

CHOCOLADEN

DAS LINDT MAGAZIN FÜR GENIESSER

Seiten



JOHANN LAFERS OSTERREZEPTE

Von einfach bis exklusiv:
verführerische Kreationen
mit Schokolade

GOLDENE OSTERZEIT

... mit dem neuen Lindt
GOLDHASEN und den
neuen Lindt GOLDHASE
Ostertafeln

LINDOR JUBILÄUM

Einfach unwiderstehlich –
LINDOR feiert 75. Geburtstag.
Mitfeiern und genießen!



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

Lindt 

SCHWEIZER MÂTRE CHOCOLATIER
SEIT 1845

42



38

Das Farming Program von Lindt & Sprüngli hilft den Kakaobäuerinnen und -bauern vor Ort.

8



24



Mit Lindt Schokolade wird Ostern ein Genuss für alle!

32

EXCELLENCE und Kaffee – ein Traum-paar für Genießer!



IN DIESER AUSGABE

- 4 Einblicke
Neu entdecken: der neue Lindt GOLDHASE Caramel & Salz und die neuen GOLDHASE Ostertafeln
- 8 Einladung zum Osterbrunch
Mit der ganzen Familie frühstücken und die Dekorationen mit Lindt Schokolade genießen
- 18 Tierische Überraschung
Süße Bastelideen und Spiele für Kinder
- 20 Lieblingsei(s)
Die neuen Lindt Eier verwöhnen mit vier Lieblings-Eissorten
- 24 LINDOR Jubiläum
Ganz besondere Genussmomente seit 75 Jahren sind ein Grund zu feiern und zu genießen
- 30 Chocolaterie in Bestform
Die neue Lindt Chocolaterie Edition mit Pralinen und Tafeln ist ein Fest für die Sinne
- 32 Verführerische Kombinationen
Lindt EXCELLENCE Tafeln und Kaffee sind eine köstliche Verbindung
- 36 HELLO to everybody
Von klassisch bis vegan: umwerfend lecker
- 38 Lindt & Sprüngli Farming Program
Vier Säulen für mehr Nachhaltigkeit
- 42 Rezepte – simply amazing
Osterrezepte mit edler Lindt Schokolade von Johann Lafer
- 50 Die ganze Welt von Lindt
Gewinnspiele, Aktionen und mehr

Titelfoto: Krentz Photography, Styling: Anne Beckwilm



Für den besonderen Genussmoment: die neue 75 Jahre Jubiläums-Edition LINDOR CHEESECAKE

EDITORIAL



*Liebe Leserinnen,
liebe Leser,*

Ostern ist Familienzeit und der Osterbrunch gehört bei vielen traditionell dazu. Alle versammeln sich um den österlich gedeckten Tisch, erzählen, lachen und genießen. Wir zeigen Ihnen ab Seite 8 bezaubernde Dekoideen für Ihr Zuhause und für den Osterbrunch mit den neuen Osterköstlichkeiten von Lindt. Johann Lafer hat zudem verführerische Osterrezepte mit feiner Lindt Schokolade kreiert, die einfach nachzumachen sind und alle begeistern werden (ab Seite 42). Und damit auch die Jüngsten ihre Freude haben, geben wir ab Seite 18 tolle Tipps zum Nachbasteln und Spielen. Übrigens: Die neuen köstlichen GOLDHASE Ostertafeln kommen bei kleinen und großen Genießern gut an (Seite 6). Unsere beliebte LINDOR Schokolade feiert Jubiläum: Sie wird 75! Gönnen Sie sich eine köstliche LINDOR Auszeit und lassen Sie sich von der Genuss-Historie faszinieren (ab Seite 24). Abschließend noch ein Tipp: Die Pralinen und Tafeln der neuen Lindt Chocolaterie Edition mit ihren wunderschönen Verpackungen und den köstlichen Schokolade-Kreationen sind eine schöne Geschenk-idee für alle, die Ihnen am Herzen liegen (Seite 30). Ich wünsche Ihnen frohe Ostertage!

M. Spiller

Michal Spiller
Geschäftsführer Lindt & Sprüngli Deutschland

GOLDENE Osterzeit

Seit Jahrzehnten gehören die GOLDHASSEN zum Osterfest. In diesem Jahr bekommen sie Zuwachs: Der neue GOLDHASE Caramel & Salz sorgt gemeinsam mit den neuen köstlichen LINDOR Eiern Caramel & Salz für eine genussvolle Abwechslung im Osternest!

DOPPELTER GENUSS

Ab sofort muss sich keiner mehr entscheiden zwischen GOLDHASE vernaschen oder Anblick genießen. Möglich machen das die Lindt GOLDHASE Ostertafeln in drei Geschmacksrichtungen. Hier steckt die original GOLDHASSEN Rezeptur in sechs liebevoll gestalteten Riegeln. Pssst: Die dürfen gerne auch schon vor dem Osterfest vernascht werden!



O S T E R E I E R

Brunch

Ostern läutet den Frühling ein und ist das Fest für die ganze Familie. Was gibt es da Schöneres, als den Anlass im Kreise der Lieben zu zelebrieren mit zarten Blüten, fröhlichen Farben und mit dem sinnlichen Genuss köstlicher Lindt Schokoladen. Frohe Ostern!

Lust auf Frühling?

So kann Ostern kommen: Ein zartrosa blühender Strauß, dekoriert mit farbenfrohen Eiern, bezaubert Familie und Gäste. Und die GOLDHASEN von Lindt sorgen zusammen mit den Hennen und den im maritimen Design verpackten Nougat-Eiern aus der Lindt Deko Edition sowie den klassischen Lindt Spezialitäten Eiern für herrlichen Brunch-Genuss.

Fotos: Krentz Photography; Styling: Anne Beckwilm; Geschirr/Vase: kommoood-interieur.de





Lecker gefüllt!

Diese feinen Macarons sind gefüllt mit köstlicher Lindt Crème Noisette. Das Rezept für diese Version des berühmten französischen Baisergebäcks stammt von Johann Lafer. Süße Deko: die kleinen Lindt GOLDHASSEN.

Rezept unter www.lindt.com



Viel
Freude
und Genuss
im
Osternest



Einfach gelungen

Was für eine Begrüßung: Die Nougat- und Mini-Eier Maritim der Deko Edition von Lindt bezaubern zusammen mit der Henne im maritimen Design auf einem Bett aus Stroh – einfach schön.

Gewichtiger Hingucker

Ostern gelingt erst mit dem Lindt GOLDHASSEN! Das gilt für den Ein-Kilo-GOLDHASSEN in seinem schicken neuen Gewand erst recht. Mehr GOLDHASE in einem Stück gibt es nicht!





Dekorativ

Dieses Osterkörbchen mit der fröhlichen Girlande zu basteln, ist viel einfacher, als es aussieht. Und am allereinfachsten ist, die Füllung aus LINDOR Eiern und Mini-Eiern unterzubringen.

✂ Bastelanleitung unter www.lindt.com



Natürlich gesteckt

Der GOLDHASE Weiß & Erdbeere hat sich einen farblich passenden Blumentopf als Nest ausgesucht. Hier wartet er, bis man ihn findet. Dank des hübschen Blütensteckers dauert das sicher nicht lange.

✂ Bastelanleitung unter www.lindt.com

Köstliches Mitbringsel

Perfekt geeignet zum Verschenken oder für den Genuss mit der Freundin oder Nachbarin sind die neuen MINI PRALINÉS von Lindt.

Blumentopf: lys-vintage.com; Motivstanzer: idee-shop.com

DEKO



Tolles Deko-Objekt

Ein Kranz macht immer etwas her – egal ob an der Wand, einer Tür oder dem Fenster. Und der Lindt GOLDHASE Blumen Edition passt ganz wundervoll in einen frühlingshaften grünen Kranz mit verschiedenen Blüten.



Liebe zu Ostern ist ...

... ein paar zauberhafte Frühlingsblüher zu schenken und dazu eine Oster-Neuheit von Lindt wie die GOLDHASEN Tasche aus der Natur Edition.



Freude schenken

Flieg, kleine Lindt Blaumeise, flieg!
Der Papa spielt natürlich mit, denn geteilte Freude ist immer doppelte Freude!

Zurück zur Natur!

Eine Idee für alle, denen natürliche Verpackungen am Herzen liegen – das große GOLDHASE Geschenk der Natur Edition findet Platz im wiederverwendbaren Bastkörbchen mit Blüten und Schmetterlingen als zusätzliche Deko. Dazu gesellen sich Mini GOLDHASEN und Eier aus der Natur Edition.

 Bastelanleitung unter www.lindt.com



Für ein
freudiges,
fröhliches
Miteinander



Osternest der Spitzenklasse

Wer solch einen hübschen Korb als Osternest dekoriert, der erntet nicht nur für den leckeren Inhalt aus Lindt Köstlichkeiten viel Lob und Freude, sondern auch für seine Kreativität. Dank seiner Höhe lassen sich auch die neuen GOLDHASE Ostertafeln in Vollmilch, Edelbitter und Weiß gut und sicher darin verstauen.



GOLDHASE oder Punkte?

Mit Porzellanstiften lässt sich einfaches Geschirr dank Schablonen ganz leicht zum Osterteller umgestalten.

✂ Bastelanleitung unter www.lindt.com

Pfiffiges Nest

Ein Eierkarton wird blitzschnell zum stylishen Osternest umfunktioniert. Üppig mit Lindt Köstlichkeiten gefüllt, ist er nicht nur für Kinder eine tolle Osterüberraschung.



Deko-Tipps fürs Osternest

1

Sinnvoll ist immer ein dekorativer Hingucker, an dem sich die Dekoration orientiert. Das kann die neue Lindt Blaumeise sein oder der Lindt GOLDHASE.

2

Die weiteren Accessoires sollten farblich passend ausgewählt werden. So können Frühlingsblumen und/oder entsprechend bemalte Eier die perfekte Ergänzung sein.

3

Auf die richtige Anordnung kommt es an: Großes steht entweder mittig im Osternest oder im Hintergrund, Kleines eher vorne oder um das Nest gelegt.

So geht's



Die Bastelanleitungen gibt es auf www.lindt.com

TIERISCHE Überraschung

Das Osterfest kommt und mit ihm zieht auch der Frühling wieder ein und belebt die Natur. Das feiern wir mit tierisch süßen Bastelideen und Spielen. Mit dabei sind natürlich die Köstlichkeiten von Lindt, die Kinder lieben.

Ausgepackt!

Eine grüne Wiese mit Blumen entblättert sich, wenn der Deckel der selbst gebastelten Geschenkbox abgehoben wird. Und – Überraschung – darin befinden sich die niedlichen Lindt Schokoladenfiguren Igel, Maulwurf, Biene und die leckeren Lindt Kids Eier – da strahlen Kinderaugen!



So geht's



Die Bastelanleitung gibt es auf www.lindt.com



Eingeladen!

Die schokoladige Figur Blaumeise von Lindt ist neu und fühlt sich am Osterstrauß im kleinen Vogelhäuschen zu Hause. Die süße Deko mit kleinem Strohnestchen ist ein echter Hingucker für große und kleine Tierfreunde.



Fotos: Krentz Photography; Styling: Anne Beckwilm

SCHOKOLADEN-QUINTETT

Sie sind niedlich, lustig und natürlich zum Vernaschen süß – die Lindt Schokoladenfiguren Biene, Marienkäfer und Maulwurf haben Zuwachs von der Blaumeise und dem Igel bekommen.



Kühl genießen

LIEBLINGS- EI(S)

Wenn der Osterhase über frischgrüne Wiesen hoppelt und die Sonne erste warme Strahlen schickt, steigt die Lust auf eine Erfrischung. Da kommen die neuen Lindt Eier in unseren Lieblings-Eissorten gerade recht!



Cremiger Genuss

Ein Eis-Klassiker, der nie aus der Mode kommt: Banana Split! Lindt interpretiert die Kombination aus Banane, Vanilleeis und Schokoladensauce neu und verwandelt sie in die Eier **BANANA SPLIT** – Schokoladen-Eier aus zarter Vollmilch mit einer köstlichen Bananen-Schoko-Füllung.



TREND



Beerige Versuchung

Auch die Fans von Frozen Yogurt kommen mit den neuen Eiern voll auf ihre Kosten: Die neue **FROZEN YOGURT MISCHUNG** überrascht mit einer besonders vielseitigen Füllung aus erfrischender Joghurt-, Erdbeer-Rhabarber- und Himbeer-Vanille-Creme in zarter Vollmilch-Schokolade.





TREND

Fruchtiger Kindheitstraum

Ob in Deutschland oder Italien: (Nicht nur) als Kind war ein Urlaub ohne Spaghetti-Eis kaum vorstellbar! Deshalb verpackt Lindt mit der Sorte **SPAGHETTI-EIS** auch diesen Klassiker in Eiform: mit einer zarten Hülle aus weißer Schokolade und einer cremigen Füllung à la Spaghetti-Eis.



TREND



Belebender Zitrus-Mix

Die cremig-fruchtige Versuchung aus Buttermilch und Zitrone ist aus der Eistheke nicht mehr wegzudenken! Diesem sommerlichen Genuss nachempfunden sind die Eier **ZITRONE BUTTERMILCH** aus zartschmelzender Vollmilch-Schokolade mit einer erfrischenden Füllung.

75 Jahre



EINFACH unwiderstehlich!

Seit 75 Jahren verschafft uns die zartschmelzende Vollmilch-Schokolade von LINDOR ganz besondere Genussmomente. Ein Rückblick auf die Highlights – von der Tafel bis zur Kugel.

Alles begann im Jahr 1949: Die Lindt Maitres Chocolatiers wollten etwas besonders Himmlisches kreieren, um die Menschen zu erfreuen. Sie machten sich an die Arbeit und experimentierten mit verschiedensten Rezepturen, bis sie Ende der 1940er-Jahre endlich eine Schokolade erfanden, die herrlich zart und luxuriös war – die Geburtsstunde von LINDOR. Zu Beginn erschien LINDOR als Tafel: Ein Traum aus cremiger und zartschmelzender Schokolade. 1962 bekam die Verpackung das unverwechselbare Spitzendesign, das bis heute erhalten blieb. Die Spitze steht als Symbol für die unbeschreibliche Zartheit der Schokolade.

1970er-Jahre

Die LINDOR Kugeln – ob als Vollmilch oder Weihnachtstrüffel – sind bereits ein weltweiter Erfolg. Auch in der Werbung ist die zartschmelzende Köstlichkeit allgegenwärtig, wie diese stimmungsvolle Anzeige aus den 1970er-Jahren zeigt.



erstmalig als Kugel

1949

Die zartschmelzende Rezeptur von LINDOR wird von den Maitres Chocolatiers entwickelt und vorerst als Tafel verkauft.

1962

Die LINDOR Verpackung erhält ihr elegantes Spitzendesign.



1967

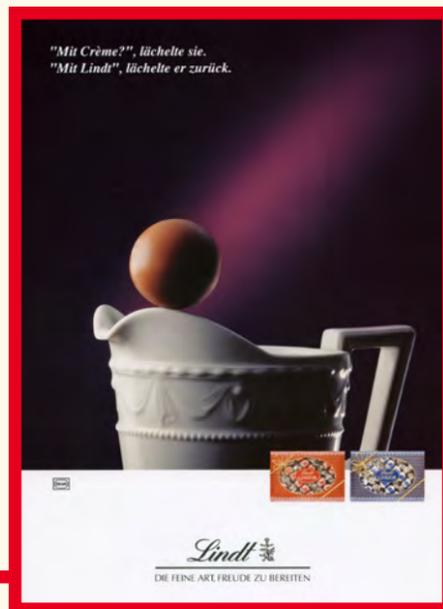
Premiere: Die LINDOR Kugeln kommen erstmals als Christbaumschmuck auf den deutschen Markt.





Mehr als
7.000 Kugeln
werden weltweit
jede Minute
konsumiert

1984 wurde das LINDOR Angebot um die Sorte Dunkel erweitert. Seither entstanden viele weitere LINDOR Kreationen – von Pistazie über Minze bis zum beliebten Caramel & Salz. Dass LINDOR so beliebt ist, liegt aber nicht nur an der Sortenvielfalt, sondern vor allem an der unbeschreiblich zartschmelzenden Textur und der immer gleichbleibenden Premiumqualität der Schokolade. Deshalb genießt man LINDOR nicht nur gerne selbst, sondern verschenkt die Kugeln auch mit Vorliebe. Heute werden jährlich mehr als fünf Milliarden Kugeln weltweit verkauft. Das bedeutet, jede Minute genießen über 7.000 Menschen auf der ganzen Welt eine LINDOR Kugel.



1997



Die neue sechseckige Cornet-Packung ist geboren – inklusive Spitzenband, versteht sich.

1990er-Jahre

In dem farbenfrohen Jahrzehnt behaupteten sich die Kugeln von LINDOR auf dem Markt mit schlichten Werbekampagnen, in denen die Kugel im Mittelpunkt stand.



WEISSE VERFÜHRUNG

Die neueste LINDOR Kreation aus der 75 Jahre Jubiläums-Edition heißt CHEESECAKE: außen eine zarte Hülle aus weißer Schokolade, innen ein Kern mit zartschmelzender Creme à la Cheesecake.

Und damit das auch so bleibt, ruhen sich die Maîtres Chocolatiers von Lindt nicht auf ihren Lorbeeren aus, sondern lassen ihrer Fantasie weiter freien Lauf. Ihre neueste Kreation CHEESECAKE wurde anlässlich des Jubiläums entwickelt – eine zartschmelzende Komposition aus weißer LINDOR Schokolade, gefüllt mit einer Creme, die wie Cheesecake schmeckt. Sie ist ein Genuss genauso wie die vielen anderen LINDOR Sorten und verschafft uns und unseren Liebsten immer wieder neue Genussmomente.



Heute

Die Kugel groß im Fokus, drum herum viel festliches Rot und ein wenig Sternenstaub – diese Werbeanzeige feiert das LINDOR Jubiläum.



Vielfalt

Für jeden Geschmack die passende Sorte – ob 60%, 70%, Weiß, Milch oder Double Chocolate – mit LINDOR wird es niemals langweilig!



Perfektes Geschenk

Schokolade macht glücklich – auch, wenn man sie verschenkt!



Doch auch Liebhaber des Vollmilch-Klassikers von LINDOR haben heute die Qual der Wahl: Denn es gibt die beliebte Sorte schon lange nicht mehr nur als Kugel – einzeln, im Cornet oder Beutel –, sondern auch als Tafel, Ei oder Stick. Schließlich sind der Appetit und der Anlass nicht immer gleich – manchmal reicht schon ein kleiner Genuss, ein anderes Mal muss es etwas mehr sein. Gibt es etwas Schöneres, als zartschmelzende LINDOR Schokolade zu verschenken? Egal, ob für Mama, Papa, die Liebste oder den Angebeteten... Mit LINDOR liegt man niemals falsch!

„Schokolade ist das größte Geschenk an Frauen, das je geschaffen wurde.“

Sandra Bullock

Variationen!

Die aktuelle LINDOR Auswahl. Zum selber Genießen, Teilen oder Verschenken.



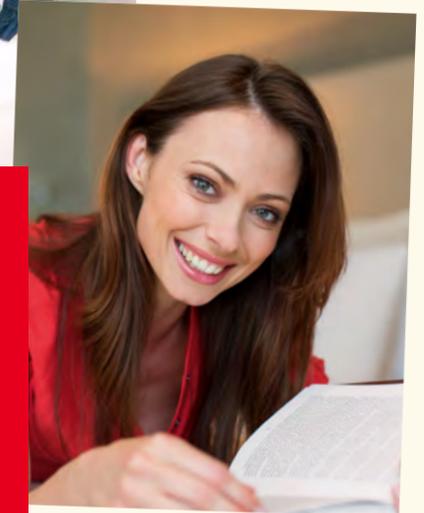
Mit Freunden den Tag genießen...



GLÜCKSMOMENTE

LINDOR – für mehr Glücksmomente im Leben. Teilen Sie Ihren Glücksmoment mit uns und gewinnen Sie eine Jahresration LINDOR! Senden Sie uns einfach ein Foto von Ihrem persönlichen Glücksmoment. Die Fotos der Gewinner werden in der nächsten Ausgabe der ChocoladenSeiten veröffentlicht. Die Teilnahme erfolgt über unsere Webseite unter www.lindt.de/chocoladenseiten-lindor. Teilnahmechluss ist der 31.05.2024. Viel Glück!

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 Teilnahmeschluss gelöscht.



Zeit für uns –
Zeit für mich...

Fotos: iStock (3), Westend61

CHOCOLATERIE- GENUSS

Liebevoll in Pastelltönen verpackt, lässt die neue Lindt Chocolaterie Edition mit Pralinen und Tafeln die Genießerherzen höherschlagen. Ein Fest für alle Sinne zum selber Genießen oder Verschenken – und das nicht nur zur Osterzeit!



LIMITED EDITION



ALS PRALINE ...

Drei liebevoll in Pastellfarben gestaltete Verpackungen mit dekorativen Goldelementen beinhalten jeweils ein ausgesuchtes Quartett hochwertiger Pralinen.



... ODER TAFEL

Knuspriger Haselnuss- oder Mandelkrokant auf zartschmelzender Vollmilch mit knusprigen Gebäckstückchen oder fruchtige Himbeerstückchen auf feiner weißer Chocolate, auch mit Gebäckstückchen – wer möchte sich da schon entscheiden?

Köstliche Pralinen mit liebevollen Dekoren und Tafeln, die wie von Hand gemacht anmuten – in perfekter Handwerkskunst haben die Lindt Mâîtres Chocolatiers die neue Lindt Chocolaterie Pralinen und Tafeln als Limited Edition kreiert.

MIT VIEL LIEBE ZUM DETAIL

Fast jeder Schokoladenliebhaber kennt diese zauberhaften kleinen Chocolaterien, die wunderbar dekoriert allerlei Schokoladengenüsse anbieten, an denen man sich kaum sattsehen kann. Beim Anblick der neuen Pralinen und Tafeln aus der Lindt Chocolaterie Limited Edition werden Erinnerungen daran wach. Die Kombination aus liebevoller Verpackung und raffiniertem Schokoladengenuss macht nicht nur selbst Freude, sondern lässt sich auch prima verschenken! Die Pralinen gibt es in drei pastelligen Verpackungen zur Auswahl: Rosé, Lindgrün oder zartes Hellblau. Darin befinden sich vier erlesene Pralinsorten – Milch & Cacaonibs, Choco & Mandel, Haselnuss & Nougat sowie Vanille & Mandel, die sich freuen, von echten Schokoladengenießern entdeckt zu werden. Die neue Chocolaterie Edition ist aber auch als Tafel mit aufgestreutem Haselnuss-, Mandelkrokant oder Himbeerstückchen ein echter Augen- und Gaumenschmaus.

EXCELLENCE

Verführerische KOMBINATIONEN

Die feinen Lindt EXCELLENCE Tafeln sind für Maître Chocolatier Thomas Schnetzler „Luxus für den Alltag“, die gemeinsam mit einem Kaffee eine ganz besondere Verbindung eingehen.



„Ich liebe die Schönheit eines Latte Macchiatos, wie die cremigen Schichten der Milch sich mit dem Kaffee verbinden. Dazu ein Stück Schokolade: unwiderstehlich!“



EIN TRAUMHAFTES PAAR

Kakao und Kaffee lieben nicht nur dieselben Anbaugelände. Sie durchlaufen von der Ernte bis zur Röstung auch einen ähnlichen Prozess. „Sie haben viele Parallelen“, bestätigt Thomas Schnetzler, „vor allem auch im Geschmack. Die Aromen eines guten Kaffees wie auch die einer dunklen Lindt EXCELLENCE liegen lange auf der Zunge und die Wärme des Getränks hilft, dass die Schokolade im Mund noch leichter zergeht. Wenn dann noch der hohe Milchanteil in einem Latte Macchiato die dünne Lindt EXCELLENCE 85% Mild umschließt, haben sich zwei gefunden.“ Denn die eleganten Karamellnoten in der Schokolade bilden eine harmonische Brücke. Eine Balance, die auch der Lindt EXCELLENCE Orange Intense mit ihren Frucht nuances, einer angenehmen Zitrus säure und den feinen Röstaromen der Mandeln gelingt. „Dazu die Milch und die leichte Kaffeerezeptur – ein Traum.“



**MAÎTRE CHOCOLATIER
THOMAS SCHNETZLER**

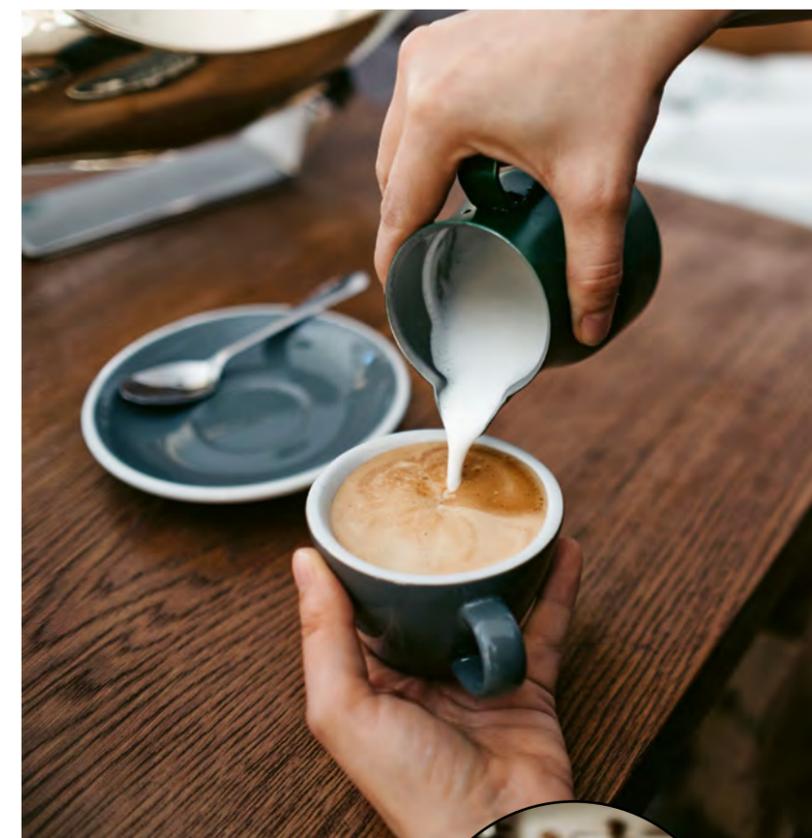
Der Lindt Schokoladenexperte liebt starken Kaffee und rät Genießern zur Bitterkeit in der Schokolade. „Denn dabei betritt man großartige Aromenwelten.“



DER KLEINE SCHWARZE

Klein, charmant und universell ist der Espresso. Er verleiht dem Tag in allen Lebenslagen das gewisse Etwas: Die starke Kaffeespezialität begeistert zum Frühstück, als flinkes „Dessert“ am Mittag, als Abrundung eines schönen Dinners – und ganz besonders als kleiner Energieschub mit einem ausgesuchten Stück Schokolade. „Wenn ich Kaffee und Schokolade probiere“, erzählt der Maître Chocolatier, „dann atme ich erst einmal ein und rieche das intensive Kaffearoma. Der Espresso springt ja fast schon aus der Tasse.“ Die Lindt EXCELLENCE 60% fängt ihn dabei wunderbar wieder ein. „Die schönen Kakaonoten und die angenehme Süße der Schokolade können mit der leichten Säure des Kaffees fabelhaft mithalten.“ Die feinherbe Lindt EXCELLENCE Chili hingegen lädt den Espresso auf einen besonderen Moment ein. „Diese Schokolade ist leicht süß und herrlich cremig, doch erst die sanfte Schärfe der Chili im Abgang kitzelt die Komplexität des Espressos heraus.“

„Kaffee muss für mich intensiv und dunkel sein. Als Ausgleich dazu eine cremige Schokolade. Das ist Genuss für mich.“



„Die Balance aus Milch und Kaffee liebe ich am Cappuccino und verbinde sie gerne mit Schokolade.“



DER ZARTE GAUMENSCHMEICHLER

„Die Textur der Milch im Cappuccino ist phänomenal“, meint Thomas Schnetzler begeistert. „Wenn hierbei ein Barista sein Können zeigt, entfaltet sich die Milch wie Samt in der Tasse.“ Und genau das macht diese beliebte Kaffeekektion zum aufregenden Genusspartner für Schokolade. Denn wenn sie auf das Können der Lindt Maîtres Chocolatiers trifft, kann dabei nur etwas Unwiderstehliches entstehen: „Die Lindt EXCELLENCE 70% in der milden Variante ist ein eleganter Begleiter zum Cappuccino. Sie unterstreicht mit ihren Kakaoaromen und Nuancen von Vanille die Cremigkeit des Kaffees und setzt sich gekonnt durch.“ Die Lindt EXCELLENCE Caramel vollendet diese Eleganz. „Das buttrige Caramel in dieser Lindt EXCELLENCE-Tafel ist besonders samtig und verleiht dem Ganzen eine nahezu luxuriöse Note. Die Schokolade ist dabei die harmonische Basis und der Hauch Fleur de Sel ist das raffinierte Extra, das diese Kombination atemberaubend macht.“

Online-Shop



Mehr Kombinationsmöglichkeiten gibt es unter www.lindt.com

Fotos: Getty, AdobeStock, iStock, Westend61 (3), Krentz Photography



HELLO TO EVERYBODY

Schon probiert? Die vielen unwiderstehlichen Sorten von HELLO gibt es jetzt in Klassisch und Vegan – und alle sind umwerfend lecker. Wie dafür gemacht, den Tag zu versüßen. Ganz nach dem Motto: Nice to sweet you!



KLASSISCH, KÖSTLICH, LECKER!

Für alle, die dem klassischen Vollmilchgeschmack einfach nicht widerstehen können, hat HELLO fantastische Tafeln: HELLO CARAMEL BROWNIE entfacht mit zartflüssigem Karamell und knusprigen Gebäckstückchen eine Explosion auf der Zunge! HELLO CRUNCHY NOUGAT punktet durch eine vollmundige Nougat-Füllung und knackigen Krokant. HELLO COOKIES & CREAM verführt mit leckerer Sahne-Creme und knusprigen Cookiestückchen. HELLO STRAWBERRY CHEESECAKE sorgt für beerige Laune und HELLO SALTED CARAMEL für diesen besonderen, leicht salzigen Gaumenkitzel.



Creamy or crunchy?

Online-Shop



Alle neuen Sorten gibt es auch im Onlineshop unter www.lindt.com

HELLO

Lecker, mit oder ohne Milch!



VEGANE TAFELFREUDEN

Liebst du es vegan – einfach unwiderstehlich und richtig aufregend? Dann sag HELLO zu uns: deinen veganen Tafeln. Lindt präsentiert die neuen veganen Sorten aus der HELLO Tafel-Familie in einer stylischen Verpackung: HELLO VEGAN DARK CRUNCHY COOKIE verbindet aromatischen Kakao, mildes Mandelmark und knusprige Cookie-Stückchen, bei HELLO VEGAN DAT CRUMBLES & STRAWBERRIES treffen Haferkeksstücke auf fruchtige Erdbeerstückchen, eingebettet in eine Tafel aus mildem Mandelmark und Kakao. Auch HELLO VEGAN SWEET & SALTY POPCORN, HELLO VEGAN PRETZEL & NUTS, HELLO VEGAN SALTED CARAMEL und HELLO VEGAN ROASTED SALTY ALMONDS überraschen durch ihr ganz eigenes Geschmackserlebnis. Einfach probieren!

Ab ins Nestchen!

OSTERFREUDEN FÜR GENIESSER!

An diesem süßen Häschen kommt kaum einer vorbei, oder? Der wiesengrüne HELLO VEGAN BUNNY ist die Alternative zum Vollmilch-Osterhasen für große und kleine Veganer. Die perfekte Ergänzung fürs Osternest: die HELLO VEGAN CREAMY HAZELNUT EGGS sind nicht nur rein pflanzlich, sie haben auch das volle Kakaoaroma, das durch die aromatisch-knackigen Haselnussstückchen abgerundet wird.



Für feine BOHNEN

Ab 2025 sollen alle Kakaoprodukte, die wir zu Lindt Schokolade verarbeiten, über Nachhaltigkeitsprogramme bezogen werden.

Ein Erfolg, der auf vier wichtigen Säulen beruht – die den feinen, aber entscheidenden Unterschied machen.



IN PARTNERSCHAFT MIT KAKAOBAUERN UND IHREN GEMEINSCHAFTEN
LESEN SIE MEHR ZU UNSEREM LINDT & SPRÜNGLI FARMING PROGRAM:
WWW.FARMING-PROGRAM.COM



DEN BOHNEN AUF DER SPUR

Die verantwortungsvolle Beschaffung von Rohstoffen ist eine wichtige Säule in der Nachhaltigkeitsstrategie von Lindt & Sprüngli. Auf ihr basiert das Lindt & Sprüngli Farming Program. Unser „Bean-to-Bar“-Ansatz ermöglicht es uns, den Produktionsprozess vom Ursprung der Kakaobohnen bis zur Tafel zu überblicken. Dies hilft außerdem, auf die unterschiedlichen lokalen Bedürfnisse in den Herkunftsländern unseres Kakao einzugehen. So können wir in Zukunft auch prüfen, dass kein Kakao aus geschützten Gebieten bezogen wird oder dass Bäuerinnen und Bauern ihre Kakaofarmen in Wälder mit hohem Biodiversitätswert ausdehnen.

LINDT & SPRÜNGLI FARMING PROGRAM



WISSEN VERÄNDERT LEBEN

Kakaobäuerinnen und -bauern sind bedeutend in der Entstehung feiner Kakaobohnen. Damit sie nicht nur gut, sondern auch nachhaltig und für sich selbst wirtschaftlich erfolgreich arbeiten können, werden die Farmerinnen und Farmer, die Teil des Lindt & Sprüngli

Farming Programs sind, durch unterschiedliche Schulungen unterstützt. Dabei lernen die über 112.800 Bauern, ihre Plantagen ökologisch, sozial und ökonomisch zu führen, um so nicht nur die Qualität ihrer wertvollen Kakaobohnen zu steigern, sondern auch ihren Ertrag. Denn durch ein erhöhtes Einkommen können sie ihre Lebensgrundlage verbessern.

1.017 Trainer schulen die
*Kakaobäuerinnen
und -bauern*
des Farming Programs



ÜBER DEN KAKAO HINAUS

Um in den ländlichen Gemeinden auch jenseits der saisonbedingten Kakaoernte ein regelmäßiges Einkommen zu sichern, werden die Bäuerinnen und Bauern und ihre Familien zudem dabei unterstützt, alternative Einnahmequellen zu erschließen. Dazu gehören u. a. der Anbau von Gemüse und die Haltung und Zucht von Nutztieren und Bienen. Auch hierbei werden sie durch Schulungen, aber auch mit Startkapital gefördert.

Meilensteine unseres Farming Programs



2008

Mit Fokus auf die Rückverfolgbarkeit der Kakaobohnen und die Entwicklung der Gemeinden startet das Farming Program in Ghana.



2012

Die vier Elemente Rückverfolgbarkeit, Schulung, Unterstützung der Gemeinden und Verifizierung werden im Lindt & Sprüngli Farming Program manifestiert.



2013

Gründung der Lindt Cocoa Foundation.



2016

Die Lieferkette der Kakaobohnen aus Ghana ist zu 100 % rückverfolgbar und extern verifiziert.

2019

Eine Strategie gegen Entwaldung und für dynamische Agroforstsysteme entsteht.



2020

Etappensieg:

100 % der Kakaobohnen sind rückverfolgbar und extern verifiziert.



2022

Das Programm wird auf Kakaopulver ausgeweitet, der Anteil des nachhaltig beschafften Kakaos (Bohnen, Butter, Pulver und Schokoladenmasse) auf 67 % gesteigert.

2023

Sieben Herkunftsländer sind Teil des Farming Programs.



2025

Ziel: 2025 sollen alle Kakaoprodukte über Nachhaltigkeitsprogramme beschafft werden.



2022 wurden
27,6 Millionen CHF in die
Nachhaltigkeit
von Kakao investiert

IMMER AM PULS BLEIBEN

Das große Ziel ist es, eine verantwortungsvolle Beschaffung der Rohstoffe zu erreichen und dabei einen greifbaren, nachhaltigen und vor allem positiven Effekt in den Farming Program Ländern Dominikanische Republik, Ecuador, Elfenbeinküste, Ghana, Madagaskar, Papua-Neuguinea und Peru zu hinterlassen. Darum investiert das Lindt & Sprüngli Farming Program außerdem in die Infrastruktur der Gemeinden, in Trinkwasserbrunnen und in Schulen, um durch das erhöhte Angebot von Bildungseinrichtungen einen wichtigen Schritt gegen Kinderarbeit zu leisten. Um das Programm stets zu verbessern und an die aktuellen Bedürfnisse anzupassen, werden alle einzelnen Fortschritte kontinuierlich durch ein internes Überwachungssystem gemessen. Die gesamte Kakaobeschaffung und auch das Farming Program werden zudem von unabhängigen Expertinnen und Experten jährlich kontrolliert. Dieser neutrale Blick von außen ist wichtig, um voneinander zu lernen und das Ziel fest im Blick zu behalten.

Sind Sie schon Mitglied im MyLindt Bonus Club?

Als Mitglied in unserem Treueprogramm profitieren Sie von vielen exklusiven Vorteilen in Lindt Shops und dem Lindt Online-Shop – und das schon beim ersten Einkauf! Freuen Sie sich auf:



10 % Willkommenscoupon



5 € Treuecoupon für 50€ Einkaufswert



Geburtstagsgeschenk



exklusive Angebote & Preise für Mitglieder

Weitere Informationen zu den Vorteilen für Mitglieder finden Sie unter www.lindt.de/mylindt

Melden Sie sich jetzt an und sichern Sie sich Ihren 10 % Willkommenscoupon!

- Scannen Sie den QR-Code oder gehen Sie auf www.lindt.de/mylindt und klicken auf „JETZT ANMELDEN“.
- Geben Sie Ihre persönlichen Daten ein. Vergessen Sie nicht, sich zu unserem Newsletter anzumelden, wenn Sie über personalisierte Angebote und Rabatte, Produktneuheiten, Aktionen und Events informiert werden möchten.
- Die E-Mail mit Ihrem persönlichen 10% Willkommenscoupon wird sofort nach Abschluss der Registrierung versendet.
- Sie möchten den Willkommenscoupon erst zu einem späteren Zeitpunkt einlösen? Kein Problem! Der Coupon ist sechs Monate gültig.

Scannen & registrieren!



www.lindt.de/mylindt

Simply AMAZING

Johann Lafer präsentiert verführerische Osterrezepte mit feiner Lindt Schokolade. Entdecken Sie wundervolle Kreationen, die dennoch einfach nachzumachen sind, für genussvolle Momente allein, zu zweit oder mit der ganzen Familie.



Kleine Eistörtchen

von dreierlei Schokolade



REZEPTE VON JOHANN LAFER

Österliche Erdbeer- Stracciatella-Torte



Fotos: Jan C. Brettschneider; Styling: Christine Möhler

Ruckzuck- Schoko-Blätterteig-Hasen



So geht's



Johann Lafer zeigt weitere Rezepte und inspirierende Videos auf www.lindt.com im Bereich „Rezepte und Mehr“



Pistazien- Schokoladen-Tiramisu





Karotten-Schoko-Zugelhupfis



KLEINE EISTÖRTCHEN VON DREIERLEI SCHOKOLADE

 Zubereitungszeit
35 Minuten

 Gefrierzeit
4 Stunden

 Schwierigkeit
mittel

Zutaten für ca. 6 kleine Törtchen:

100 g Lindt Vollmilch · insgesamt 300 ml Sahne · 1 Ei · 2 EL Zucker · 100 g Lindt Weiße Tafel · 100 g Lindt EXCELLENCE 70% · 3 EL Himbeerpüree, selbst gemacht oder gekauft · nach Belieben gefriergetrocknete, gehackte Himbeeren zum Bestreuen · nach Belieben weiße Dekor Flocken zum Bestreuen

1. Vollmilch-Schokolade hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Von der Sahne 200 ml abmessen und steif schlagen. Das Ei mit 2 EL Wasser und Zucker in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad in etwa 5 Min. schaumig-warm aufschlagen. Die flüssige Schokolade zufügen und unterrühren. Dann die Schüssel vom Wasserbad nehmen und die geschlagene Sahne unterheben. Die Masse in 6 Silikon-Muffinmännchen füllen und für mindestens 4 Std. ins Gefrierfach stellen.

2. Inzwischen die restlichen 100 ml Sahne erhitzen. Die weiße Schokolade klein hacken, unter die heiße Sahne rühren und darin schmelzen. Mix abgedeckt im Kühlschrank vollständig durchkühlen.

3. Lindt EXCELLENCE 70% hacken und in einer kleinen Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die gefrorenen Schokoladenparfaits aus dem Gefrierfach nehmen, aus den Muffinmännchen drücken und etwa 2–3 cm tief in die flüssige EXCELLENCE Schokolade tauchen.

4. Den weißen Schoko-Sahne-Mix in ca. 5 Min. mit einem Handrührgerät cremig steif schlagen.



Das Himbeerpüree unterrühren und die Creme mit einem Löffel auf den Eistörtchen verteilen. Nach Belieben mit gehackten Himbeeren und/oder weißen Dekor Flocken bestreuen.

ÖSTERLICHE ERDBEER-STRACCIATELLA-TORTE

 Zubereitungszeit
60 Minuten

 Backzeit
20 Minuten

 Schwierigkeit
mittel

Zutaten für eine Torte mit ca. 15 cm Durchmesser (ergibt etwa 6 Portionen):

Für den Schokoladen-Biskuit:

200 g Mehl · 40 g Kakaopulver · 1 TL Natron · 1 TL Backpulver · 2 Eier (Größe M) · 200 g Zucker · 150 g Sonnenblumenöl

Außerdem: 250 ml Sahne · 1 Tüte Sahnesteif · 2 Tüten Vanillezucker · 200 g reife Erdbeeren plus 6–10 schöne kleine Erdbeeren zum Garnieren · 100 g Dekor Flocken Vollmilch · 1 Packung Lindt Knusper-Minis · Lindt GOLDHASE zum Verzieren

1. Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Mehl mit Kakao, Natron und Backpulver mischen. Eier mit Zucker

in einer Schüssel mit dem Handrührgerät in ca. 5 Min. schaumig schlagen. Dann zuerst nach und nach das Sonnenblumenöl unterrühren, anschließend die Mehl-Mischung abwechselnd mit 200 ml zimmerwarmem Wasser untermischen. Den recht flüssigen Teig gleichmäßig ca. 1 cm dick auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (ca. 30 x 35 cm) streichen und im heißen Ofen ca. 15–20 Min. backen.

2. Den fertig 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 etwa 14 cm Durchmesser ausstechen.

3. Die Sahne mit Vanillezucker und dem Sahnesteif steif schlagen. Erdbeeren waschen, putzen und klein würfeln. Erdbeerwürfelchen mit Schokoladenflocken unter die Hälfte der geschlagenen Sahne heben.

4. Schokoladen-Biskuitböden abwechselnd mit der Erdbeer-Schokoladen-Sahne zu einer Torte schichten. Dann die Torte mit der restlichen Schlagsahne rundum dünn bestreichen.



5. Knusper-Minis klein hacken und gleichmäßig an den Tortenrand drücken.

6. Die kleinen Erdbeeren putzen, waschen und halbieren. Die Hälften auf der Oberfläche am Rand entlang verteilen und den Lindt GOLDHASSEN in die Mitte setzen.



Schnelle Schoko-Eierlikör-Mousse mit versunkenen Lindt Eiern

TIPP: Für die GOLDHASEN-Schablone die Umrisse des GOLDHASEN auf dicke Pappe oder Karton aufmalen und ausschneiden. Noch einfacher als eine Schablone ist die Verwendung von handelsüblichen Hasen-Ausstechern aus Metall.

PISTAZIEN-SCHOKO-LADEN-TIRAMISU

- Zubereitungszeit **45 Minuten**
- Backzeit **2–3 Stunden**
- Schwierigkeit **leicht**

Zutaten für 6 Schnitten:
 Für die Creme: 3 Blatt Gelatine
 1 Tafel Lindt LINDOR Pistazie-Vollmilch
 2 Eier · 1 Prise Salz · 50 g Zucker
 250 g Mascarpone
 Außerdem: 12 Löffelbiskuits · 100 ml kalter kräftiger Espresso · 75 ml Mandellikör, z.B. Amaretto (wer auf Alkohol verzichten möchte, kann stattdessen 3–4 EL Mandelsirup verwenden) · 1–2 EL Kakao zum Bestreuen · 30 g fein gemahlene Pistazienkerne zum Bestreuen · nach Belieben essbare Zuckerblüten und kleine Lindt Eier zum Garnieren

1. Für die Creme Gelatine 5 Min. in kaltem Wasser einweichen. Schokolade klein hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen.

NOCH MEHR REZEPTE VON JOHANN LAFER

Weitere Kreationen von Johann Lafer finden Sie im Internet unter www.lindt.com im Bereich „Rezepte und Mehr“



Eier trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen – dabei den Zucker einrieseln lassen. Eigelb mit 1–2 EL Wasser in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad in ca. 5 Min. zu einem dicken warmen Schaum aufschlagen. Schüssel vom Wasserbad nehmen, dann zuerst die eingeweichte und ausgedrückte Gelatine unterrühren und im warmen Eigelbschaum auflösen, danach die flüssige Schokolade und den Mascarpone unterrühren. Zum Schluss den Eischnee behutsam unterheben.
2. Espresso mit Mandellikör oder der alkoholfreien Alternative mischen. Die Hälfte der Biskuits mit beiden Seiten kurz in den Espresso-Mix tauchen und nebeneinander in eine mit Folie ausgelegte entsprechend große Form legen. Darauf etwa die Hälfte der Schokoladencreme verteilen. Die restlichen Biskuits ebenfalls kurz in den Espresso-Mix tauchen und nebeneinander auf die Creme setzen. Übrige Schokoladencreme darauf verteilen. Tiramisu im Kühlschrank ca. 2 Std. kühl stellen.
3. Kurz vor dem Servieren das Tiramisu auf eine Servierplatte stürzen und zuerst mit Kakaopulver und danach mit gemahlene Pistazien bestreuen. Nach Belieben mit Zuckerblüten und Eiern garnieren.

KAROTTEN-SCHOKO-GUGELHUPFIS

- Zubereitungszeit **30 Minuten**
- Backzeit **20 Minuten**
- Schwierigkeit **leicht**

Zutaten für 12 kleine Gugelhupfis:
 Für die Gugelhupfis: 100 g Karotten (etwa 1 dicke Karotte) · 150 ml Milch · insgesamt 150 g Zucker · 1 Prise Salz · 100 g weiche Butter · 2 Eier · 100 g Lindt EXCELLENCE 70% · 200 g Mehl · 2 TL Backpulver
 Außerdem: 100 g Lindt Weiße Tafel · nach Belieben bunte Zuckerstreusel zum Bestreuen · Lindt Mini GOLDHASEN

1. Karotte schälen und fein raspeln. Die Milch mit der Hälfte des Zuckers und einer Prise Salz kurz aufkochen. Schokolade hacken, zur heißen Milch geben und darin schmelzen.

TIPPS VON Johann Lafer

Die Karotten sorgen in der Kombination mit der Schokolade nicht nur für einen interessanten Geschmack, sondern halten durch ihre Feuchtigkeit die Gugelhupfis auch über mehrere Tage schön saftig.

Die bunten Zuckerstreusel kann man auch wunderbar durch geröstete und gehackte Haselnüsse oder Mandeln ersetzen.

Den restlichen Zucker mit der weichen Butter und dem Ei cremig schlagen. Anschließend das Mehl und das Backpulver dazusieben und zusammen mit den fein geraspelten Karotten unterheben. Dann die Schokoladenmilch unterrühren.
2. Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig mithilfe eines Spritzbeutels in kleine gefettete Gugelhupfförmchen füllen und im heißen Ofen ca. 20 Min. auf der mittleren Schiene backen.
3. Die fertig gebackenen Gugelhupfis etwas auskühlen lassen, dann vorsichtig aus den Förmchen lösen. Weiße Schokolade hacken und schmelzen und mit einem kleinen Löffel auf den Gugelhupfis verteilen. Abschließend nach Belieben die Zuckerstreusel daraufstreuen und mit Lindt Mini GOLDHASEN garnieren.

SCHNELLE SCHOKO-EIERLIKÖR-MOUSSE

- Zubereitungszeit **25 Minuten**
- Schwierigkeit **leicht**

Zutaten für ca. 4 Portionen:
 ca. 300 g frisches reifes Obst wie Mango, Pfirsich, Beeren · 150 g Lindt EXCELLENCE 50% · 250 ml Sahne · 1 Ei · 2 EL Vanillezucker · 75 ml Eierlikör (als alkoholfreie Alternative eignet sich Vanillesauce) · nach Belieben kleine Lindt Eier und Lindt Hauchdünne Täfelchen zum Garnieren

1. Obst schälen und würfeln oder waschen und in Dessertgläser verteilen.
2. Schokolade klein hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Sahne steif schlagen.



Das Ei mit Vanillezucker in eine große Schüssel geben und über einem leicht köchelnden Wasserbad in ca. 5 Min. zu einem warmen Schaum aufschlagen. Nun die flüssige Schokolade unterrühren. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen, dann zunächst den Eierlikör oder die Vanillesauce und ca. 1/3 der Sahne unterrühren. Anschließend die restliche geschlagene Sahne behutsam unterheben.
3. Schoko-Eierlikör-Mousse mit einem großen Löffel auf das Obst in den Gläsern verteilen. Abschließend einige Lindt Mini Eier auf der Mousse verteilen und nach Belieben mit je einem Lindt Hauchdünne Täfelchen garnieren.

RUCKZUCK-SCHOKO-BLÄTTERTEIG-HASEN

- Zubereitungszeit **20 Minuten**
- Backzeit **15 Minuten**
- Schwierigkeit **leicht**

Zutaten für ca. 8–12 Hasen (je nach Größe):
 1 Rolle Blätterteig (275 g) aus dem Kühlregal · 150 g Lindt Brotaufstrich „Crème Noir“ · 1 Eigelb · 1–2 EL Milch · nach Belieben Puderzucker zum Bestäuben

1. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
2. Den Blätterteig auswickeln und zur Hälfte gleichmäßig dick mit der Schokoladencreme bestreichen. Die andere Hälfte des Teigs darüberklappen und leicht andrücken.
3. GOLDHASEN-Schablone (siehe Tipp oben neben dem Bild) auf den Teig legen und mit einem kleinen spitzen Messer vorsichtig Hasen ausschneiden.
4. Blätterteighasen auf das Backblech legen. Eigelb mit der Milch verquirlen. Hasen gleichmäßig damit bestreichen.
5. Blech in den Backofen geben und die Hasen ca. 12–15 Min. goldbraun backen.
6. Das Blech aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Anschließend die Hasen mit Puderzucker bestreuen.



Mit Lindt gewinnen

Schokolade ist ein Gefühl im Schokoladenmuseum in Köln

Hautnah erleben, wie Schokolade gemacht wird – das können Sie auch im Schokoladenmuseum in Köln. Lernen Sie Erfindungen für die moderne Schokoladenproduktion wie die Conche oder den Melangeur kennen und blicken Sie den Maitres Chocolatiers direkt bei der Arbeit über die Schulter. Neu ab Ostern 2024, das große Finale: Schokolade ist ein Gefühl. Reservieren Sie bereits jetzt Ihr Museumsticket auf schokoladenmuseum.de.

Lindt verlost 20 VIP-Führungen* durch das Schokoladenmuseum Köln für 2 Personen (Anreise- und 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. Teilnahmechluss: 31.05.2024. Viel Glück!

* Der Gewinn kann innerhalb von 3 Jahren eingelöst werden. 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.

FÜR SCHOKOLADENFANS

Entdecken Sie Hamburgs Schokoladenseite im **CHOCOVERSUM!** Erleben Sie die faszinierende Welt der Schokolade auf einer geführten Genusstour mit acht Erlebnisstationen, sechs Kostproben und der Kreation Ihrer eigenen Tafel Schokolade. Ein unvergessliches Erlebnis für große und kleine Schokoladenfans!

GEWINNEN SIE EIN EXKLUSIVES LINDT & MEISSEN PORZELLAN-SET



Zur limitierten Sonderauflage der **HOCHFEIN & MEISSEN Pralinés** im wunderschönen Geschenkpapier verlosen Lindt und die MEISSEN Porzellan-Manufaktur exklusive Sets in limitierter Auflage. Wegen des großen Erfolgs wird die Kooperation zwischen Lindt und der MEISSEN Porzellan-Manufaktur auch im zweiten Jahr fortgesetzt. Um am Gewinnspiel teilzunehmen, können Käufer der Lindt HOCHFEIN & MEISSEN Pralinés ihren Kassenbon auf der Gewinnspielseite www.lindt.de/meissen hochladen.

HAUPTPREIS:
10 x 1 Lindt & MEISSEN Porzellan-Set (im Wert von jeweils 479 Euro) inklusive einer 200-g-Schachtel Lindt HOCHFEIN & MEISSEN Pralinés



Mit Lindt gewinnen



Erlebnisreiche Stunden in Deutschlands größtem Freizeitpark!

Am 23. 3. 2024 startet der Europa-Park in Rust in die neue Saison. 95 Hektar Erlebnisfläche, 17 europäische Themenbereiche mit landestypischer Architektur, Kulinarik und Vegetation – ein Park der Superlative! Mit „Voltron Nevera powered by Rimac“ wartet 2024 eine Achterbahn-Neuheit mit unvergleichlichen Adrenalinkicks auf Gäste jeden Alters. Die Wasserwelt Rulantica lädt große und kleine Wasserratten mit Attraktionen im Außen- und Innenbereich zu echten Abenteuern ein. Abgerundet wird der Kurzurlaub durch eine kulinarische Reise für alle Sinne im futuristischen Gastronomie-Event-Konzept Eatrenalin. Nach erlebnisreichen Stunden bieten die sechs parkeigenen 4-Sterne (Superior) Hotels sowie das Camp Resort perfekte Übernachtungsmöglichkeiten für alle Ansprüche.

IMPRESSUM

CHOCOLADENSEITEN ISSN: 1618-4033 HERAUSGEBER Chocoladefabriken Lindt & Sprüngli GmbH, Süsterfeldstr. 130, 52072 Aachen, Tel. 0241/8881-0 GESCHÄFTSFÜHRER Michal Spiller (verantwortlich für den Inhalt) OBJEKTVERANTWORTLICHE Nadine Lindt OBJEKTLEITUNG Sascha Booker REDAKTIONSLEITUNG Jutta Kautny PROJEKTLEITUNG Brigitte Buhmann ART DIRECTION Sabine Krohberger, Dagmar Örtl MITARBEITER DIESER AUSGABE Sabine Amar, Claudia Götz, Nicole Grinzinger, Anja Hanke, Jens Leichsenring, Alexandra Neumaier, Jürgen Stoll, Maïke Zürcher VERLAG Chocoladenseiten ist eine Kooperation von move communications GmbH (Kistlerhofstr. 70, 81379 München, Tel. 089/452219-0, Leitung: Dr. Klaus Kitzmüller) und der Journal International The Home of Content GmbH (Ganghoferstr. 66f, 80339 München, Tel. 089/69 31 39 60, Leitung: Stefan Endrös) REPRODUKTION Media Diversified, München DRUCKEREI Tiefdruck Schwann-Bagel GmbH & Co. KG, Grunewaldstr. 59, 41066 Mönchengladbach

GEWINNSPIEL

Lindt verlost unter allen Teilnehmern des Gewinnspiels einen Erlebnisaufenthalt für vier Personen in einem Familienzimmer der sechs 4-Sterne (Superior) Erlebnis-hotels*. Zusätzlich gehören 2x4 Eintrittskarten (Kategorie „Erwachsene“) für den Europa-Park zum Gewinn, sodass beide Tage des Kurzurlaubs perfekt abgedeckt sind!

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 52095 Aachen. Teilnahmechluss ist der 31.05.2024. 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.

75
Jahre



*Mein kleiner
Glücksmoment.*
UNENDLICH ZARTSCHMELZEND.

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