Nicht selten verwerfen sie dabei auch Ideen und beginnen noch einmal ganz von vorne – denn Kompromisse sind keine Zutat für

Qualität braucht Zeit – zum Beispiel für langes Conchieren, um Schokolade ihren Schmelz zu verleihen. Das Ergebnis können Liebhaber auch bei der neuen Lindt Excellence 100 % erleben.

Vieles ist bei Lindt bis heute Handarbeit. So wird beispielsweise bei jedem Walnuss-Marzipan-Praliné die Walnusshälfte von Hand aufgelegt.

Fotos: Krentz Photography

Lindt-Rezepturen. Insbesondere in der Confiseriekunst übertreffen sich die Maîtres Chocolatiers immer wieder selbst. Das können Genießer bei jedem einzelnen Hochfein Praliné erleben. Sie sind wahre Meisterwerke aus unterschiedlichsten Rezepturen, mal verfeinert mit exklusivem Marc de Champagne, vollmundigem Marzipan oder erlesenen Nüssen, mal verführerisch mit Caramel, betörend mit dunklem Nougat oder raffiniert mit feinen Fruchtnoten.

VOLLKOMMENE LEIDENSCHAFT

Wer so viel Qualität, Erfahrung, Kreativität und Liebe in seine Kreationen steckt wie die Maîtres Chocolatiers von Lindt, der sucht am Schluss nach dem Tüpfelchen auf dem i, nach dem Detail, das die Chocoladen-Kreationen von Lindt besonders macht. Bei Lindt Excellence ist es beispielsweise die unerreichte Kombination aus der extra dünnen Form der Tafel, der samtigen Oberfläche und dem zartem Schmelz. Das alles macht diese Premium-Chocolade nicht nur optisch zum Genuss, sondern ermöglicht es auch, die ganze Aromenvielfalt entdecken zu können. Lindt Pralinés wiederum werden detailverliebt verziert – zum Beispiel mit einem raffinierten Muster aus zarten Chocoladenlinien oder mit einer krönenden Nuss. Vieles wird übrigens bis heute von Hand gemacht. Jedem Walnuss-Marzipan- und Pistazien-Praliné wird zum Beispiel einzeln und von Hand eine sorgsam verlesene Walnusshälfte bzw. Pistazie aufgelegt. Jede Menge handwerkliches Geschick ist beispielsweise bei der Herstellung der Schicht-Nougat- Pralinés nötig, denn jede einzelne Nougatschicht wird von den Maîtres Chocolatiers von Lindt einzeln in Handarbeit aufgetragen. Es ist diese Liebe zum Detail und der kompromisslose Feinschliff, die Lindt Köstlichkeiten veredeln, ehe sie vorsichtig von ihren stilvollen Verpackungen umhüllt werden. So entsteht die höchste Vollendung der Schokoladenkunst, für die Lindt weltberühmt ist!

NACHHALTIGKEIT BEI LINDT & SPRÜNGLI

Bohne für Bohne im Blick

Seit elf Jahren unterstützt das Lindt & Sprüngli Farming Program Bauern beim nachhaltigen Anbau von Kakaobohnen. Was wurde bisher erreicht, welche Ziele wurden gesteckt? Genießer fragen, Experten antworten.

Lindt & Sprüngli verwendet für seine Chocolade rückverfolgbare und verifizierte Kakaobohnen. Was versteht man darunter?

Rückverfolgbar bedeutet, dass sich ganz genau nachvollziehen lässt, woher die verwendeten Kakaobohnen stammen – und zwar über den gesamten Liefer- und Herstellungsprozess, also vom Anbau bis zur fertigen Chocolade. Das ist für uns wichtig, da wir nur so Einfluss auf die Anbaubedingungen vor Ort nehmen können. Das tun wir über das 2008 gegründete Lindt & Sprüngli Farming Program. Wir setzen uns für bessere Arbeits- und Lebensbedingungen der Kakaobauern, ihrer Familien und Gemeinschaften ein und engagieren uns für eine umweltbewusste Landwirtschaft. Unser Programm wird intern regelmäßig überprüft und von einer externen Organisation verifiziert. Das heißt, es wird evaluiert, ob mit unseren Maßnahmen die angestrebten Ziele erreicht werden und wo wir uns noch verbessern und somit Korrekturmaßnahmen einleiten können.

Welche Rolle spielt ein ressourcenschonender Anbau?

Eine ökologische und umweltschonende Landwirtschaft in unseren Anbaugebieten ist entscheidend, damit unsere Lieferkette langfristig gesichert ist. Das Programm zeigt den Bauern daher, wie der Boden langfristig für die Landwirtschaft erhalten werden kann und die Biodiversität und die natürlichen Ökosysteme bewahrt und geschützt werden. Ziel ist es zudem, die Entwaldung zu beenden sowie wertvollen Wald zu schützen und wiederaufzuforsten.

Lässt sich der Erfolg des Farming Program messen?

Durchaus. Inzwischen nehmen mehr als 72.500 Kakaobauern an unserem Programm teil und die Anzahl steigt jedes Jahr. Ihr Wohl steht dabei im Zentrum unseres Engagements. In all unseren Anbaugebieten in Ghana, Ecuador, Madagaskar, Papua-Neuguinea und der Dominikanischen Republik haben wir quantitative und qualitative Ziele definiert, die wir erreichen wollen. Beispielsweise sind bis 2019 bereits 86 % der Kakaobohnen in unseren Chocoladen rückverfolgbar und verifiziert – 2020 sollen es 100 % sein. Außerdem investieren wir auch in die Infrastruktur der Gemeinden. So konnten durch das Programm der Bau von über 210 Brunnen und die Renovierung von 29 Schulen finanziert werden.

Wirkt sich der nachhaltige Anbau auch auf die Qualität des Kakaos aus?

Lindt & Sprüngli ist eines von wenigen Unternehmen, das Schokolade von „bean to bar“ selbst herstellt. Das heißt: von der Auswahl der Kakaobohnen über die Verarbeitung bis hin zum fertigen Qualitätsprodukt. Mehr Nachhaltigkeit beim Anbau bedeutet auch mehr Transparenz. Nur so kann garantiert werden, dass ausschließlich hochwertige Kakaobohnen in der Premium-Chocolade von Lindt & Sprüngli verarbeitet werden.

Welche Ziele gibt es für die Zukunft?

Die Philosophie bleibt dieselbe: Alle Produkte, die unsere Produktionsstätten verlassen, sollen unserem Anspruch an Nachhaltigkeit entlang der gesamten Wertschöpfungskette entsprechen. Unsere Anforderungen entwickeln sich stetig weiter und es gilt, auf neue Entwicklungen und Herausforderungen zu reagieren. Deshalb haben wir den Lindt & Sprüngli Sustainability Plan erarbeitet. Er definiert Ziele in unterschiedlichen Bereichen der Nachhaltigkeit, z. B. zur Reduzierung des Schokoladenabfalls in der Produktion, zur Bekämpfung der Kinderarbeit in den Anbaugebieten oder Aktivitäten zum Schutz des Regenwalds.

Fotos: Lindt & Sprüngli

„Danke, dass du immer für mich da bist!“

Mit Lindor kleine *Glücksmomente* schenken!

Für die beste Freundin, den liebsten Schatz, die hilfreiche Nachbarin oder auch mal für sich selbst: Fünf Minuten Glück lassen sich verschenken – mit den unendlich zartschmelzenden Lindor Kugeln.

Manchmal möchten wir anderen gerne eine kleine Freude bereiten, weil sie uns Gutes getan haben oder uns einfach am Herzen liegen. Nichts Großes soll es sein, aber etwas Besonderes. Warum nicht einmal kleine Glücksmomente verschenken? Solche speziellen Augenblicke lassen sich ganz leicht mit Lindor Kugeln überreichen. Denn wenn die verführerischen Kreationen der Maîtres Chocolatiers unendlich zartschmelzend am Gaumen zergehen, ist die Welt um einen herum für eine kurze Zeit vergessen und es entstehen Momente des Glücks. Fünf Minuten Zeit für sich, die den manchmal hektischen Alltag ausblenden. Für viele ist der Genuss einer Lindor Kugel Teil eines Ritual, das sie zelebrieren: Es startet mit der passenden Umgebung, einem gemütlichen Sessel mit einer warmen Decke, etwas Tee oder Kaffee dazu und guter Musik. Dann kommt das Auswickeln der Lindor Kugel, das Rascheln des glitzernden Papiers, das jede Lindor Kugel umgibt. Und schließlich findet das Ritual seinen Höhepunkt, wenn die feste Hülle aus feiner Lindt Chocolade bricht und die unendlich zartschmelzende Füllung freigibt.

„Schön, dass es dich gibt!“

„Liebe Nachbarin, höchste Zeit, Ihnen einmal von Herzen Danke zu sagen!“

Lindor gibt es in vielen Rezepturen

Das unendlich zartschmelzende Geheimnis von Lindor versteckt sich in vielen unterschiedlichen Rezepturen. Der Klassiker sind ***Lindor Kugeln Milch*** aus wundervoll zarter Lindt Vollmilch-Chocolade. Wer's zartbitter mag, freut sich über ***Lindor Kugeln Extra Dunkel 70 %.*** Eine verführerisch-cremige Entdeckung sind die neuen ***Lindor Kugeln Stracciatella.***

LINDOR – VIELFALT FÜR JEDEN GESCHMACK

Da jeder Genießer seine ganz eigenen Vorlieben hat, haben die Maîtres Chocolatiers von Lindt eine große Vielfalt an Rezepturen entwickelt. So findet jeder die passende Sorte als Geschenk oder für sich selbst. Bei allen beliebt ist der Klassiker, die rote Lindor Milch Kugel aus feiner Lindt Vollmilch-Chocolade. Wer's lieber dunkel und zartbitter mag, freut sich über die Lindor Extra Dunkel 60 % oder sogar 70 %. Ein besonderes Vergnügen für den Sommer sind Lindor Kugeln mit weißer Chocolade wie Lindor Stracciatella. Und wer sich gar nicht entscheiden kann, für den gibt es Lindor Beutel mit einer Mischung unterschiedlicher Rezepturen. Für welche Lindor Kugeln wir uns auch immer entscheiden: Als liebevolles und achtsames Geschenk verbreiten sie kleine Glücksmomente.

Fotos: Krentz Photography, Styling: Dorothee Krauthausen, Westend61/Getty (2), iStock (2)

„Für den besten Papa der Welt!“

Excellence Dunkle Milch Chocolade

Mehr Kakao, weniger süß

Milch Chocolade mit mehr Kakao und weniger süß, dafür aber cremig und kakaointensiv zugleich? Dieses Kunstwerk ist den Maîtres Chocolatiers mit den neuen Lindt Excellence Dunklen Milch Chocoladen gelungen.

Wer liebt sie nicht? Überraschungen. Natürlich nur die schönen, die uns ein Lächeln aufs Gesicht zaubern. Wie schön ist es, dass die Maîtres Chocolatiers von Lindt gerade dafür ein so gutes Gespür und zudem das handwerkliche Können und die Erfahrung haben. Denn Mal um Mal gelingt es ihnen, Liebhaber feinster Schokolade mit neuen Kreationen zu überraschen. So auch bei den neuen Lindt Excellence Dunklen Milch Chocoladen, die mit 45 %, 55 % und 65 % Kakaoanteil all das Gute der edlen, dunklen Bohnen in sich tragen, weniger süß schmecken und zugleich wundervoll cremig-zarte Milch-Chocolade sind. Eine dunkle Milch-Chocolade von Lindt, geht das denn?

DAS GEHEIMNIS DER DUNKLEN MILCH CHOCOLADE

Es ist kein Geheimnis, dass die Maîtres Chocolatiers von Lindt Meister ihres Fachs sind. Seit vielen Jahren zeigen sie mit den edelbitteren Tafeln von Lindt Excellence, wie vielfältig und aufregend geschmacksintensiv edelbittere Chocolade in unterschiedlichen Kakaoausprägungen von 50 bis 100 % sein kann. Es ist genau diese Erfahrung, die es ermöglicht hat, dieses spannende Geschmackserlebnis auch Freunden milchiger Lindt Chocoladen-Momente zu offenbaren. Das Geheimnis liegt dabei im Herstellungsprozess und der Qualität der verwendeten Produkte: So kommt wie bei klassischer Milchschokolade zu viel guter Milch und anderen Zutaten auch bester Kakao, dieser aber zu einem höheren Anteil als bei gewöhnlichen Milchschokoladen. Lindt Excellence Dunkle Milch Chocolade schmeckt entsprechend weniger süß. Bei der Herstellung bleiben die Maîtres Chocolatiers ihrer Maxime treu und verwenden auch für die neuen Lindt Excellence Dunklen Milch Chocoladen nur beste Kakaobohnen, welche schonend geröstet, aufgebrochen, fein gemalen und dann extra lange conchiert werden, um der Chocolade ihren unnachahmlichen Schmelz zu verleihen.

Von 45 bis 65 % Kakao

Das Besondere an Lindt Excellence Dunkle Milch Chocolade ist ihr hoher Kakaoanteil. Zusammen mit viel guter Milch entsteht eine cremige Chocolade mit intensivem Kakaogeschmack.

DAS TÜPFELCHEN AUF DEM i

Zum cremigen Geheimnis der neuen Lindt Excellence Dunkle Milch Chocolade gehört aber auch ihre dünne Tafelform, seit jeher eine Besonderheit von Lindt Excellence. Sie ermöglicht es, dass die Chocolade wundervoll zart am Gaumen schmilzt und so all ihre Aromen freigeben kann. Stück für Stück tauchen Milchschokoladen-Liebhaber dadurch in die facettenreiche Aromenvielfalt unterschiedlicher Kakaointensitäten ein und erfahren ein ganz neues Genusserlebnis. Überraschend anders. Wundervoll cremig und kakaointensiv zugleich. Weniger süß. Wie ein kleines Wunder eben.

Fotos: Krentz Photography

Ganz in Weiß

Mit neuen erlesenen Mini Pralinés Weiss und cremigen Lindt Creation Tafeln haben die Maîtres Chocolatiers von Lindt neue Spezialitäten für Liebhaber weißer Schokolade kreiert.

Weiße Vielfalt

Ob zum Kaffeetrinken mit Freunden, zu zweit oder ganz allein: Diese zarten Versuchungen aus weißer Lindt Chocolade erobern Genießerherzen.

Es gibt einen besonderen Zauber, der weißer Lindt Chocolade innewohnt. Liebhaber entdecken ihn in der zarten Cremigkeit und feinen Süße der weißen Variante, die vielen Lindt-Kompositionen eine ganz neue Note verleiht. Für weiße Chocolade verwenden die Maîtres Chocolatiers von Lindt nicht wie bei Milch- oder Edelbitter-Chocolade die gesamte Kakaomasse, sondern nur die daraus gewonnene Kakaobutter. Der Kakaogeschmack ist auf diese Weise dezenter und sanfter. Insgesamt ist weiße Chocolade von Lindt von einer wohligen Süße geprägt. Diese Süße bildet die Grundlage für eine Reihe interessanter Kombinationen, entweder indem sie einen reizvollen Kontrast zu den anderen Zutaten bildet oder von diesen unterstützt wird. Für die Maîtres Chocolatiers von Lindt ist diese Vielseitigkeit ein willkommener Anlass, der eigenen Kreativität freien Lauf zu lassen und dabei die unterschiedlichsten Gaumenfreuden zu erschaffen.

DER ZAUBER WEISSER LINDT CHOCOLADE

Verführerisch zart und glänzend weiß, raffiniert gefüllt und liebevoll dekoriert – widerstehen fällt bei den neuen Mini Pralinés aus feiner weißer Chocolade wahrlich schwer. Das muss man aber auch nicht, denn die kleinen Kunstwerke der Maîtres Chocolatiers von Lindt sind ja traditionell nur halb so groß wie klassische Pralinés, sodass man gerne die ein oder andere mehr probieren kann. Und da die Maîtres Chocolatiers von Lindt immer wieder neue Rezepturen kreieren, gibt es nun vier neue weiße Sorten zu entdecken. Zum Beispiel die Mini Nougatspirale, die unter ihrer kunstvoll gedrehten weißen Chocoladenhülle cremiges Nougat verbirgt. Oder das Mini Nougat Praliné mit Krokant, eine knusprige Komposition aus zarter weißer Chocolade, cremigem Mandelnougat und knusprigem Haselnusskrokant. Besonders raffiniert in Form eines wellenförmigen Sterns präsentiert sich das Mini Praliné Weisser Trüffel – und verzaubert mit einer cremigen Trüffelfüllung. Das Mini Coeur au Caramel wiederum kombiniert eine feine Trüffelfüllung mit knusprigen Caramelstückchen, umhüllt diese Komposition mit zarter weißer Chocolade. Insgesamt 32 dieser delikaten Miniaturausgaben befinden sich in jeder Packung der neuen Lindt Mini Pralinés Weiss. 32 Gelegenheiten, seinen Freunden, seiner Familie und seinen Gästen eine kleine Köstlichkeit zum Kaffee oder Tee anzubieten oder sich auch einmal selbst den Augenblick zu versüßen.

Kreativität & Erfahrung
sind die Zutaten, aus denen die Maîtres Chocolatiers von Lindt neue Rezepturen entwickeln.

NEUE CHOCOLADEN-KLASSIKER

Liebhaber weißer Schokolade schätzen ihre Zartheit und Leichtigkeit. Vor allem leicht gekühlt entfaltet sie ihre besondere Raffinesse. Wie unwiderstehlich das sein kann, zeigen die Maîtres Chocolatiers mit vier neuen Rezepturen von Lindt Creation. Auch die weißen Creation Tafeln begeistern dabei durch ihre vielfältigen und cremigen Füllungen. Wie wäre es beispielsweise mit der exquisiten Verbindung aus angenehmer Süße und exotischer Frische, wenn die zarte Hülle aus weißer Chocolade auf eine fruchtige Mangofüllung trifft? Mit cremig-schmelzendem Haselnuss-Nougat, umhüllt von weißer Chocolade, verführt hingegen Lindt Creation Haselnuss-Nougat. Eine weitere Kreation vereint das besondere Flair weißer Chocolade mit knusprig-feinen Caramelstückchen in einer weißen Chocoladencreme. Abgerundet wird das neue Quartett durch die Rezeptur Weißer Trüffel: weiße Chocolade, gefüllt mit cremig-schmelzendem weißem Trüffel. Ein Traum in Weiß!

Mini Pralinés

32 kleine, feine Köstlichkeiten aus weißer Chocolade stecken in den ***Mini Pralinés Weiss.*** Da sie nur halb so groß sind wie klassische Pralinés, können Liebhaber das ein oder andere Praliné mehr probieren.

Lindt Creation

Lindt Creation gibt es ab diesem Frühjahr in vier neuen Rezepturen mit weißer Chocolade: ***Haselnuss-Nougat, Mango, Weisser Trüffel*** und ***Caramel.***

Fotos: Wolfgang Schardt, Foodstyling: Frauke Koops, Styling: Miriam Geyer

Von fruchtig bis cremig-schmelzend
Bei den vier neuen Rezepturen der Maîtres Chocolatiers von Lindt ist für jeden Liebhaber weißer Schokolade etwas dabei.

Rezepte von Johann Lafer

Französische Patisserie

Schokoladentörtchen, Tartelettes und Eclairs – wenn Johann Lafer an Frankreich denkt, gerät er ins Schwärmen. Für Chocoladenseiten hat er nun das Beste aus zwei Welten vereint: verführerische Backkunst und edle Lindt Chocolade.

Mille-feuille à la crème vanille et chocolat

Blätterteigtörtchen mit Schokoladen-Vanille-Creme

Fotos: Jan C. Brettschneider; Styling: Krisztina Zombori

Tarte choco-noisette

Tarte mit Schokoladen-Haselnuss-Creme

Noch mehr Rezepte von Johann Lafer unter www.lindt.com

Petits gâteaux aux fraises

Kleine Erdbeer-Schoko-Törtchen

Petits gâteaux à la mousse pralinée

Kleines Praline-Mousse-Törtchen

BLÄTTERTEIGTÖRTCHEN MIT SCHOKOLADEN-VANILLE-CREME

Zutaten für ca. 6 Törtchen:

Für die Creme:
100 g Lindt Excellence 70 % •
250 g weiche, zimmerwarme Butter •
2 Eier Größe M • 3 Eigelb • Mark von
1 Vanilleschote • 150 g Zucker
Außerdem:
400 g frischer Blätterteig, ersatzweise
aufgetaute Tiefkühlware •
ca. 200 g gemischte frische Beeren
(Heidel-, Johannis- und Himbeeren)

Zubereitungszeit: 45 Min. + ca. 20 Min. Backzeit
Schwierigkeitsgrad: leicht ★

1. Für die Creme Schokolade hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Anschließend die Schokolade vom Wasserbad nehmen, etwas abkühlen lassen und mit der zimmerwarmen Butter mit einem Handmixer cremig rühren. Eier, Eigelb, Vanillemark und Zucker in einer Schüssel zunächst über dem heißen Wasserbad warm schaumig aufschlagen. Danach die Schüssel vom Wasserbad nehmen und mit dem Handrührgerät zu einer kalten, dickschaumigen Creme aufschlagen. Diese nun nach und nach unter die Butter-Schokoladen-Masse mischen. Die Schokoladencreme in einen Spritzbeutel mit mittelgroßer runder Spritztülle umfüllen.
2. Den Ofen auf 225 °C vorheizen. Blätterteig etwa 5 mm dick ausrollen. Teig auf ein Backblech mit Backpapier legen und im heißen Ofen etwa 20 Min. goldbraun und knusprig backen. Anschließend den Teig mit einem Kuchengitter beschweren und abkühlen lassen. Blätterteig mit einem Sägemesser in 12 Stücke mit etwa 3 cm Breite und 8 bis 10 cm Länge schneiden.
3. Auf 6 Blätterteigstücke jeweils etwas von der Creme spritzen. Darauf dann die restlichen Blätterteigstücke legen. Restliche Creme daraufspritzen und mit verschiedenen Beeren garnieren.

Mini éclairs au chocolat

Mini-Eclairs mit Schoko-Mokka-Füllung

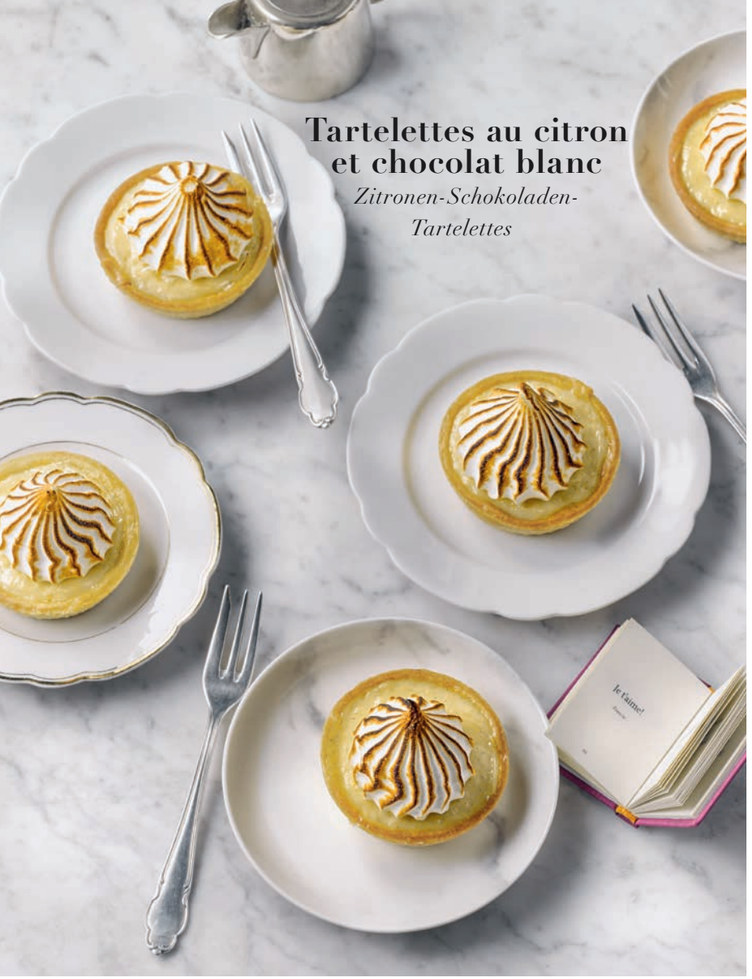
TARTE MIT SCHOKOLADEN-HASELNUSS-CREME

Zutaten für eine Tarte mit etwa 20 cm Durchmesser (ergibt ca. 8 Portionen):

Für den Boden:
50 g fein gemahlene Haselnüsse •
80 g Mehl • 50 g Puderzucker •
50 g Frischkäse • 50 g weiche Butter •
Für die Creme und die Karamellnüsse:
ca. 20–25 geschälte Haselnüsse •
50 g Puderzucker • 200 ml Sahne •
3 EL Vanillezucker • 50 g Butter •
100 g Lindt Excellence 70 % •
75 g Nussnougat

Zubereitungszeit: ca. 45 Min. + 20 Min. Backzeit für die Torteletts + 1 Std. Kühlzeit
Schwierigkeitsgrad: leicht ★

1. Die gemahlenen Haselnüsse in einer Pfanne goldbraun rösten, danach abkühlen lassen und mit Mehl, Puderzucker, Frischkäse und Butter zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Diesen in Folie gewickelt 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
2. Ofen auf 200 °C vorheizen. Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ca. 3 bis 5 mm dünn ausrollen. Eine gebutterte und mit Mehl bestäubte Tarteform (ca. 20 cm Durchmesser) mit dem Teig auslegen. Tarte im Ofen etwa 20 Minuten backen. Danach auskühlen lassen.
3. Inzwischen die geschälten Nüsse auf einem Backblech mit Backpapier verteilen, großzügig mit Puderzucker bestäuben und im heißen Ofen ca. 8 Min. goldbraun rösten.
4. Sahne mit Vanillezucker und Butter aufkochen. Schokolade hacken, zusammen mit dem Nussnougat in die heiße Sahne geben und unter Rühren schmelzen. Schokoladencreme bei Zimmer-



Tartelettes au citron et chocolat blanc

Zitronen-Schokoladen-Tartelettes

temperatur vollständig abkühlen lassen, danach kurz umrühren und mit einem Löffel auf dem gebackenen Tarteboden verteilen. Die karamellisierten Nüsse auf die Creme streuen und für 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

KLEINE ERDBEER-SCHOKO-TÖRTCHEN

Zutaten für 8 kleine Törtchen:

Für den Biskuit:
100 g Mehl • 30 g Kakaopulver • 1 TL Backnatron • ½ TL Backpulver • 1 Ei • 125 g Zucker • 85 g weiche, zimmerwarme Margarine
Für die Creme:
ca. 250 g schöne reife Erdbeeren • 200 g Lindt Excellence Extra Cremig • 2 Blatt Gelatine • 3 Eigelb • 75 ml Milch • 150 g geschlagene Sahne
Außerdem:
nach Belieben 8 halbe Erdbeeren und essbare Zuckerblüten

Zubereitungszeit: ca. 45 Min. + ca. 20 Min. Backzeit + ca. 3 Std. Kühlzeit
Schwierigkeitsgrad: mittel ★ ★

1. Ofen auf 180 °C vorheizen. Mehl mit Kakao, Backnatron und Backpulver mischen. Das Ei mit Zucker ca. 5 Min. mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Dann zuerst die Margarine, danach die Mehlmischung abwechselnd mit 100 ml zimmerwarmem Wasser unterrühren. Teig ca. 1 cm hoch in ein mit Backpapier belegtes tiefes Backblech (ca. 20 x 30 cm) streichen und im heißen Ofen ca. 20 Min. backen. Anschließend abkühlen lassen. Backpapier entfernen. 8 Kreise mit ca. 5 bis 6 cm Durchmesser ausstechen. Um jeden Biskuit einen entsprechend großen Portionsring setzen.
2. Erdbeeren waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Die schönsten großen Erdbeerscheiben rundum mit der Spitze nach oben an den Rand der Ringe drücken. Erdbeerreste klein würfeln und in der Mitte verteilen.
3. Für die Mousse Schokolade hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Gelatine 3 Min. in kaltem Wasser einweichen. Eigelb mit Milch in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad zu dickschaumiger Konsistenz aufschlagen. Dann die Gelatine ausdrücken und im warmen Eigelbschaum auflösen. Danach die flüssige Schokolade unterrühren. Sahne steif schlagen und behutsam unterheben. Mousse bis zum Rand in die Förmchen füllen, glatt streichen und für ca. 2 bis 3 Std. in den Kühlschrank stellen.
4. Törtchen vorsichtig aus den Ringen lösen. Die Oberfläche der Törtchen nach Belieben mit je einer halben Erdbeere und essbaren Zuckerblüten verzieren.

KLEINE PRALINEN-MOUSSE-TÖRTCHEN

Zutaten für 10 kleine Törtchen:

Für die Böden:
250 g Mehl • 50 g Puderzucker • 1 El Kakao • 125 g kalte Butter
Für die Mousse:
100 g Lindt Excellence 70 % • 100 g Lindt Excellence Extra Cremig • 3 Blatt Gelatine • 2 Eier • 1–2 EL Rum • 1–2 EL Grand Marnier • 250 g Sahne
Für den Überzug und die Garnitur:
100 ml Sahne • 30 g Butter • 150 g Lindt Excellence 70 % • 75 g Zucker • ca. 50 g fein gemahlene Pistazien und nach Belieben kandierte Blüten zum Garnieren

Zubereitungszeit: ca. 45 Min. + 15 Min. Backzeit für die Böden + insgesamt 2 Std. Kühlzeit
Schwierigkeitsgrad: leicht bis mittel ★ / ★ ★

1. Mehl, Puderzucker, Kakao, Butter und ca. 2 EL kaltes Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in Folie wickeln und für mindestens 30 Min. in den Kühlschrank legen. Ofen auf 200 °C vorheizen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 5 mm dick ausrollen. Dann mit einem gewellten Ausstecher Kreise mit ca. 7 cm Durchmesser ausstechen. Diese auf ein Blech mit Backpapier legen und im heißen Ofen ca. 12 bis 15 Min. backen.
2. Für die Mousse die beiden Schokosorten klein hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Gelatine 3 Min. in kaltem Wasser einweichen. Eier mit Zucker und 2 EL Wasser in einer Schüssel auf dem Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Schüssel vom Wasserbad nehmen. Rum und Grand Marnier in einem kleinen Topf erwärmen, Gelatine zufügen und auflösen. Gelatinemix mit der flüssigen Schokolade unter den warmen Eierschaum rühren. Sahne steif schlagen und behutsam unter die Schokocreme heben. Mousse in halbrunde Förmchen (ca. 6 cm Durchmesser) füllen und 1 Std. ins Gefrierfach geben.
3. Währenddessen für den Überzug Sahne aufkochen, Butter und Schokolade zufügen, schmelzen und etwas abkühlen lassen. 50 ml Wasser mit Zucker aufkochen, Topf vom Herd nehmen und Schokoladenmischung unterrühren.
4. Angefrorene Mousse aus dem Gefrierfach nehmen und aus den Förmchen drücken. Dann auf ein Gitter umsetzen und gleichmäßig mit der Glasur überziehen. Vorgang eventuell nochmals wiederholen. Kuppeltörtchen für mindestens 1 Std. kühl stellen. Dann jeweils auf einen Mürbeteigtaler umsetzen und nach Belieben mit einigen kandierten Blüten und fein gemahlenen Pistazien garnieren.

MINI-ECLAIRES MIT SCHOKO-MOKKA-FÜLLUNG

Zutaten für ca. 20 kleine Eclaires:

Für die Creme:
150 g Lindt Excellence Extra Cremig • 300 ml Sahne • 50 g Zucker • 3 TL wasserlösliches Espressopulver
Für die Eclaires:
80 ml Wasser • 80 ml Milch • 75 g Butter • 1 TL Salz • 80 g Mehl • 3 Eier
Für die Glasur:
100 g Lindt Excellence 70 % • 25 g Butter • 2–3 EL Karamellsirup

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. + 12 Std. Ruhezeit für die Creme + ca. 25–30 Min. Backzeit
Schwierigkeitsgrad: leicht bis mittel ★ / ★ ★

1. Für die Füllung Lindt Excellence Extra Cremig klein hacken. Sahne mit Zucker und Espressopulver kurz aufkochen. Topf vom Herd nehmen, gehackte Schokolade hineingeben und unter ständigem Rühren im heißen Sahnemix schmelzen. Creme zugedeckt im Kühlschrank über Nacht durchziehen lassen.
2. Für den Brandteig Wasser mit Milch, Butter und etwas Salz in einen Topf geben und unter Rühren einmal kurz aufkochen. Das Mehl unter ständigem Rühren in die kochende Flüssigkeit geben und so lange rühren, bis der Teig sich als Kloß vom Topfboden löst. Teig in eine große Schüssel umfüllen. Eier nach und nach zufügen und gründlich unterrühren, bis ein glatter Teig entstanden ist. Diesen in einen Spritzbeutel mit mittelgroßer Lochtülle umfüllen und abkühlen lassen.
3. Ofen auf 200 °C vorheizen. Auf ein gefettetes und mit Mehl bestäubtes Backblech ca. 20 kleine, 5 bis 6 cm kurze Zungen aus Teig spritzen. Eclaires im heißen Ofen in ca. 25 bis 30 Min. goldbraun backen. Anschließend auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
4. Inzwischen für die Glasur Lindt Excellence 70 % klein hacken und mit Butter und Karamellsirup in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren schmelzen. Die erkalteten Eclaires mit einer Seite in die Glasur tauchen, diese etwas abtropfen lassen, umdrehen und fest werden lassen.
5. Die durchgezogene Schoko-Mokka-Sahne aus dem Kühlschrank nehmen, mit dem Handrührgerät cremig-steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle umfüllen. Eclaires der Länge nach halbieren, Creme auf die Unterseiten spritzen und mit den anderen Hälften belegen.

KLEINE ZITRONEN-SCHOKOLADEN-TARTELETTES

Zutaten für ca. 10 Tartelettes (Ø ca. 6 cm):

Für die Tarteböden:
250 g Mehl • 50 g Puderzucker • 1 Prise Salz • 125 g kalte Butter
Für die Creme:
4 saftige Bio-Zitronen • 2 Eier • 15 g Speisestärke • 150 g Lindor Weiß • 1 Prise Salz • 75 g Zucker

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. + ca. 15 Min. Backzeit + 30 Min. Kühlzeit
Schwierigkeitsgrad: mittel ★ ★

1. Für die Tartelettes Mehl, Puderzucker, Salz, gewürfelte Butter und 2 EL kaltes Wasser in einer Knetmaschine zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in Folie wickeln und für mindestens 30 Min. in den Kühlschrank legen.
2. Ofen auf 200 °C vorheizen. Tartelletteförmchen mit Butter auspinseln. Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dünn ausrollen, Kreise mit ca. 7 bis 8 cm Durchmesser ausstechen, diese in die Förmchen legen und rundum an den Rand drücken. Überstehenden Teig mit einem Messer wegschneiden. Tartelettes im heißen Ofen in ca. 15 Min. goldbraun backen. Anschließend abkühlen lassen und aus den Förmchen lösen.
3. Inzwischen für die Creme von 2 Zitronen die Schale fein abreiben. Alle Zitronen auspressen. Eier trennen. Eigelb mit Zitronensaft, Schalenabrieb, Stärke und 50 ml Wasser in einen Topf geben, gründlich verrühren und auf dem Herd unter ständigem Rühren so lange erhitzen, bis die Flüssigkeit eine puddingartige Konsistenz erlangt. Die weiße Schokolade klein hacken und unter die Zitronencreme rühren und darin schmelzen. Zitronen-Schoko-Creme in die Tartelettes füllen und im Kühlschrank vollständig erkalten lassen.
4. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Eischnee in einen Spritzbeutel mit Sterntülle umfüllen und auf die erkaltete Zitronencreme spritzen. Abschließend den Eischnee mit einem Brenner vorsichtig kurz abflämmen.

Wasser marsch in Rulantica!

Vor den Toren von Deutschlands größtem Freizeitpark gibt es nun noch ein weiteres Highlight: Rulantica, die neue Indoor-Wasserwelt des Europa-Park, bietet Besuchern das ganze Jahr über auf 32.600 Quadratmetern zahlreiche Vergnügungsmöglichkeiten im nordischen Stil. Neun thematisierte Bereiche und 25 Wasserattraktionen laden dazu ein, mit Freunden und der Familie Abenteuer zu erleben. Dabei ist Abwechslung Trumpf: Von lustigen Wasserspielplätzen bis zu aufregenden Wildbächen ist in Rulantica für jeden etwas dabei. Und natürlich dürfen sich Besucher von Rulantica auf Lindt Artikel im Shop freuen!
Rulantica ist täglich von 10 bis 22 Uhr geöffnet (außer 24./25. 12)*, der Europa-Park hat vom 28. 03. bis 08. 11. 2020 täglich von 9 bis mindestens 18 Uhr geöffnet.

Ihre Gewinn-Chance

Lindt verlost unter allen Teilnehmern des Gewinnspiels einen traumhaften Erlebnisaufenthalt für bis zu 4 Personen in der Wasserwelt „Rulantica“. Sie und Ihre Begleitung übernachten im neuen 4-Sterne-Superior-Erlebnishotel „Krønasår“ (inkl. Frühstück) und genießen 1 Tag die neue Indoor-Wasserwelt „Rulantica“**.

So können Sie gewinnen: Einfach auf **www.lindt.com/Europa-Park** teilnehmen oder eine Postkarte schicken an: Lindt & Sprüngli, Gewinnspiel „Europa-Park“, Postfach 52095 Aachen. Teilnahmeschluss: 31.05.2020. Viel Glück!

* Zu Wartungszwecken wird eine kurzzeitige Schließung vorbehalten, die frühzeitig über die Webseite kommuniziert wird. Aktuell ist folgende Schließung geplant: 16. bis 20.03.2020.
** 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. Die Daten der Gewinnspielteilnehmer werden ausschließlich für die Auslosung des Gewinnspiels verwendet und 14 Tage nach Teilnahmeschluss gelöscht.

Die ganze Welt VON LINDT

Immer gut informiert!

Eine neue Rezeptur Ihrer Lieblingsschokolade, das nur für kurze Zeit erhältliche Saison-Special, Aktionen und Gewinnspiele für Genießer – die Welt von Lindt bietet ständig Neues. Damit Sie up to date bleiben, haben wir für Sie den Lindt Newsletter eingerichtet. Er informiert Sie über alles, was Schokoladenliebhaber wissen sollten.
Mit dem Newsletter gewinnen: Wer sich jetzt neu anmeldet, nimmt zudem an der monatlichen Verlosung eines Lindt Chocoladen-Pakets teil. Am besten, Sie registrieren sich gleich jetzt unter **www.lindt.de/newsletter** – wir freuen uns auf Sie!

Roger Federer und Lindt – eine Erfolgsgeschichte

Tennislegende Roger Federer ist nicht nur einer der bekanntesten Sportler der Welt, sondern auch bekennender Genießer und Fan edler Lindt Chocolade. Für diese besondere Leidenschaft nimmt sich der vielfache Grand-Slam-Gewinner auch auf Reisen immer wieder ganz bewusst Zeit. „Als Schweizer liebe ich Lindt Chocolade, seitdem ich ein Kind war“, erklärt Federer seine Begeisterung. „Es sind immer wieder wunderbare Kindheitserinnerungen, die Lindt Chocolade bei mir weckt.“
Vor allem die unendlich zartschmelzenden Lindor Kugeln haben es ihm angetan. So voll sein Kalender auch ist: Für den Genuss einer Lindor Kugel findet er immer eine kleine Auszeit und belohnt sich mit einem kleinen Glücksmoment.
Als der Schokoladenliebhaber Federer vor Jahren eingeladen wurde, einmal Lindt & Sprüngli in Kilchberg am Zürichsee zu besuchen, stand er schon wenige Tage später tatsächlich vor dem Werkstor und besichtigte mit den Maîtres Chocolatiers die Produktion. Aus dem Kennenlernen wurde Freundschaft und Roger Federer 2009 zum globalen Markenbotschafter der Marke Lindt. Die Partnerschaft zwischen der Nummer 1 im Bereich Premium-Chocolade und dem erfolgreichsten Tennisspieler aller Zeiten ist der perfekte „Match“.

„Als Schweizer liebe ich Lindt Chocolade, seitdem ich ein Kind war.“

Neu im Schokoladenmuseum:

Erleben, wie Schokolade gemacht wird!

Die neu eröffnete gläserne Schokoladenfabrik im Schokoladenmuseum in Köln zeigt, wie aus Kakao cremige Schokolade wird.

Im Mittelpunkt der gläsernen Schokoladenfabrik des Schokoladenmuseums steht der drei Meter hohe Schokoladenbrunnen, in dem stets 200 Kilogramm frische Lindt Chocolade fließen. Ein Magnet für alle Museumsbesucher, denn hier darf nach Herzenslust probiert werden.
Die gläserne Schokoladenfabrik, die den Schokoladenbrunnen umgibt, wurde vollständig überarbeitet und neu inszeniert. Die Museumsbesucher erreichen die Welt der Maîtres Chocolatiers durch ein beeindruckendes Zutatenlager. Dort erfahren sie alles über die Zusammensetzung guter Schokolade und die Unterschiede der einzelnen Sorten. Danach erwartet sie eine begehbare Infografik. Klar verständlich, sehr informativ, unterhaltsam und spannend wird die Produktion von Schokolade von der Kakaobohne bis zur fertigen Tafel erklärt.
Roboter reichen den Gästen Schokolade direkt vom Band, sodass diese sich unmittelbar nach der Herstellung von der Qualität der Schokolade überzeugen können. Nach dem Stopp am Schokoladenbrunnen werden mit der Conche, dem Melangeur, dem Fünf-Walzenstuhl und der Kakaobutterpresse die vier wichtigsten Erfindungen für die moderne Schokoladenproduktion anhand historischer Originalmaschinen vorgestellt.
Auf der oberen Ebene steht das Handwerk im Mittelpunkt: Die Maîtres Chocolatiers arbeiten am Dragierkessel und veredeln Nüsse und Früchte mit Schokolade. Goldhasen werden von Hand produziert und im Schokoladenatelier kann jeder Besucher seine Wunschschokolade herstellen lassen. Die Confiserie zeigt die hohe Kunst der Pralinenherstellung. Wer Glück hat, begegnet einem der Maîtres Chocolatiers und darf auf einem Gang durch die Fabrik die frischen Pralinen einmal naschen.

Mit Lindt gewinnen

Der Schokoladenbrunnen und eine Animation der neuen Museumsbereiche

Lindt verlost unter allen Teilnehmern des Gewinnspiels 20 exklusive Führungen für je 2 Personen. Unser Maître Chocolatier nimmt Sie mit auf einen erlebnisreichen Rundgang durch die neue Schokoladenfabrik. Erleben Sie den Facettenreichtum der Schokoladenherstellung und genießen Sie die zahlreichen Kostproben. Ein außergewöhnliches Schokoladenpaket rundet den Gewinn ab.

So können Sie gewinnen: Einfach auf **www.lindt.com/Schokoladenmuseum** teilnehmen oder eine Postkarte schicken an: Lindt & Sprüngli, Gewinnspiel „Schokoladenmuseum“, Postfach 52096 Aachen. Teilnahmeschluss: 31.05.2020 Viel Glück!

* Nicht teilnahmeberechtigt sind Lindt Mitarbeiter, ihre Angehörigen sowie Mitarbeiter des Verlags. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Eine Barauszahlung des Gewinns ist nicht möglich. Die Daten der Gewinnspielteilnehmer werden ausschließlich für die Auslosung des Gewinnspiels verwendet und 14 Tage nach Teilnahmeschluss gelöscht.

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 Sascha Booker CHEFREDAKTEUR Jens Leichsenring PROJEKTLEITUNG Brigitte Buhmann ART DIRECTION Alexandra Handgrödinger, Sabine Krohberger, Bettina Stickel MITARBEITER DIESER AUSGABE Oliver Armknecht, Claudia Götz, Nicole Grinzinger, Anja Hanke, Barbara Lang, Norbert Misch-Kunert, Jürgen Stoll
VERLAG Chocoladenseiten ist eine Kooperation von move communications GmbH (Kistlerhofstr. 70, 81379 München, Tel. 0 89 / 45 22 19-0, Leitung: Dr. Klaus Kitzmüller) und der Journal International 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. 10/11 Schleifenbandkorb: www.lys-vintage.com **S. 14/15** hängende Osterkörbchen: www.bonvoyageinterieur.com; bunte Filzkugeln: www.idee-shop.com; Holzbank: www.luv-hamburg.com **S. 16/17** Kranz aus Ästen selbst binden oder kaufen: www.depot-online.com; Stuhl und Tisch: www.luv-hamburg.com; Geschirr: www.lys-vintage.com **S. 18/19** Stuhl: www.luv-hamburg.com; Teppich: www.minimarkt.com; Kulleraugen: www.idee-shop.com **S. 20/21** Ballons und Gas: www.happyballoon.de; bunte Bänder: www.idee-shop.com; Bank: www2.hm.com; Gläser, Servietten, Geschirr, Tablett und Besteck: www.edenliving.de; Baumscheibe: www.depot-online.com; Tafelfarbe: www.idee-shop.com

Fotos: Europa-Park, PPR Media Relations AG, Lindt & Sprüngli, iStock

Freude schenken mit dem Lindt Chocoladen Club

Ein Päckchen voller Überraschungen direkt nach Hause geliefert – darüber freut sich wirklich jeder. Eine wundervolle Geschenkidee sind deshalb die Abonnements des Lindt Chocoladen Clubs. Mit solch einem Abo erhalten Schokoladenliebhaber Monat für Monat eine Lindt Genießerbox vom Postboten an der Haustür überreicht. Darin zu entdecken gibt es die vielfältigen Schokoladenkreationen der Maîtres Chocolatiers von Lindt sowie spannende Neuheiten, exklusive Spezialitäten und köstliche Rezeptideen. Zweimal im Jahr liegt zudem eine Ausgabe der „ChocoladenSeiten“ bei. Ob Sie anderen eine Freude bereiten oder sich selbst mit den Neuheiten aus dem Hause Lindt verwöhnen wollen – feinste Premium-Schokolade und höchste Confiserie-Kunst sind garantiert.

Abbildung Inhalt beispielhaft

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.

Oder telefonisch Beitrittsunterlagen anfordern:
Tel. 0 30 / 22 19 56 86. Wir freuen uns auf Sie!

* 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

Lindt
LINDOR
Mein kleiner Glücksmoment.
ZARTSCHMELZENDER GENUSS ZUM VERSCHENKEN.
Wann immer, wo immer Sie LINDOR genießen – es ist ein magischer Moment. Wenn die feine Chocoladenhülle bricht, verführt die unendlich zartschmelzende Füllung Ihre Sinne und trägt Sie sanft davon – ein Moment puren Chocoladenglücks. Lindor. Mein kleiner Glücksmoment – kreiert von den Lindt Maîtres Chocolatiers. Liebe und Leidenschaft für Chocolade seit 1845.