Kostenlos zum Mitnehmen

OSTERN 2022 www.lindt.com

Chocoladen Seiten

DAS LINDT MAGAZIN FÜR GENIESSER

HAPPY BIRTHDAY, GOLDHASE!

Johann Lafer gratuliert mit feinen Schokoladenrezepten zum 70. Geburtstag

LEIDENSCHAFT LINDT EXCELLENCE

Erlesene Aromen schicken Genießer auf Entdeckungsreise

MEINE ZEIT MIT LINDOR

Acht Inspirationen, um im Alltag abzuschalten

Mit Lindt gewinnen!
Erlebnisaufenthalt für 4 Personen im EUROPA-PARK

Lindt
SCHWEIZER MAÎTRE CHOCOLATIER
SEIT 1845

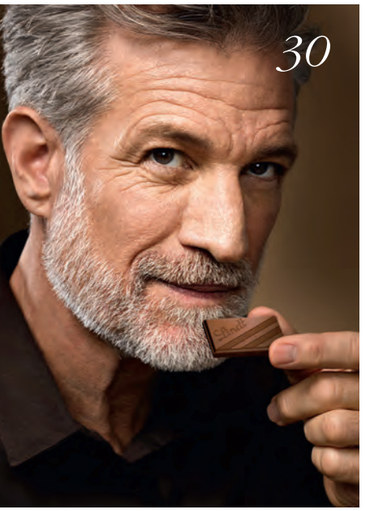
INHALT

26

38

Lindt Eis-Pralinés – das sind erfrischende Schokoladen-kreationen für den Sommer.

40



30

10

Johann Lafer gratuliert dem Lindt GOLDHASEN mit raffinierten Rezepten zum 70. Geburtstag.

LINDT & SPRÜNGLI COCOA FARMING PROGRAM

34

Nachhaltigen Genuss garantiert das Lindt & Sprüngli Farming Program.

Ostern mit Lindt

4 **70 Jahre Lindt GOLDHASE**
Ein Blick in das bewegte Leben des beliebten Osterhasen

10 **Osterdekorationen mit Lindt**
Familienfeier in festlichem Ambiente

22 **Welcher Ostereier-Typ sind Sie?**
Die passenden Eier für Kenner und Genießer

24 **Lindt HELLO Osterbrunch**
Das gemütliche Osterfrühstück zu zweit

26 **Auszeit mit LINDOR**
Diese Zeit nehme ich mir!

30 **Leidenschaft Lindt EXCELLENCE**
Die Vielfalt von Lindt EXCELLENCE – eine Entdeckungsreise für Genießer

34 **Nachhaltigkeit bei Lindt & Sprüngli**
Im Gespräch mit Dr. Dieter Weisskopf, CEO Lindt & Sprüngli Gruppe

38 **Ab in den Sommer!**
Erfrischende Schokoladen-Pralinés

40 **Johann Lafers Schokoladenrezepte**
Zum GOLDHASEN-Geburtstag gratuliert Johann Lafer mit verführerischen Rezepten.

48 **Die ganze Welt von Lindt**
Jetzt entdecken, gewinnen und profitieren

Titelfoto: Krentz Photography

Zum Geburtstag gibt es den Lindt GOLDHASEN als 70 Jahre Jubiläums-Edition.

Liebe Leserinnen und Leser!

Ostern war für mich als Kind immer ein ganz besonderes Fest. Das lag nicht nur am weißen Hemd und der guten Hose, die ich nur an Feiertagen trug. Es lag natürlich an den Schokoladeneiern, die ich ganz langsam auf der Zunge zergehen ließ. Das Wichtigste war aber stets der GOLDHASE. Mit seiner goldenen Hülle, dem Glöckchen und der zarten Vollmilchschokolade war er der unangefochtene Star für uns Kinder. Anders gesagt: Ohne den GOLDHASEN war kein richtiges Ostern. Dieses Jahr feiert der Lindt GOLDHASE seinen 70. Geburtstag. Genauso lange gehört er für Familien, Paare und Singles zum Osterfest dazu. „Alles Gute zum Geburtstag!“ wünschen wir in diesen Chocoladenseiten, blicken auf seine bewegte Geschichte (Seite 4), zeigen neue Dekoideen für Ostern (Seite 10) und freuen uns auf unwiderstehliche Schokoladenrezepte rund um den GOLDHASEN von Johann Lafer (Seite 40).
Eine lange Tradition bei Lindt & Sprüngli haben auch unsere EXCELLENCE Tafelschokoladen. Und doch gibt es stets Neues zu entdecken, wie die Kombination edelbitterer Sorten mit einem Glas Wein oder die neue EXCELLENCE Cranberry, Mandel & Haselnuss (Seite 30).
Genuss geht bei uns stets Hand in Hand mit Umweltschutz und sozialer Verantwortung. Alle Produkte, die unser Haus verlassen, entsprechen deshalb unserer Verpflichtung zur Nachhaltigkeit entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Wie wichtig dieses Thema für uns ist, erläutert Dr. Dieter Weisskopf, CEO der Lindt & Sprüngli Gruppe, im Interview ab Seite 34.

Ich wünsche Ihnen frohe Ostern, Ihr

DR. ADALBERT LECHNER
Geschäftsführer Lindt & Sprüngli Deutschland

Tradition, Emotionen und ganz viel Geschichte

70 Jahre GOLDHASE

An Ostern wird der Lindt GOLDHASE 70 Jahre alt. Der Kulthase ist eine Erfolgsgeschichte, die 1952 begann und deren Faszination bis heute weltweit ungebrochen ist.

DIE LEGENDE VON DER GEBURTSSTUNDE DES GOLDHASEN

Eines Morgens beobachtete ein Lindt Maître Chocolatier mit seiner Tochter einen Hasen im Garten. Die Tochter freute sich sehr über den scheuen Gast, der so schnell verschwand, wie er aufgetaucht war. „Ich sollte einen Hasen aus Schokolade machen“, dachte sich der Vater, „der bleibt sitzen.“ So kam der Lindt GOLDHASE aus feiner Lindt Schokolade zur Welt, mit einem goldenen Glöckchen, damit er nicht verloren geht.

DER LINDT GOLDHASE UND SEINE FREUNDE

Kleine und große Fans hat der Lindt GOLDHASE im Laufe von sieben Jahrzehnten glücklich gemacht. Berühmte Genießer sind dabei wie Tennisstar Roger Federer (li.), der sich jedes Jahr auf die feine Lindt Vollmilchschokolade freut. Manch einer hegt und pflegt den Kulthasen auch liebevoll, wie das Mädchen auf unserem Foto. Andere widmen ihm kleine Kunstwerke wie das Bild aus glitzernden Perlen. Doch für sie alle gilt: Zu Ostern gehört der GOLDHASE einfach dazu!

Der Lindt GOLDHASE ohne goldenes Glöckchen am Band? Undenkbar!

Fotos: Jan C. Brettschneider; Styling: Christine Mähler, privat (26), iStock (2), Adobestock (1)

Heute ist der GOLDHASE in über 60 Ländern auf fünf Kontinenten zu Hause. Von Island bis Südafrika, von den USA bis Australien, überall freuen sich Schokoladenliebhaber, wenn an Ostern sein Glöckchen erklingt.

Kleider machen Hasen! Auch der GOLDHASE ist modisch immer up to date und glänzt seit 2015 nicht nur in seinem eleganten goldenen Mantel, sondern in ausgesuchten, streng limitierten Design-Editionen.

Von 10 g bis 1 kg, von Vollmilch über Edelbitter, Haselnuss bis Weiß & Erdbeere – jeder findet seinen persönlichen Lindt GOLDHASEN.

MIT VIEL LIEBE ZUM DETAIL

Jeder GOLDHASE erhält von den Lindt Maîtres Chocolatiers die Aufmerksamkeit, die ein Kulthase verdient. Mit viel Geschick wird jedem 500 g- und 1 kg-Hasen die goldene Hülle von Hand umgelegt und sorgfältig glatt gestrichen. Danach wird die Goldfolie poliert, damit keine Fältchen bleiben. Zum Schluss bekommt jeder GOLDHASE sein Glöckchen von Hand umgehängt.

GOLDHASE IN DER WERBUNG

In den 1980er-Jahren wird der Lindt GOLDHASE auch in der Werbung zum Botschafter eines frohen Osterfests. In den Magazinen schart er feine Lindt Eier um sich und wünscht „Gute Ostern!". In den 1990er-Jahren genügen allein die Farbe Gold, die über Jahrzehnte unveränderte ikonische Form und das Glöckchen, damit sich Genießer auf Ostern freuen.

GLÄNZENDER GEBURTSTAGSLOOK

Glitzernd und funkelnd präsentiert sich der Lindt GOLDHASE zu seinem 70. Geburtstag. Im Jubiläumsjahr hat er sich in einen einmalig eleganten gold- und roségoldfarbenen Glamour-Look gehüllt. Mit ihm strahlen die beliebten Lindt Nougat Eier im Osternest um die Wette. Ein Fest für GOLDHASEN- und Schokoladenliebhaber!

Finden Sie mich!

Finden Sie 1 von 7 Gewinner-Hasen

7 x 10.000 Euro gewinnen!

In 7 GOLDHASEN der Glamour Jubiläums-Edition wird ein kleiner Gewinner-Hase versteckt (sowohl im 100 g als auch im 200 g GOLDHASEN).
Wer einen dieser Hasen findet, gewinnt 10.000 Euro.

So können Sie gewinnen:

1. GOLDHASE Jubiläums-Edition kaufen (100 g oder 200 g)
2. Gewinner-Hase im GOLDHASEN finden
3. Anweisungen auf www.lindt.de/70JahreGOLDHASE folgen
4. 10.000 Euro gewinnen

70 JAHRE GOLDHASE

Seine Form macht den Lindt GOLDHASEN so unverwechselbar und zur Stilikone. So sehr sich die Welt in 70 Jahren veränderte, sein Äußeres blieb im Laufe der Zeit fast unverändert. Dass das auch in Zukunft so bleibt, darauf ist Verlass.

Über 170 Millionen Lindt GOLDHASEN erblickten allein 2021 das Licht der Welt. Hintereinander aufgestellt würde die Hasenschar von Hamburg bis Kapstadt reichen.

Erst Rodolphe Lindts Erfindung des Conchierverfahrens im Jahr 1879 ermöglichte die feine Struktur und den zarten Schmelz der feinen Lindt Schokolade, die den Lindt GOLDHASEN bis heute so einzigartig macht.

Die Herstellung jedes Lindt GOLDHASEN erfordert viel Sorgfalt, Zeit und Fingerspitzengefühl. Es dauert zum Beispiel gut 45 Minuten, bis ein 100-Gramm-Hase vollendet ist.

Ein GOLDHASE für Michael

„Wir sind in der DDR aufgewachsen und so war der GOLDHASE ein Fremdwort für uns. Dank einer Antenne auf dem Dach konnten wir Westfernsehen sehen und dort tauchte natürlich auch der GOLDHASE auf. Unser Sohn Michael fragte uns immer, wann er seinen GOLDHASEN bekommt. Als Michael 5 Jahre alt war, wollte uns meine Brieffreundin Jutta aus Bayern über Ostern besuchen. Natürlich wurde auch gefragt, was sie uns mitbringen könnte. Unsere einstimmige Antwort: ‚Einen GOLDHASEN für Michael.' Und Michael bekam seinen GOLDHASEN und gab ihn nicht mehr aus den Händen. Und auch mit mittlerweile 42 Jahren bekommt Michael an Ostern einen GOLDHASEN geschenkt. Jedes Mal freut er sich aufs Neue und die Kindheitserinnerungen vom Westbesuch werden wieder wach …“ **Rosemarie T.**

„Alle Glöckchen leben bei mir weiter!“

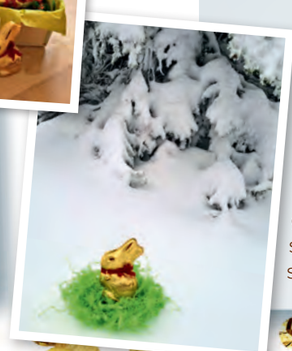
„Schon als Kind gab's den GOLDHASEN. Allerdings nicht bei mir zu Hause. Meine Eltern hatten nicht viel Geld und konnten es sich nicht leisten, uns diesen Hasen zu kaufen. Als ich dann Kinder hatte, gehörte der GOLDHASE zu Ostern dazu!!! Vor 20 Jahren habe ich angefangen, als Schulsekretärin zu arbeiten. Zu Ostern bekam ich von den Lehrern einen GOLDHASEN. So hatte ich im Alter wieder ein besonderes Ostern. Und alle Glöckchen leben bei mir weiter. Ich nähe sehr viel und da bekommt das ein oder andere Tier ein Glöckchen.“

Gabriele H.

Der GOLDHASE gehört zu Ostern einfach dazu

Der GOLDHASE vor der Haustür

„Im Jahr 2020 war für uns Ostern eine sehr schwierige Zeit, wir waren insgesamt sieben Wochen in Quarantäne, da ich an Covid-19 erkrankt war. Umso mehr hat es uns gefreut, dass uns meine Schwester ein Osternest natürlich mit dem Lindt GOLDHASEN und Blumen aus dem Garten als Überraschung vor die Türe gestellt hat. So hat auch uns der Osterhase nicht vergessen und uns diese Zeit versüßt.“ **Eva H.**



Das Schlemmerpaket

„Der GOLDHASE hat bei uns seit mindestens 25 Jahren Tradition. Ich bin in Rumänien aufgewachsen, da gab es nur langweilige Schokolade. Zweimal im Jahr aber kam ein Schlemmerpaket aus Deutschland, immer mit Lindt. An den GOLDHASEN kann ich mich sehr gut erinnern: Jedes Jahr war es so eine Aufregung, weil die Kinder aus der Nachbarschaft gekommen sind, um den schönen GOLDHASEN zu sehen.“ **Ioan-Marian I.**

Impressionen von GOLDHASEN-Fans

Willkommen zu OSTERN

Endlich ist Ostern! Die ganze Familie freut sich auf ein liebevoll dekoriertes Zuhause, auf Nester mit feiner Lindt Schokolade, auf Blumen und den Frühling und natürlich auf den Lindt GOLDHASEN. Hereinspaziert!

Fotos: Krentz Photography; Styling: Anne Beckwilm

1 HALLO, FRÜHLING!

Mit pastelligen Farben und viel Gold läutet dieser Ostertisch den Frühling ein. Eine Lindt Henne aus der Deko Edition hat es sich auf dem Teller bequem gemacht, während Nougat und Caramel Eier zum Naschen einladen.

2

»Ton in Ton – wie wunderschön! Dieses Nest ganz in Rosé macht richtig Lust auf Ostern.«

Zauberhaft

Dieser GOLDHASE in Roségold aus der Glamour Edition hat zu seinem 70. Geburtstag ein wunderschönes Nest aus ausgeblasenen Eiern, Blüten und Palmkätzchen bekommen. Und weil Oma Nougat so liebt, gibt es die passenden Nougat Eier in glitzernder Hologrammfolie dazu.

@ Bastelanleitung unter www.lindt.com

3

Unschlagbar

So ein Osternest werden kleine Fußballfans nicht so schnell vergessen. Und weil Nachwuchsstars immer eine Stärkung brauchen, warten auf sie ein Lindt GOLDHASE mit Vollmilchschokolade und Nuss, viele Lindt Mini Eier, Lindt Choco-Karotten und eine Lindt Biene.

@ Bastelanleitung unter www.lindt.com

»Cool, ein Fußball als Nest! Da hat sich der Osterhase aber echt was einfallen lassen!«

4

Ostergrüße

Ein wundervolles Geschenk für liebe Menschen ist das Lindt GOLDHASEN Geschenk aus der Blumen Edition, gefüllt mit Mini GOLDHASEN und Nougat Eiern. Zwei selbst gebastelte bunte Papierschmetterlinge machen daraus eine individuelle Tischdekoration.

@ Bastelanleitung unter www.lindt.com

Kreativ

In diesem „Nest“ aus Glas kommen die Eier der Glamour Edition fantastisch zur Geltung. Die Hasenohren auf dem pinkfarbenen Deckel und das Glöckchen des Lindt GOLDHASEN runden das zauberhafte Nest für Mama farblich stimmig ab.

5

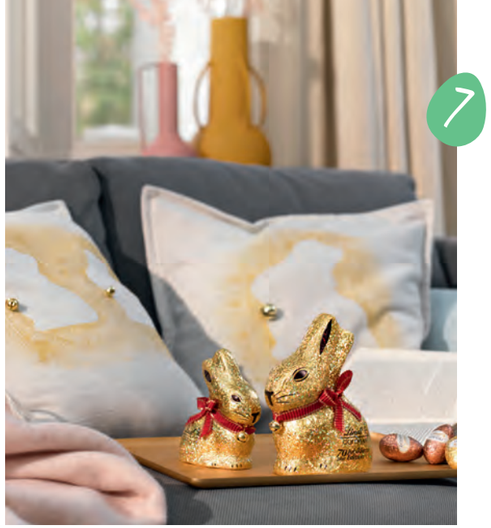
»Über die beiden Ohren musste ich herzhaft lachen, die feinen Lindt Eier gönne ich mir im Büro.«

6

Gemeinsam backen

Oma ist einfach die beste Bäckerin! Den leckeren Schokoladengugelhupf mit der rosa Zuckerglasur nutzen die Mini GOLDHASEN für ihren fröhlichen Ringelreigen – bis sie vernascht werden.

@ Rezept unter www.lindt.com



7

In Feierlaune

Die beiden GOLDHASEN aus der Glamour Edition glitzern, funkeln und strahlen um die Wette, denn zum Geburtstag haben sie sich in eine elegante Hologrammfolie gehüllt. Zur Feier des Jubiläums tragen sogar die Sofakissen goldene Glöckchen.

@ Bastelanleitung unter www.lindt.com

Liebevoll

„Du bist Gold wert“, sagt dieses große, mit viel feiner Lindt Schokolade gefüllte GOLDHASEN Geschenk. So wird Mama der Tag gleich doppelt versüßt.

8

9

Klassiker

Ganz schlicht und doch so edel – der Lindt GOLDHASE fühlt sich in diesem Nest mit vielen LINDOR Milch Eiern wie zu Hause: zwei Klassiker aus unwiderstehlicher Lindt Schokolade.

»Wie gut, dass der Osterhase meine große Leidenschaft kennt: LINDOR!«

10

Festlich

Mit den Köstlichkeiten von Lindt ist es ganz einfach, eine frühlingshafte Feiertagsdekoration auf den Ostertisch zu zaubern. Zum Beispiel mit zwei ineinandergestellten Schalen: Die äußere wird mit Wasser und Frühlingsblüten gefüllt, die innere mit feinen Lindt Eiern wie Marzipan, Nougat oder Marc de Champagne. Eine Kerze und der Lindt GOLDHASE aus weißer Schokolade setzen weitere Glanzlichter.

11

Doppelte Freude

Über dieses Osternest mit doppeltem Boden freut sich Papa besonders. Unter dem GOLDHASEN Edelbitter und seinem Nest aus Stroh hat er seine Lieblingseier von Lindt entdeckt: Cresta, Mousse au Chocolat und Marc de Champagne.

»Eine Tasse voller Lindt Eier und der GOLDHASE Edelbitter. Ostern ist gerettet!«

Zwei Hasen

Wer die Lindt Hasen-Öhrchen auf dem Kopf hat, bekommt auch den GOLDHASEN. Das weiß der Papa noch nicht, denn sonst würde er sich einfach schnell selber die niedlichen Hasen-Öhrchen aufsetzen. Zu spät, Papa!

12

Kleine Freunde

Ein Traum in Zartrosa für alle kleinen Prinzessinnen ist dieses Osternest. Es wird von Lindt Osterfreunden, Lindt Käfern, Mini Schäfchen und dem GOLDHASEN aus zarter weißer Schokolade mit feinen Erdbeerstückchen bewohnt. Und natürlich finden auch ein paar feine Lindt Ostereier Platz.

@ Bastelanleitung unter www.lindt.com

»Der GOLDHASE – wie süüüß!«

Gold wert

An Ostern mit kleinen Geschenken eine Freude zu bereiten, hat in vielen Familien Tradition. Dieses stilisierte Osterei aus einem rosafarbenen Geschenkband fasst alle Präsente zusammen. Neben zwei Büchern dürfen sich die Beschenkten auf feine Lindt Schokolade aus der „Du bist Gold wert"-Serie freuen.

Frohe Ostern!

Der Frühling kommt! Mit so einem üppigen Osterstrauß, geschmückt mit selbst gebastelten Vögelchen und goldenen Eiern, Lindt GOLDHASEN aus Vollmilchschokolade und unendlich zartschmelzenden LINDOR Eiern holt man ihn sich nach Hause.

@ Bastelanleitung unter www.lindt.com

Anleitungen online

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

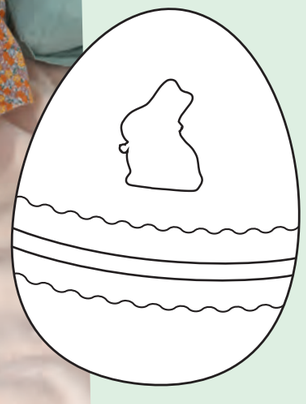
@ www.lindt.com

STERN
DAS WIRD LUSTIG!

Freut ihr euch auch auf Ostern? Aufs Eiersuchen und die vielen feinen Schokoladen-Eier? Vom GOLDHASEN gibt es zudem das kreative GOLDHASEN Malbuch mit bunten Stiften und einen Spielkoffer – Langeweile kommt da bestimmt nicht auf!

Hast du alle Eier entdeckt?

Wie viele Eier zum Ausmalen findest du auf diesen beiden Seiten? Gar nicht so einfach, denn manche verstecken sich ein bisschen. Wer zuerst alle entdeckt und ausmalt, bekommt von Mama oder Papa bestimmt ein Lindt Ei zur Belohnung.



SÜSSES VERSTECK

Was für eine lustige Hasenschachtel, gefüllt mit lauter köstlichen Lindt Doppelmilch-Eiern. So ein süßes Eierversteck ist ganz leicht nachzubasteln und genau das Richtige für kleine Genießer.

@ Bastelanleitung unter www.lindt.com

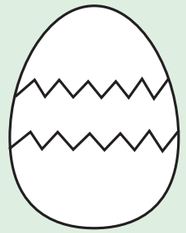
Welches Muster bekommt dieses Ei?

MALSPASS

Willst du wissen, wer sich zeigt, wenn du die Zahlen der Reihe nach verbindest? Am besten nimmst du gleich einen der vier Stifte aus deinem GOLDHASEN Malbuch und fängst an. Noch mehr Malspaß für die Ostertage findest du im dazugehörigen Malbuch. Zur Inspiration dient der Lindt GOLDHASE und zur Stärkung gibt es einige feine Lindt Schokoladen-Eier.

OSTERAUSFLUG

Ihr habt noch nicht genug vom Eiersuchen? Dann raus ins Grüne, vielleicht hat der Osterhase dort ja auch ein paar Eier versteckt. Für alle Fälle mit dabei: der GOLDHASEN Spielkoffer mit einer Lindt Eier-Mischung und einem GOLDHASEN.



Lindt Eier-Vielfalt

Klassisch oder raffiniert: Wie mögen Sie Ihr Osterei?

Verführerisch gefüllt oder ganz pur, knusprig oder hochprozentig – die Vielfalt an Lindt Ostereiern ist riesig. Welcher Eiertyp sind Sie?

Für Genießer, die's zart & knusprig mögen

Sie sind feinfühlig, können zwischen den Zeilen lesen und nehmen Dinge wahr, die anderen verborgen bleiben. Ihr Gaumen liebt das Spiel der Texturen wie bei Blätterkrokant oder Choco-Cerealien, umhüllt von zarter Schokolade. Sie werden mit diesen Eiern glücklich:

Cresta, Blätterkrokant, Choco-Cerealien Dunkel und Vollmilch

Für Menschen mit Sinn fürs Wesentliche

Sie konzentrieren sich auf das Wichtige, bringen Dinge gerne auf den Punkt und lieben es so schlicht und ehrlich wie möglich. Dann freuen Sie sich auf diese Eier in Ihrem Osternest:

Nougat, Alpenmilch, Alpenmilch Mini, Doppelmilch Crème

Für Liebhaber ganzer Nüsse

„Ganz oder gar nicht" ist Ihr Motto. Deshalb gehen Sie gerne aufs Ganze, sind Realist, aber auch bereit, mal etwas zu riskieren. Bei Ostereiern lieben Sie es knackig und pur, ganze Haselnüsse und sanfte Schokolade zugleich. Ihre Eierfavoriten:

Ganznuss Vollmilch, Ganznuss Dunkel

Für wahre Kenner

Vormachen lassen Sie sich so schnell nichts. Sie wissen, was gut ist, woran man Qualität erkennt, und gönnen sich diese auch. Zum Beispiel mit diesen hochprozentigen Lindt Eiern:

Eierlikör-Vanille, Kirschwasser, Cognac, Trüffel Marc de Champagne

Für Auszeitnehmer

In der Ruhe liegt für Sie die Kraft. Deshalb zögern Sie nicht, sich auch im größten Stress eine kleine Auszeit zu nehmen. Zum Glück gibt es an Ostern Ihre LINDOR Lieblingsrezeptur auch als Eier, die ein ganz spezielles Geschmackserlebnis bieten. Gönnen Sie sich:

LINDOR und LINDOR Mini Milch, Weiß, 60 % Cacao

Für Feinschmecker

Keine Frage: Sie sind ein Gourmet! Sie lieben das Ausgefallene, legen Wert auf Details und träumen gerne von den schönen Dingen des Lebens. So auch von Ihren Lieblingseiern:

Vanille-Trüffel, Trüffel-Karamell und Nougat, Dunkler Nougat, Dunkler Crisp und Cacao-Nibs, Mousse au Chocolat, Cappuccino-Trüffel und Caramel

Fotos: Jan C. Brettschneider, getty images (1), shutterstock (2)

HAPPY EASTER

BEIM FRÜHSTÜCK ZU ZWEIT

HELLO BUNNY VEGAN *im Osterkörbchen*

Harmonisch vereint – so geht Vielfalt heute! Zum Osterfrühstück gesellen sich ein paar bunte Eier zum neuen HELLO Bunny Vegan. Osterfreuden für zwei.

HELLO, OSTERFRÜHSTÜCK *mit Abwechslung zum Naschen*

Geschmäcker sind so verschieden, wie das Leben bunt ist. Mix 'n' match ist daher unser Motto: Die HELLO Eier Strawberry Cheesecake, Cookies & Cream und Crunchy Nougat treffen jeden Geschmack und bringen Abwechslung auf unseren Osterfrühstückstisch. Zum anschließenden Osterspaziergang mit Freunden nehmen wir dann die HELLO Sticks mit.

Aber HELLO! Jetzt gibt's leckere vegane Schokolade auf Hafer-Drink-Basis auch als Eier: HELLO Vegan Creamy Hazelnut Eggs.

HELLO, GUTE LAUNE *auf dem Tisch*

Leuchtendes Pink, fröhliches Grün, knalliges Blau – an Ostern holen wir uns mit HELLO Eiern, HELLO Sticks und den ersten blühenden Zweigen den Frühling auf den Tisch. Ton in Ton zu den Blüten ein bisschen knalliges Papiergras und als Deko Bunnys aus lustig bedrucktem Papier. Fertig ist die gute Laune zum Osterfrühstück.

Fotos: Sabrina Rothe, Styling: Frauke Jank; Stocksy (1)

EINE AUSZEIT MIT LINDOR

Die Zeit nehme ich mir!

Viel zu selten nehmen wir uns im Alltag Zeit für uns selbst. Dabei ist es für Körper und Geist so wichtig, ab und zu mal abzuschalten. Acht Inspirationen, sich wieder mehr zu gönnen.

1

Eine Auszeit mit LINDOR Kugeln und leckerem Eistee

Schon optisch ein Paar, das gute Laune macht: erfrischend roter Früchteeistee und unendlich zartschmelzende LINDOR Milch Kugeln – eine gelungene Pause vom Alltag!

2

Pause im Park – LINDOR ist dabei!

Saftiges Grün und Vogelgezwitscher locken endlich wieder nach draußen. Reservieren Sie eine der nächsten Sonnenstunden einfach mal für sich allein. Einzige Begleiter: Ihr neuer Lieblingsroman, eine Picknickdecke und ein Körbchen mit köstlichen LINDOR Kugeln. Am besten, Sie stellen sich Ihre Favoritenmischung auf **www.lindt.de** selbst zusammen. Jetzt ein ruhiges Plätzchen finden, ein paarmal tief ein- und ausatmen, eine LINDOR Milch oder 60 % Kugel unendlich zartschmelzend im Mund zergehen lassen und das Wohlgefühl in sich aufsaugen.

Ideal für unterwegs

Zartschmelzender Genuss:
Mit LINDOR Sticks macht das Wolkengucken noch mehr Spaß.

3

Einfach mal mit einer LINDOR Kugel dahinschmelzen …

4

Verwöhnen lassen im Day-Spa

Neigen Sie auch dazu, freie Zeiten sofort mit neuen Terminen zu füllen? Irgendetwas ist ja immer! Aber wo bleiben Sie? Unser Tipp: Wenn der nächste freie Nachmittag winkt, gönnen Sie sich doch ein Treatment im Day-Spa oder Hamam.

5

Freude schenken

Ein Strauß frischer Tulpen, Narzissen oder Maiglöckchen haucht im Frühjahr jeder Wohnung neues Leben ein. Machen Sie sich oder einem geliebten Menschen doch diese Freude und schenken Sie zusammen mit den Blumen ein paar liebevoll verpackte LINDOR Kugeln oder eine der vielen LINDOR Geschenkverpackungen. So gönnen Sie sich oder anderen eine optische und kulinarische Auszeit für die Seele.

6

Wenn das Papier einer LINDOR Tafel leise raschelt, beginnt die Vorfreude auf ein Stückchen unwiderstehlich zartschmelzenden Genuss. Ideal auch zum Teilen mit der Familie.

7

Kreative Pause

Kleine Leerlaufzeiten beflügeln erwiesenermaßen die Kreativität! Wenn das nicht die beste aller Begründungen für eine kreative Homeoffice-Pause auf Balkon oder Terrasse ist. Ein, zwei LINDOR Kugeln auf der Zunge zergehen lassen, dazu eine Tasse Tee und den Blick in die Ferne richten … Danach sprudeln die Ideen!

Fotos: Krentz Photography; istock (3)

8

Spontan eine Freundin treffen

Gute Freunde sollten wir viel öfter treffen. Also am besten das letzte „Auf bald!“ in ein „Jetzt!“ verwandeln und spontan gemeinsam einen Cappuccino trinken gehen. Mit den neuen LINDOR Himbeer-Sahne Kugeln wird daraus sicher schnell ein regelmäßiges Treffen.

Jetzt entdecken

Wertschätzung zum Naschen: Überraschen Sie Ihre Freundin mit den verführerischen neuen LINDOR Himbeer-Sahne Kugeln. Ein zartschmelzender Freundschaftsbeweis!

Meine Leidenschaft: Lindt EXCELLENCE

Erlesene Aromen und edle Kakaobohnen vereint in köstlicher Premium-Schokolade. Jede Rezeptur von Lindt EXCELLENCE ist ein Erlebnis für sich und eine Entdeckungsreise für Genießer.

„Den edelbitteren Sorten von EXCELLENCE kann ich einfach nicht widerstehen. Ein Genuss, den ich mir gerne auch mit einem Glas Wein gönne."

Peter Stockinger

Lindt EXCELLENCE Vielfalt

Die große Vielfalt von Kakao erleben Genießer mit den feinherben und edelbitteren, milden und intensiven Rezepturen von Lindt EXCELLENCE. Bis zu 400 Aromen in jeder Tafel schicken Liebhaber auf eine Entdeckungsreise. Kenner verkosten diese gerne mit einem Glas Wein: Ein reifer Rotwein aus Shiraz-Trauben harmoniert beispielsweise wunderbar mit EXCELLENCE 70 % und ihren Aromen von Vanille und Trockenfrüchten. Inspiration für weitere köstliche Kombinationen unter **www.lindt.de/kombinationen**

„So eine Schokolade habe ich noch nie probiert. Ihr Geschmack ist exotisch und pur zugleich, irgendwie so echt. Das ist eine ganz neue und aufregende Facette von Schokolade. Absolut außergewöhnlich!"

Gabriele Glaser

Lindt EXCELLENCE Cacao Pur

Mit Lindt EXCELLENCE Cacao Pur sorgen die Lindt Maîtres Chocolatiers für ein ganz neues Geschmackserlebnis. Dafür haben sie das Beste der natürlichen Kakaofrucht in einer Rezeptur vereint: Neben den edlen Kakaobohnen – dem Herzstück der klassischen Schokoladenherstellung – verwenden sie das wertvolle Fruchtfleisch der Kakaofrucht. So wird nur aus einer Zutat – ganz ohne raffinierten Zucker – das intensive Kakaoaroma durch eine feinfruchtige, exotische Note ergänzt. Es entsteht ein harmonisches Bouquet feinster Aromen mit Anklängen an Aprikosen und Pfirsiche – ein ganz und gar unverwechselbarer Genuss.

„Dunkle Schokolade ist mir zu bitter. Bei Vollmilchschokolade vermisse ich aber den intensiven Kakaogeschmack. Deshalb bin ich Fan der Lindt EXCELLENCE Dunkle Milch Chocolade: Sie ist kakaointensiv, cremig und dazu noch weniger süß. Die perfekte Balance!“

Ben Teichmann

Lindt EXCELLENCE Dunkle Milch Chocolade – mehr Kakao, weniger Zucker

Zart und cremig, der volle Kakaogeschmack und dabei weniger süß: Mit Lindt EXCELLENCE Dunkle Milch Chocolade haben die Maîtres Chocolatiers der klassischen Milchschokolade drei aufregende Varianten hinzugefügt. Perfekt für alle, die keine dunkle Schokolade mögen, aber nicht auf den hohen Kakaoanteil und damit auf das Gute der Kakaobohne verzichten möchten. Die zartschmelzenden Kreationen versprechen dabei ein ausgewogenes Zusammenspiel cremiger Lindt Schokolade mit einem Kakaogehalt von 45 %, 55 % und 65 % – eine köstliche Vermählung zweier Welten.

„Edle Mandel- und Haselnussstückchen sowie zart-säuerliche Cranberrys und das Ganze umhüllt von dunkler Lindt Schokolade – etwas Köstlicheres kann aus einer Mischung von Nüssen und Früchten nicht entstehen.“

Beatrice Wertheimer

Lindt EXCELLENCE Cranberry, Mandel & Haselnuss

Feinherbe Schokolade mit Beeren, Nüssen und Kernen zu verbinden, gehört zu den klassischen Genussmomenten der Chocolaterie.
Die Lindt Maîtres Chocolatiers setzen dem nun mit der Lindt EXCELLENCE Cranberry, Mandel & Haselnuss das i-Tüpfelchen auf. Durch die neue Rezeptur verleihen sie edler feinherber Lindt Schokolade mit der süß-säuerlichen Note von Cranberrys sowie knackigen, gehackten Mandeln und Haselnussstückchen einen fruchtig-nussigen Kick.

Fotos: Krentz Photography

NACHHALTIGKEIT BEI LINDT & SPRÜNGLI

Unsere Verpflichtung

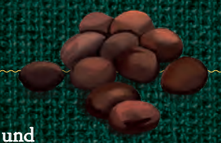
Seit 13 Jahren engagiert sich Lindt & Sprüngli mit dem Lindt & Sprüngli Farming Program für Nachhaltigkeit. Denn neben dem einzigartigen Geschmack der Schokolade sind soziale und ökologische Verantwortung wesentliche Merkmale der Firma, erklärt Dr. Dieter Weisskopf, CEO der Lindt & Sprüngli Gruppe, im Gespräch.

„100 Prozent unserer Kakaobohnen sind bis zu den Bauern rückverfolgbar und verifiziert."

Herr Dr. Weisskopf, warum ist Nachhaltigkeit für Lindt & Sprüngli so wichtig?
Nachhaltigkeit spielt eine Schlüsselrolle für unseren Geschäftserfolg. Als Unternehmen leisten wir dafür jeden Tag unseren Beitrag. Unser Versprechen bleibt immer und überall dasselbe: Alle Produkte, die unsere Produktionsstätten verlassen, entsprechen unserem Anspruch an Nachhaltigkeit entlang der gesamten Wertschöpfungskette.
So übernehmen wir beispielsweise mit dem eigenen Lindt & Sprüngli Farming Program seit vielen Jahren unter anderem die Verantwortung für die Lieferkette unserer Kakaobohnen. Das Programm ermöglicht uns, die Kakaobohnen bis zu ihrem Ursprung zurückzuverfolgen und die Kakaobäuerinnen und -bauern sowie ihre Gemeinden entsprechend ihren spezifischen Bedürfnissen zu unterstützen. Es befähigt sie, ihre Betriebe in Übereinstimmung mit soliden landwirtschaftlichen, sozialen, ökologischen und ökonomischen Praktiken zu bewirtschaften und die Produktivität zu steigern.
Das Engagement zielt auch auf die Diversifizierung und Erhöhung des Einkommens, die Verbesserung der Infrastruktur sowie auf eine verbesserte Widerstandsfähigkeit der Kakaobäuerinnen und -bauern und ihrer Kleinbetriebe ab.
Das Streben nach hoher Qualität in Verbindung mit sozialer und ökologischer Verantwortung prägt das tägliche Handeln von Lindt & Sprüngli. In der Verarbeitung hochwertiger Kakaobohnen manifestiert sich dieses Engagement ganz besonders. Um nachhaltig und mit Blick auf den einzigartigen Genuss handeln zu können, ist Lindt & Sprüngli weltweit eines der wenigen Schokoladenunternehmen, das vom Anbau der Kakaobohnen bis zum fertigen Produkt die Fäden in der Hand hält – von der Kakaobohne bis zur Schokoladentafel.

Was sind die konkreten Elemente des Lindt & Sprüngli Farming Program?
2008 wurde das eigene Nachhaltigkeitsprogramm, das Lindt & Sprüngli Farming Program, ins Leben gerufen und wird bis heute stetig erweitert und optimiert. Vier wesentliche Elemente bilden die Basis des Programms:
1. die Rückverfolgbarkeit der Kakaobohnen zu den produzierenden Bäuerinnen und Bauern, 2. die Vermittlung von Fachwissen und Kompetenzen, 3. die Unterstützung von Bäuerinnen und Bauern sowie deren Gemeinschaften, 4. die Verifizierung des Programms und dessen kontinuierlicher Fortschritt.
Rund 80.000 Kakaobäuerinnen und -bauern in den Anbaugebieten von Lindt & Sprüngli in Ghana, Ecuador, Madagaskar, Papua-Neuguinea und der Dominikanischen Republik sind aktuell Teil des Programms.
Sie erfahren dabei praktische Unterstützung beim Anbau, wie beispielsweise biologischer Pflanzenschutz gelingt oder Fermentationsprozesse optimiert werden können. Gleichzeitig erhalten sie aber auch weiterführende Informationen für ihr nachhaltiges Handeln, zum Beispiel: wie der Boden langfristig für die Landwirtschaft erhalten werden kann oder was die Biodiversität und die natürlichen Ökosysteme vor Ort bewahrt.

In welchem Umfang greift das Lindt & Sprüngli Farming Program inzwischen?
Ich bin stolz, sagen zu können, dass das Lindt & Sprüngli Farming Program in allen Ländern, aus denen wir Kakaobohnen beziehen, umgesetzt wird. Zudem haben wir 2020 nach zwölf Jahren Aufbauarbeit einen wichtigen Meilenstein erreicht: eine zu 100 Prozent rückverfolgbare und extern verifizierte Lieferkette für Kakaobohnen. Unsere Konsumenten können sich damit sicher sein, dass die Kakaobohnen in den Lindt Schokoladen aus dem Farming Program stammen.



Könnte man sagen, die Rückverfolgbarkeit ist das Herz der Farming Program Maßnahmen von Lindt & Sprüngli?
Ja, die Rückverfolgbarkeit unserer Kakaobohnen-Lieferkette ist die wichtigste Grundlage unseres Programms. Die Kenntnis der Kakaobäuerinnen und -bauern ist die Grundvoraussetzung, um überhaupt eingreifen und so die Bedingungen in den Anbauländern langfristig verbessern zu können.

Können Sie Beispiele nennen, wie die Maßnahmen im Detail aussehen?
Für jedes Land, aus dem wir Kakaobohnen beziehen, sind gezielte und individuelle Lösungen erforderlich, um die verschiedenen Herausforderungen zu bewältigen, mit denen die Kakaobäuerinnen und -bauern, ihre Familien und Gemeinden konfrontiert sind. Die Stärke des Lindt & Sprüngli Farming Program liegt genau in dieser Flexibilität, Maßnahmen auf den lokalen Kontext der Kakaobohnenproduktion zuzuschneiden und kontinuierlich zu verbessern.
In Ghana wird beispielsweise der meiste Kakao von Kleinbauern produziert, die Flächen von nur ein bis drei Hektar bewirtschaften. Das liegt an der Art und Weise, wie Land in einer Familie besessen, weitergegeben und zwischen den Generationen laufend aufgeteilt wird. Daher sind Themen wie Erhöhung der Produktivität, aber

Seit 2008 hat Lindt & Sprüngli 33 Schulen renoviert, wovon 4.862 Kinder profitieren.

auch Diversifizierung des Einkommens über andere Aktivitäten wie beispielsweise Gemüseanbau oder Tierhaltung Schwerpunkte unseres Farming Program in Ghana.

Kontrollieren Sie, ob das Farming Program funktioniert?
Selbstverständlich! Im Rahmen der internen Überwachungspolitik verfolgt Lindt & Sprüngli die laufenden Fortschritte bei den sozialen, ökologischen, landwirtschaftlichen und ökonomischen Praktiken. Die externe Überprüfung durch eine unabhängige Drittpartei, die Earthworm Foundation, bewertet das gesamte Farming Program einschließlich des internen Überwachungssystems und ermöglicht es, Empfehlungen für Maßnahmen zur Verbesserung und Weiterentwicklung des Farming Program zu geben. Die interne Überwachung der Praktiken der Farmer, kombiniert mit der externen Überprüfung des Programms, stellt eine Art gemeinsame Verifizierung dar. Dadurch wird es möglich, die Umsetzung des Programms zu überwachen und die Effizienz und Effektivität der Aktivitäten sicherzustellen. Letztlich hilft uns dieses System zu gewährleisten, dass wir einen positiven Einfluss auf die nachhaltige landwirtschaftliche Entwicklung haben, insbesondere im Hinblick auf die Lebensgrundlage der Bauern und ihrer Familien, und dass wir das Programm kontinuierlich verbessern können.

Wo steht Lindt & Sprüngli in Bezug auf die nachhaltige Kakaobeschaffung?
Unsere wichtigste Verpflichtung im Bezug auf den Kakao ist, dass wir bis 2025 100 Prozent der Kakaoprodukte, also nicht nur die Bohnen, sondern auch Butter und Pulver, über Nachhaltigkeitsprogramme beziehen werden. Wir sind zuversichtlich, dieses Ziel erreichen zu können.

„Unsere Konsumenten können sich sicher sein, dass die Kakaobohnen in den Lindt Schokoladen aus dem Farming Program stammen!"

Der Zugang zu Trinkwasser ist eines der Kernthemen des Lindt & Sprüngli Farming Program.

Fotos: Lindt & Sprüngli, shutterstock (1)

NACHHALTIGHEITKEIT BEI LINDT & SPRÜNGLI – WEIT MEHR ALS DAS FARMING PROGRAM

Lindt & Sprüngli Nachhaltigkeitsplan
Das Lindt & Sprüngli Farming Program ist ein wichtiger Teil unserer umfassenden Nachhaltigkeitsstrategie, die unsere Geschäftstätigkeit in den nächsten Jahren stark prägen wird und von uns allen großen Einsatz erfordert. In unserer Strategie fokussieren wir uns auf die sozialen und ökologischen Themen, die von unserer Geschäftstätigkeit am meisten betroffen und für unsere Anspruchsgruppen am wichtigsten sind. Dazu gehören

- die Förderung einer erfolgreichen Zusammenarbeit innerhalb des Unternehmens,
- die Verbesserung der Lebensgrundlagen unserer Lieferanten in den Ursprungsländern,
- der Schutz unserer Umwelt
- und natürlich die Begeisterung unserer Konsumenten für die Lindt Qualitätsprodukte.

Diese vier zentralen Absichten bilden den Rahmen des Lindt & Sprüngli Nachhaltigkeitsplans.

Verpflichtung im Verpackungsbereich
Lindt & Sprüngli verpflichtet sich, bis 2025

- alle Verpackungen zu 100 Prozent recycelbar oder wiederverwendbar zu machen,
- 100 Prozent des nicht recycelbaren Kunststoffs zu eliminieren und den Gesamtverbrauch an neuem Kunststoff um 20 Prozent zu reduzieren,
- 100 Prozent der Verpackungen auf Zellstoff- und Papierbasis aus einer zertifizierten, nachhaltigen Lieferkette zu beziehen,
- dafür zu sorgen, dass mindestens 50 Prozent aller Verpackungen aus recycelten Materialien bestehen,
- kontinuierlich und proaktiv das gesamte Verpackungsportfolio zu hinterfragen und den Einsatz von Verpackungsmaterialien zu reduzieren.

Umweltfreundlicher durch Zertifizierung
Zur Verbesserung des Umweltmanagements und der Energieeffizienz können Produktionsstandorte auch Zertifizierungen nutzen. So verfügt Lindt & Sprüngli Deutschland über ein nach ISO 50001 zertifiziertes Energiemanagementsystem. Um an der Energieeffizienz zu arbeiten, konzentrieren wir uns auf die Prozesse, die am meisten Energie verbrauchen, wie Heizung, Kühlung und Transport und damit auf die Optimierung von Heizungs-, Lüftungs- und Klimaanlagen, den Austausch von Kühlaggregaten und Kühlflüssigkeiten sowie eine verbesserte Isolierung von Rohrleitungen.

Treibhausgase reduzieren
Pro Tonne produzierter Schokolade konnten wir seit 2015 unseren gesamten CO_2-Ausstoß um über 20 Prozent reduzieren und den Energieverbrauch dafür um fast 8 Prozent senken. Der Anteil an erneuerbarem Strom beträgt 39 Prozent.

Ausführliche Informationen zum Lindt & Sprüngli Farming Program finden Sie hier:
www.farming-program.com
Den Nachhaltigkeitsbericht von Lindt & Sprüngli können Sie hier herunterladen:
www.lindt-spruengli.com/sustainability/reports

Ab in den Sommer

Mit den Temperaturen steigt im Sommer die Lust auf kühle Genüsse. Da kommen die Lindt Eis-Pralinés und die Sommerrezepturen von Lindt FIORETTO gerade recht – kleine Verführungen, die Liebhaber kühl genießen sollten.

Mit Eis-Pralinés Freude schenken

Als süßes Mitbringsel, Dankeschön oder zum Selbstgenießen – der Sommer bietet viele Gelegenheiten, mit Lindt Eis-Pralinés Freude zu bereiten. Eine halbe Stunde vor dem Verzehr in den Kühlschrank gelegt, sind sie ein erfrischender Genuss für Schokoladenliebhaber. Für die Lindt Eis-Pralinés Spaghetti-Eis umhüllten die Maîtres Chocolatiers eine cremig-zarte Füllung aus Erdbeere und Vanillecreme mit weißer Lindt Schokolade. Und wem nur eine Sorte nicht genug ist, der findet in der Lindt Eis-Pralinés Mischung neben Spaghetti-Eis-Pralinés auch die Sorten Eiscafé in Vollmilch- und Cocos-Eis in weißer Schokolade.

Raffinierte Knusper-Pralinés zum Anbieten

Für den Nachmittagskaffee mit Freunden oder die Pause im Büro haben die Maîtres Chocolatiers die FIORETTO Sommersorten Cocos, Erdbeere und Stracciatella Minis kreiert. Für sie überziehen die Maîtres Chocolatiers einen zarten Kern aus Erdbeer-, Cocos- oder Milchcreme mit feinen Kakaosplittern und Lindt Vollmilchschokolade, bestreuen diese mit Crisp-Kügelchen und vollenden die kleinen Kunstwerke mit einem Mantel aus feinster Lindt Vollmilch- oder weißer Schokolade. Einzeln verpackt, sind die FIORETTO Minis ideal zum Anbieten.

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

Diese Lindt Sommer-Pralinés und viele mehr sind *ab April* erhältlich – auch unter www.lindt.com

Lindt Eis-Pralinés

„Kühl genießen“ heißt das Motto der Lindt Eis-Pralinés. Sie erfrischen entweder solo als Spaghetti-Eis oder als Mischung mit den Sorten Eiscafé, Cocos und Spaghetti-Eis.

FIORETTO Minis

Die raffinierten Knusper-Pralinés sind ab April in den Sommersorten Cocos, Erdbeere und Stracciatella erhältlich.

Johann Lafer

Happy Birthday, GOLDHASE!

Zum 70. Geburtstag des Lindt GOLDHASEN hat Johann Lafer viele neue Rezepte aus feiner Lindt Schokolade und Lindt Eiern kreiert. Freuen Sie sich auf eine festliche Schokoladentorte, das große Schokoladen-Familien-Dessert und viele andere Köstlichkeiten.

Goldhasen Geburtstags-torte

Fotos: Jan C. Brettschneider; Styling: Christine Mähler

Oster-Schokoladen-Trifle

Osternest-Törtchen

mit Pistaziencreme

Oster-zupfkuchen

GOLDHASEN GEBURTSTAGSTORTE

Zutaten für eine Torte mit ca. 16 cm Durchmesser (ca. 8 Portionen):

Für den Schokoladenbiskuit:
300 g Mehl • 45 g Kakao zum Backen • 2 TL Backnatron • 1 TL Backpulver • 3 Eier (Größe M) • 250 g Zucker • 200 ml Sonnenblumenöl

Für die Creme:
250 ml Milch • 50 g Zucker • 20 g Schokoladenpuddingpulver • 100 g gehackte Lindt EXCELLENCE 70 % • 125 g weiche Butter

Für Überzug und Deko:
50 ml Sahne • 20 g Butter • 75 g gehackte Lindt EXCELLENCE 70 % • nach Belieben Lindt GOLDHASEN und Lindt Schokoladeneier zum Dekorieren

Zubereitungszeit: ca. 60 Min. + 20 Min. Backzeit + ca. 30 Min. Kühlzeit
Schwierigkeitsgrad: mittelschwer bis schwer
★ ★ / ★ ★ ★

1. Ofen auf 180 °C vorheizen. Mehl mit Kakao, Backnatron und Backpulver mischen. Eier mit Zucker in einer Schüssel mit dem Handrührgerät in ca. 6 Min. schaumig schlagen. Dann das Öl unterrühren. Anschließend die Mehlmischung abwechselnd mit 300 ml heißem Wasser untermischen. Teig gleichmäßig auf einem Backblech mit Backpapier (ca. 30 x 40 cm) verteilen und im heißen Ofen ca. 15–20 Min. backen.
2. Gebackenen Biskuit aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und auf einen zweiten Bogen Backpapier stürzen. Das obere Papier abziehen, dann mit einem Tortenring vier runde Böden mit ca. 16 cm Durchmesser ausstechen.
3. Für die Creme Milch mit Puddingpulver und Zucker in einem Topf verrühren und unter ständigem Umrühren erhitzen, bis die Flüssigkeit eine dickcremige, puddingartige Konsistenz erlangt. Dann die gehackte Schokolade in den heißen Pudding rühren und schmelzen. Pudding auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Butter mit dem Handrührgerät in ca. 5 Min. cremig aufschlagen. Dann nach und nach den abgekühlten Schokoladenpudding unterheben.
4. Schokocreme gleichmäßig auf die Biskuitböden streichen. Bestrichene Biskuits zu einer Torte schichten. Torte ca. 30 Min. kühl stellen.
5. Für den Überzug die Sahne mit Butter erhitzen. Schokolade zufügen und in der heißen Sahne schmelzen. Creme etwas abkühlen lassen, dann gleichmäßig so auf der Torte verteilen, dass sie am Rand in dünnen Streifen herunterläuft. Torte nochmals 30 Min. in den Kühlschrank stellen. Danach mit dem GOLDHASEN und einigen Lindt Eiern sowie Kerzen dekorieren.

OSTER-SCHOKOLADEN-TRIFLE

Zutaten für ca. 8 Portionen:

Für den Beerenboden:
250 g frische Beeren (z. B. Johannis-, Heidel-, Brom- und Himbeeren) • 1 Blatt Gelatine • 150 ml Kirschsaft

Für den Biskuit:
1 Ei • 100 g Zucker • 75 g Sonnenblumenöl • 100 g Mehl • 15 g Kakao • ½ TL Backpulver • 1 TL Natron •

Für die Creme:
250 ml Milch • 20 g Schokoladenpuddingpulver • 75 g Zucker • 100 g gehackte Lindt EXCELLENCE 70 % • 300 g steif geschlagene Sahne

Für Topping und Garnitur:
75 ml Sahne • 25 g Butter • 100 g gehackte Lindt EXCELLENCE 70 % • ca. 150 g frische Beeren • Lindt Schokoladeneier

Zubereitungszeit: ca. 45 Min. + ca. 1 Std. Kühlzeit + ca. 20 Min. Backzeit
Schwierigkeitsgrad: mittelschwer ★ ★

1. Beeren verlesen, waschen und auf dem Boden einer großen Glasschale (ca. 16 cm Durchmesser und 12 cm Höhe) verteilen. Gelatine 3 Min. in kaltem Wasser einweichen. Kirschsaft erhitzen, eingeweichte Gelatine ausdrücken, im heißen Saft auflösen, auf den Beeren in der Glasschale verteilen und im Kühlschrank in ca. 1 Std. fest werden lassen.
2. Inzwischen den Ofen auf 180 °C vorheizen. Das Ei mit Zucker ca. 5 Min. schaumig aufschlagen. Dann das Öl unterrühren. Mehl mit Kakao, Backpulver und Natron mischen, dazusieben

und mit 100 ml lauwarmem Wasser unterheben. Teig auf ein mit Backpapier belegtes kleines, tiefes Blech (ca. 15 x 20 cm) gießen und im Ofen ca. 20 Min. backen. Danach abkühlen lassen und kleine Hasen ausstechen. Diese nebeneinander an den Schüsselrand auf die Beeren setzen. Den übrigen Biskuit in grobe Stücke zerzupfen und in die Schüsselmitte geben.
3. Für die Creme Milch mit Puddingpulver und Zucker in einem Topf verrühren und unter ständigem Rühren so lange erhitzen, bis die Flüssigkeit eine dickcremige, puddingartige Konsistenz erlangt. Dann die gehackte Schokolade in den heißen Pudding rühren und schmelzen. Pudding abkühlen lassen, danach 2/3 der geschlagenen Sahne unterheben. Creme auf dem Biskuit verteilen. Das Restliche Drittel der geschlagenen Sahne als dünne Schicht auf die Creme streichen.
4. Für das Topping Sahne mit Butter erhitzen. Schokolade zufügen und in der Sahne schmelzen. Mischung etwas abkühlen lassen und dann gleichmäßig auf die Sahneschicht streichen. Trifle ca. 1 Std. in den Kühlschrank stellen. Nach Belieben mit Beeren und Lindt Schokoladeneiern verzieren.

OSTERNESTTÖRTCHEN MIT PISTAZIENCREME

Zutaten für 6 kleine Törtchen mit etwa 7 cm Durchmesser oder eine große Torte mit ca. 18 cm Durchmesser:

Für den Biskuit:
100 g Mehl • 20 g Kakaopulver • 1 TL Backnatron • ½ TL Backpulver • 1 Ei (Größe M) • 100 g Zucker • 75 g Sonnenblumenöl
Für die Pistaziencreme:
250 ml Milch • 50 g Zucker • 2 EL Amaretto • 100 g gehackte Pistazienkerne • 25 g Vanillepuddingpulver • 75 g Mascarpone
Außerdem:
100 g Lindt Glasur, feinherb • ca. 50 g feine Suppennudeln • ca. 3 EL fein gehackte Pistazien zum Bestreuen • Lindt Mini Eier

Zubereitungszeit: ca. 60 Min.
+ 15 Min. Backzeit + ca. 2 Std. Kühlzeit
Schwierigkeitsgrad: mittelschwer ★ ★

1. Ofen auf 180 °C vorheizen. Mehl mit Kakao, Backnatron und Backpulver mischen. Das Ei mit Zucker in einer Schüssel mit dem Handrührgerät in ca. 5 Min. schaumig aufschlagen. Dann das Öl unterrühren. Anschließend die Mehlmischung abwechselnd mit 100 ml heißem Wasser untermischen. Teig gleichmäßig auf ein kleines Backblech mit Backpapier (ca. 18 x 24 cm) geben und im heißen Ofen etwa 15 Min. backen.
2. Gebackenen Biskuit aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und auf einen zweiten Bogen Backpapier stürzen. Das obere Papier abziehen, dann mit einem Ausstecher sechs runde Böden mit etwa 7 cm Durchmesser ausstechen. Um jeden Boden einen gleich großen Portionsring setzen.
3. Für die Creme Milch mit Zucker, Amaretto, Pistazien und Puddingpulver in einen hohen Becher geben und das Ganze mit dem Pürierstab ca. 2 Min. mixen. Dann die Mischung in einen Topf geben und unter ständigem Rühren so lange erhitzen, bis die Flüssigkeit eine dickcremige, puddingartige Konsistenz erlangt. Anschließend die Mascarpone unterrühren. Creme in die Ringe auf die Biskuitböden verteilen und für 1–2 Std. in den Kühlschrank stellen.
4. Inzwischen für die Nester die Glasur erwärmen. Flüssige Glasur mit den Nudeln gründlich mischen. Diese Mischung in kleine Tassen verteilen und dabei darauf achten, dass in der Mitte jeweils eine kleine Kuhle entsteht. Nester im Kühlschrank fest werden lassen. Danach die Nester vorsichtig aus den Tassen lösen.
5. Ringe von den Törtchen entfernen. Diese mit Pistazien bestreuen und mit je einem Nest und einigen Lindt Mini Eiern verzieren.

Noch mehr Rezepte von Johann Lafer

Welche Vielfalt an verführerischen Kreationen sich aus Lindt Schokolade zaubern lässt, zeigt Johann Lafer in zahlreichen weiteren Rezepten. Sie finden diese auf **www.lindt.com**

OSTERZUPFKUCHEN

Zutaten für ein etwa 22 x 22 cm großes tiefes Blech (ergibt ca. 9–12 Stücke):

Für den Teig:
100 g gehackte Lindt EXCELLENCE 50 % • 350 g Mehl • 2 TL Backpulver • Salz • 150 g Butter • 125 g Puderzucker • 1 Ei (Größe M)
Für die Creme:
4 Eier (Größe M) • 200 g Zucker • Saft und Schalenabrieb von ½ Biozitrone • 75 g geschmolzene Butter • 1 kg Magerquark • 1 Päckchen Vanillepuddingpulver

Zubereitungszeit: ca. 45 Min.
+ ca. 45 Min. Kühlzeit + ca. 50 Min. Backzeit
Schwierigkeitsgrad: leicht ★

1. Schokolade schmelzen. Mehl, Backpulver und eine Prise Salz in einer Rührschüssel mischen. Geschmolzene Schokolade, klein gewürfelte Butter, Puderzucker und Ei zugeben und alles zügig zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in Frischhaltefolie gewickelt ca. 45 Min. kühl stellen.
2. Für die Creme 2 Eier mit 100 g Zucker in 6–8 Min. hell-cremig aufschlagen. Zitronenschale und -saft mit flüssiger Butter, den beiden restlichen Eiern, dem übrigen Zucker, Quark und Puddingpulver in einer Schüssel glatt verrühren. Cremig geschlagene Eier unterheben.
3. Ofen auf 180 °C vorheizen. Das tiefe Backblech (ca. 22 x 22 cm) fetten und mit Backpapier auslegen. Auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche 2/3 des Teigs etwas größer als das Blech ausrollen und auf das Backpapier geben. Mit den Fingern rundherum einen Rand formen. Quarkcreme auf dem Boden gleichmäßig verstreichen. Den restlichen Teig ca. 5 mm dick ausrollen und daraus Hasen und Blüten ausstechen. Diese auf der Creme verteilen.
4. Kuchen im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene ca. 50 Min. backen. Anschließend herausnehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und nach Belieben mit einigen essbaren Blüten dekorieren.

SCHOKOMOUSSE-PETIT-FOURS

Zutaten für ca. 20 – 24 Petit Fours:

Für den Boden:
150 g Schokokekse • 75 g flüssige Butter
Für die Mousse:
100 g gehackte Lindt EXCELLENCE 70 % • 2 Blatt Gelatine • 3 Eier (Größe M) • 100 g Zucker • 100 g steif geschlagene Sahne
Für Überzug und Garnitur:
75 ml Sahne • 20 g Butter • 100 g gehackte Lindt EXCELLENCE 70 % • Lindt Mini GOLDHASEN zum Verzieren

Zubereitungszeit ca. 60 Min.
+ insgesamt ca. 3 Std. Kühlzeit
Schwierigkeitsgrad: mittel–schwer ★ ★ /★ ★ ★

1. Kekse fein zerkrümeln und mit flüssiger Butter gründlich vermischen. Die Mischung in einen rechteckigen Backrahmen (ca. 16 x 24 cm groß) auf einem Blech mit Backpapier gleichmäßig verteilen und mit dem Löffelrücken festdrücken. Boden im Kühlschrank fest werden lassen.
2. Für die Mousse Schokolade in einer kleinen Schüssel schmelzen. Gelatine 5 Min. in kaltem Wasser einweichen. Eier trennen. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Dabei nach und nach die Hälfte des Zuckers einrieseln lassen. Eigelb mit 2 EL Wasser und dem restlichen Zucker über einem leicht köchelnden Wasserbad zu einem warmen Schaum schlagen. Schüssel vom Wasserbad nehmen, dann zunächst die geschmolzene Schokolade unterrühren, danach die Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Geschlagene Sahne zufügen und unterheben. Zum Schluss den Eischnee behutsam unterheben. Die Mousse auf den Boden in den Backrahmen geben, glatt streichen und in ca. 2 Std. im Kühlschrank fest werden lassen.
3. Für den Überzug die Sahne mit der Butter aufkochen. Den Topf vom Herd ziehen, Schokolade unterrühren und darin schmelzen. Mischung etwas abkühlen lassen, dann gleichmäßig auf der fest gewordenen Mousse verteilen und nochmals für 1 Std. in den Kühlschrank stellen und fest werden lassen.
4. Danach in etwa 4 x 4 cm große Quadrate schneiden. Diese auf eine Servierplatte umsetzen und je einen ausgepackten Mini GOLDHASEN auf jedes Stück setzen.

EIERLIKÖR-SCHOKOLADEN-KUCHEN

Zutaten für einen Kuchen mit etwa 24 cm Länge (ergibt ca. 12 Stücke):

250 g weiche zimmerwarme Butter • 100 g Lindt EXCELLENCE 70 % • 150 g Puderzucker • 4 zimmerwarme Eier • 250 g Mehl • 3 TL Backpulver • 250 ml Eierlikör • 1 Flasche Lindt Glasur feinherb • nach Belieben Lindt GOLDHASEN und Eier zum Verzieren • nach Belieben essbare Blüten aus Fondant, Marzipan oder Esspapier zum Verzieren

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.
+ ca. 60 Min. Backzeit + 30 Min. Kühlzeit
Schwierigkeitsgrad: leicht ★

1. Ofen auf 180 °C vorheizen. Eine Kastenform (ca. 24 cm lang und 9–10 cm breit) mit etwas Butter gleichmäßig ausfetten und leicht mit Mehl ausstäuben. Schokolade klein hacken oder grob raspeln.
2. Butter mit Puderzucker in ca. 5 Min. schaumig schlagen. Dann nach und nach die Eier unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, unterheben, anschließend Eierlikör dazugießen und unter den Teig rühren. Zum Schluss die zerkleinerte Schokolade unterheben.
3. Teig in die Form füllen, Kuchen im unteren Drittel des Ofens in ca. 60 Min. goldbraun backen. Anschließend herausnehmen, etwas abkühlen lassen und auf ein Kuchengitter stürzen.
4. Für den Überzug die Glasur erwärmen. Dann gleichmäßig über den ausgekühlten Kuchen gießen, für 30 Min. in den Kühlschrank stellen und den Überzug fest werden lassen. Anschließend nach Belieben mit GOLDHASEN, Eiern und eventuell essbaren Blüten verzieren.

Zu Besuch im Home of Chocolate

Tennisspieler und Schokoladenliebhaber Roger Federer staunte nicht schlecht, als er die Erlebniswelt des Lindt Home of Chocolate kennenlernte. Auf einer spannenden Tour erhielt er, genauso wie inzwischen über 300.000 Besucher, die Gelegenheit, zu den Ursprüngen der Schokolade zu reisen und zu erfahren, wie der Kakao Europa eroberte. Interaktiv erleben Gäste, wie viel es braucht, um Kakaobohnen in feinschmelzende Lindt Schokolade zu verwandeln. Und wer selbst zum Maître Chocolatier werden möchte, kann in einem der vielen Kurse eigene Meisterwerke aus Schokolade herstellen. All das und vieles mehr macht eine Reise ins Home of Chocolate in der Schweiz zum Erlebnis für die ganze Familie. Tickets auf **www.lindt-home-of-chocolate.com**

Entdecken Sie die ganze Welt
VON LINDT

Gläserne Schokoladenfabrik

Das Schokoladenmuseum in Köln ist wieder täglich geöffnet und zeigt, wie die köstliche Lindt Schokolade hergestellt wird. Zudem erhalten Besucher Einblicke in die 5.000-jährige Kulturgeschichte des Kakaos und verfolgen seinen Weg von den Plantagen in Westafrika bis zu uns nach Deutschland. Kaufen Sie noch heute auf **www.schokoladenmuseum.de** Ihr Online-Ticket und sichern Sie sich Ihren Wunschtermin. Oder Sie nehmen an unserem Gewinnspiel teil und gewinnen 1 von 20 VIP-Führungen für 2 Personen mit dem Maître Chocolatier.

Lindt verlost 20 VIP-Führungen durch das Schokoladenmuseum Köln für 2 Personen (Anreise- u. Transferkosten nicht enthalten). **So können Sie gewinnen**:** im Internet auf **www.lindt.de/Schokoladenmuseum** teilnehmen oder eine Postkarte mit Ihrem Namen und Ihrer Adresse schicken an: Lindt & Sprüngli, Gewinnspiel „Schokoladenmuseum“, Postfach, 52093 Aachen. Teilnahmeschluss: 31.05.2022. Viel Glück!

Mit Lindt gewinnen

An Ostern wird auch der Lindt GOLDHASE zu Besuch im Europa-Park sein.

Auf in den Europa-Park

Ein Croissant in Frankreich, dann mit dem Zug von Russland nach Spanien reisen und bereits am Nachmittag auf der italienischen Piazza einen Cappuccino trinken: All das ist möglich in Deutschlands größtem Freizeitpark! Selbstverständlich begeistern auch in dieser Saison die mehr als 100 Attraktionen und Shows Groß und Klein – darunter 13 Achterbahnen, 15 Themenbereiche und internationale Künstler von Artistik über Musik und Tanz bis hin zu Zauberei.
In unmittelbarer Nähe zum Europa-Park bietet die Wasserwelt Rulantica Badespaß für die ganze Familie. Wasserratten dürfen sich hier nach Herzenslust austoben und u. a. auf eine der größten Outdoor-Rutschlandschaften Europas freuen.
Sechs Europa-Park Hotels und das urige Camp Resort bieten zudem ideale Erholung. Die 4-Sterne- und 4-Sterne-Superior-Erlebnishotels verzaubern die Gäste mit ihrem ausgezeichneten kulinarischen Angebot und großzügigen Wellness- und Spa-Bereichen. Und so werden Europa-Park und Rulantica zum idealen Familienkurzurlaub.
Der Europa-Park ist in der Sommersaison 2022 vom 27. März bis 6. November täglich von 9 bis 18 Uhr geöffnet (längere Öffnungszeiten in der Hauptsaison).
Infoline: 078 22 / 77 66 88. Weitere Informationen auch unter www.europapark.de

* Das Datum der Übernachtung und des Eintritts gilt je nach Verfügbarkeit des gewählten Erlebnishotels und des Europa-Park (ausgenommen August und Oktober). Reisekosten werden nicht übernommen. Der Gutschein ist 3 Jahre gültig.

Mit Lindt gewinnen

Ihre Gewinnchance

Lindt verlost unter allen Teilnehmern des Gewinnspiels einen Erlebnisaufenthalt im Europa-Park für bis zu 4 Personen inklusive 2 Tagen Parkeintritt sowie einer Übernachtung mit Frühstück in einem der sechs parkeigenen 4-Sterne-Erlebnishotels*.

So können Sie gewinnen:** einfach im Internet auf **www.lindt.de/Europa-Park** teilnehmen oder eine Postkarte mit Ihrem Namen und Ihrer Adresse schicken an: Lindt & Sprüngli, Gewinnspiel „Europa-Park“, Postfach, 52094 Aachen. Teilnahmeschluss ist der 31.05.2022. Viel Glück!

Mit Lindt gewinnen

Edles Porzellan für den Tisch

Ein schön gedeckter Tisch ist seit jeher eine Einladung zum Platznehmen und Wohlfühlen. Modernes Porzellan mit schlichten, eleganten Formen und raffinierten Dekoren setzt dabei gekonnt Akzente. Solch ein besonders schönes Highlight für jeden Tisch ist die Schüssel „Amazonia“ von Villeroy & Boch. Die formschöne, runde Schüssel (ø 21 cm) mit einem exotischen Dekor ist wie geschaffen für raffinierte Desserts, Obst oder zum Anbieten feiner Lindt Spezialitäten – schließlich erinnern die Regenwaldmotive an die Herkunftsländer des Kakaos.

Lindt verlost unter allen Teilnehmern des Gewinnspiels 50 Schüsseln „Amazonia“ von Villeroy & Boch und dazu eine feine Auswahl an LINDOR Kugeln, damit die Schüssel gleich gefüllt werden kann.

So können Sie gewinnen:** einfach im Internet auf **www.lindt.de/villeroyboch** teilnehmen oder eine Postkarte mit Ihrem Namen und Ihrer Adresse schicken an: Lindt & Sprüngli, Gewinnspiel „Villeroy & Boch“, Postfach 52095 Aachen. Teilnahmeschluss: 31.05.2022. 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.

Abbildung Inhalt beispielhaft

Lindt Chocoladen Club

Monat für Monat zartschmelzende Überraschungen

Ein Päckchen voller Lindt Köstlichkeiten direkt nach Hause geliefert bekommen – das ermöglicht Ihnen eine Mitgliedschaft im Lindt Chocoladen Club. Ob Sie sich mit solch einem Präsent selbst verwöhnen oder ein außergewöhnliches Geschenk für Genießer suchen: Über die verführerisch gefüllte Genießerbox mit besonderen Kreationen und Neuheiten der Lindt Maîtres Chocolatiers, köstlichen Rezeptideen und exklusiven Spezialitäten freuen sich alle Schokoladenliebhaber. Informationen und Anmeldung über den QR-Code und unter **www.lindtbox.de/chocoladenseiten**

Lindt finden Sie auch im Internet

Neues von Lindt

Über die vielen neuen Rezepturen der Maîtres Chocolatiers, Gewinnspiele für Genießer, neue Rezepte von Johann Lafer und vieles mehr informieren wir Sie regelmäßig mit dem Lindt Newsletter. Er hält Sie über alles auf dem Laufenden, was Schokoladenliebhaber wissen sollten. Am besten gleich unter **www.lindt.com** oder über diesen QR-Code registrieren. Wir freuen uns auf Sie!

Fotos: gettyimages (1)

Exklusiv im Online-Shop

Mein Lindt Osterpäckchen

Für alle, die Ostern und die vielen Köstlichkeiten aus feiner Lindt Schokolade lieben, stellen die Maîtres Chocolatiers im Online-Shop ein individuelles Lindt Osterpäckchen zusammen. Dabei packen sie all die feinen Spezialitäten ein, die Schokoladen-Liebhaber für die Feiertage benötigen – und das ganz nach den persönlichen Vorlieben. Lassen Sie sich überraschen!

www.lindt.com

Neu: LINDOR Minze

Erfrischende Minze in unendlich zartschmelzender Milchcreme umhüllt von feiner Lindt Vollmilchschokolade – so verführen die neuen LINDOR Minze Kugeln. Unbedingt probieren!

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 Nadine Lindt OBJEKTLEITUNG Sascha Booker CHEFREDAKTEUR Jens Leichsenring PROJEKTLEITUNG Brigitte Buhmann ART DIRECTION Sabine Krohberger, Dagmar Örtl MITARBEITER DIESER AUSGABE Sabine Amar, Claudia Götz, Nicole Grinzinger, Anja Hanke, Barbara Lang, Sabine Skrobek, Bettina Stickel, Jürgen Stoll, Maike Zürcher 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 (Ganghoferstr. 66 f, 80339 München, Tel. 0 89 / 69 31 39 60, Leitung: Stefan Endrös) REPRODUKTION Media Diversified, München DRUCKEREI Tiefdruck Schwann-Bagel GmbH & Co. KG, Grunewaldstr. 59, 41066 Mönchengladbach

Herstellernachweise: S. 10/11 Geschirr: Motel à Miio, www.motelamiio.com **S. 14/15** Korb: Manufaktum, www.manufaktum.de, Kissen: Vossberg, www.vossberg.de, Goldtablett: Eden Living, www.edenliving.de **S. 16/17** Tasse: Motel à Miio, www.motelamiio.com **S. 18/19** Tisch: Eden Living, www.edenliving.de, Vase: Maßstab Dekoration, www.massstab-hamburg.de, Glas: Minimarkt, www.minimarkt.com **S. 20/21** Sitzpouf: Lys Vintage, www.lys-vintage.com, Fahrrad: LIV Reimers & Reimers: www.livhamburg.de

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.