

ABADN AACHEN

DAS STADTMAGAZIN MIT DURCHBLICK

HAPPY BIRTHDAY:

Eine Lindt-Legende



Topfgucker

April 2012



Fotos: Lindt

HAPPY BIRTHDAY, GOLDHASE

Der bekannteste und leckerste Hoppler wird 60 – eine Lindt-Legende

Auf vieles dürfen die Aachener bekanntlich stolz sein. Und dies sind nicht nur Dom, Rathaus, Karlspreis und CHIO – nein, made in Oche ist auch ein Hase. Köstlich aus Schokolade ist er, edel in Gold verpackt und putzig mit einem Glöckchen verziert. Klar, gemeint ist der Lindt-Goldhase. Über 100 Millionen dieser süßen Langohren erblicken pro Jahr das Licht der Welt – und jeder davon in der Kaiserstadt. „Alle Schokoladefiguren von Lindt werden in Aachen produziert“, erklärt Geschäftsführer Dr. Adalbert Lechner. Von hier aus tritt auch der Goldhase seine Reise in rund 60 Länder der Welt an. Von Alaska bis Feuerland, von Skandinavien bis Südafrika, von Sibirien bis Neuseeland lieben Schokoladenfans den leckeren Hoppler, den es in sechs Größen von zehn Gramm bis zum stattlichen Kilogramm und sowohl in Vollmilch-, Zartbitter- oder weißer Schokolade gibt. Dr. Lechner weiß: „Mit seinem hell klingenden Glöckchen ist der Goldhase zum Synonym für das Osterfest geworden.“ Und das seit genau 60 Jahren...

Meister Lampe vom Maître Chocolatier

1952 nämlich wurde nicht nur Queen Elizabeth II. gekrönt und die BILD-Zeitung gegründet, auch der Goldhase wurde erfunden. Die Geschichte ist bekannt, aber immer wieder nett: Ein kleines Mädchen erfreut sich an einem Häschen im heimischen Garten. Doch allzu schnell ist Meister Lampe verschwunden. Zum Glück ist der Vater des Kindes Maître Chocolatier bei Lindt und schenkt seiner Tochter einen Hasen, der sitzen bleibt – aus feinsten Alpenvollmilch-Schokolade, in Goldpapier verpackt und mit einem Glöckchen am roten Band um den Hals. Seither hat sich das Produkt kaum verändert. „Die Goldhülle wird nach wie vor von Hand poliert, bis keine Falte bleibt“, erklärt Lindt-Chef Lechner. Nur eins ist neu: „Das Halsband gibt heute in Rot, Braun oder Creme Aufschluss über die Geschmacksrichtung.“ Köstliche Ostern!

Mehr zu Lindt unter www.lindt.com.



JOHANN LAFERS LINDT-OSTERTIPP:

Schoko-Rübli-Muffins

Zutaten für zwölf Muffins:

Teig: 150 g Karotten, 100 g Zartbitter-Schokolade mild Excellence 70 % von Lindt, 125 g weiche Butter, 100 g Puderzucker, 2 Eier, 150 ml Milch, 1 Prise Salz, 200 g Mehl, 1 EL Backpulver, 2 EL Kakaopulver. **Rüblis:** 100 g Marzipanrohmasse, 50 g Puderzucker, Lebensmittelfarbe Orange. **Glasure:** 1 Eiweiß, 150 g Puderzucker.



Zubereitung:

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Papierförmchen auf Muffin-Backblech setzen. Karotten schälen und fein raspeln, Schokolade kleinhacken. Butter mit Puderzucker schaumig schlagen, Eier nach und nach unterrühren. Milch, Karotten, Schokolade und Salz unterrühren. Mehl mit Backpulver und Kakao mischen, reinsieben und alles zu einem glatten Teig verrühren. In Förmchen füllen, 20 bis 25 Minuten backen, abkühlen lassen. Marzipan mit Puderzucker und Lebensmittelfarbe verkneten, dann zu zwölf kleinen Möhren formen, mit Kunststoffblättern oder einer Pistazie als Grünansatz verzieren. Eiweiß steif schlagen. Puderzucker reinsieben und unterheben. Zuckerguss auf jedem Muffin verteilen und mit einer Marzipan-Möhre dekorieren.

► OSTERN SCHMECKT GLÄNZEND

Lindt Oster-Gold heißt die neue Kollektion, die im eleganten weiß-goldenen Design Lust auf den Frühling und feine Schokolade macht. Im Quiz auf Seite 42 gibt es drei tolle Pakete zu gewinnen! Für Käufer ist auch der Werksverkauf an der Süsterfeldstraße 130 geöffnet: montags bis freitags von 9 bis 19 Uhr, samstags von 9 bis 16 Uhr.