

# Chocoladen

DAS LINDT MAGAZIN FÜR GENIESSER

# Seiten



## JOHANN LAFERS OSTERREZEPTE

Einladung zum verführerischen  
Schokoladen-Osterbrunch

## GOLDHASE ALS GLÜCKSBINGER

Ostern mit der Familie und  
der neuen Lindt GOLDHASSEN  
Glücksbringer-Edition

## VIELFALT À LA LINDOR

Unverwechselbare Genuss-  
momente von cremig weiß  
bis extra dunkel

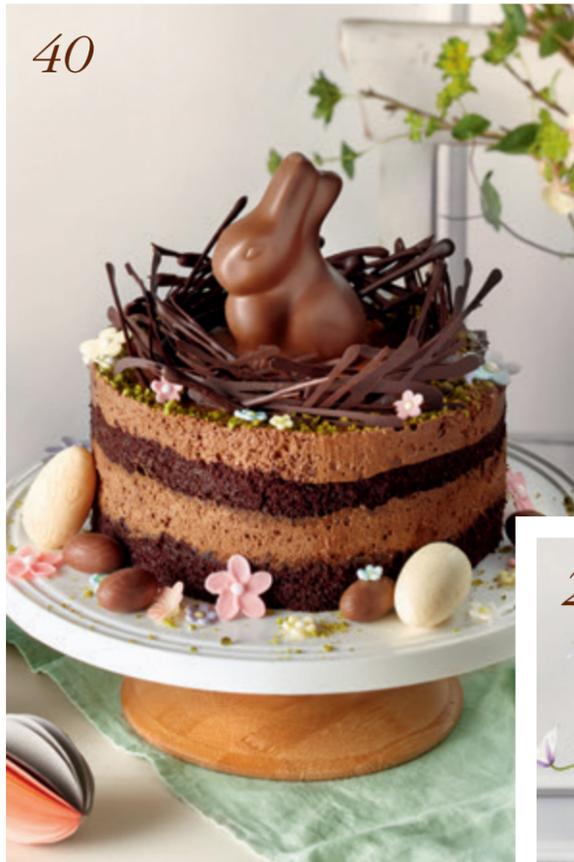
Mit Lindt  
gewinnen!  
Erlebnisaufenthalt  
für 4 Personen im  
EUROPA-  
PARK



Lindt 

SCHWEIZER MÂTRE CHOCOLATIER  
SEIT 1845

# i INHALT L



40

18

Von Milch bis Dunkel, von Pistazie bis Caramel & Salz – entdecken Sie die Vielfalt der LINDOR Kugeln.



24



8

*Frohe Ostern mit der ganzen Familie und Lindt!*



## In dieser Ausgabe:

- 4 Neu entdecken**  
Der Lindt GOLDHASE in der neuen Glücksbringer Edition und die Lindt Blätterkrokant Eier
- 8 Gemeinsam Ostern feiern**  
Ein Osterfrühstück mit der Familie und Lindt
- 16 Einladung zur Kinder-Gartenparty**  
Mit Freunden und dem Lindt Maulwurf feiern
- 18 Die große LINDOR Vielfalt**  
Entdecken Sie die vielen zartschmelzenden Rezepturen der LINDOR Kugeln
- 22 Pralinés für besondere Momente**  
Lindt MINI PRALINÉS Black & White Limited Edition und Lindt HOCHFEIN & MEISSEN
- 26 Den Augenblick genießen**  
Ob allein oder mit Freunden zum Wein: Lindt EXCELLENCE ist ein wundervoller Begleiter
- 32 Lindt Bewusster Genuss**  
Die neue Lindt Schokolade unterstützt mehr Achtsamkeit
- 34 HELLO Vegan**  
Entdecke die cremige und rein pflanzliche Vielfalt!
- 36 Lindt & Sprüngli Farming Program**  
Zu Besuch bei den Kakaobauern Neu-Guineas
- 39 Lindt genießen und profitieren**  
MyLindt, das Lindt Bonus-Programm
- 40 Johann Lafers Osterbrunch**  
Verführerische Rezepte mit edler Lindt Schokolade
- 48 Die ganze Welt von Lindt**  
Entdecken, gewinnen und profitieren; Impressum

Titelfoto: Krentz Photography; Styling: Anne Beckwilim

Er gehört seit Generationen zu jedem Osterfest dazu: der Lindt GOLDHASE



*Liebe Leserinnen, liebe Leser,*

gemeinsam Zeit zu verbringen, ob in der Familie oder mit Freunden, mit Erzählen und Zuhören, mit Lachen und Genießen – das ist für uns alle ein besonders wertvolles Geschenk. Die Osterfeiertage laden uns auch dieses Jahr genau dazu ein. Ein frühlingshaft-fröhliches Zuhause mit österlichen Dekorationen und der ein oder anderen feinen Lindt Schokolade ist genau das richtige Ambiente dafür. Wir zeigen Ihnen ab Seite 8 bezaubernde Dekoideen und die neuen Osterköstlichkeiten von Lindt. Und Johann Lafer hat ein großes Osterbüffet mit schokoladigen Rezepten gezaubert (ab Seite 40). Den Augenblick genießen, das sollten wir viel öfter tun. Die wundervollen Kreationen der Maitres Chocolatiers von Lindt machen uns das ganz einfach: Probieren Sie doch einmal ein, zwei Stückchen der neuen Lindt EXCELLENCE 100 % mit Orange mit einem Glas Weißwein – was für eine spannende Kombination! Oder schenken Sie sich mit einer LINDOR Kugel eine Auszeit vom Alltag. Mein Tipp: Stellen Sie sich dafür Ihre LINDOR Lieblingskugeln zusammen. Wie's geht, veraten wir ab Seite 18. Oder wollen Sie Genuss verschenken? Dann finden Sie mit der Lindt MINI PRALINÉS Black & White Limited Edition und Lindt HOCHFEIN & MEISSEN (ab Seite 22) besonders schöne Ideen. Unser Bestreben ist aber nicht nur, Ihnen mit feiner Schokolade Freude zu bereiten, sondern zugleich Verantwortung für den sozial und ökologisch nachhaltigen Anbau des Kakaos und die Herstellung der Schokolade zu übernehmen. Wir tun dies u. a. in den Kakaoanbauländern mit dem Lindt & Sprüngli Farming Program. Einblicke in die Arbeit und unser Engagement vor Ort geben wir Ihnen ab Seite 36. Ich wünsche Ihnen frohe Ostern!

*M. Spiller*

MICHAL SPILLER  
Geschäftsführer Lindt & Sprüngli Deutschland

LINDT GOLDHASE

# Glücksbringer

## EDITION

Ab und an ein bisschen Glück, das können wir alle gebrauchen. Dieses Jahr zu Ostern wird es von der Lindt GOLDHASE Glücksbringer Edition und den Lindt Nougat und Vollmilch Eiern direkt nach Hause gebracht.

### Finden Sie 1 von 5 Gewinner-Hasen

In 5 Lindt GOLDHASEN der Glücksbringer Edition ist ein kleiner Gewinner-Hasen 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 Glücksbringer Edition kaufen (100 g oder 200 g)
2. Gewinner-Hasen im GOLDHASEN finden
3. Den Anweisungen auf [www.lindt.de/glueckshase](http://www.lindt.de/glueckshase) folgen
4. 10.000 Euro gewinnen



5 x  
10.000 Euro  
gewinnen!

### Glück zu verschenken

Beim Spaziergehen oder im Garten ein vierblättriges Kleeblatt zu finden, ist ein sehr seltenes Erlebnis. Botaniker schätzen, dass nur eines von 1.000 Kleeblättern vierblättrig ist. Was für ein Glück, wenn man eines findet! Dieses Glücksgefühl bringt uns nun der Lindt GOLDHASE Glücksbringer Edition mit seinen vielen vierblättrigen Kleeblättern nach Hause. Dass er ein echter Lindt GOLDHASE ist, sieht man an seinem goldenen Kleid, hört man am Läuten des Glöckchens am roten Band und schmeckt man an der herrlich zarten Vollmilch-Schokolade von Lindt. Passend dazu haben die Maitres Chocolatiers von Lindt cremige Nougat Eier und Vollmilch Eier für die Glücksbringer Edition kreiert.

Mit den roten Herzen eignen sich Lindt GOLDHASE, Nougat und Vollmilch Eier auch bestens, Glück von Herzen zu verschenken. Ob als kleine Aufmerksamkeit an Ostern oder einfach als Überraschung für einen geliebten Menschen. Mit dem Lindt GOLDHASEN Glücksbringer Edition zeigen Sie: *Du bist mir wichtig, ich wünsche dir alles Glück der Welt!*

# Knusperzarte Versuchung

Wenn an Ostern in den Lindt Blätterkrokant Eiern cremige Lindt Gianduja-Haselnuss-Milch-Schokolade auf knusprigen Blätterkrokant trifft, schlagen Genießerherzen höher.

## Eine unwiderstehliche Kombination

Eine zarte Hülle aus Lindt Gianduja-Haselnuss-Milch-Schokolade, gefüllt mit zartknusprigem Blätterkrokant – für viele Feinschmecker geht mit dieser Kombination ein Traum in Erfüllung. Sie alle freuen sich an Ostern auf die feinen Lindt Blätterkrokant Eier. Und weil es so viele Fans dieser Kombination gibt, hat Lindt nun eine Geschenkkassette mit Blätterkrokant Eiern gefüllt – ideal zum Verschenken, Teilen und Naschen.

## Gianduja-Schokolade

Was beim Genuss von Lindt Blätterkrokant Eiern so zart und cremig im Mund schmilzt, ist Lindt Gianduja-Haselnuss-Milch-Schokolade. Für die Herstellung dieser über 200 Jahre alten Spezialität stimmen die Maîtres Chocolatiers von Lindt erlesene Zutaten wie wertvollen Kakao und ausgewählte Haselnüsse nach einem traditionellen Rezept sorgfältig aufeinander ab. So entsteht der feine, schokoladig-nussige Gianduja-Geschmack, der für Lindt Blätterkrokant Eier typisch ist.

## Zartblättriger Krokant

„Croquant“ (knusprig) nannten die Franzosen einst ihre im 19. Jahrhundert entwickelte Spezialität aus karamellisiertem Zucker und fein gemahlene Nüssen. Bis heute erfreuen sich Genießer rund um den Globus an diesem besonderen Geschmack und Knusper, heute bekannt als Krokant. Für die Lindt Blätterkrokant Eier karamellisieren die Maîtres Chocolatiers von Lindt den Zucker unter ständigem Rühren in einem Kupferkessel. Nach der Zugabe weiterer erlesener Zutaten, wie fein gemahlene Haselnüsse, wird der Krokant langsam abgekühlt und noch lauwarm wie ein Blätterteig mehrfach übereinandergeschlagen und immer wieder ausgewalzt. So entsteht Schicht für Schicht eine knusperzarte Versuchung.



Fotos: Krenz Photography

# Gemeinsam OSTERN FEIERN



Zarte Blüten, kreative Dekoideen, feine Lindt Schokoladeneier und mittendrin der Lindt GOLDHASE – so freut sich die ganze Familie auf ein gemeinsames frühlingshaftes Osterfest.

Fotos: Krentz Photography; Styling: Anne Beckwilm

## 1 *Wie goldig!*

Ganz in Gold und Weiß mit einigen pastelligen Tupfern erstrahlt dieses dekorative Osternest mit dem Lindt GOLDHASE Weiß im Strohbett. Die ausgeblasenen Hühnereier haben die Kinder mit Goldlack bemalt. Zum Zugreifen laden die Nougat Eier und Mini Eier der Deko Edition ein.

@ Bastelanleitung unter [www.lindt.com](http://www.lindt.com)





## Flieg, Häschen, flieg!

Mit diesem Luftballon-Häschen und seinem fröhlichen Näschen schwebt eine ganze Ostergirlande mit Lindt Joghurt-Eiern durch den Raum. Ob mit Gas gefüllt oder einfach aufgeblasen – der Ballon mit den entzückenden Hasenohren macht gute Laune.

@ Bastelanleitung unter [www.lindt.com](http://www.lindt.com)



## Auszeit mit Hase!

Zur gemütlichen Auszeit zwischendurch kommen eine Tasse Tee und eine Auswahl LINDOR Eier Oster-Blüten aufs Sofa. Das Tablett dafür hat Papa ganz österlich in GOLDHASEN-Form ausgesägt.

@ Bastelanleitung unter [www.lindt.com](http://www.lindt.com)



## Viele Glücksbringer im Osternest

### Dieses Nest bringt Glück

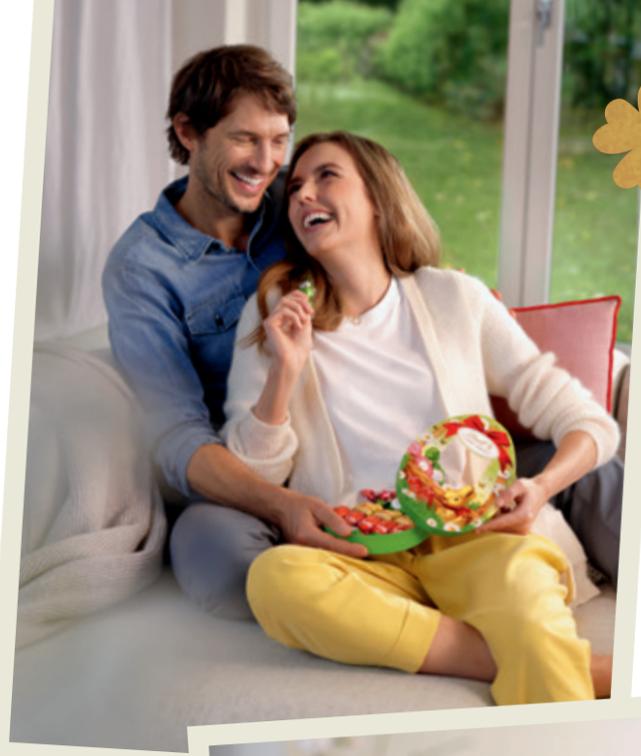
Was könnte glücklicher machen als ein Osternest voller feiner Schokoladenüberraschungen? Der Lindt GOLDHASE Glücksbringer Edition hat hier viele Glücksbringer Eier mitgebracht. In dieses Nest gesellen sich niedliche Choco-Käfer und leckere Choco-Karotten.





## Unsere Liebsten

Mama weiß nur zu gut, warum Papa ihr die Lindt Eierkassette Unsere Liebsten geschenkt hat: Bei den beliebten Lindt Eiern in einer Kassette hofft er natürlich, auch zum Zuge zu kommen. Darf er auch!



## Osterüberraschung

Kinderleicht: Mit einem Handgriff verwandelt sich die Lindt Osterkorb Kassette in ein dekoratives Osterkörbchen mit einer erlesenen Mischung aus Nougat und Cresta Eiern sowie Trüffel-Eiern mit Marc de Champagne.



## Lustige Girlande

Zum Angucken und Naschen ist diese niedliche Ostergirlande aus bunten GOLDHASEN-Silhouetten, Blümchen und den Kids Eiern Nuss-creme von Lindt mit ihren fröhlichen Gesichtern. Am Fenster kommt sie ebenso gut zur Geltung wie an der Wand oder übers Eck gehängt.

@ Bastelanleitung unter [www.lindt.com](http://www.lindt.com)

## In guter Gesellschaft

Hier glänzen drei österliche Highlights um die Wette: der wundervolle Strauß frühlingshafter Blumen mit den in Gold und Rosé lackierten DIY-Hasen aus Holzkugeln und natürlich dem Lindt GOLDHASEN inmitten der köstlichen Eier.

@ Bastelanleitung unter [www.lindt.com](http://www.lindt.com)





## Manche mögen's weiß

Diese selbst gebastelte Filztasche mit Häschenohren zeigt mit dem Namensbändchen an, wer sich über den schokoladigen Inhalt freuen darf. Obenauf liegen viele cremig-zarte Lindt Eier mit weißer Schokolade, während auf dem Sofa ein Lindt GOLDHASE Weiß & Erdbeere und einige Spezialitäten-Eier auf die Genießerin warten.

@ Bastelanleitung unter [www.lindt.com](http://www.lindt.com)

Mit viel  
Liebe  
und köstlicher  
Schokolade



## Einladung zum Osterfrühstück

Dieser Filz-GOLDHASE lädt mit zwei frischen Blüten und einem LINDOR Mini Ei zum Osterfrühstück ein. Alle Platz nehmen und genießen! Und zugreifen bei den zartschmelzenden LINDOR Eiern!

@ Bastelanleitung unter [www.lindt.com](http://www.lindt.com)



## Gemeinsame Zeit

Familienzeit genießen – auch das ist Ostern. Mit dem GOLDHASE Geschichte-Buch dürfen sich Papa und die Kids nicht nur über einen GOLDHASEN aus feiner Lindt Vollmilch-Schokolade freuen, sondern auch über die kleine Geschichte, wie der GOLDHASE das Licht der Welt erblickte.

Anleitungen  
online

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

@ [www.lindt.com](http://www.lindt.com)



# GARTEN PARTY

Hurra, der Lenz ist da! Lasst uns den Frühling feiern, lautet das Motto für dieses Kinderfest. Es gibt tolle Spiele im Garten und einen frühlingshaft gedeckten Partytisch mit süßen Geschenken. Lindt Maulwurf, Glückskäfer & Co. lassen grüßen. Viel Spaß!



## EINLADUNG

Marienkäfer bringen Glück! Darum werden sie im Volksmund auch Glückskäfer genannt. Hier kommen sie in Begleitung der Lindt Choco-Käfer als selbst gebastelte Einladungskarte zu jedem Kind nach Hause.

@ Bastelanleitungen und das Rezept für den Maulwurfkuchen gibt es unter [www.lindt.com](http://www.lindt.com)



## BIENCHEN, SUMM

Mit diesem tollen Geschenk für eingeladene Kinder haben alle im Frühling viel Spaß: Denn in dem Glückskäfertopf wachsen in ein paar Wochen Blümchen für die Bienen heran. Bis es so weit ist, sorgen die süße Biene und die Lindt Choco-Käfer für feine Vorfreude.



## LECKER!

Der Maulwurf ist da – und hat sogar einen Maulwurfkuchen mitgebracht. Zudem wartet ein Lindt Maulwurf aus feiner Vollmilch-Schokolade auf jedes Kind. Und damit nicht genug der süßen Partygäste: Kids Eier Nusscreme, Choco-Karotten und Choco-Käfer können es ebenfalls kaum erwarten, dass die Party losgeht.

## UNTER DER LUPE

Im Frühling ist in der Natur ganz viel los. Mit der Lupe sieht man nicht nur draußen die Welt ganz anders. Auch drinnen gibt es viel zu entdecken – zum Beispiel kleine, süße Lindt Köstlichkeiten.

Fotos: Krentz Photography; Styling: Anne Beckwilm



EIN LINDOR-MOMENT,  
VIELE MÖGLICHKEITEN

# Vielfalt für Genießer



Wenn die feste Schokoladenhülle einer LINDOR Kugel ihre unendlich zartschmelzende Füllung freigibt, entstehen kleine Glücksmomente. Im Alltag schenken uns solche Augenblicke eine kurze Auszeit, um neue Kraft zu tanken. Zum individuellen Genuss werden die runden Köstlichkeiten wegen der Vielzahl an Rezepturen. Am besten suchen Sie sich Ihren persönlichen Glücksmoment heraus!

Unter den vielen unterschiedlichen Rezepturen von LINDOR findet jeder Genießer seine Lieblingskugel.

Das Geheimnis der LINDOR Kugeln liegt in der Verbindung einer festen Schokoladenhülle mit einem unendlich zartschmelzenden Kern.



## Meine Auszeit ...

Zum Glück sind wir Menschen so unterschiedlich, haben eigene Wünsche und Interessen, sehen anders aus, folgen ganz individuellen Überzeugungen und Vorlieben. Erst Vielfalt macht unsere Welt spannend und abwechslungsreich. Und weil auch Geschmäcker unterschiedlich sind, haben die Maîtres Chocolatiers von Lindt ein großes Spektrum an Rezepturen für die unendlich zartschmelzenden LINDOR Kugeln entwickelt. Wer den puren Schokoladengeschmack liebt, greift zu LINDOR Kugeln Milch, Feinherb, Dunkel 60%, Extra Dunkel 70% oder Double Chocolate. Wer's cremig-milchig mag, wird mit LINDOR Milchcrème glücklich, und bei LINDOR Weiss geraten Vanille-Fans ins Schwärmen. Wer LINDOR Kugeln gerne in Kombination mit weiteren Zutaten genießt, wird sich für LINDOR Caramel & Salz, für Haselnuss oder Pistazie, für Orange Milch, Erdbeer-Sahne oder Stracciatella erwärmen. Und wer sich von der großen Vielfalt verwöhnen lassen möchte, entscheidet sich für eine der LINDOR Mischungen.

### VERFÜHRERISCHE GENUSSMOMENTE

Auf welche Rezeptur die Wahl auch fällt, jede LINDOR Kugel ist ein einzigartiger Genuss und schenkt uns eine kleine Pause im Alltag. Wenn die feste Schokoladenhülle am Gaumen bricht und die zartschmelzende Füllung freigibt, steht für Genießer die Zeit einen Moment lang still. Ein paar Augenblicke, vielleicht ein paar Minuten, die wirklich nur uns gehören und so wichtig sind, um neue Kraft zu tanken.

**LINDOR MISCHUNG**  
Einige Klassiker von LINDOR in einem Beutel: Milch, Dunkel 60%, Weiss und Haselnuss



### TEILEN & GENIESSEN

Die große Sammelbox für den LINDOR Genuss mit Freunden: LINDOR Milch, Feinherb 45%, Haselnuss, Weiss und Caramel & Salz



### PICK & MIX

Sie wollen die große Vielfalt der LINDOR Kugeln entdecken? Dann stellen Sie sich im Internet oder in einem der vielen Lindt Shops mithilfe von Pick & Mix Ihre eigene LINDOR Mischung zusammen. Pick & Mix im Internet finden Sie auf [www.lindt.com](http://www.lindt.com).

Auch alle Lindt Shops mit Pick & Mix finden Sie unter [www.lindt.com](http://www.lindt.com) und wenn Sie den QR-Code unten einscannen.

Wir wünschen Ihnen viele individuelle Glücksmomente mit LINDOR!



## Einige der beliebtesten LINDOR Kugeln:

 <p><b>LINDOR MILCH</b> Der Klassiker unter den LINDOR Kugeln: Er vereint das Beste edler Lindt Milch-Schokolade und schenkt uns damit kleine Glücksmomente. Unwiderstehlich: der betörende Duft und die Verbindung einer festen Hülle mit einem zartschmelzenden Kern.</p>	 <p><b>LINDOR DOUBLE CHOCOLATE</b> Ein besonderer Genuss ist die Kombination von zwei Schokoladensorten. LINDOR Double Chocolate hat eine feste Hülle aus feiner Lindt Vollmilch-Schokolade, in der sich eine unendlich zartschmelzende Füllung aus feinherber Schokoladencreme verbirgt.</p>	 <p><b>LINDOR DUNKEL 60%</b> Wer dunkle Schokolade liebt, für den steht beim Genuss einer LINDOR Kugel Dunkel 60% für einen Moment die Zeit still. Wenn feste bittere Schokolade auf eine zartschmelzende dunkle Füllung trifft, ist das ein Moment puren Schokoladenglücks.</p>	 <p><b>LINDOR EXTRA DUNKEL 70%</b> Wem dunkel noch nicht dunkel genug ist, wird mit LINDOR Extra Dunkel 70% seine Lieblingskugeln finden. In ihnen entfaltet sich vom betörenden Duft bis zur unwiderstehlichen Schokolade das volle Aroma der Kakaofrucht.</p>
--	--	---	--

 <p><b>LINDOR PISTAZIE</b> Wenn die feste Hülle aus edler Lindt Vollmilch-Schokolade am Gaumen bricht, geben LINDOR Kugeln Pistazie mit ihrer zartschmelzenden Füllung das unvergleichlich süßlich-nussige Aroma von Pistazien frei. Ein Moment, der Genießerherzen höher schlagen lässt!</p>	 <p><b>LINDOR CARAMEL &amp; SALZ</b> Ihre Gegensätze ziehen Genießer magisch an: LINDOR Caramel &amp; Salz verbindet nicht nur zwei Texturen, sondern zugleich gegensätzliche Aromen: Herrlich cremiges Karamell trifft auf einen Hauch Fleur de Sel. Süß trifft salzig – eine anziehende Fusion!</p>	 <p><b>LINDOR WEISS</b> Manche mögen's feinschmelzend weiß. Für sie gibt es LINDOR Weiss, für deren Schokolade ausschließlich die Kakaobutter verwendet wird. Zusammen mit Milch, Zucker und Vanille entsteht ein unvergleichlich feiner Geschmack und zarter Schmelz.</p>
--	--	---

# Mit viel Liebe zum Detail

Mit der Lindt MINI PRALINÉS Black & White Limited Edition und der Lindt HOCHFEIN & MEISSEN Sonderedition haben die Maîtres Chocolatiers unwiderstehliche Pralinés zum Genießen oder Verschenken kreiert.

## Black & White – verführerische Vielfalt

**Z**art und glänzend weiß oder feinherb und vollmundig schokoladig? Die neue Lindt MINI PRALINÉS Black & White Limited Edition vereint zwei kulinarische Welten, denn die kleinen, raffiniert gefüllten Kunstwerke gibt es jetzt mit weißer und dunkler Schokolade gemeinsam in einer stylischen Geschenkverpackung. Wie Figuren auf einem Schachbrett laden sie Liebhaber zum Spiel mit den Aromen ein: So könnte auf ein dunkles Mini Truffe Noir Praliné eine cremige weiße Mini Nougatspirale folgen oder auf ein fruchtig-feinherbes Mini Coeur à l'Orange ein weißes Mini Coeur au Caramel mit knusprigen Karamellstückchen. Ganz neu in der Vielfalt aus elf Rezepturen: Mini Mocca Crème in feinherber Schokolade und Mini Truffe au Chocolat, bei der erlesene Trüffelcreme auf feine weiße Schokolade trifft. Lindt MINI PRALINÉS sind natürlich auch in der Black & White Limited Edition nur halb so groß wie klassische Pralinen, sodass man sich gerne doppelt so oft einen der verführerischen Schokoladenkontraste gönnen darf.

Unser Tipp: Die raffiniert gestaltete Verpackung ist ein echter Hingucker. So eignet sich die Lindt MINI PRALINÉS Black & White Limited Edition auch ohne Geschenkpapier als liebevolle und besondere Aufmerksamkeit, die man am besten gemeinsam genießt.

### Black & White

Ideal als kleines Präsent für andere oder als Genuss für sich selbst: die Lindt MINI PRALINÉS Black & White Limited Edition.



## Handwerkskunst und Tradition – kunstvolle Meisterwerke

**F**einste Zutaten, viel Liebe zum Detail und die einzigartige Kunst der Herstellung – Lindt HOCHF E I N Pralines sind in vielerlei Hinsicht wahre Meisterwerke. Dazu kommen eine große Portion Leidenschaft und natürlich auch eine beeindruckende handwerkliche Sorgfalt, denn in den kleinen Kunstwerken steckt bis heute viel Handarbeit. All das verbindet die erlesenen Pralines von Lindt HOCHF E I N mit dem weißen Gold aus Dresden: Meissener Porzellan. Was liegt also näher, als beide Traditionsmarken miteinander zu verbinden? So hüllt sich die Lindt HOCHF E I N & MEISSEN Sonderedition in ein edles Geschenkpapier mit dem Dekor der für Meissener Porzellan so typischen Blumen- und Frucht-motive. Zugleich kreierten die Handwerksmeister von MEISSEN nach der Vorlage eines Gemäldes ein Service mit kunstvollen Blüten und einen Teller mit Kakaofrüchten als Wertschätzung edler Lindt Schokolade. Und beide Traditionsunternehmen vereint noch mehr: Höchste Confiseriekunst und feinstes Porzellan bietet man zu besonderen Anlässen seinen Gästen an. Gleichzeitig ist beides ein wundervolles Geschenk, das dem Beschenkten eine liebevolle Wertschätzung entgegenbringt.

### Erlesene Auswahl

Für die besonderen Momente haben die Maitres Chocolatiers von Lindt die HOCHF E I N Pralines geschaffen. Jetzt gibt es sie in Kooperation mit MEISSEN Porzellan in der zauberhaften *Lindt HOCHF E I N & MEISSEN Sonderedition*.



### GEWINNEN SIE EIN EXKLUSIVES LINDT & MEISSEN PORZELLAN-SERVICE

Zur limitierten Sonderauflage der HOCHF E I N & MEISSEN Pralines im wunderschönen Geschenkpapier verlosen Lindt und die MEISSEN Porzellan-Manufaktur exklusive Sets in limitierter Auflage. Um am Gewinnspiel teilzunehmen, können Käufer der Lindt HOCHF E I N & MEISSEN Pralines ihren Kassenbon auf der Gewinnspielseite [www.lindt.de/meissen](http://www.lindt.de/meissen) hochladen.

1. PREIS: 3 x 1 Lindt & MEISSEN Porzellan-Service (im Wert von jeweils 19.900 Euro)
  2. PREIS: 10 x 1 Lindt & MEISSEN Porzellan-Set, (im Wert von je 318 Euro)
  3. PREIS: 111 x 1 Lindt & MEISSEN Porzellan-Kaffeeteller (im Wert von je 89 Euro).
- Jeweils inklusive einer 200g-Schachtel Lindt HOCHF E I N & MEISSEN Pralines.



Fotos: Wolfgang Schardt; Styling: Miriam Geyer

# DEN Augenblick GENIESSEN

Es gibt unendlich viele Momente für den Genuss von Lindt EXCELLENCE, wir müssen sie uns nur schaffen. Ob allein oder mit Freunden, pur oder in Verbindung mit einem Glas Wein.

*Extraintensiv  
und fruchtig  
zugleich*

## PERFEKTER DREIKLANG

Den Abend bei einem schönen Glas Wein und gemeinsamen Gesprächen in Ruhe ausklingen lassen – das ist ein echter Wohlfühlmoment. Zum Augenblick für Genießer wird so ein Abend mit einem Stückchen Lindt EXCELLENCE 100 % Cacao mit Orange. Die neue aufregende Rezeptur der Maîtres Chocolatiers von Lindt eröffnet eine ganz neue Dimension: Sie verbindet sich aufgrund ihrer Rezeptur wundervoll mit feinfruchtigen Weißweinen. Das Besondere daran: Lindt EXCELLENCE 100 % Cacao mit Orange schafft durch ihren intensiven Kakao-geschmack, abgerundet vom feinfruchtigen Aroma der Orangenstückchen, eine wundervolle Balance mit Weißwein. Ihre kleinen, knackigen Stücke schmelzen langsam auf der Zunge und offenbaren dabei die feine Säure der Kakaobohne – und das in cremiger Form. Harmonisch ergänzt wird dieses Aromenspektrum zum Beispiel durch einen feinerben Gelben Muskateller mit einem Hauch von Muskat. Auch Weine mit exotischen Nuancen von Ananas, Passionsfrucht, Rose und Gewürzen wie ein Gewürztraminer oder frische, leichte Weine mit einer angenehmen Säure eignen sich als Partner. Jetzt, da die Tage langsam wieder länger werden, ist die beste Zeit, mit einem perfekten Dreiklang den Abend zu genießen: ein sanft im Glas schwingender Wein, ein zart auf der Zunge schmelzendes Stückchen Lindt EXCELLENCE und ein angenehmes Gespräch.

## Lindt EXCELLENCE 100% Cacao mit Orange und Lindt EXCELLENCE 100% Cacao

Die neue hauchdünne Lindt EXCELLENCE 100% Cacao mit Orange bietet mit ihrer Rezeptur aus 100 % Kakao und der Zugabe von kleinen, fruchtigen Orangenstückchen ein extraintensives Kakaoerlebnis und ist die aufregende Ergänzung der Lindt EXCELLENCE 100% Cacao.

## ZEIT FÜR FREUNDE

Zeit mit einem guten Freund oder einer Freundin – dafür sollten wir immer einen Platz im Terminkalender finden. Augenblicke nicht nur via Smartphone zu teilen, sondern Momente wirklich zu erleben, ist unersetzlich. Ein Treffen am Nachmittag bietet die beste Gelegenheit, gemeinsamen Leidenschaften zu frönen, über alte Erinnerungsfotos zu lachen, eine Runde Backgammon zu spielen, sorgsam aufgebrühten Kaffee zu trinken oder sich an den milden Sorten von Lindt EXCELLENCE zu erfreuen. Besonders viel Vergnügen bereitet es, sie nebeneinander zu probieren – 70 % Mild und 85 % Mild. Wer edelbittere Schokolade mag, aber gerne weniger Säure- und Bitteraromen bevorzugt, wird bei solch einer kleinen Genussprobe beide Sorten Lindt EXCELLENCE Edelbitter Mild lieben. Möglich gemacht hat das ein von den Lindt Maîtres Chocolatiers entwickeltes Herstellungsverfahren. Mit ihm gelingt es, edelbittere Premium-Schokolade mit vollem Aroma, aber weniger Säure und Bitterstoffen zu schaffen – ohne dafür im Vergleich den Kakaoanteil zu verringern. Denn auch wenn man Milde und Harmonie sucht, möchte man keine Kompromisse machen.

### Lindt EXCELLENCE 70 % Mild und Lindt EXCELLENCE 85 % Mild

Bei den edelbitter-milden Rezepturen von Lindt EXCELLENCE 70 % Mild und 85 % Mild sorgen die Maîtres Chocolatiers für einen harmonisch abgerundeten Geschmack mit feiner Kakaonote.

*Harmonisch mild  
bei vollem  
Kakaoaroma*



*Die Harmonie  
aus fein-  
herber Süße  
und exotischer  
Schärfe*



#### IN RUHE GENIESSEN

Rund 20.000 Entscheidungen trifft jeder Mensch täglich – vom Aufstehen „oder doch noch Liegenbleiben“ bis zum richtigen Moment, abends das Licht auszuschalten. Kein Wunder, dass wir manchmal die Wahl als Qual empfinden und uns nach Entspannung sehnen. Ruhe zu finden, gelingt deshalb meist dann gut, wenn wir uns mal nicht entscheiden müssen – abends zum Beispiel bei einem Stückchen Lindt EXCELLENCE. Das Schöne daran: Die wichtigen Entscheidungen für den optimalen Genuss haben bereits die Maîtres Chocolatiers von Lindt für uns getroffen – für die perfekte Mischung und den idealen Röst- und Mahlgrad der Kakaobohnen, für die besten Zutaten, für das optimale Conchieren und vieles mehr. So entsteht auch Lindt EXCELLENCE Chili. Die Maîtres Chocolatiers verleihen ihr mit der Kombination von feinherber Lindt Schokolade mit scharfer Chili einen ganz besonderen, exotischen Kick. Liebhaber freuen sich dabei auf das Spiel von Süße und Schärfe, das am Gaumen zu einer ausgewogenen Harmonie zusammenfindet – ein Augenblick puren Genusses.

Fotos: Krentz Photography (2), Wolfgang Schardt

#### Lindt EXCELLENCE Chili

Feinherbe Schokolade trifft feurigen Chili-Extrakt – Lindt EXCELLENCE Chili ist ein exotisches Geschmackserlebnis für Liebhaber süß-scharfer Genüsse.

LINDT BEWUSSTER GENUSS

# Zeit FÜR MICH

Gönnen Sie sich doch mal einen Moment der Achtsamkeit in Ihrem schnelllebigen Alltag. Dieses Innehalten wirkt nachweislich wohltuend. Das gelingt mit Yoga, Meditation – und jetzt auch mit Lindt Bewusster Genuss. Kriert für Ihre persönliche Schokoladenauszeit\*.

\* erhältlich ab Mitte April 2023 – nur für kurze Zeit.



## BEWUSSTER GENUSS

Endlich Zeit für sich an einem ruhigen Ort! Legen Sie Entspannungsmusik auf und nehmen Sie eine angenehme Position ein. Fokussieren Sie sich auf sich selbst und lassen Sie den Alltagsstress hinter sich. Brechen Sie ein Stück von Lindt Bewusster Genuss Heidelbeer-Lavendel ab, hören Sie das zarte Knacken der Tafel. Schließen Sie Ihre Augen und nehmen Sie jede Geschmackskomponente wahr: Heidelbeere, Lavendel und feinherbe Lindt Schokolade. Genießen Sie diesen Moment.



## GLÜCKSGEFÜHLE

Wussten Sie, dass bereits 25 Minuten Yoga täglich sich positiv auf unsere Handlungsfunktionen und unsere geistigen Fähigkeiten auswirken? Bei ruhenden Körperstellungen wird unser Gehirn stärker durchblutet, der Fokus auf negative Gedanken reduziert und Endorphine freigesetzt. Verlängern Sie das Glücksgefühl nach dem Yoga doch mit Lindt Bewusster Genuss Orange-Kurkuma. Und lassen Sie das harmonische Zusammenspiel der fruchtigen Orangenfüllung in Kombination mit würziger Kurkuma, umhüllt von feinherber Lindt Schokolade, bewusst langsam auf der Zunge zergehen.



## ACHTSAMKEITSHelfER

Bei der Achtsamkeitsmeditation betrachtet der Meditierende seine eigenen Geistesinhalte, also Gedanken, Gefühle, Sinneswahrnehmungen, aus der Rolle eines Beobachters und lernt so, sich nicht mit ihnen zu identifizieren. Dabei gilt u. a.: nicht analysieren, sondern bewusst wahrnehmen, nicht vergleichen, sondern im Hier und Jetzt sein. Genießen Sie einen Moment der Achtsamkeit auch zwischendurch mit Lindt Bewusster Genuss Zitrone-Ingwer – und mit den Achtsamkeitstipps auf [www.lindt.de/BewussterGenuss](http://www.lindt.de/BewussterGenuss)

# HELLO VEGAN

## TASTE ME!

Lecker, vielfältig & rein pflanzlich – HELLO Vegan ist ein einzigartiges Geschmackserlebnis. Unbedingt probieren und überzeugen lassen!

### EINE ECHTE ALTERNATIVE

Vegane Schokolade – das war früher ausschließlich dunkle Schokolade ohne Milch. Sie war deshalb eher fest und bitter. Lange haben Veganer auf eine rein pflanzliche Alternative gewartet, die nicht nur richtig gut schmeckt, sondern wie Vollmilch-Schokolade zart und cremig ist und im Mund wundervoll schmilzt. Und die gibt es! Denn für die Herstellung von **HELLO VEGAN** verwendet Lindt anstelle von Kuhmilch einen leckeren Hafer-Drink und Mandelmark.

Beides sorgt dafür, dass **HELLO VEGAN** wundervoll cremig ist und die rein pflanzlichen **HELLO VEGAN PRODUKTE** einem traditionellen Schokoladenerlebnis in nichts mehr nachstehen.

creamy



HAFER  
KAKAO  
Haselnuss

### KEINE KOMPROMISSE

Durch seine hochwertigen Zutaten schmeckt **HELLO VEGAN** fast genauso wie klassische Milch-Schokolade. Kompromisse beim Geschmack musst du deshalb auch an Ostern nicht machen, denn sowohl der **HELLO BUNNY VEGAN** als auch die **HELLO CREAMY HAZELNUT EGGS VEGAN** sind nicht nur rein pflanzlich, sondern haben auch das volle Kakaoaroma.

### KENNSTE EINE, KENNSTE NOCH LANGE NICHT ALLE!

Vegan ist langweilig? Kannst du vergessen! Durch die Vielfalt an **HELLO VEGAN REZEPTUREN** ist für alle Genießer unter uns etwas dabei. **HELLO VEGAN SWEET N SALTY POPCORN**, **HELLO VEGAN ROASTED SALTY ALMONDS** und **HELLO VEGAN PRETZEL & NUTS** bieten die spannende Kombi aus süß und salzig, crisp oder knackig und cremig – ganz großes Geschmackskino! **HELLO VEGAN SALTED CARAMEL** ist für alle Vegan-Affinen unter uns, die zart gesalzene Karamell mit feinem Kakao und mildem Hafer-Drink lieben. Und noch ein Highlight in Sachen Kontraste: **HELLO VEGAN COOKIE** verbindet echten Kakaogenuß mit cremigem Hafer-Drink und crunchy Keksstückchen. Taste them all!

SALTY  
ROASTED  
Caramel





Leonie Brühlmann (Foto unten) ist bei Lindt & Sprüngli zusammen mit ihrem Team für das Thema Nachhaltigkeit und das Lindt & Sprüngli Farming Program verantwortlich. Im Rahmen ihrer Arbeit besucht sie regelmäßig die Kakaobauern in den wichtigsten Anbaugebieten der Welt.



## In Partnerschaft mit Kakaobauern und ihren Gemeinschaften

Nachhaltigkeit, soziale Verantwortung und Genuss – bei Schokolade von Lindt sind diese Aspekte durch das Lindt & Sprüngli Farming Program untrennbar miteinander verbunden. Leonie Brühlmann, Head of Group Sustainability bei Lindt & Sprüngli, ist eine von vielen engagierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, die das Programm mit Leben füllen.



Der direkte Austausch mit den Kakaobauern ist für Leonie Brühlmann wichtig, um Ziele und Fortschritte des Lindt & Sprüngli Farming Program überprüfen zu können.

Nur da, wo Kakaobohnen unter guten landwirtschaftlichen, sozialen, ökologischen und wirtschaftlichen Bedingungen angebaut und geerntet werden, kann auch unnachahmlich intensiver Schokoladengenuss entstehen. Das ist die Überzeugung von Lindt & Sprüngli. Qualitativ hochwertige Kakaobohnen sind die Basis der Lindt Schokolade. Als einer der wenigen Schokoladenhersteller produziert Lindt & Sprüngli Schokoladenprodukte „von der Bohne bis zur Tafel“ – von der Auswahl der Kakaosorten über die Beschaffung der Kakaobohnen und die Herstellung der Kakaomasse bis hin zum fertigen Produkt. Mit dem Lindt & Sprüngli Farming Program verfolgt das Unternehmen das Ziel, die Lebensbedingungen der Kakaobauern und ihrer Familien zu verbessern sowie nachhaltigere Anbaumethoden zu fördern.

### SICH SELBST EIN PRÄZISES BILD MACHEN

Leonie Brühlmann arbeitet in Kilchberg in der Schweiz, dem Hauptsitz von Lindt & Sprüngli, für die Nachhaltigkeit des Unternehmens und ist damit zusammen mit dem fünfköpfigen Kakao-Nachhaltigkeitsteam auch für das Lindt & Sprüngli Farming Program verantwortlich. Besonders wichtig ist ihr dabei, sich

auch selbst immer wieder vor Ort ein präzises Bild von der Arbeit, den lokalen Herausforderungen und dem Fortschritt des Programms zu machen. So reist sie immer wieder in Länder, die am Farming Program teilnehmen – nach Ghana, Madagaskar und Papua-Neuguinea. Auch weitere Länder, in denen das Farming Program aktiv ist, will sie besuchen: Ecuador sowie die Dominikanische Republik. Seit Neuestem sind auch Peru und die Elfenbeinküste Teil des Programms.

### KONKRETE UNTERSTÜTZUNG VOR ORT

Gerne erinnert sich Leonie Brühlmann an ihren Besuch in Papua-Neuguinea. „Ein Land mit einer großen Vielfalt an Kulturen, aber auch einer faszinierenden Biodiversität“, erzählt sie und erinnert sich an die emotionale Begrüßung bei den Kakaobauern: „Es gab aufwendige Dekorationen aus Blättern und Blumen am Dorfeingang, Musik und Tänze, Zeichen besonderer Gastfreundschaft.“ Von ihrem Besuch auf Madagaskar sind ihr stundenlange Fahrten durch holpriges Gelände in Erinnerung, da die Straßen dort, wie in vielen Kakaoanbauländern, oft nicht geteert sind. Ihre letzte Reise führte sie nach Ghana. Hier beschäftigte sie die schwierige wirtschaftliche Lage des Landes. Gleichzeitig war sie beeindruckt vom unternehmerischen Geist mancher Bäuerinnen, die Teil einer Spar- und Kreditgruppe des Farming Program waren. Die Frauen bauten sich mit Mikrokrediten beispielsweise ein Seifen- oder Näh-Business auf und ergänzten damit ihr Einkommen aus der Kakaofarm. „Es gibt sehr große Unterschiede, abhängig vom jeweiligen Land, aber auch von den einzelnen Bauern. Die Herausforderungen in Westafrika sind nicht mit denen in Südamerika zu vergleichen“, erklärt Leonie Brühlmann. Das Lindt & Sprüngli Farming Program wird deshalb jeweils an den lokalen Kontext angepasst. Gleichzeitig soll das Programm seiner grundsätzlichen Ausrichtung treu bleiben,

Mehr als  
**91.000**  
Kakaobäuerinnen und -bauern sind inzwischen Teil des Lindt & Sprüngli Farming Program. Um sie – zugeschnitten auf die jeweiligen örtlichen Gegebenheiten – zu informieren und zu schulen, sind in den beteiligten Ländern rund 600 Mitarbeitende im Einsatz.



**2,8**

Mio. Schattenbaumsetzlinge wurden bereits im Rahmen des Farming Program an Kakaobauern verteilt. Ab einer gewissen Größe bieten sie Kakaopflanzen Schutz vor zu viel Sonne und damit optimale Lebensbedingungen.



**61,4**

Mio. Schweizer Franken wurden seit Beginn des Farming Program 2008 investiert. Diese Summe stammt aus Preisprämien, die für jede Tonne bezogener Kakaobohnen gezahlt werden. Zusätzlich unterstützt die Lindt Cocoa Foundation das Farming Program mit 2 bis 3 Mio. Schweizer Franken jährlich.



**2025**

sollen bei Lindt & Sprüngli alle Kakaoprodukte – Kakaobohnen, -butter, -pulver und Schokoladenmasse – über Nachhaltigkeitsprogramme bezogen werden. Derzeit ist das bereits bei 64 Prozent der Fall. Tendenz stetig steigend.



Den Kakaobauern Fachwissen zu Landwirtschaft zu vermitteln und ihnen so bessere Verdienstmöglichkeiten zu ermöglichen, ist wichtiger Teil des Farming Program.

die es seit den Anfängen 2008 gibt: „Für die Kakaobauern, ihre Familien und Gemeinschaften eine würdige und resiliente Lebensgrundlage zu schaffen und eine nachhaltige Landwirtschaft zu fördern“, fasst Leonie Brühlmann zusammen. All das basiert auf vier Säulen: 1. der Rückverfolgbarkeit der Kakaobohnen, 2. der Schulung der Kakaobauern mit Fachwissen zu Landwirtschaft, Umweltschutz und sozialen Fragen, 3. der unterstützenden Investitionen für Bauern und ihre Gemeinschaften und 4. der unabhängigen Verifizierung des Programms, um seine Wirksamkeit kontinuierlich zu verbessern.

**MIT PASSION UND ENERGIE**  
Seit sechs Jahren arbeitet Leonie Brühlmann für Lindt & Sprüngli – vier davon in der Mitverantwortung für die Weiterentwicklung, Umsetzung und das Monitoring des Farming Program, die letzten zwei übergeordnet als Head of Group Sustainability. In dieser Funktion ist sie regelmäßig auf Reisen zu den Kakaobauern und Kakaoanbaugebieten des Lindt & Sprüngli Farming Program. „Jeweils eine Woche lang informieren wir uns in Meetings mit unseren Lieferanten, Dienstleistern und Nichtregierungsorganisationen, die als langfristige Partner mit uns zusammenarbeiten,

aber auch bei der Besichtigung einzelner Farmen über den aktuellen Stand der Dinge“, so Leonie Brühlmann. „Fortschritte beim Farming Program interessieren uns genauso wie Schwierigkeiten, über die wir dann gemeinsam diskutieren mit dem Ziel, das Programm kontinuierlich zu verbessern.“ All das ist Teamarbeit und Leonie Brühlmann erzählt begeistert, dass das ganze Team mit „viel Passion und Energie“ an der Entwicklung des Farming Program arbeitet und es in neuen Ländern wie der Elfenbeinküste und Peru mit aufbaut.

#### **DAS RECHT AUF EIN GUTES LEBEN**

„Die Einbindung in und die Übersicht über jeden Schritt der Lieferkette ist die optimale Grundlage für ein verantwortungsvolles Beschaffungsmodell“, beschreibt die 31-Jährige die Wichtigkeit des Engagements. Mit ihm verfolgen wir das Ziel, die Lieferketten mit langfristigen Verträgen sowie die soziale und ökologische Nachhaltigkeit zu stabilisieren. Außerdem sorgt es unter dem Motto „Bean to bar“ – von der

Kakaobohne bis zur Schokoladentafel – für Transparenz und Überprüfbarkeit. Auf beides legt Lindt & Sprüngli großen Wert. So sind seit 2020 100 Prozent der verwendeten Kakaobohnen rückverfolgbar und extern verifiziert. Bis 2025 wird das für alle Kakaoprodukte angestrebt, einschließlich Kakaobutter und Kakaopulver. Um dieses Ziel zu erreichen, wurde Ende 2022 das Kakao-Nachhaltigkeitsteam auf fünf Personen vergrößert: „drei Spezialisten in der Schweiz, einer in der Elfenbeinküste und einer in Ghana, um die lokale Präsenz zu verstärken“, freut sich Leonie Brühlmann. Das gibt ihr noch mehr Möglichkeiten, in ihrem Job mit meist funktionsübergreifenden Aufgaben, sich ständig erweiternden Themenbereichen „und einem großartigen Team“ etwas Positives zu bewirken und Veränderungen voranzutreiben. Eine Motivation, die sie auch außerhalb ihres Berufs antreibt. „Gerechtigkeit ist einer meiner wichtigsten Werte. Das bedeutet für mich, dass alle Menschen, aber auch Tiere und die Natur das Recht auf ein gutes Leben haben“, betont Leonie Brühlmann.

„Von der Bohne bis zur Tafel“ – von der Auswahl der Kakaosorten über die Beschaffung der Bohnen und die Herstellung der Kakaomasse bis hin zum fertigen Produkt: Das Engagement von Lindt & Sprüngli für soziale und ökologische Nachhaltigkeit betrifft den gesamten Kakao-Wertschöpfungsprozess.



# My Lindt Bonus Club

## Jetzt genießen und von vielen Vorteilen profitieren!

Liebhaber der vielen zartschmelzenden Lindt Kreationen dürfen sich jetzt doppelt freuen: Denn neben dem Genuss feinsten Schokolade können sie nun durch den Kauf von Lindt Produkten Treuecoupons erhalten und einlösen. Werden Sie dafür Mitglied in unserem neuen Treueprogramm, dem MyLindt Bonus Club. Mitglieder profitieren von exklusiven Angeboten, Rabatten, Geschenken und vielen weiteren Vorteilen.

### Freuen Sie sich auf:

- 10% Willkommenscoupon
- 5€ Treuecoupon für 50€ Einkaufswert
- Exklusive Angebote und Preise für Mitglieder
- Geburtstagsgeschenk
- Events für Mitglieder

**Am besten sichern Sie sich gleich jetzt die vielen Vorteile und den Willkommenscoupon.**

Einfach den QR-Code scannen oder auf [www.lindt.de/mylindt](http://www.lindt.de/mylindt) gehen, den Anmeldehinweisen folgen und schon sind Sie MyLindt Mitglied und können sich auf die vielen Vorteile freuen.



**Scannen & registrieren!**



[www.lindt.de/mylindt](http://www.lindt.de/mylindt)

# Johann Lafer Einladung zum OSTERBRUNCH

Weißer Eierlikör-Schokoden-Schaum,  
eine Beeren-Schokoladen-Rolle, viele  
lustige LINDOR Eier-Pops und weitere  
verführerische Schokoladenrezepte  
– kein Wunder, dass sich Johann Lafer  
und der große Lindt GOLDHASE auf  
dieses genussvolle Osterbüfett freuen.



Fotos: Jan C. Brettschneider; Styling: Christine Mähler

## Osternest- Schokomousse-Torte



Beeren-  
Schokoladen-Rolle  
~



Mokka-  
Macarons-Blüten  
~

## Weißer Eierlikör- Schokoladen-Schaum mit Mango und Mandel-Schoko-Krokant



### OSTERNEST- SCHOKOMOUSSE-TORTE

Zutaten für eine Torte mit ca. 18 cm Durchmesser (ergibt ca. 8 Portionen):

Für den Schokoladenbiskuit:

200 g Mehl • 50 g Kakaopulver • 2 TL Backnatron • 1/2 TL Backpulver • 2 Eier (Größe M) • 200 g Zucker • 150 ml Sonnenblumenöl

Für die Mousse:

150 g gehackte Lindt EXCELLENCE 70 % • 3 Eier (Größe M) • 100 g Zucker • 100 g steif geschlagene Sahne

Für die Garnitur:

100 g gehackte Lindt EXCELLENCE 70 % • gehackte Pistazien zum Bestreuen • nach Belieben essbare Blüten aus Fondant oder Esspapier • kleiner Lindt GOLDHASE und Lindt Eier zum Dekorieren

Zubereitungszeit: ca. 60 Min. + ca. 12 Min.  
Backzeit + ca. 30 Min. Kühlzeit  
Schwierigkeitsgrad: mittelschwer ★★

hohen Backrahmen umringen. Die Hälfte der Mousse auf den Biskuit in den Backrahmen geben und den zweiten Boden darauflegen. Die restliche Mousse darauf verteilen und in ca. 2 Std. im Kühlschrank fest werden lassen.

4. Inzwischen für die Garnitur die Schokolade schmelzen und in eine kleine Spritztüte umfüllen. Schokolade als längliche Streifen auf einen Bogen Backpapier sprengeln und fest werden lassen. Dann in ca. 5 bis 7 cm lange Zweige brechen. Diese als Nest auf der fest gewordenen Schokoladenmousse verteilen. Nach Belieben mit Pistazien, Blüten und Mini GOLDHASSEN dekorieren.

### BEEREN-SCHOKOLADEN- ROLLE

Zutaten für 1 Biskuitrolle (ca. 8–10 Portionen):

Für den Biskuit:

4 Eier (Größe M) • 100 g Zucker • 75 g Mehl • 2 EL Kakaopulver • 25 g Speisestärke • 1 TL Backpulver

Für die Creme:

150 g gehackte Lindt EXCELLENCE 70 % • 2 Eier (M) • 75 g Zucker • 250 g Mascarpone

Außerdem:

75 ml Beerenlikör (alkoholfreie Alternative: Beerenirup) • 100 g glatt gerührte Beerenmarmelade • ca. 50 g flüssige Edelbitter-Schokolade zum Besprenkeln • Beeren und Schokoladenstäbchen zum Garnieren

Zubereitungszeit: ca. 45 Min. + ca. 12 Min.  
Backzeit + ca. 2 Std. Kühlzeit  
Schwierigkeitsgrad: mittelschwer ★★

1. Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Den Boden einer Springform (ca. 18 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Mehl mit Kakao, Backnatron und Backpulver mischen. Eier mit dem Zucker in einer Schüssel mit dem Handrührgerät in ca. 5 Min. schaumig schlagen. Dann nach und nach das Öl unterrühren. Danach die Mehlmischung abwechselnd mit 200 ml zimmerwarmem Wasser untermischen. Den recht flüssigen Teig in die Springform geben und im heißen Ofen etwa 30 Min. backen. Anschließend auf einem Kuchengitter vollständig erkalten lassen und erst dann den Biskuit aus der Springform lösen und einmal horizontal halbieren.

2. Für die Mousse Schokolade in einer kleinen Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Eier trennen. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Dabei nach und nach die Hälfte des Zuckers einrieseln lassen. Eigelb mit dem restlichen Zucker über dem heißen Wasserbad schaumig-steif schlagen. Schüssel vom Wasserbad nehmen und die geschmolzene Schokolade unterrühren. Anschließend die geschlagene Sahne unterheben und zum Schluss den Eischnee behutsam unterheben.

3. Eine Biskuihälfte mit einem passend

## Bunte Schokoladen-Pops aus LINDOR Eiern





## Kleine Karottentöpfchen mit Schokoladencremefüllung

1. Ofen auf 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen. Eier trennen. Das Eiweiß zusammen mit 2 EL kaltem Wasser zu steifem Schnee schlagen. Dabei den Zucker einrieseln lassen. Anschließend das Eigelb nacheinander unter den Eischnee heben. Mehl, Speisestärke, Kakao und Backpulver mischen, in mehreren Etappen auf die Eischneemasse sieben und behutsam unterheben. Biskuitmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (ca. 30 x 40 cm) geben, gleichmäßig glatt streichen und im heißen Ofen in etwa 10 bis 12 Minuten backen. Anschließend den Biskuit auf ein zweites Stück Backpapier stürzen.

2. Für die Creme die Schokolade klein hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Eier trennen. Eigelb mit der Hälfte des Zuckers in einer Schüssel über einem

heißen Wasserbad in ca. 5 Min. zu dickcremiger Konsistenz aufschlagen. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen, dann die flüssige Schokolade und danach den Mascarpone unterrühren. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Dabei den restlichen Zucker einrieseln lassen. Eischnee unter die Mascarpone-Schokoladen-Creme heben.

3. Backpapier vorsichtig vom Biskuit abziehen und diesen zunächst überall mit Likör oder Sirup beträufeln. Dann die Marmelade und 3/4 der Mascarpone-Schokoladen-Creme gleichmäßig dünn daraufstreichen. Biskuit von der schmalen Seite her aufrollen. Rolle mit der restlichen Schokoladencreme glatt einstreichen und für 2 Std. in den Kühlschrank stellen. Dann nach Belieben mit etwas flüssiger Schokolade besprenkeln und mit Schokoladenstäbchen und frischen Beeren garnieren.

## MOKKA-MACARONS- BLÜTEN

Zutaten für ca. 25–30 Macarons:

Für die Macarons:

125 g geschälte Mandeln • 210 g Puderzucker • 3 Eiweiß (100 g) • 30 g Zucker

Für die Mokka-Creme:

125 ml Sahne • 1 starker Espresso • 1 Tüte Vanillezucker • 100 g gehackte Lindt EXCELLENCE 70% • 75 g zimmerwarme Butter • nach Belieben 1–2 EL Kaffeeikör

Außerdem:

75 g gehackte weiße Lindt Schokolade • etwas gelbe fettlösliche Lebensmittelfarbe (erhältlich im Internet)

Zubereitungszeit: ca. 60 Min. + ca. 30 Min.

Trockenzeit + ca. 15–20 Min. Backzeit

Schwierigkeitsgrad: mittel–schwer ★★/★★★★

1. Mandeln mit Puderzucker in einem Mixer möglichst fein mahlen, Mischung durch ein Sieb schütteln. Eiweiß mit dem Zucker zu einer festen, steifen Masse schlagen. Mandelmischung mit einem Spatel nach und nach behutsam unter den Eischnee heben. Teig in einen Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle umfüllen und in kleinen Tupfen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen. Teigtupfen ca. 30 Min. bei Zimmertemperatur antrocknen lassen. Inzwischen den Ofen auf 150 °C Umluft vorheizen.

2. Bleche in die Ofenmitte schieben und die Macarons darin ca. 15 bis 20 Min. backen. Anschließend herausnehmen und auf dem Blech auskühlen lassen. Macarons vom Backpapier lösen.

3. Für die Mokka-Creme die Sahne, den Espresso und den Vanillezucker in einem Topf erhitzen. Schokolade zugeben und darin schmelzen, dann abkühlen lassen. Die weiche Butter cremig aufschlagen. Den erkalteten Schokoladen-Sahne-Mix und ggf. den Kaffeeikör unterrühren.

4. Weiße Schokolade in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Hälfte davon gelb einfärben. Weiße und gelbe Schokolade jeweils in eine kleine Papierspritztüte geben. Auf die Hälfte der Macarons mit gelber und weißer Schokolade blütenartige Verzierungen spritzen.

5. Schokoladen-Mokka-Creme in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle umfüllen und auf die nicht verzierten Macarons verteilen. Verzierte Macarons daraufdrücken.

## Noch mehr Rezepte von Johann Lafer

Sie haben Lust auf noch mehr köstliche Schokoladenrezepte von Johann Lafer? Viele weitere seiner Kreationen finden Sie im Internet unter [www.lindt.com](http://www.lindt.com)



3. Für die Mokka-Creme die Sahne, den Espresso und den Vanillezucker in einem Topf erhitzen. Schokolade zugeben und darin schmelzen, dann abkühlen lassen. Die weiche Butter cremig aufschlagen. Den erkalteten Schokoladen-Sahne-Mix und ggf. den Kaffeeikör unterrühren.

4. Weiße Schokolade in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Hälfte davon gelb einfärben. Weiße und gelbe Schokolade jeweils in eine kleine Papierspritztüte geben. Auf die Hälfte der Macarons mit gelber und weißer Schokolade blütenartige Verzierungen spritzen.

5. Schokoladen-Mokka-Creme in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle umfüllen und auf die nicht verzierten Macarons verteilen. Verzierte Macarons daraufdrücken.

schneiden, den Rest würfeln.

3. Sahne mit Eierlikör oder Vanillesauce erhitzen. Topf vom Herd ziehen, weiße Schokolade zufügen und im heißen Sahnemix schmelzen. Alles glatt rühren und vollständig erkalten lassen. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und behutsam unter den kalten Schoko-Eierlikör-Mix heben.

4. Mandelkrokant in kleine Stücke brechen und abwechselnd mit dem Schaum und den Mangowürfeln in Gläser verteilen. Zuerst die Mangoscheiben rosettenartig anrichten.

## BUNTE SCHOKOLADEN- POPS AUS LINDOR EIERN

Zutaten für ca. 20 Stück:

Für die LINDOR Eier-Pops:

200 g gehackte weiße Lindt Schokolade • fettlösliche Lebensmittelfarbe (erhältlich im Internet, z.B. bei [www.pati-versand.de](http://www.pati-versand.de)) • 100 g gehackte Lindt Vollmilch-Schokolade • ca. 20 LINDOR Eier (verschiedene Sorten) • bunte Zuckerstreusel oder -perlen zum Dekorieren • Holzspieß • Cake-Pop-Stiele

Zubereitungszeit: ca. 45 Min.

Schwierigkeitsgrad: leicht ★

1. Die weiße Schokolade in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad langsam schmelzen. Die Hälfte der flüssigen Schokolade mit verschiedenen Lebensmittelfarben (z. B. Grün, Rosa, Gelb) einfärben. Die Lindt Vollmilch-Schokolade ebenfalls in einer Schüssel schmelzen.

2. LINDOR Eier nach Belieben zur Hälfte in flüssige weiße, in gefärbte oder in Vollmilch-Schokolade tauchen oder rundum mit bunter Schokolade besprenkeln. Danach sofort nach Belieben mit Zuckerstreuseln oder -perlen bestreuen. LINDOR Eier in den Kühlschrank geben und die Deko fest werden lassen.

3. In die verzierten LINDOR Eier unten mit einem Holzspieß vorsichtig ein kleines Loch bohren und je einen Cake-Pop-Stiel hineinstecken.

## KLEINE KAROTTEN- TÖPFCHEN MIT SCHOKOCREMEFÜLLUNG

Zutaten für ca. 12 kleine Töpfchen:

Für die Töpfchen:

125 g brauner Zucker • 250 g Mehl • 2 TL Backpulver • 1 Ei (Größe M) • 100 g weiche Butter • 100 g klein gehackte Lindt Vollmilch-Schokolade

Für die „Erde“:

50 g weiche Butter • 30 g Zucker • 25 g Kakaopulver • 75 g Weizenmehl • 1 Prise Salz

Außerdem:

150 g gehackte Lindt EXCELLENCE 70% • 200 g Sahne • 100 g Marzipan • etwas orangefarbene Lebensmittelfarbe • nach Belieben Karottengrün zum Verzieren

Zubereitungszeit: ca. 60 Min. + insgesamt

ca. 25 Min. Backzeit + ca. 30 Min. Kühlzeit

Schwierigkeitsgrad: mittelschwer ★★

1. Für die Töpfchen Zucker, Mehl und Backpulver mit Ei und Butter zu einem glatten Teig mischen. Dann die gehackte Schokolade unterkneten. Den Teig 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

2. Inzwischen für die „Erde“ den Ofen auf 200 °C vorheizen. Weiche Butter, Zucker, Kakao, Mehl und Salz zu einem glatten Teig kneten. Teig auf einem Blech mit Backpapier ca. 5 mm dick ausrollen. Im heißen Ofen ca. 10 Min. backen. Danach vollständig abkühlen lassen und zu feiner Erde zerkrümeln.

3. Den Teig für die Töpfchen in ca. 12 bis 16 gleich große Stücke aufteilen, zu Kugeln formen und jeweils in gut butterte Mini-Muffinförmchen drücken. Im heißen Ofen ca. 15 Min. backen. Danach mit einem kleinen schlanken Gläschen (z. B. Schnapsglas) eine Vertiefung in den Teig drücken. Dann die „Töpfchen“ vollständig erkalten lassen und vorsichtig aus dem Blech lösen.

4. Für die Schokocreme Sahne aufkochen, über die gehackte Schokolade in einer Schüssel gießen und glatt rühren. Dann die Creme in die „Töpfchen“ füllen, gleichmäßig mit der „Erde“ bestreuen und 30 Min. kühl stellen.

5. Marzipan mit etwas Lebensmittelfarbe einfärben und zu kleinen Karotten formen. Je eine Karotte in jedes Töpfchen stecken und nach Belieben mit etwas Karottengrün verzieren.



Mit Lindt gewinnen

Lindt verlost unter allen Teilnehmern des Gewinnspiels **20 exklusive Führungen für je 2 Personen**. Die Maitres Chocolatiers zeigen Ihnen, wo Kakao wächst und wie er zu Schokolade verarbeitet wird. Erleben Sie die Ausstellung „Weltreise des Kakaos“ und den Facettenreichtum der Schokoladenherstellung. Genießen Sie zahlreiche Kostproben. Ein außergewöhnliches Schokoladenpaket rundet den Gewinn ab.

**So können Sie gewinnen:** Einfach auf [www.lindt.de/schokoladenmuseum](http://www.lindt.de/schokoladenmuseum) teilnehmen oder eine Postkarte schicken an: Lindt & Sprüngli, Gewinnspiel „Schokoladenmuseum“, Postfach, 52093 Aachen. Teilnahmechluss: 31.05.2023 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 Teilnahmechluss gelöscht.

## Schokoladenmuseum Köln: So wird Schokolade gemacht

Hautnah erleben, wie Schokolade gemacht wird – das können Besucher in der gläsernen Schokoladenfabrik des Schokoladenmuseums. Gleich hinter dem Schokoladenbrunnen, an dem nach Herzenslust probiert werden darf, beginnt die Welt der Maitres Chocolatiers. Sie entdecken das beeindruckende Zutatenlager und wandern durch eine begehbbare Infografik über die Entstehung von Schokolade. Roboter reichen Ihnen Schokolade direkt vom Band. Neben einem Blick auf die wichtigsten Erfindungen für die moderne Schokoladenproduktion wie die Conche oder den Melangeur lernen Sie auch das Handwerk der Maitres Chocolatiers kennen und können sich von ihnen Ihre Wunschschokolade herstellen lassen. In der aktuellen Ausstellung „Weltreise des Kakaos“ erfahren Sie, wie Anbau, Ernte und Handel von Kakao entlang der 17 Nachhaltigkeitsziele der Vereinten Nationen umgesetzt werden.

# Entdecken Sie die ganze Welt VON LINDT



## Immer gut informiert

Neue Rezepturen der Maitres Chocolatiers, Aktionen und Gewinnspiele sowie neue Rezepte von Johann Lafer – über dies 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](http://www.lindt.com) anmelden. Wir freuen uns auf Sie!



## It's summertime! Fioretto Buttermilch-Limette

Eine cremige Füllung aus Buttermilch-Limette, süß und herrlich säuerlich zugleich, viel knuspriger Crisp und eine doppelte Hülle aus feiner weißer und zarter Lindt Vollmilch-Schokolade – welches Genießerherz lässt diese verführerische Kombination nicht höherschlagen?

All diese sommerlichen Aromen vereinen die neuen FIORETTO Buttermilch-Limette. Die raffinierten Knusper-Pralinés sind ab Mai 2023 erhältlich.

## Was schenke ich nur? Lindt Sets für Liebhaber

Es gibt wohl kaum jemanden, der sich diese Frage nicht immer wieder stellt: Was schenke ich nur? Anlässe für Geschenke gibt es schließlich genügend: Einladungen bei Freunden oder Kollegen, Geburtstage und Jubiläen, Partys oder der Wunsch, einem geliebten Menschen einfach mal eine Freude zu bereiten. Genau für diese und viele weitere Fälle hat Lindt im Online Shop schokoladig-kreative Geschenksets zu unterschiedlichen Anlässen und Events zusammengestellt. Wie wäre es mit dem **Mädelsabend-Set** mit vielen feinen Mini Pralinés und anderen Überraschungen oder dem **Hochzeit-Geschenkset** mit einer Auswahl der erlesensten Pralinés von Lindt? Stille Genießer werden sich über den großen „LINDOR meets FIORETTO“-Beutel freuen, eine Auswahl an beliebten LINDOR Kugeln und FIORETTO. Oder suchen Sie eine Überraschung für Veganer? Dann kommt das **Vegan-Set** mit einer Auswahl feinsten veganer Lindt Schokolade genau richtig. Lassen Sie sich am besten von den wechselnden Sets inspirieren und schauen Sie auf [www.lindt.com](http://www.lindt.com) bei „Geschenkkörbe & Sets“ vorbei.



## Der Europa-Park startet in die neue Saison

Rechtzeitig zum Frühling öffnet am 25. März 2023 der Europa-Park, Deutschlands größter Freizeitpark, mit über 100 Attraktionen und Shows wieder seine Türen. Spektakuläre Achterbahnen, eindrucksvolle Shows, familienfreundliche Attraktionen, sechs 4-Sterne-Erlebnishotels und das Camp Resort – im Europa-Park findet jeder das Passende für einen unvergesslichen Kurzurlaub.

Die 15 europäischen Themenbereiche laden mit landestypischer Architektur und Gastronomie sowie viel Liebe zum Detail auf eine unverwechselbare Entdeckungstour ein. Wie wäre es mit einer romantischen Bootsfahrt auf „Josefinas kaiserlicher Zauberreise“ im österreichischen Themenbereich? Für alle, die etwas schneller unterwegs sein möchten, sorgt bei 100 km/h der „blue fire Mega-coaster“ für frischen Wind. Noch mehr Urlaubsfeeling versprechen ein Besuch in der Wasserwelt Rulantica und der neue Rutschenpaß „Nordiskturn“: Auf einer 8-röhrigen Mattenrutsche können sich die Gäste ein spannendes Rennen auf 187 Metern liefern.

Wer sich neben Abenteuern nach Entspannung sehnt, für den gibt es den exklusiven Ruhe- und Saunabereich „Hyggedal“. Auch Fans von Virtual Reality kommen im Europa-Park Erlebnis Resort auf ihre Kosten. In der neuen YULLBE PRO Experience „Amber Blake: Operation Dragonfly“ erleben sie einen 30-minütigen interaktiven 3D-Action-Thriller und bewältigen an der Seite der knallharten Agentin Amber Blake eine geheime Mission.

### FUTURISTISCHE GASTRONOMIE UND EDLE HOTELS

Ein absolutes Highlight ist „Eatrenalin“ – das futuristische Gastronomie-Erlebnis für alle Sinne, bei dem man durch Düfte und Geschmack visuell, akustisch und haptisch in unterschiedlichste Welten eintaucht. Und nach einem abwechslungsreichen Tag können Gäste in sechs 4-Sterne (Superior) Erlebnishotels des Europa-Park und dem Camp Resort die Seele baumeln lassen. Der Europa-Park ist in der Sommersaison 2023 ab dem 25. März täglich von 9 bis 18 Uhr geöffnet (längere Öffnungszeiten in der Hauptsaison). Infoline: 078 22 / 77 66 88, [www.europapark.de](http://www.europapark.de)



### Ihre Gewinnchance

Mit Lindt gewinnen

Lindt verlost unter allen Teilnehmern des Gewinnspiels einen Erlebnis-aufenthalt im Europa-Park für bis zu 4 Personen inklusive Übernachtung und Frühstück in einem der 6 parkeigenen 4-Sterne-Erlebnishotels. Inbegriffen sind der Eintritt für einen Tag im Europa-Park und einen Tag in der Wasserwelt Rulantica.\*

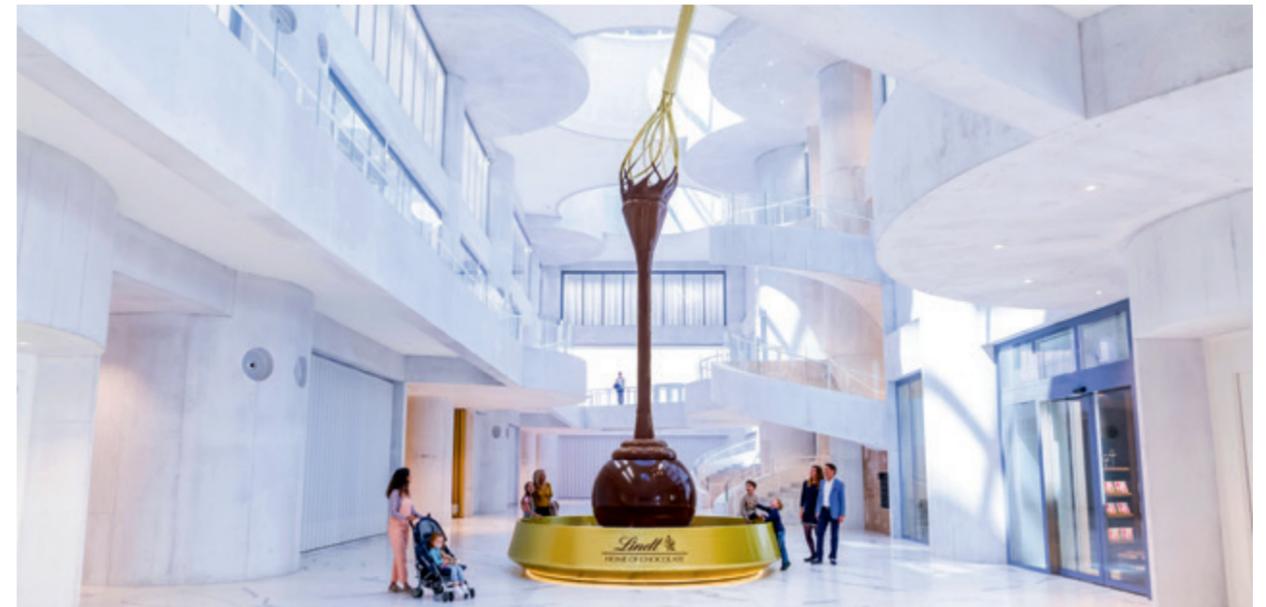
So können Sie gewinnen: einfach im Internet auf [www.lindt.de/Europa-Park](http://www.lindt.de/Europa-Park) teilnehmen oder eine Postkarte mit Ihrem Namen und Ihrer Adresse schicken an: Lindt & Sprüngli, Gewinnspiel „Europa-Park“, Postfach, 52094 Aachen. Teilnahmechluss ist der 31.05.2023. Viel Glück!

\* Der Gutschein hat eine Gültigkeit von 3 Jahren. Eine Einlösung in den Monaten August und Oktober ist nicht möglich. Reisekosten werden nicht übernommen. Der Rechtsweg sowie eine Barauszahlung des Gewinns sind ausgeschlossen. Die Daten der Gewinnspielteilnehmer werden ausschließlich für die Auslosung des Gewinnspiels verwendet und 14 Tage nach Teilnahmechluss gelöscht.

### Impressum

CHOCOLADENSEITEN ISSN: 1618-4033 HERAUSGEBER Chocoladefabriken Lindt & Sprüngli GmbH, Süsterfeldstr. 130, 52072 Aachen, Tel. 02 41/88 81-0 GESCHÄFTSFÜHRER Michal Spiller (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, Antoinette Schmelter-Kaiser, Sabine Skrobek, Bettina Stickel, Jürgen Stoll, Maïke Zürcher VERLAG Chocladenseiten 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. 9 und 10: Beistelltisch: Eden Living, Hamburg, [www.edenliving.de](http://www.edenliving.de) S. 12/13 Sofa: Lys Vintage, Hamburg, [www.lys-vintage.com](http://www.lys-vintage.com)



Mittelpunkt und Publikumsmagnet im Home of Chocolate ist der 9 Meter hohe Schokoladenbrunnen, durch den stets 1.500 Kilogramm Schokolade fließen.

## Zu Besuch im Home of Chocolate

Tennislegende und Schokoladenliebhaber Roger Federer staunte nicht schlecht, als er die vor über zwei Jahren eröffnete Erlebniswelt des Lindt Home of Chocolate im Schweizer Kilchberg kennenlernte. Auf einer abwechslungsreichen und informativen Tour erhielt er die Gelegenheit, zu den Ursprüngen der Schokolade zu reisen und zu erfahren, wie der Kakao Europa eroberte. Neben ihm erlebten bisher fast eine halbe Million

Besucher auf der interaktiven Führung, wie viel es braucht, um Kakaobohnen in feinschmelzende Lindt Schokolade zu verwandeln. Wer selbst zum Maître Chocolatier werden möchte, kann wie Roger Federer 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](http://www.lindt-home-of-chocolate.com)



Tennislegende Roger Federer besuchte die interaktive Tour durch das Home of Chocolate und schlüpfte in die Rolle eines der Maitres Chocolatiers von Lindt.



*Mein kleiner Glücksmoment.*

UNENDLICH ZARTSCHMELZEND.  
ZUM VERSCHENKEN.



Kreiert von den Lindt Maîtres Chocolatiers. Liebe und Leidenschaft für Chocolate seit 1845.