

Chocoladen

DAS LINDT MAGAZIN FÜR GENIESSER

Seiten



JOHANN LAFERS WEIHNACHTS- REZEPTE

Kreative Schokoladenbäckerei
für die Festtage

LINDT EXCELLENCE DUNKLE MILCH CHOCOLADEN

Mehr Kakao, weniger süß
und verführerisch cremig

DIE NEUEN LINDT PRALINÉS

Von Edelbitter bis Marzipan



LINDT WEIHNACHTSMÄNNER GLAMOUR-EDITION

Die drei Neuen aus feiner Lindt Vollmilch-Chocolade

Lindt

SCHWEIZER MAÎTRE CHOCOLATIER
SEIT 1845

i INHALT L



24
Kleine Glücksmomente mit Lindor Kugeln als dunkle und helle Mischung

Freuen Sie sich auf:

- 4 Magazin**
Genießen Sie die Winter- und Weihnachtszeit mit Lindt Chocolate und viel Herz.
- 6 Vorfreude mit Lindt**
Das Warten auf Weihnachten versüßen die Maîtres Chocolatiers mit erlesenen Lindt Kreationen.
- 10 Weihnachten ganz gemütlich**
Festliche Dekorationen und feine Lindt Chocolate für Heiligabend mit der Familie
- 18 Entdecken Sie die neuen Lindt Pralinés**
Höchste Confiseriekunst: die neuen Lindt Pralinés von weiß bis edelbitter, von Nougat bis Marzipan
- 24 Kleine Glücksmomente mit Lindor**
Augenblicke puren Schokoladenglücks in Rot, Gold, Schwarz und Weiß
- 30 Neu bei Lindt: Excellence dunkle Milch Chocolate**
Lindt Milch-Chocolate mit besonders hohem Kakaoanteil, mehr Geschmack und weniger süß
- 34 HELLO New York**
Lindt HELLO entführt Sie nach Manhattan.
- 38 Nachhaltige Kakaobohnen**
Erfolgreiche Zwischenbilanz: das Lindt & Sprüngli Farming Program
- 40 Johann Lafers Weihnachtsbäckereien mit Wow-Effekt**
Das Beste zum Fest: erlesene Schokoladenbäckereien mit Lindt Excellence
- 48 Die ganze Welt von Lindt**
Aktionen und Ideen aus dem Hause Lindt & Sprüngli



Liebe Leserinnen und Leser!

Für Kinder ist Warten eine echte Geduldsprobe, vor allem an Weihnachten. Wann endlich kommt der Weihnachtsmann oder das Christkind? Wann dürfen die Geschenke ausgepackt werden? Dabei ist doch Vorfreude bekanntlich die schönste Freude. Vor allem, wenn man es sich beim Warten gemütlich macht: mit köstlich gefüllten Adventskalendern, einem bunten Teller mit Nüssen, Lindt Weihnachtsmännern und Lindor Kugeln oder auch einer Tasse Tee und der zartcremigen Weihnachts-Chocolate von Lindt (ab S. 6). Wie Sie Ihr Zuhause festlich, mit viel Charme und feinen Lindt Köstlichkeiten dekorieren können, entdecken Sie auch in unserer großen Dekostrecke mit der ganzen Familie (ab S. 10). Ab Seite 40 hat Johann Lafer neue Rezepte für Sie kreiert – mit großem Ideenreichtum und der edelbitteren Chocolate von Lindt Excellence. „Weihnachtsbäckereien mit Wow-Effekt“, nennt er sie. Lassen Sie sich überraschen! Apropos Lindt Excellence: Ab Seite 30 stellen Ihnen die Maîtres Chocolatiers die erste dunkle Milch-Chocolate von Lindt vor – mit 45 %, 55 % und 65 % Kakaoanteil. Die drei Rezepturen von Lindt Excellence vereinen das Beste der Kakaobohne mit dem beliebten milchig-cremigen Geschmack und sind weniger süß. Unbedingt probieren! Die ganze Erfahrung der Maîtres Chocolatiers zeigt sich auch in neun neuen Lindt Pralinés (ab S. 18). Von weiß bis dunkel, Nougat bis Marzipan – Vielfalt aus dem Hause Lindt für wahre Genießer.

Ich wünsche Ihnen frohe Weihnachten, Ihr

Adalbert Lechner

DR. ADALBERT LECHNER
Geschäftsführer Lindt & Sprüngli Deutschland



Titelfoto: Krentz Photography, Styling: Anne Beckwilim



GEMÜTLICHKEIT ZUM VERSCHENKEN

Wenn es im Winter draußen dunkel und kalt ist, will man es drinnen heimelig haben. Hygge nennt man das in Dänemark, was so viel heißt wie Wohlbefinden oder Gemütlichkeit. Hygge ist ein Lebensgefühl, zu dem bequeme Kleidung genauso gehört wie Kerzenlicht, kuschelige Decken und alles, was warm ums Herz macht. Da darf natürlich auch cremige Lindt Chocolate nicht fehlen. Deshalb haben die Mâtres Chocolatiers von Lindt weihnachtliche Pralinés im zauberhaften Hygge-Stil verpackt. Wer's knackig und schokoladig mag, greift zum „Frohe Weihnachten“-Beutel mit karamellisierten Haselnüssen in Gianduja-Milch-Chocolade und Vollmilch-Chocolade. Dank ihrer wundervollen Verpackungen mit rotem Herz eignen sich diese Weihnachtsgenüsse auch bestens als Geschenk.



FROHE WEIHNACHTEN MIT LINDT

Von Herzen den Winter genießen, die Vorfreude des Advents, die Feierlichkeiten der Weihnachtszeit und jeden Moment, der uns bewusst macht, wie schön das Leben sein kann!



Die große Lindt Teddy-Überraschung

Jeden Tag bis Heiligabend ein Türchen öffnen – ach, wie schön ist Advent für Kinder. Vor allem mit dem großen Lindt Teddy-Adventskalender, bei dem hinter jedem Türchen ein Mini Lindt Teddy, ein Lindt Schneemann oder eine unendlich zartschmelzende Lindor Kugel wartet. Eine besondere Überraschung hält dann der 24. Dezember für die neugierigen Genießer bereit: einen großen Lindt Teddy mit 100 Gramm feiner Lindt Vollmilch-Chocolade. Diese Überraschung wird gelingen!



Die erste Edelbitter-Mousse-Rezeptur mit Alkohol: knackige Lindt Chocolate mit 70% Kakao, gefüllt mit einer saftigen Pflaume-Rum-Creme und einer feinen Edelbitter-Mousse. So kann der Winter kommen!

LINDT MIT HERZ



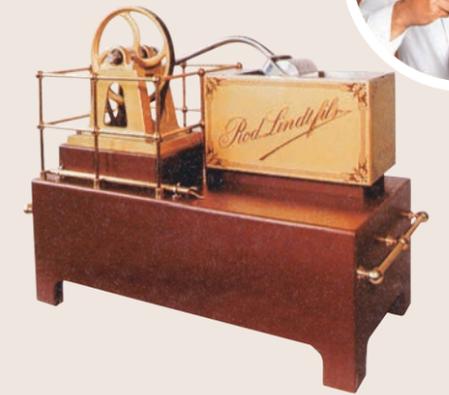
Weltweit benötigen Kinder unsere Fürsorge und Hilfe. Lindt & Sprüngli unterstützt deshalb die Organisation BILD hilft e.V. „Ein Herz für Kinder“. Und jeder Lindt Teddy-Genießer tut das auch, denn mit jedem Kauf eines Lindt Teddys 100 g geht eine Spende an die Hilfsorganisation*. Letztes Jahr konnte Lindt & Sprüngli 100.000 Euro an den 1978 von Axel Springer und BILD ins Leben gerufenen Verein überweisen, der dafür bekannt ist, dass jeder gespendete Cent unmittelbar in Hilfsprojekte fließt. So initiiert und finanziert die Organisation hierzulande u. a. Projekte in Kinderkliniken, Kindergärten, Suppenküchen und Schulen. Auch die Wiederaufbauhilfe in Kriegs- und Katastrophengebieten rund um den Globus gehört zu den Aufgaben der Hilfsorganisation. Helfen kann so einfach sein, mit dem Lindt Teddy.

Fotos: stockfood (1), iStock (1), iStock (1), iStock (1)

* Lindt spendet je 50 Cent für die ersten 200.000 verkauften Lindt 100-g-Teddys. Die Gesamtsumme ist auf maximal 100.000 Euro begrenzt.



NACHGEFRAGT



Was bewirkt eigentlich das Conchieren von Schokolade?

Dass Schokolade heute cremig und mild ist, liegt in erster Linie an der Conche, einer der wesentlichen Erfindungen in der Schokoladenproduktion. Ohne sie wäre Schokolade heute noch bitter.

Erfunden wurde die Conche 1879 von Rodolphe Lindt. Damals sah sie so aus wie auf unserem Foto oben. Die Technik wurde im Laufe der Jahre modernisiert und weiterentwickelt, doch das Prinzip und der Effekt sind geblieben. Der Prozess des Conchierens sorgt dafür, dass sich die festen und flüssigen Bestandteile immer besser miteinander verbinden. Jedes Teilchen des auf wenige Tausendstel Millimeter vermahlenden Kakaos wird mit Kakaobutter umhüllt. Dadurch entsteht der legendäre Schmelz unserer Lindt Chocolate.

Gleichzeitig hilft das Conchieren den Kakaoaromen, sich zu entfalten und harmonisch in der Schokolade zu verteilen. Dabei entweichen auch unerwünschte Bitterstoffe des Kakaos. Nach dem Conchieren ist Lindt Chocolate so, wie wir sie kennen und lieben: sehr zartschmelzend und cremig. Ein echter Fortschritt, denn jeder weiß, welcher großer Genuss es ist, wenn Schokolade zart auf der Zunge zergeht und lange ihre Aromen entfalten kann.

Vorfreude mit Lindt *ist die schönste Freude!*

Warten auf Weihnachten fällt schwer, denken Sie? Ganz und gar nicht, meinen die Maitres Chocolatiers und versüßen uns den Advent mit unendlich zartschmelzenden Lindor Kugeln, Lindt Weihnachtsmännern und anderen feinen Schokoladen-Kreationen

Wissen Sie noch ...

Wenn Anfang Dezember in vielen Familien wieder ein bunter Teller auf dem Tisch steht, erwachen die Erinnerungen. Herrlich, was sich da alles Feines versammelt hat: Lindor Kugeln und Lindt Weihnachtsmännern, kleine Lindt Teddys, Blätterkrokant sowie köstlich gefüllte Nuss- und Cresta-Kugeln.



Genießerstunden

Ein Hauch von Zimt und Koriander vereint in zarter Lindt Vollmilch-Chocolade – so verführerisch ist der Advent von Lindt. Ob als Tafel oder Sticks: Cremig gefüllt verzaubert die klassische Lindt Weihnachts-Chocolade die Sinne. Wer's nussig mag, greift zu den Lindt Weihnachts-Mandeln.





Besinnliche Momente

Adventssonntage gehören der Familie: Zusammensitzen, Tee, Kaffee oder Punsch trinken, feine Lindt Chocolate genießen und gemeinsam in die flackernden Kerzen schauen, ist eine der wundervollen Traditionen der Vorweihnachtszeit. Dieser kreative Adventskranz aus Moos, Sukkulente und Zapfen, verziert mit unendlich zartschmelzendem Lindor- und Nougat-Baumbehang sowie zwei Lindt Weihnachtsmännern lädt zudem zum gemeinsamen Genießen ein.

Fotos: Krenz Photography, Styling: Dorothee Krauthausen

Das Warten versüßen

Eigentlich kann es Kindern gar nicht schnell genug gehen, bis Weihnachten da ist. Beim Warten hilft traditionell ein Adventskalender. Wie schön, wenn er ganz individuell gestaltet wird, so wie dieser mit 24 kleinen Geschenken und lustigen Lindt Mini Figuren wie Lindt Teddys, Schneemännern, Engeln und kleinen Weihnachtsfreunden. Dazu kommen die feinen Mini Alpenvollmilch Kugeln und Doppelmilch Schneebällchen zum Naschen. Da dürfte der Advent ruhig ein bisschen länger dauern ...



Weihnachten ganz gemütlich

Voller Wärme und Liebe sollen die Weihnachtstage werden. Kerzenschein und der Duft von Tannenzweigen gehören dazu, ebenso wie selbst gebackene Plätzchen und der Lindt Weihnachtsmann. Ein Fest im Hygge-Stil mit feinsten Chocolade von Lindt



1. FROHES FEST!

Die Weihnachtstafel ist gedeckt, daneben glitzert der Baum, und die ganze Familie freut sich auf den Heiligen Abend. Die Zeit bis dahin verkürzen drei Lindt Weihnachtsmänner im Glamour-Stil, feiner Nougat-Baumbehang und Goldstücke Kugeln.



Das Jahr neigt sich dem Ende entgegen und alle freuen sich auf Weihnachten. Endlich Zeit, um in Ruhe beisammensitzend und es sich gemütlich zu machen. „Hygge“ nennen das die Dänen und beschreiben damit eine Lebenseinstellung. Gemeint ist das Gefühl, das uns an Weihnachten ganz automatisch erfasst: Wir wollen durchschnaufen, einmal nicht an unsere Pflichten denken, sondern uns zurücklehnen, Zeit mit der Familie und Freunden verbringen und viele kleine Köstlichkeiten genießen. Gönnen wir uns doch ein paar edle Lindt Frohe Weihnachten Pralinés im

winterlich-skandinavischen Hygge-Design. Oder wir schaffen uns besondere Glücksmomente mit ein paar Lindor Kugeln. Zum Genuss edler Lindt Chocolate gehört auch eine gemütliche Umgebung. Zum Hygge-Gefühl passen helle, sanfte Farben, weiche Kissen, ein gemütlicher Sessel, warmes Kerzenschein, etwas frisches Grün und der ein oder andere Lindt Weihnachtsmann. Viel braucht es nicht, um das Zuhause weihnachtlich gemütlich zu gestalten. Und vergessen Sie nicht: Oft sind es die einfachen Dinge, die besondere Freude bereiten – solange sie nur von bester Qualität sind.



2. MIT LIEBE ZUM FEST

So wie die Dänen es schaffen, mit Hygge ein Stück Gemütlichkeit in den Alltag zu integrieren, bringt der Lindt Teddy in seinem neuen grünen Pullover viel Freude für Groß und Klein in die Familie.

3. SÜSSER EMPFANG

Dieser Türkranz am goldenen Band vereint frische grüne Zweige und das leuchtende Rot des Lindor Baumbehangs sowie des Lindt Weihnachtsmanns. Ein herzliches Willkommen für Gäste und Naschkatzen. @

Mit Lindt:
Ein frohes Weihnachtsfest
für alle!



4. BASTELN MIT LINDT

So wird jeder Weihnachtsbaum, jedes Geschenk und jeder gedeckte Tisch zum individuellen Hingucker: Aus Lindor Baumbehang und echten Holzperlen zaubern Sie ganz einfach wundervolle weihnachtliche Dekorationen. @



5. GLITZERNDE WEIHNACHTEN

In diesem mit Pailletten besetzten Nikolausstiefel fühlt sich der Lindt Glamour Weihnachtsmann wie zu Hause. Lindt Blätterkrokant-, Cresta- und Bratapfel-Kugeln funkeln mit dem edlen, silbern glitzernden Mantel des Weihnachtsmanns um die Wette. So wird der Stiefel zum Fest für Liebhaber feiner Lindt Chocolate. @





6

6. GEMEINSAME ZEIT

Die schönsten Kindheitserinnerungen an die Weihnachtszeit verbinden die meisten von uns mit der gemeinsamen Zeit mit unseren Eltern und Großeltern, Tanten und Onkeln, Cousins und Cousinen. Natürlich darf heute der Lindt Weihnachtsmann nicht fehlen – an Weihnachten gehört der ja auch irgendwie zur Familie.

7. EINFACH ENTZÜCKEND

Es kann so leicht sein, ein Geschenk zu etwas ganz Besonderem zu machen. Mit einem Lindt Mini Weihnachtsmann erhält eine Geschenkverpackung ein schokoladiges Extra und einen echten Hingucker, den man auch noch farblich passend zum Geschenkpapier wählen und mit dem Namen des Beschenkten beschriften kann.

8. NUR FÜR DICH!

Der Name auf der Tasse zeigt es: Sie ist liebevoll nur für dich gemacht, Opi! Das fröhliche Design der selbst bemalten Tasse bringt die süßen Weihnachtsköstlichkeiten von Lindt wie Blätterkrokant, Bratapfel-, Nougat- und Cresta-Kugeln noch besser zur Geltung. Ein tolles Geschenk, das nicht nur die Großeltern, sondern auch andere Lieblingsemenschen erfreuen wird.



7



9



8

9. FÜR GANZ LIEBE GÄSTE

Dieser Tischschmuck zeigt Ihren Gästen, dass sie wirklich willkommen sind. Stilvoll arrangiert, mit Kerzen und Liebe, Lindt Kugeln und Lindt Weihnachtsmann dekoriert – hier ist Weihnachten ein Fest für die Sinne.

10. BALD IST WEIHNACHTEN

Dieser fröhliche Lindt Weihnachtskalender hält jeden Tag eine Überraschung aus feinsten Lindt Schokolade bereit. So macht die Vorweihnachtszeit allen kleinen und großen Kindern noch mehr Spaß.



11. DEIN IST MEIN GANZES HERZ

Weihnachten ist das Fest der Liebe und der Besinnung. Überraschen Sie Ihren Liebsten oder Ihre Liebste doch einmal mit den Frohe Weihnachten Pralinés von Lindt, mit einem roten Herzen und einer erlesenen Auswahl weihnachtlicher Pralinés. So zeigen Sie Ihre Zuneigung und Wertschätzung.

Bastelanleitungen online

Viele der stimmungsvollen Dekorationen auf diesen Lindt Chocladenseiten sind mit @ markiert. Zu diesen Bastelideen finden Sie ausführliche Anleitungen im Internet: www.lindt.com.



12. STILVOLLES STELLDICHEIN

Wenn der Lindt Weihnachtsmann durch den Schornstein rutscht, die Lindt Schneemänner aus feiner Lindt Vollmilch-Chokolade ihm dabei zuschauen und die Doppelmilch-Schneebällchen zum Naschen einladen, dann ist Weihnachten nah! Die beleuchtbare weihnachtlich-winterliche Deko ist übrigens ganz leicht nachzubasteln. @

Feinste
Lindt Schokolade
 macht Weihnachten
 zum Fest



Fotos: Krentz Photography, Styling: Anne Beckwilm



HÖCHSTE KUNST DER CONFISERIE

Neue Meisterwerke der Lindt Pralinés

All ihr Können, ihre Sorgfalt, ihre Leidenschaft und natürlich nur die besten Zutaten stecken die Maîtres Chocolatiers von Lindt in ihre Pralinés. Jetzt haben sie ihre Schokoladen-Meisterwerke um einige raffinierte, neue Rezepturen erweitert.

Feinster Genuss
für hohe Ansprüche



Zarte Schokolade
Umhüllt von feinsten Lindt Chocolate, verbergen Lindt Pralinés verführerische Füllungen.

Fast traut man sich nicht hineinzubeißen, so raffiniert und kunstvoll sehen die Lindt Pralinés aus. Doch sie nur zu betrachten, wäre wirklich schade, schließlich glänzen sie auch mit ihren inneren Werten: Von zartschmelzenden Nuss-Nougat-Kompositionen mit cremiger Textur und feinem Geschmack gerösteter Haselnüsse über aromatische Marzipanfüllungen bis zu edlen Trüffel-spezialitäten ist für jeden Genießer etwas dabei.

LEIDENSCHAFT TRIFFT SORGFALT

Lindt Pralinés sind in vielerlei Hinsicht wahre Schokoladenmeisterwerke. Die Kunst der Herstellung geben die Maîtres Chocolatiers von Lindt von Generation zu Generation weiter. Dazu kommt eine große Portion Leidenschaft und natürlich auch eine beeindruckende handwerkliche Sorgfalt, denn in den kleinen Gaumenfreuden steckt bis heute viel Handarbeit. Und obwohl dieser besondere Genuss bereits so viele Rezepturen und Formen hat, reizt es die Maîtres Chocolatiers immer wieder, neue Kreationen hervorzubringen. Nur die besten schaffen es schließlich in die edlen Pralinés-Mischungen von Lindt. Das alles sorgt dafür, dass Lindt Pralinés zum Edelsten gehören, was das Haus Lindt & Sprüngli zu bieten hat. Höchste Confitierkunst, die man zu besonderen Anlässen seinen Gästen anbietet, und zugleich ein wundervolles Geschenk, das dem Beschenkten eine liebevolle Wertschätzung entgegenbringt.

Lindt Pralinés „Für Kenner“

Liebhaber unterschiedlicher Pralinés finden in den „Für Kenner“-Mischungen die beliebtesten Rezepturen vereint – mit bis zu 10 Variationen pro Packung. Dunkle Köstlichkeiten kombiniert Pralinés Noirs, helle und cremige Pralinés Hell & Zart. Viele Genießer freuen sich auf Pralinés Nougat und Pralinés Marzipan. Klassiker vereint die Auswahl Pralinés Classic.

In Lindt Pralinés stecken die ganze Erfahrung und Sorgfalt der Maîtres Chocolatiers von Lindt – und bis heute viel Handarbeit.



DIE KLASSISCHE VIELFALT

Sich nach dem Öffnen einer Lindt Pralinés-Schachtel für eines der Meisterstücke zu entscheiden, ist gar nicht so einfach. Wie wäre es mit dem Macchiato-Stern: Doppelt gefüllt mit herb-aromatischer Mocca-Mandel-Creme und milder weißer Chocolate in einem Mantel aus feinsten Lindt Milch-Chocolade, ist dieses Praliné eine kleine Sternstunde für Gourmets. Doch die Konkurrenz ist groß: Auch das Nuss-Becherli gehört mit seiner frisch gerösteten ganzen Haselnuss, der zartschmelzenden Praliné-Creme, dem Tupper aus dunkler Chocolate und der Umhüllung aus feiner Milch-Chocolade zu den Favoriten vieler Genießer. Vielleicht fällt die Wahl aber auch auf eines der Schicht-Nougat-Pralinés, die ihre Vorzüge offen zur Schau stellen? Das Haselnuss-Nougat-Praliné vereint beispielsweise aromatisches Haselnuss-Nougat, verfeinert mit frisch gerösteten Haselnussstückchen und feinem weißem Mandel-Nougat – eine unwiderstehliche Komposition.

NEUZUGÄNGE, DIE VON HERZEN KOMMEN

Wer meint, seine Favoriten gefunden zu haben, sollte einmal die neuen Kreationen versuchen. Schließlich sind die Maîtres Chocolatiers von Lindt dafür berühmt, Schokoladengenießer mit raffinierten Neukreationen und edlen Variationen zu überraschen. Dass diese Leidenschaft von Herzen kommt, sieht man



Ein Herz für
edle Lindt Kreationen

Cœur au Caramel
Zarte weiße Lindt Chocolate umhüllt eine feine Trüffel-füllung, verfeinert mit knusprigen Caramelstückchen.

Die neuen Lindt Pralinés



Nougat-Waffelherz

Exquisite Komposition aus einer zarten Nougatfüllung und knusprigem Waffelcrunch, umhüllt von feinsten Vollmilch-Chocolade.



Coeur au Caramel

Feinste Trüffel-Füllung, verfeinert mit knusprigen Caramelstückchen, umhüllt von zarter weißer Chocolade.



Krokant au Chocolat

Knuspriger Haselnuss-Krokant in einer vollmundig-herben Chocoladencreme, umhüllt von feinherber Chocolade.



Framboise Noire

Intensiv fruchtiges Himbeer-Caramel auf zartschmelzender Chocoladencreme, umhüllt von feiner Edelbitter-Chocolade.



Helles Mandelnougat

Eine einmalige Komposition aus zartem Mandelnougat und feiner Gianduja-Milch-Chocolade.



Truffe Noire

Feine Moussefüllung, kombiniert mit intensiver Chocoladencreme und fruchtiger Pflaumennote, umhüllt von Edelbitter-Chocolade und liebevoll dekoriert mit Cacaonibs.



Helles Marzipanherz

Eine edle Komposition aus dunklem Marzipan mit Kakao, umhüllt von zarter weißer Chocolade, liebevoll verziert.



Dunkles Marzipanherz

Eine edle Marzipan-Komposition, umhüllt von feinsten dunkler Milch-Chocolade, liebevoll verziert.



Nuss-Nougat

Eine traumhafte Komposition aus feinstem Nougat und frisch gerösteten Haselnussstückchen.

den Meisterstücken an, teils sogar wörtlich: Gleich vier der neuen Pralinés erfreuen mit einer eleganten Herzform. Das Marzipanherz lockt in zwei Varianten: Beim hellen Marzipanherz umhüllt zarte weiße Lindt Chocolade die dunkle Marzipanfüllung mit Kakao. Das dunkle Marzipanherz erfreut mit seiner Hülle aus feinsten dunkler Lindt Milch-Chocolade alle Liebhaber feinherber Genüsse. Vielleicht dürfen es aber auch die beiden anderen Herzensangelegenheiten aus der Meisterwerkstatt der Maîtres Chocolatiers von Lindt sein: das Nougat-Waffelherz mit seiner köstlich-zarten Nougat-Füllung, kombiniert mit knusprigem Waffelcrunch und umhüllt von feinsten Vollmilch-Chocolade, oder das Coeur au Caramel mit edler Trüffel-Füllung, verfeinert mit knusprigen Caramelstückchen und einer Hülle aus zarter weißer Lindt Chocolade, das insbesondere Liebhaber heller Chocolade begeistern wird.

RAFFINIERT UND VERFÜHRERISCH

Insgesamt neun neue Lindt Pralinés-Kreationen warten darauf, entdeckt zu werden. So dürfen sich Nougat-Fans auf zwei

raffinierte Variationen freuen: Das helle Mandelnougat in der bronzeschimmernden Spitztüte verführt mit zwei Schichten aus zartem, weißem Mandelnougat und feiner Gianduja-Milch-Chocolade. Die goldene Verpackung mit weißer Banderole des Nuss-Nougat-Klassikers veredelt die traumhafte Komposition aus feinstem Nougat mit frisch gerösteten Haselnussstückchen.

Ganz neu sind auch zwei Kompositionen, welche die Vorzüge dunkler Schokolade eindrucksvoll in Szene setzen: In der Framboise Noire geht sie eine traumhafte Liaison mit fruchtigem Himbeer-Caramel und zartschmelzender Chocoladencreme ein, bei Truffe Noire staunen wir über eine feine Moussefüllung, kombiniert mit intensiver Chocoladencreme im feinherben Chocoladen-Becherli, gekrönt von einem Tupfen weißer Lindt Chocolade und liebevoll dekoriert mit Cacaonibs. Abgerundet wird die kulinarische Entdeckungsreise mit dem Krokant au Chocolat-Praliné, dessen kunstvolle asymmetrische Form nur von seinem Inhalt übertroffen wird: knusprigem Haselnuss-Krokant in vollmundiger herber Chocoladencreme von Lindt.

Kleine Kunstwerke mit liebevollen Details



Truffe Noire

Feinherbes Chocoladen-Becherli, gefüllt mit einer feinen Mousse, dekoriert mit Cacaonibs und gekrönt mit einem Tupfer weißer Lindt Chocolade

HAND IN HAND

Doch egal, ob es sich um eine der bewährten Köstlichkeiten oder eine der neuen Delikatessen handelt – sie alle müssen höchsten Anforderungen entsprechen: von den Zutaten, die von erlesener Qualität sind, über die liebevolle und kunstvolle Verarbeitung bis zur eleganten und luxuriös verzierten Verpackung. Einzigartig macht Lindt Pralinés auch die Tatsache, dass für ihre Herstellung noch echte Handarbeit nötig ist. So wird zum Beispiel jedem Walnuss-Marzipan-Praliné eine handverlesene Walnuss-Hälfte als krönende Verzierung einzeln per Hand aufgelegt, und auch jedes Pistazien-Praliné wird mit einer handverlesenen Pistazie sorgsam händisch gekrönt. Für viele der aufwendigen Details und Verzierungen sind im wahrsten Sinne des Wortes das Fingerspitzengefühl und die ruhige Hand der Maîtres Chocolatiers von Lindt nötig. Jede Menge Erfahrung und handwerkliches Geschick verlangt auch das beliebte Schicht-Nougat, bei dem Schicht für Schicht einzeln von Hand aufgetragen wird. Und selbst die Schleife um die Hochfein-Verpackung wird noch von Hand gebunden,

damit sie von den Pralinenliebhabern auch leicht wieder geöffnet werden kann. Am Ende ist es die Liebe zum Detail, die den feinen, aber entscheidenden Unterschied ausmacht und der die Lindt Pralinés ihren erstklassigen Ruf verdanken.

FÜR JEDEN DIE PASSENDE MISCHUNG

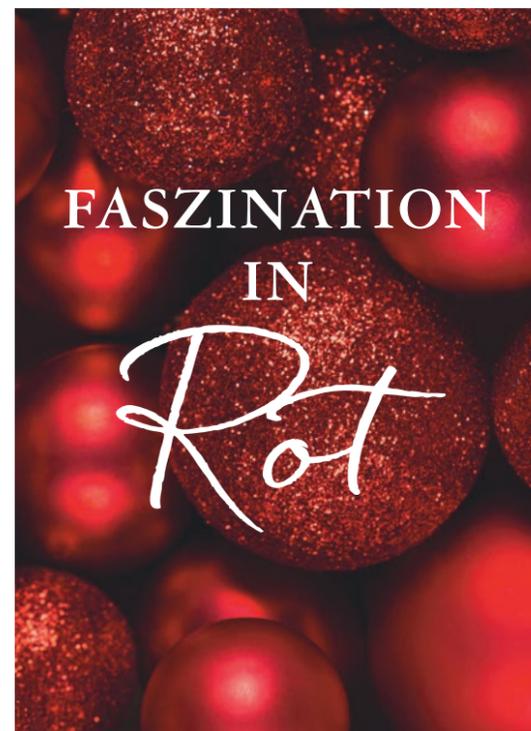
Kenner machen die Maîtres Chocolatiers nicht nur mit ihrer Vielfalt an köstlichen Pralinés glücklich, sondern auch mit ausgesuchten Spezialitätenpackungen. So findet hier jeder genau das, was er am liebsten mag. Für Liebhaber dunkler Pralinés haben die Maîtres Chocolatiers die Mischung Pralinés Noirs zusammengestellt. Wer helle Schokolade liebt, greift hingegen zu den Pralinés Hell & Zart. Für Nougat- und Marzipan-Fans gibt es je eine 200-Gramm-Packung Pralinés Nougat und Pralinés Marzipan. Natürlich dürfen auch die beliebtesten Klassiker nicht fehlen. Die Lindt Pralinés Classic mit einer feinen Auswahl gibt es in zwei Verpackungsgrößen. Nur die Besten vereint zudem und ganz traditionell Lindt Hochfein – Lindts feinste Pralinés für hochfeine Momente.

Lindor – *mein kleiner Glücksmoment*

Unendlich zartschmelzend, intensiv schokoladig, edelbitter oder leicht und beschwingt: Lindor schenkt uns in all seinen Facetten Momente puren Schokoladenglücks.



Verführung und Leidenschaft – keine andere Farbe drückt dies besser aus als feuriges Rot. Zugleich ist es ein klares Bekenntnis zum Genuss, strahlt Wärme und Hingabe aus. In der Mode ist Rot ein Statement, sinnlich und mutig zugleich. So kleidet sich auch Lindor Milch in leidenschaftliches Rot: betörend schokoladig, verführerisch gut und unendlich zartschmelzend.



Oft sind es die kleinen Dinge, die uns einen Moment des Glücks schenken – ein Lächeln morgens im Bus, eine Blume des Kollegen als Dankeschön für die Hilfe oder der Genuss einer unendlich zartschmelzenden Lindor Kugel. Das Schöne an einer Lindor Kugel ist, dass wir uns mit ihr eine kurze Auszeit im Alltag gönnen und damit einen kleinen Glücksmoment zaubern können. Ob im Büro oder zu Hause, ob allein oder mit Freunden, Kollegen oder der Familie – mit Lindor lassen wir den Alltag für einen unendlich zartschmelzenden Glücksmoment hinter uns. Jeder Lindor Genießer hat dabei seine ganz eigenen Vorlieben. Die rote Lindor Kugel Milch ist eine harmonische Verführung der Sinne, ausgewogen schokoladig und unendlich zartschmelzend. Ebenso die weiße Lindor Kugel mit ihrer milden, lieblichen Aromatik. Oder die dunklen Sorten Lindor mit 60 % Kakao und Lindor Extra Dunkel mit 70 % Kakao. Ihr besonders hoher Kakaoanteil macht die beiden dunklen Lindor Kugeln zu einem extra feinerb-schokoladigen Genuss.



Lindor Kugeln für jeden Geschmack

Den unendlich zartschmelzenden Genuss von Lindor gibt es in großer Vielfalt. Wie wäre es mit der hellen Mischung mit Lindor Kugeln Weiß, Stracciatella und Cappuccino oder der intensiven dunklen Mischung mit Lindor Kugeln Feinherb 45%, Dunkel 60% und Extra Dunkel 70%? Wer sich nicht entscheiden kann, greift zum goldenen Mischbeutel mit unterschiedlichen Rezepturen.



Lindor Milch

Lindor Milch Kugeln verwöhnen den Gaumen mit einer Hülle aus feiner Lindt Vollmilch-Chocolade und einer unendlich zartschmelzenden Füllung. Eine Kombination, die Genießern eine Auszeit vom Alltag schenkt.

DIE GROSSE VIELFALT AN GLÜCKSMOMENTEN

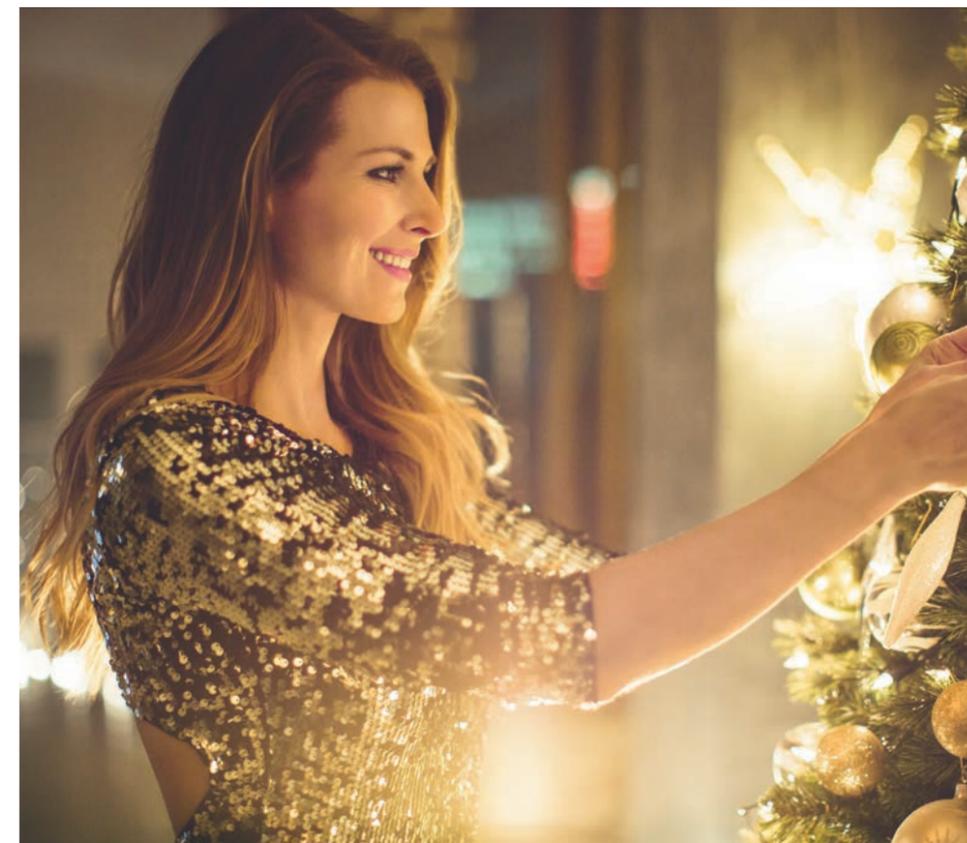
Wer Lindor gerne gemeinsam genießt oder Abwechslung liebt, bekommt mit den goldenen Mischpackungen Glücksmomente zum Teilen. Neben den Klassikern Milch, weiße Schokolade und feinherbe Schokolade haben die Maitres Chocolatiers von Lindt aber noch viele weitere Sorten kreiert. Probieren Sie doch einmal Lindor Pistazie mit einer Hülle aus feiner Lindt Milch-Chocolade und einer unendlich zartschmelzenden, mild-nussigen Füllung! Vielfältige Glücksmomente versprechen die neuen Lindor Mischbeutel. Der Lindor Vollmilch Mix vereint unterschiedliche Lindor Rezepturen, umhüllt von zarter Lindt Vollmilch-Chocolade. Liebhaber dunkler Lindt Chocolate kommen mit der neuen dunklen Mischung mit Lindor Feinherb 45%, Dunkel 60% und Extra Dunkel 70% auf ihre Kosten. Wer's cremig und hell liebt, findet in der hellen Mischung Lindor Weiß, Stracciatella und Cappuccino.

GENUSS IM DUETT

Liebhaber von Lindor zelebrieren ihren schokoladigen Glücksmoment und gönnen sich zu einer Lindor Kugel ihrer Wahl gerne einen Kaffee oder Tee. So wird aus einer 5-Minuten-Pause eine kleine Flucht aus dem Alltag. Solch ein persönlicher Genussmoment ist zum Beispiel eine frisch gebrühte Tasse Bohnenkaffee mit einer Lindor Kugel Milch. Vollmundiger Kaffee und unendlich zartschmelzende Lindt Chocolate betören im Duett nicht nur den Gaumen, sie umgarnen die Sinne. Solch ein genussvolles Aromenpaar ist auch eine Lindor Kugel Extra Dunkel 70% mit einem starken Espresso. Eine Lindor Kugel Weiß geht hingegen mit einer Latte macchiato eine verführerische Melange ein. Doch egal, für welches Duett Sie sich entscheiden: Wenn der kühle Schmelz von unendlich zartschmelzender Schokolade auf frisch gebrühten Kaffee trifft, dann schlagen Genießerherzen höher.



Die pure Pracht, dafür steht die Farbe Gold. Kaiser und Könige umgaben sich damit. Seitdem gilt die Farbe Gold als vornehm, edel und festlich. Das Material ist wertvoll und zeitlos, ob in der Einrichtung oder beim Abendkleid. Kein Wunder, dass die Maitres Chocolatiers ihre Lindor Mischungen zum Anbieten in wertvolles Gold gehüllt haben – eine Wertschätzung für Beschenkte.



Fotos: Krentz Photography, Styling: Dorothee Krauthausen; iStock, Getty Images, Wolfgang Scharndt (1), Roland Krieg/living4media, Hero Images/Getty

GEGENSÄTZLICHES IN Schwarz & Weiß



Gegensätze ziehen sich an – so wie Schwarz und Weiß. Während das strahlende Weiß leicht und licht wirkt, gilt Schwarz als faszinierend, stilvoll und kompromisslos. Kontraste, wie sie auch bei den Lindor Kugeln Weiß sowie Dunkel 60% und Extra Dunkel 70% zu finden sind: die einen hell und beschwingt, die anderen intensiv und edelbitter.



MEHR KAKAO, WENIGER SÜSS

Excellence dunkle Milch Chocolate

JETZT
neu
VON
LINDT!

Das Beste der Kakaobohne können Sie jetzt auch in einer cremigen Milkschokolade genießen:

Die Mâitres Chocolatiers von Lindt enthüllen mit den neuen Lindt Excellence dunklen Milch Chocodaten 45%, 55% und 65% die cremig-kakaointensive Vielfalt der Chocolatierskunst.



Seit vielen Jahren beweisen die Mâitres Chocolatiers von Lindt mit den dunklen Tafeln von Lindt Excellence, wie vielfältig edelbittere Schokolade aus edlen Kakaoarten sein kann. Von 50 bis 99% reicht die Spannweite des Kakaanteils, von einer hauchzarten Kakaonote bis zu intensiven Röst- und Kakaoaromen die Geschmacksvielfalt. Die Herstellung von Premiumschokolade mit dieser großen Bandbreite an Aromen wird erst durch die Verwendung besserer Zutaten und die jahrzehntelange Erfahrung der Mâitres Chocolatiers möglich. Dies alles bringen die Mâitres Chocolatiers von Lindt nun in eine ganz neue Vielfalt ein: Lindt Excellence dunkle Milch Chocolate mit 45%, 55% und 65% Kakaanteil. Ein faszinierend neues Geschmackserlebnis!

VIEL KAKAO, VIEL MILCH, WENIGER SÜSS

Mit Lindt Excellence dunkle Milch Chocolate 45%, 55% und 65% Kakao setzen die Mâitres Chocolatiers einmal mehr Maßstäbe. So ist es ihnen gelungen, die Geschmacksvielfalt der feinherben Lindt Excellence Tafeln auch Liebhabern cremiger Milkschokolade zu eröffnen. „Mehr Kakao, viel gute Milch und weniger süß“, lautet dabei das auf den ersten Blick so einfache Credo. Doch Milkschokolade mit 45%, 55% oder sogar 65% Kakao, geht das überhaupt? Und ob! Möglich machen das die jahrzehntelange Erfahrung und das Fingerspitzengefühl der Mâitres Chocolatiers. Resultat ist die erste cremige, dunkle Lindt Milch-Chocolate mit besonders hohem Kakaanteil aus dem Besten der Kakaobohne, mehr

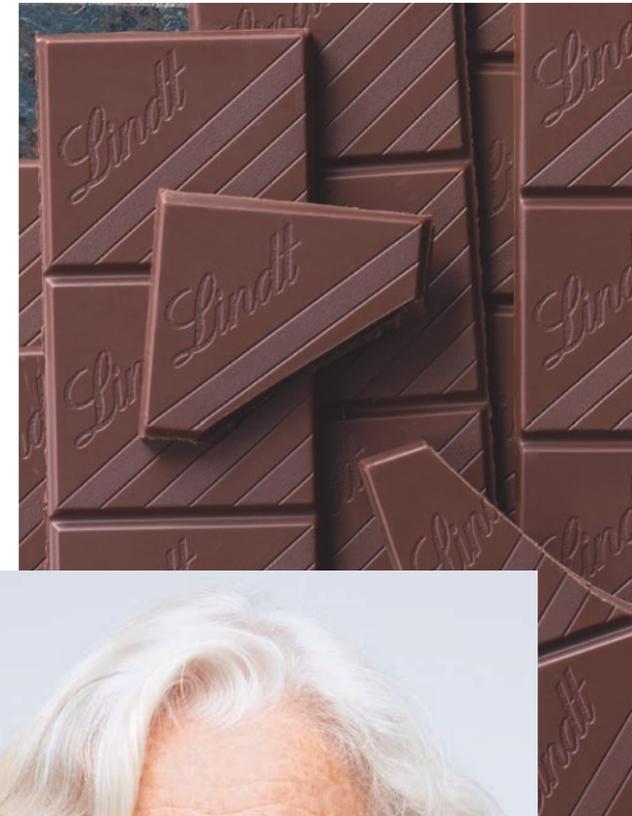
„Endlich habe ich als Milkschokoladenfan eine Tafel mit viel Kakao und intensivem Aroma gefunden!“

Matthias B. aus München



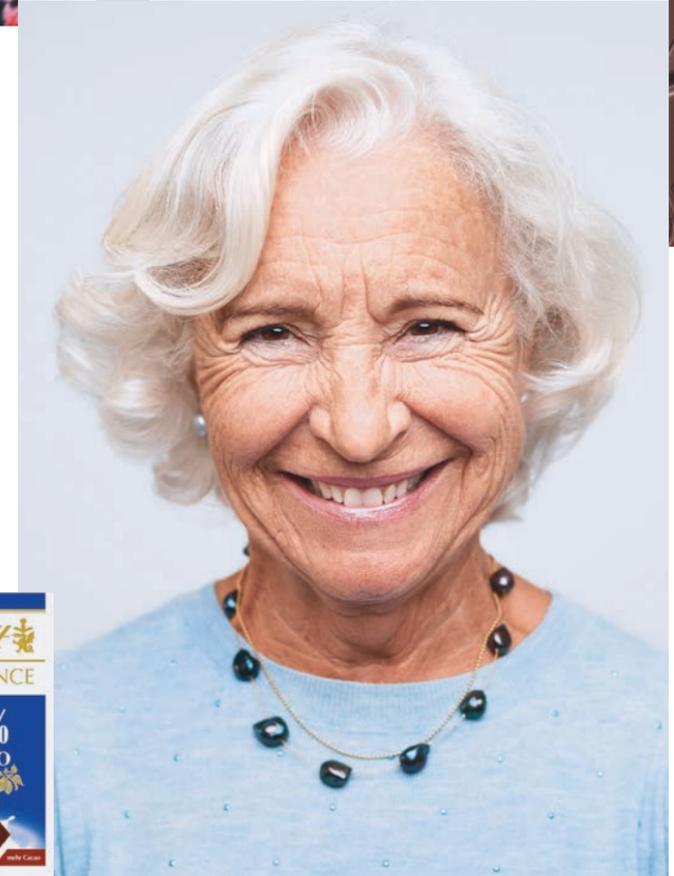
„Mehr Geschmack, weniger süß - ganz mein Ding!“

Mandy U. aus Leipzig



„Dunkle Schokolade ist mir zu bitter. Jetzt habe ich endlich eine Milkschokolade mit mehr Kakao entdeckt.“

Heidemarie P. aus Münster



Excellence dunkle Milch Chocolate ist die erste cremige Lindt Milch-Chocolate mit besonders hohem Kakaoanteil aus dem Besten der Kakaobohne, mehr Geschmack und weniger süß.



„Milchschokolade mit 65% Kakao - geht das denn? Ganz wunderbar!“

Paul F. aus Hamburg

Geschmack und dabei weniger süß. Lindt Excellence dunkle Milch Chocodaten sind Meisterwerke aus der Komposition bester Zutaten, feinst abgestimmter Rezepturen und höchster Lindt Chocolatierskunst.

WUNDERVOLLE CREMIGKEIT

Die Entwicklung solcher neuer Schokoladenrezepturen ist ein langwieriger Prozess. Wie bei der Komposition einer Melodie setzen die Maîtres Chocolatiers von Lindt Note für Note der neuen Kreationen aneinander. Vieles wird wieder verworfen, weil es den hohen Ansprüchen der Maîtres Chocolatiers nicht genügt. Am Ende steht eine neue Sinfonie für die Sinne. Für die neue Lindt Excellence dunkle Milch Chocolate verwenden sie beste Kakaobohnen, die sie Sorte für Sorte individuell schonend rösten, brechen und anschließend mit anderen Zutaten bis auf wenige Tausendstel Millimeter mahlen. Danach gelangt die Schokoladenmasse in die Conche. Durch das Conchieren, das Rodolphe Lindt im Jahr 1879 erfand, entsteht der legendäre feine Schmelz. Dazu kommt der Extraschuss Milch. Auch er sorgt für ein unendlich cremiges Geschmackserlebnis, das durch die dünne Tafelform noch unterstützt wird.

INTENSIVE KAKAOAROMEN HOCH DREI

Der hohe Kakaoanteil in den drei neuen Rezepturen von Lindt Excellence ist dafür verantwortlich, dass sich die intensiven Aromen der Kakaobohnen in ihrer ganzen Vielfalt entfalten können. Und das auf drei ganz unterschiedliche Arten: mal milder mit 45 % Kakaoanteil, mal vollmundiger mit 55 % Kakao und mal intensiver mit 65 % Kakao. Schließlich steht der Name Lindt Excellence nicht nur für Premiumschokolade auf höchstem Niveau, sondern auch für das Eintauchen in die Aromenvielfalt unterschiedlicher Kakaoausprägungen. So garantiert Lindt Excellence individuelle Geschmackserlebnisse – und jeder Genießer findet bei Lindt Excellence seine ganz persönliche Lieblingschokolade.

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



Lindt Excellence dunkle Milch Chocolate

Mit drei neuen Sorten aus der Lindt Excellence Familie eröffnen die Maîtres Chocolatiers von Lindt Liebhabern cremiger Milchschokolade eine neue Geschmacksvielfalt. Das Besondere an Lindt Excellence dunkle Milch Chocolate 45%, 55% und 65% ist ihr extra hoher Kakaoanteil. Dazu kommt viel gute Milch.

HELLO

Big Apple @home

Christmas in New York ist für viele ein Traum! Ihr könnt dafür natürlich über den Großen Teich fliegen oder ihr feiert Weihnachten mit stylischen Geschenk- und Dekotipps zu Hause. HELLO wünscht: Merry Christmas!

1. LET IT SNOW! Winter im Glas: Ob Deko oder kleines Geschenk – mit diesem Mini-New-York-Taxi im Tiefschnee holt ihr euch den Winter in Manhattan aufs Fensterbrett oder den Schreibtisch. Ein cooler HELLO Santa aus Lindt Vollmilch-Chocolade krönt die coole „Schneekugel“.

2. HAPPINESS IS A CUP OF COFFEE! Das perfekte Geschenk für die Coffee-to-go-Fans unter euren Freunden, denn der HELLO Christmas Cup hält Cappuccinos, Milchkaffees & Co. nicht nur lange warm, sondern ist als Überraschung auch mit vielen feinen HELLO Mini-Santas gefüllt!

3. VERY SPECIAL! New-York-Freunde werden bei einem Stadtplan als Geschenkpapier Augen machen. Pläne wie diesen findet ihr im Internet zum Downloaden und Ausdrucken. Vorfrende aufs Auspacken machen der HELLO Mini Santa Geschenkanhänger und ein HELLO Crunchy Nougat Stick.

4. ON THE WAY Damit wächst die Vorfrende für alle, die den New-York-Trip schon fest geplant haben: Das praktische Moleskine New York City Notebook enthält Maps, Tipps und viele freie Seiten für eigene Erinnerungen. Die Wartezeit bis zum Abflug versüßt ein großer HELLO Santa.

5. LICHTER DER GROSSSTADT Süßer kann man New-York-Liebhaber kaum überraschen: Der stylische HELLO Adventskalender mit nächtlicher New-York-Skyline ist allein schon ein tolles Deko-Accessoire. Wer dazu noch eine kleine Lichterkette schenkt, macht die Stimmung perfekt.



6. SWEET MEMORIES Ihr schwärmt immer noch von eurem gemeinsamen Trip nach New York in diesem Jahr? Dieser HELLO Santa ruft mit seiner zartschmelzenden Schokolade und einem selbst gebastelten Mini-Fotoalbum eure Erlebnisse in Erinnerung.

7. CHILLING CHRISTMAS Schenkt einer Freundin oder einem Freund doch mal gemeinsame Zeit mit euch – zum Beispiel auf dem Sofa mit dem Weihnachtsklassiker „Das Wunder von Manhattan“ und einem bunten Teller voller HELLO Mini Sticks. Eine gute alte DVD mit HELLO Salted Caramel Stick dient als Gutschein.

8. CANDLELIGHT-DINNER Ein kuscheliger Abend zu zweit braucht was? Natürlich Kerzenlicht und etwas zum Naschen. Da kommen die HELLO Sticks gerade recht. Passend zum New-York-Abend verzierst du Gläser mit Skyline oder Freiheitsstatue – einfach aus dem Internet herunterladen, ausdrucken, ausschneiden und aufkleben.

9. PLAY IT AGAIN! Ob Hip-Hop aus der Bronx, der Wiege der Rap-Musik, oder die Songs des New Yorkers Adam Green – mit einem coolen Kopfhörer bekommt deine Freundin ihren Lieblings-sound direkt aufs Ohr. Zartschmelzend groovt der HELLO Santa aus feiner Vollmilch-Chocolade mit.

10. LET'S COOKIE! Naschkatzen, die den Big Apple lieben, freuen sich über das „New York Christmas Baking“-Buch mit Rezepten für Cookies, Cakes & Co. Damit es sofort beim Auspacken Sweets gibt: einfach die superleckeren HELLO Merry Xmas Pralinen dazupacken!

11. LET IT FLOW! Eislaufen am Rockefeller Center ist erst für nächstes Jahr geplant? Dann einfach einen Gutschein verschenken für eine Runde Schlittschuhlaufen auf heimischem Eis. Die neue HELLO Peppermint Candy ist als Stärkung mit dabei.

Let it snow
LET IT SNOW
LET IT SNOW





Über
72.500
Bauern nehmen am
Lindt & Sprüngli Farming
Program teil und profitieren von
den Inhalten und Initiativen für
nachhaltigen Kakaoanbau
und umweltfreundliche
Landwirtschaft.

LINDT & SPRÜNGLI FARMING PROGRAM

Nachhaltige Kakaobohnen

Premium-Chokolade von Lindt & Sprüngli hat ihren Ursprung in qualitativ hochwertigen Kakaobohnen. Beim nachhaltigen Anbau der wertvollen Früchte erhalten die Kakaobauern vielfältige Unterstützung durch das Lindt & Sprüngli Farming Program.

Qualitativ hochwertige Kakaobohnen sind das Herz der Chocodolen von Lindt & Sprüngli. Deshalb ist Nachhaltigkeit ein fester Bestandteil der Unternehmensgrundsätze und -strategie. Lindt & Sprüngli ist eines der wenigen Unternehmen, das Schokolade von der Auswahl der Kakaobohnen bis hin zum fertigen Produkt selbst herstellt – „from bean to bar“. Dies ist eines der grundlegenden Kriterien für eine transparente und rückverfolgbare Kakaolieferkette. Lindt & Sprüngli hat deshalb ein eigenes, nachhaltiges Kakaobohnenbeschaffungsmodell entwickelt – das Lindt & Sprüngli



Farming Program. Dies ermöglicht, Kakaobohnen bis zu ihrer Herkunft zurückzuvollziehen und die Bauern zu unterstützen. Zudem können die Bauern so ihre Farmen nach ökologischen, landwirtschaftlichen, sozialen und wirtschaftlichen Gesichtspunkten führen und ihre Produktivität steigern. Gleichzeitig erhalten die Bauern vielfältigere Einnahmemöglichkeiten und verringern so ihr wirtschaftliches Risiko. Aber auch die Dorfgemeinschaften werden gezielt unterstützt, zum Beispiel durch die Sanierung von Schulen, die Verteilung von Moskitonetzen zum Schutz vor Malaria oder den Bau von Brunnen oder ganzen Wassersystemen (siehe auch „Endlich Wasser“ auf S. 39).

Fotos: Lindt & Sprüngli



Das Lindt & Sprüngli Farming Program in Ghana – die 4 Schritte zum Erfolg



Rückverfolgbarkeit und Organisation der Bauern
Rückverfolgbarkeit ist die Basis nachhaltiger Aktivitäten. Nur wer weiß, wer die Bohnen anbaut, kann die örtlichen Gegebenheiten verbessern. Entscheidend ist auch die Organisation der Bauern: Wenn sie zusammenarbeiten, sind sie erfolgreicher.



Vermittlung von Fachwissen und Kompetenzen
Schulungen, z.B. in landwirtschaftlichen Praktiken und ökologischen sowie sozialen Aspekten, helfen den Bauern, ihre Anbaumethoden zu professionalisieren. So können sie ihr Einkommen verbessern und ihre Einkommensquellen diversifizieren.



Unterstützung von Bauern und Gemeinschaften
Bauern erhalten u. a. Zugang zu Landwirtschaftsgeräten und Kakaosämlingen. Zur Entwicklungsarbeit gehören auch der Bau von Bewässerungssystemen und Brunnen. Die Sanierung von Schulen senkt zudem das Risiko der Kinderarbeit.



Verifizierung und kontinuierlicher Fortschritt
Lindt & Sprüngli verstärkt sein Farming Program mit einem internen Kontrollsystem zur Bewertung der erzielten Fortschritte. Außerdem wird das Programm durch die externe Non-Profit-Organisation Earthworm Foundation evaluiert.

Der sichtbare Fortschritt und Erfolg in Ghana ermutigte Lindt & Sprüngli dazu, das Programm auf weitere Länder auszudehnen:



Ecuador
2014



Madagaskar
2015



Papua-Neuguinea
2017



Dominikanische
Republik 2018

Heute sind bereits 86 % der verarbeiteten Kakaobohnen von Lindt & Sprüngli rückverfolgbar und extern verifiziert. Bis 2020 sollen es 100 % sein.



Endlich Wasser!

Das Lindt & Sprüngli Farming Program verhilft Dorfbewohnern in Madagaskar zu sauberem Trinkwasser:

2018 wurde im Dorf Maevatanana in Madagaskar ein lang ersehntes Trinkwassersystem mit Solarpumpe, Sandfilter und Hauszuleitungen in Betrieb genommen. Fast alle 3.700 Einwohner arbeiten im Kakaoanbau. Einen Großteil ihrer Bohnen verkaufen sie an Lindt & Sprüngli. Die Entwicklungsorganisation Helvetas wurde im Rahmen des Lindt & Sprüngli Farming Program beauftragt, das Dorf beim Aufbau der nachhaltigen Kakaoproduktion zu unterstützen, der Gemeinschaft zu sauberem Wasser zu verhelfen und dessen Qualität ständig zu überprüfen. „Dass ich jetzt sauberes Wasser neben dem Haus habe, macht mich sehr froh“, freut sich Soanasy. Bisher mussten die Menschen weit bis zu einem Brunnen laufen. Aus dem Bericht von Claudine Wernli, Studentin aus Bern und Praktikantin bei Helvetas



„Mit unserem Nachhaltigkeitsprogramm für Kakaobohnen, dem Lindt & Sprüngli Farming Program, stellen wir sicher, dass die Bauern, ihre Familien und Gemeinschaften direkt von unseren Investitionen profitieren.“

Martin Hug, CFO und Mitglied der Lindt & Sprüngli Konzernleitung sowie verantwortlich für den Bereich Nachhaltigkeit



Haben wir Ihr Interesse geweckt? Hier lernen Sie das Lindt & Sprüngli Farming Program noch besser kennen: www.farming-program.com/de





Rezepte von Johann Lafer
Festlich schokoladig

Dieses Jahr wird Weihnachten bei Johann Lafer besonders festlich – mit unwiderstehlichen Torten, Brownies, Cupcakes und Schokorollen aus feinsten Lindt Excellence Chocolate und edlen Lindt Pralines.

Fotos: Jan C. Brettschneider; Styling: Christine Mähler



**Christmas-
Naked-Cake**

Pralinen- Pyramiden- Torte



Weihnachtskugel- Cupcakes

Bûche de Noël einmal anders



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

CHRISTMAS- NAKED-CAKE

Zutaten für eine Torte mit 15 cm Durchmesser
(ca. 6–8 Portionen):

Für den Biskuit:

200 g Mehl • 40 g Kakaopulver •
1 EL Zimt • 2 TL Baking Soda (oder Natron) •
1 TL Backpulver • 2 Eier (Größe M) • 200 g
Zucker • 150 g zimmerwarme Margarine

Für die Heidelbeer-Brombeer-Creme:

150 g Brombeeren • 150 g Heidelbeeren •
3–4 EL Cassislikör • 75 g Puderzucker •
20 g Vanille-Puddingpulver •
175 g weiche Butter

Für den Überzug und die Garnitur:

75 ml Sahne • 25 g Butter • 100 g Lindt
Excellence 70 % • 50 g Puderzucker •
ca. 100 g frische Brombeeren und Heidel-
beeren • Schokosplitter nach Belieben

Zubereitungszeit: ca. 60 Min.

+ Backzeit ca. 15–20 Min. + Kühlzeit 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: mittel ★★

1. Ofen auf 180 °C vorheizen. Mehl mit Kakao, Zimt, Baking Soda und Backpulver mischen. Eier mit Zucker ca. 8 Min. mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Dann zuerst die Margarine, danach die Mehlmischung abwechselnd mit 200 ml handwarmem Wasser unterrühren. Teig auf ein Backblech (ca. 30 x 40 cm) mit Backpapier geben und gleichmäßig etwa 1 cm dick verstreichen. Im heißen Ofen ca. 15–20 Min. backen. Danach den Biskuit auf dem Blech vollständig abkühlen lassen.

2. Inzwischen Brombeeren und Heidelbeeren mit Puderzucker und Cassislikör in einem Topf ca. 8 Min. leise köcheln lassen. Topf vom Herd nehmen. Beerenmix fein pürieren, Puddingpulver unterrühren. Topf wieder auf den heißen Herd stellen und unter ständigem Rühren erhitzen, bis eine dickflüssige, puddingartige Konsistenz erreicht ist. Creme vollständig abkühlen lassen. Butter ca. 5 Min. mit dem Rührgerät schaumig schlagen, dann löffelweise unter den Beerenpudding rühren.

3. Aus dem abgekühlten Biskuit mit einem Ausstecher vier Kreise mit je ca. 15 cm Durchmesser ausstechen. Beerencreme abwechselnd mit den Biskuitscheiben aufeinander-schichten und für 30 Min. in den

Kühlschrank stellen.

4. Für die Canachecreme Sahne aufkochen, Butter, Puderzucker und Schokolade zufügen und darin auflösen. Schokocreme etwas abkühlen lassen, dann gleichmäßig über die Torte gießen und diese nach Belieben mit einigen Beeren und Schokosplittern (siehe Tipp) garnieren.

TIPP: Für die Schokosplitter Lindt Excellence 70 % klein hacken und in einer kleinen Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Anschließend die flüssige Schokolade dünn auf einen Bogen Folie streichen und im Kühlschrank fest werden lassen. Nach etwa 30 Min. die fest gewordene Schokolade vorsichtig von der Folie abziehen und in beliebig große Stücke brechen.



Weihnachtsbaum- Brownies

PRALINEN- PYRAMIDEN-TORTE

Zutaten für eine Torte mit ca. 18 cm Durch-
messer und 24 cm Höhe:

Für den Biskuit:

200 g Mehl • 30 g Kakaopulver • 2 EL Zimt •
2 TL Baking Soda (ersatzweise Natron) •
1 TL Backpulver • 2 Eier (Größe M) • 200 g
Zucker • 150 g zimmerwarme Margarine

Für die Creme:

100 g Lindt Excellence 70 % • 250 g zimmer-
warme Butter • 2 Eier (Größe M) •
3 Eigelb • 150 g Zucker

Außerdem:

ca. 400 g Lindt Pralinés •
ca. 250 g gemischte Lindor Kugeln

Zubereitungszeit: ca. 60 Min.

+ 15–20 Min. Backzeit + 30 Min. Kühlzeit

Schwierigkeitsgrad: leicht bis mittel ★/★★



Zimtstern-Torte

1. Ofen auf 180 °C vorheizen. Mehl mit Kakao, Zimt, Baking Soda und Backpulver mischen. Eier mit Zucker ca. 8 Min. mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Dann zuerst die Margarine, danach die Mehlmischung abwechselnd mit 200 ml handwarmem Wasser unterrühren. Teig auf ein Backblech (ca. 30 x 40 cm) mit Backpapier geben und gleichmäßig ca. 1 cm dick verstreichen. Im heißen Ofen ca. 15–20 Min. backen. Danach den Biskuit auf dem Blech vollständig abkühlen lassen.

2. Inzwischen für die Creme Schokolade hacken und in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Die Schokolade vom Wasserbad nehmen, etwas abkühlen lassen, Butter zugeben und mit dem Handmixer cremig rühren. Eier, Eigelb und Zucker in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad warm

und schaumig aufschlagen. Dann die Schüssel vom Wasserbad nehmen und mit dem Handrührgerät zu einer kalten, dick-schaumigen Creme aufschlagen. Diese nun nach und nach unter die Butter-Schokoladen-Masse mischen.

3. Aus dem Biskuit 6–8 verschieden große Kreise ausstechen (der größte ca. 15 cm Durchmesser, der kleinste ca. 3 cm). Alle Kreise gleichmäßig ca. 1 cm dick mit der Schokocreme bestreichen und zu einer spitz zulaufenden Pyramide aufeinandersetzen.

4. Die Pyramidentorte mit der restlichen Creme einstreichen. Pralines und Lindor Kugeln dicht an dicht in die Creme drücken und die Torte vollständig rundum dekorieren. Dann für 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

WEIHNACHTSKUGEL-CUPCAKES

Zutaten für ca. 8 Stück:

Für die Muffins:

100 g Lindt Excellence 50 % • 125 g Butter • 75 g Zucker • 2 Eier • 125 g Mehl • 1 TL Backpulver • 2 EL Kakao • 100 ml Milch

Für die Creme:

250 g zimmerwarmer Mascarpone • 2–3 EL Vanillezucker • 1–2 TL Spekulatiusgewürz

Für die Glasur:

1 Blatt Gelatine • 100 ml Sahne • 1 EL Kakaopulver • 25 g Butter • 150 g Lindt Excellence 70 % • 75 g Zucker • essbarer Goldglitzer • essbare Mini-Goldsternchen

Zubereitungszeit: ca. 45 Min.

+ ca. 1 Std. Kühlzeit + ca. 30 Min. Backzeit

Schwierigkeitsgrad: mittel ★★

1. Ofen auf 180 °C vorheizen. Papierförmchen in die Vertiefungen eines Muffinbackblechs verteilen. Schokolade raspeln. Butter und Zucker mit dem Rührgerät 5 Min. schaumig schlagen. Eier nach und nach unterrühren. Mehl, Backpulver und Kakao mischen, darüber sieben und unterrühren. Die fein geraspelte Schokolade und die Milch unterheben. Förmchen zu 2/3 mit Teig füllen, Muffins im heißen Ofen ca. 30 Min. backen. Danach erkalten lassen.
2. Mascarpone mit dem Vanillezucker und dem Spekulatiusgewürz glatt rühren. Creme auf den Muffins verteilen und zu einer glatten und kuppelartigen Form verstreichen. Cupcakes für ca. 30 Min. ins Gefrierfach geben und durchkühlen.
3. Für die Glasur Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne mit Kakao aufkochen, Butter und gehackte Schokolade darin auflösen und alles etwas abkühlen lassen. 50 ml Wasser mit Zucker aufkochen, Topf vom Herd nehmen, Gelatine darin auflösen. Schokoladenmischung unterrühren und Creme etwas abkühlen lassen.
4. Cupcakes umgekehrt mit der halbrunden Seite bis zum Papierförmchenrand in die Glasur tauchen und 30 Min. kalt stellen. Dann mit etwas Goldglitzer und essbaren Sternchen bestreuen und nach Belieben mit jeweils einer kleinen Schlaufe (siehe Foto) garnieren.

BÛCHE DE NOËL

Zutaten für eine Torte mit ca. 20 cm Durchmesser und 15 cm Höhe (etwa 6–8 Portionen):

Für den Biskuit:

4 Eier • 225 g Zucker • 1 Pck. Vanillezucker • 225 ml Öl • 350 g Mehl • 1 Pck. Backpulver • ca. 2–3 EL Kakaopulver

Für die Creme:

500 ml Milch • 100 g Zucker • 1 Tüte Schokoladenpuddingpulver • 100 g Lindt Excellence 70 % • 250 g zimmerwarme Butter

Zubereitungszeit: ca. 60 Min.

+ 50–60 Min. Backzeit + 30 Min. Kühlzeit

Schwierigkeitsgrad: schwer ★★★

1. Für den Teig Eier trennen. Eigelb mit Zucker und Vanillezucker auf höchster Stufe schaumig rühren. Dann 100 ml lauwarmes Wasser und das Öl unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, sieben und portionsweise unterrühren. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben. Teig halbieren und das Kakaopulver unter eine Hälfte rühren.
2. Eine Springform (18–20 cm Durchmesser) ausfetten. 2 EL des hellen Teigs in die Mitte der Form geben. Auf den hellen Teig in die Mitte nun 2 EL des dunklen Teigs geben. Den Vorgang wiederholen, bis beide Teige aufgebraucht sind. Kuchen bei 160 °C Heißluft (nicht vorgeheizt) 50–60 Min. backen. Dann den Kuchen aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.
3. Inzwischen für die Creme Milch mit Zucker und Puddingpulver glatt rühren. Mix auf dem Herd unter ständigem Rühren erhitzen, bis eine dicke, puddingartige Creme entsteht. Gehackte Schokolade unterrühren und schmelzen. Creme in eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen. Butter mit dem Rührgerät schaumig schlagen. Nach und nach den Schokopudding bei langsamer Geschwindigkeit unterrühren.
4. Den Biskuit horizontal in 4 gleich dicke Scheiben schneiden. 3 Scheiben mit ca. 2/3 der Schokocreme bestreichen und aufeinandersetzen. Mit der letzten Scheibe bedecken. Restliche Creme um den Rand streichen. Mit einem Löffelrücken tiefe Rillen in die Creme drücken und 30 Min. kalt stellen.

WEIHNACHTSBAUM-BROWNIES

Zutaten für ca. 12 Stück:

Für die Tarte:

200 g Lindt Excellence 70 % • 150 g Butter • 150 g Zucker • 4 Eier • 2 EL Mehl • 1 Prise Salz

Für die Creme:

100 g Lindt Excellence 70 % • 250 g zimmerwarme Butter • 2 Eier (Größe M) • 3 Eigelb • 150 g Zucker • goldene und weiße Zuckerperlen zum Garnieren

Zubereitungszeit: ca. 45 Min.

+ ca. 30 Min. Backzeit

Schwierigkeitsgrad: leicht bis mittel ★/★★

1. Ofen auf 160 °C vorheizen. Eine runde Tarteform (ca. 24 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Schokolade hacken und mit der Butter und 50 g Zucker in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Eier trennen. Eigelb mit Mehl unter die Schoko-Butter-Mischung rühren. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Dabei nach und nach den restlichen Zucker (100 g) einrieseln lassen. Eischnee unter die Schokomasse heben. Teig in die Tarteform füllen und ca. 30 Min. backen. Danach in der Form abkühlen lassen.
2. Inzwischen für die Creme Schokolade hacken und in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Dann die Schokolade vom Wasserbad nehmen, etwas abkühlen lassen, Butter zugeben und mit dem Handmixer cremig rühren. Eier, Eigelb und Zucker in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad warm-schaumig aufschlagen, vom Wasserbad nehmen und mit dem Rührgerät zu einer kalten, dick-schaumigen Creme aufschlagen. Diese nun nach und nach unter die Butter-Schokoladen-Masse mischen. Schokocreme in einen Spritzbeutel mit flacher Tülle umfüllen.
3. Angekühlte Tarte aus der Form nehmen und in zwölf Portionen teilen. Etwas von der Creme wellenartig auf jedes Kuchenstück spritzen, mit Zuckerperlen garnieren und in jedes Stück einen dicken Papierstrohalm oder einen Holzspieß stecken.

ZIMTSTERN-TORTE

Zutaten für eine Torte mit 16 cm Durchmesser (ca. 6–8 Portionen):

Für den Boden:

200 g weiche Butter • 100 g Puderzucker • 1 EL Zimt • 4 Eier • 200 g Mehl

Für die Mousse:

150 g fein gemahlene Mandeln • 6 Blatt Gelatine • 500 ml Sahne • 300 g Lindt Vollmilch-Chocolade • 2 Eier • 2 Eigelb • 2 EL Zimt • Dekorschnee zum Bestäuben

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

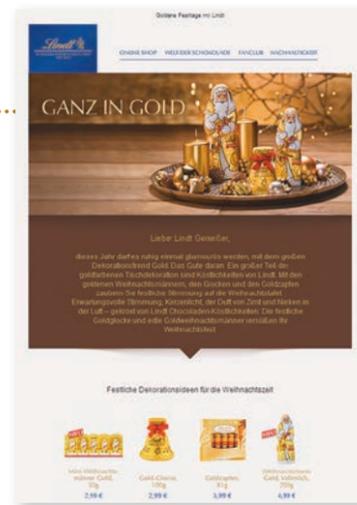
+ ca. 20 Min. Backzeit + ca. 1 Std. Kühlzeit

Schwierigkeitsgrad: leicht bis mittel ★/★★

1. Ofen auf 180 °C vorheizen. Butter mit Puderzucker und Zimt schaumig schlagen. Eier trennen. Eigelb unter die Butter rühren. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und abwechselnd mit Mehl unter die Buttermischung heben.
2. Den Boden eines tiefen Backblechs (30 x 40 cm) mit Backpapier belegen. Teig gleichmäßig ca. 1 cm dick darauf verteilen, glatt streichen und im heißen Ofen ca. 20 Min. goldbraun backen. Dann das Blech aus dem Ofen nehmen, Boden darin abkühlen lassen.
3. Inzwischen Mandeln in einer Pfanne goldbraun rösten. Abkühlen lassen. Gelatine 3 Min. in kaltem Wasser einweichen. Sahne steif schlagen. Schokolade hacken, über einem heißen Wasserbad schmelzen. Eier, Eigelb und 2 EL Wasser in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schaumig-steif schlagen. Gelatine ausdrücken und im warmen Ei-Schaum auflösen. Schüssel vom Wasserbad nehmen, Schokolade, Mandeln und Zimt zufügen und alles verrühren. Creme etwas abkühlen lassen, dann die geschlagene Sahne unterheben. Mousse auf dem gebackenen Boden verteilen und 1 Std. ins Gefrierfach stellen.
4. Währenddessen aus Papier ca. fünf unterschiedlich große Sterne (von ca. 3 bis 16 cm Durchmesser) ausschneiden. Papiersterne als Schablone auf die fest gewordene Mousse legen und mit einem heißen Messer anhand der Schablone Sterne ausschneiden.
5. Zimtsternörtchen gleichmäßig mit Dekorschnee bestäuben und aufeinandersetzen. Vor dem Servieren ca. 30 Min. antauen lassen.

Jetzt anmelden!

Sie wollen über die neuesten Köstlichkeiten der Maîtres Chocolatiers von Lindt informiert werden? Verführerische Geschenkideen, Saisonspezialitäten und vorteilhafte Code-Aktionen, all das wollen Sie als Erstes erfahren? Dann melden Sie sich beim Lindt Newsletter an! Das Beste daran: Unter allen Neuansmeldungen verlosen wir monatlich als Dankeschön ein Lindt Choco-Paket. Jetzt anmelden unter www.lindt.de/newsletter.



Die ganze Welt VON LINDT



Chocoladen Club – ein Geschenk für unsere Liebsten

Jeder hat sie: Freunde und Verwandte, denen man an Weihnachten eine große Freude bereiten möchte. Unser Tipp: Verschenken Sie doch eine Mitgliedschaft im Lindt Chocoladen Club! Dann kommt jeden Monat (außer im Sommer) ein Überraschungspaket per Postbote zum Beschenken nach Hause mit einer Auswahl feiner Lindt Produkte, neuen Rezepturen, exklusiven Spezialitäten u. v. m.

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

- Ihr Lindt Geschenkabo:** Verschenken Sie drei Monate lang eine Genießer-Kollektion zum Vorzugspreis von einmalig nur 69,95 € inkl. Versandkosten.
- Ihr monatliches Flexi-Abo*:** Genießen Sie so lange Sie wollen die Mitgliedschaft im Lindt Chocoladen Club. Ihre erste Genießer-Kollektion erhalten Sie mit einem 10 €-Rabatt für nur 14,95 € statt 24,95 € zzgl. Versandkosten.
- Ihr Lindt Jahresabonnement inklusive Prämien**:** Sie erhalten neun Monate im Jahr Lindt Genießer-Kollektionen und dazu als Prämien den 1 kg Lindt Weihnachtsmann zu Weihnachten und den 1 kg Goldhasen zu Ostern gratis. Oder telefonisch Beitrittsunterlagen anfordern: **Tel. 030/22195686**. Wir freuen uns auf Sie!

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

Mit Lindt gewinnen

Roger Federers Leidenschaft für Lindor Kugeln

Roger Federer ist einer der erfolgreichsten Tennisspieler aller Zeiten. Mit inzwischen 38 Jahren und unzähligen gewonnenen Turnieren gehört der Schweizer zu den Topstars der Tenniswelt. Seine zweite große Leidenschaft ist die Schokolade. „Als Schweizer liebe ich Lindt Chocolate, seitdem ich ein kleines Kind war“, erklärt er seine Begeisterung für die Premium-Chocolate von Lindt. Speziell die Lindor Kugeln haben es ihm angetan. Wie viele andere Genießer auch liebt er es, wenn die feste Hülle aus Lindt Chocolate am Gaumen bricht und die unendlich zartschmelzende Füllung freigibt. Für Roger Federer ist der Genuss einer Lindor Kugel eine kleine Auszeit im manchmal hektischen Alltag eines Tennisprofis. Ob am Flughafen, im Hotelzimmer oder zu Hause: Fünf Minuten Zeit für sich und Lindor findet er immer. Dann gehören die roten Lindor Milch Kugeln zu seinen Favoriten. Zudem freut er sich, wenn



es aktuelle Rezepturen gibt. „Die neue Lindt Chocolate Boutique am Flughafen Zürich ist deshalb mein perfekter Stopover“, gesteht Federer bei der Eröffnung des Shops im April dieses Jahres. Ein Termin, für den sich der gefragte Profisportler und Markenbotschafter von Lindt & Sprüngli gerne Zeit nimmt. Tennis und erlesene Schokolade – dafür ist im Leben von Roger Federer immer Platz.



Mit Lindt gewinnen

Lindt verlost unter allen Teilnehmern des Roger-Federer-Gewinnspiels 5 Tennistaschen von Roger Federer, gefüllt mit Lindor Kugeln. So können Sie am Gewinnspiel teilnehmen: einfach ins Internet auf www.lindt.de/roger-federer gehen und mitmachen. Oder Sie schreiben uns eine Postkarte mit Ihrem Namen und Ihrer Adresse und schicken diese an: Lindt & Sprüngli, Gewinnspiel „Roger Federer“, Postfach 52095 Aachen. Teilnahmeschluss ist der 31.01.2020*.

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

Fotos: Alexandra Wey & Ennio Leanza, Lindt & Sprüngli / Gert Krusch

Vom 23.11.19 bis 6.01.20 sowie am 11./12.01.20 geöffnet: der Europa-Park. Ab 28.11.19 lockt die neue Wasserwelt „Rulantica“ nach Rust bei Freiburg.

Mit Lindt gewinnen



Rulantica, die neue Wasserwelt des Europa-Park

In den Europa-Park locken im Herbst und Winter nicht nur unzählige Freizeitattraktionen, Shows und Events, sondern auch die Neuheiten der Maitres Chocolatiers von Lindt. Ab 28. November 2019 erwartet Abenteuerer das nächste Highlight, wenn vor den Toren des Europa-Park die neue Wasserwelt „Rulantica“ eröffnet. In der 32.600 Quadratmeter umfassenden Wasser-Erlebnisswelt dürfen sich Badenixen das ganze Jahr auf neun thematisierte Bereiche freuen. Ein Mix aus skandinavischem Stil, fantasievollen Gestaltungen und mystischen Szenerien erzeugt eine besonders einmalige und eindrucksvolle Atmosphäre in der neuen Wasserwelt. Insgesamt 25 Attraktionen, darunter 17 Rutschen für Groß und Klein, versprechen Wasserspaß für jeden Geschmack.

* Nicht teilnahmeberechtigt sind Lindt Mitarbeiter, ihre Angehörigen sowie Mitarbeiter des Verlags. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Eine Barauszahlung des Gewinns ist nicht möglich. Die Daten der Gewinnspielteilnehmer werden ausschließlich für die Auslosung des Gewinnspiels verwendet und 14 Tage nach Teilnahmeschluss gelöscht. Der Gutschein für den Europa-Park/Rulantica ist nicht im August oder Oktober einlösbar. Der Gutschein ist 3 Jahre gültig; buchbar ab 29.11.19. Anreise- und Transferkosten sowie Kosten für Getränke und sämtliche Speisen, Mittag- und Abendessen übernehmen die Gewinner selbst.

Ihre Gewinn-Chance

Lindt verlost unter allen Teilnehmern des Gewinnspiels einen traumhaften Erlebnisaufenthalt für bis zu 4 Personen in der Wasserwelt „Rulantica“. Sie und Ihre Begleitung übernachten im neuen 4-Sterne-Superior-Erlebnishotel Krønasår (inkl. Frühstück) und genießen 1 Tag die neue Wasserwelt „Rulantica“, die am 28.11.2019 zum ersten Mal ihre Tore öffnet.*

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 52096 Aachen. Teilnahmeschluss ist der 31.01.2020. Viel Glück!

Fotos: iStock, Schokoladenmuseum Köln, Europa-Park, Krentz Photography

Impressum

CHOCOLADENSEITEN ISSN: 1618-4033 HERAUSGEBER Chocoladefabriken Lindt & Sprüngli GmbH, Süsterfeldstr. 130, 52072 Aachen, Tel. 02 41/ 88 81-0
GESCHÄFTSFÜHRER Dr. Adalbert Lechner (verantwortlich für den Inhalt) OBJEKTVERANTWORTLICHE Heike Bootz CHEFREDAKTEUR Jens Leichsenring
PROJEKTLEITUNG Brigitte Buhmann ART DIRECTION Alexandra Handgrödingler, Sabine Krohberger MITARBEITER DIESEER AUSGABE Oliver Armknecht, Claudia Götz, Nicole Grinzinger, Anja Hanke, Norbert Misch-Kunert, Jürgen Stoll VERLAG Chocoladenseiten ist eine Kooperation von move communications GmbH (Kistlerhofstr. 70, 81379 München, Tel. 0 89/ 45 22 19-0, Leitung: Dr. Klaus Kitzmüller) und der Journal International The Home of Content GmbH (Hanns-Seidel-Platz 5, 81737 München, Tel. 0 89/ 64 27 97-0, Leitung: Stefan Endrös) REPRODUKTION Media Diversified, München DRUCKEREI B+B Media Services, Mönchengladbach

Herstellernachweise: S. 10/11 Geschirr „Golden Pearls“ von Dibbern: www.dibbern.de; Tischdecke, Servietten, Weihnachtskugeln, Kissen, Wolldecke von Maßstab: www.masstab-hamburg.de; goldenes Besteck, Holzhocker von Palais 13: www.palais13.de; Kerzen, Kerzengläser von Eden Living: www.edenliving.de S. 12/13 Metallring (Türkranz) von Ferm Living: www.fermliving.de S. 29 Weiße Schalen „Illusion“ und „Polygono Star“ der Linie Kaiser Porzellan von Goebel Porzellan: www.goebel.de S. 34/35 Glas von Depot: www.depot-online.com; Taxi von Mytoys: www.mytoys.de; Lichterkette von Ikea: www.ikea.de S. 36/37 Kopfhörer von Flying Tiger: www.flyingtiger.com



Mit Lindt gewinnen

Lindt verlost unter allen Teilnehmern des Gewinnspiels 50 Etagere von Villeroy & Boch im Wert von je 110 Euro, gefüllt mit einer Mischung erlesener Lindt Kugeln.

So können Sie gewinnen*: einfach im Internet auf www.lindt.de/villeroyboch teilnehmen oder eine Postkarte mit Ihrem Namen und Ihrer Adresse schicken an: Lindt & Sprüngli, Gewinnspiel „Villeroy & Boch“, Postfach 52093 Aachen. Teilnahmeschluss: 31.01.2020. Viel Glück!

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

Auf Entdeckungsreise ...

Bis zu 400 Aromen unterscheiden Kenner beim Genuss einer Lindt Excellence. Eine vielfältige Aromenwelt, die das Schokoladenmuseum in Köln neugierigen Genießern auf seinen Verkostungen eröffnet. Ob verschiedene Schokoladenarten untereinander oder im Zusammenspiel mit Wein oder sogar Craft Beer – die von Spezialisten geleiteten Verkostungen bieten spannende Einblicke in die Welt der Schokolade, die man mit einem Rundgang durchs Museum abrunden kann. Übrigens eignen sich Verkostungen auch bestens als Geschenk! www.schokoladenmuseum.de



Geteilte Weihnachtsfreude

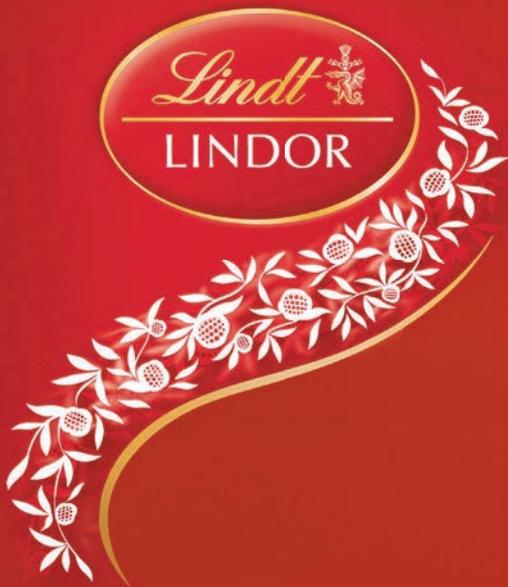
Erlebnisse und Erinnerungen mit der Familie und Freunden teilen und gemeinsam die besinnlichen Tage genießen – darauf freuen wir uns im Advent und an Weihnachten. Zaubern Sie dafür Weihnachtsstimmung auf den Tisch: mit dem Mix zartschmelzender Lindt Kugeln, wundervoll präsentiert auf der Villeroy & Boch-Etagere, einem stylischen Highlight der Weihnachtszeit. Die Kollektion Toys Delight Royal Classic ist mit einem hochwertigen Porzellanrelief verziert und wird nach 271 Jahre alter Tradition in Deutschland hergestellt. Entdecken Sie die ganze Weihnachtswelt von Villeroy & Boch unter www.villeroyundboch.com/weihnachten2019.

Laden Sie hier Ihr persönliches Foto hoch



Persönliche Grüße

Süße Grüße per Post zu verschicken, ist eine besondere Freude für die Beschenkten. Im Lindt Online-Shop können Sie Pralines und erlesene Chocolate von Lindt versenden lassen und zudem mit einem individuellen Foto und einer persönlichen Botschaft selbst gestalten. Einfach auf www.lindt.com eine Lindt Spezialität auswählen, Ihr eigenes Foto und Ihren persönlichen Gruß text hochladen – fertig sind Ihre individuellen süßen Grüße von Lindt!



Mein kleiner Glücksmoment.

ZARTSCHMELZENDER GENUSS ZUM VERSCHENKEN.



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

