



Dokumentation

*Entwurfsprozess eines Produktauftritts
für eine mit Stevia gesüßte Schokolade von Lindt*

Carolin Nebgen 5. Semester Kommunikationsdesign WS 2012/13 FH Aachen



Inhalt

Briefing	S. 2
Recherche	S. 4
<i>Stevia</i>	S. 4
<i>Kakao und Schokolade</i>	S. 6
<i>Lindt</i>	S. 8
<i>Konkurrenz</i>	S. 10
Erste Überlegungen	S. 11
Erstes Konzept	S. 12
Erste Entwürfe	S. 12
<i>Bildsprache</i>	S. 12
<i>Logo und Naming</i>	S. 13
<i>Entwürfe</i>	S. 14
Ergebnisse	S. 38
<i>Logo&Typo</i>	S. 38
<i>Verpackung</i>	S. 40
<i>Information</i>	S. 58
<i>Werbeaktion</i>	S. 61
<i>Produktpräsentation/Displays</i>	S. 63
<i>Fernsehsports</i>	S. 65
<i>Internetauftritt</i>	S. 77

*Prof. Klaus Mohr, Wintersemester 2012/13
Kommunikationsdesign, Konzeption und Entwurf*

Die Firma Lindt bringt als Innovation eine Schokolade auf den Markt, die statt mit Zucker mit »Stevia« gesüßt ist.

Hintergrund:

»Der Zuckerersatz Stevia ist seit Dezember 2011 in Deutschland und in der EU als Nahrungsmittel und damit für die Verarbeitung in der Nahrungsmittelindustrie zugelassen. Die Besonderheit der kleinen Staude aus Südamerika, der Pflanze »Stevia rebaudiana«, ist die unglaubliche Süße ihrer Blätter. Hervorgerufen wird diese Süße durch ein Glycosid mit Namen Steviosid, bis zu 300 mal süßer als der uns bekannte Rohrzucker.

Warum Stevia?

Stevia hat praktisch keine Kalorien

Stevia ist kein Zucker

Stevia hat nicht die kariogene Wirkung des Zuckers

Stevia ist kein Süßstoff (chemisches Zucker-Substitut)

Über Jahre hat die Zuckerlobby enormen Druck ausgeübt und nichts unversucht gelassen, den industriellen Einsatz von Stevia als Zuckerersatz zu verhindern. Es ist nun aber damit zu rechnen, dass in diesem Jahr vermehrt Produkte entstehen, die Stevia einsetzen und einen entsprechenden Produktvorteil kommunizieren.

Unter dem Namen »....« soll das neue Lindt-Produkt dem Konsumenten präsentiert werden mit einem grafisch besonders hervorzuhebenden Zusatz »Stevia«. Die Produktpräsentation soll ungewöhnlich und attraktiv sein, ohne die hohe Wertigkeit der Marke »Lindt« zu vernachlässigen. Es handelt sich nicht um ein Billigprodukt. Gewünscht sind neue, innovative Formen und Verpackungen als Teil einer zukünftigen neuen Marken- und Produktwelt. Die klassischen Aspekte des Packaging: Schutz, Transport, Information gelten selbstverständlich.

Aufgabe 1

Entwickeln Sie einen Produktauftritt für »Lindt« am Beispiel einer 100 g Tafel, Form freigestellt. Neben dem 100 g Standard soll auch eine Kleinpackung für zwei bis drei »Probierstücke« entwickelt werden. Diese soll in verschiedenen Versionen zusätzliche »Kommunikations«funktionen/Botschaften aufweisen (z.B.: Danke, Merci, Thank you – o.ä.) Alle Produkte sollen deutlich auf Produktvorteile hinweisen, bzw. dass es sich um Stevia – zuckerfreie Schokolade handelt.

Aufgabe 2

Entwickeln Sie einen kleinen Informationsfolder zu den neuen Produkten, der die Vorteile deutlich macht und die neue Produktwelt kommuniziert.

Aufgabe 3

Entwickeln Sie verschiedene Ideen/Konzepte zu einer angemessenen Bewerbung der neuen Produkte.

Was ist zu tun?

1. Recherche > Internet

Erstellen von »moodboards«, collagiert aus gefundenen beispielhaften Gestaltungs-Elementen zu Themen wie »Verpackungen«, »Farbklima«, »teuer/billig«

2. Entwickeln von Ideen, Skizzen, Entwürfe, Namensfindung, Kritik, Bewertung, Entscheidung

Beachte: »Das Design soll differenzieren – zum Nutzen des Kunden. Andersartigkeit allein ist kein Garant für Erfolg, Differenzierung braucht einen Grund.«

3. Realisierung

Entwurf, Bewertung, Entscheidung, Prototypen, Dummies, Layouts
Realisierung von präsentationsfähigen Endversionen



Stevia

Meine Recherchen ergaben im wesentlichen einige Tatsachen, die nachfolgend anhand von Auszügen verschiedener Quellen knapp zusammengefasst sind.

Einführung

„Stevia ist ein unglaublich süßes Kraut. Der Süßstoff Steviosid, der aus den Pflanzen extrahiert wird, ist 300mal süßer als Zucker. Das Besondere an dieser Pflanze ist, dass sie als Zuckerersatz genutzt werden kann. Tatsächlich beinhalten die Blätter süße Diterpenglykoside, die aber weder verstoffwechselt werden, noch Kalorien beinhalten.“

Die hauptsächlichen Vorteile von Stevia sind wie folgt:

- Stevia ist ein komplett natürliches und nicht-synthetisches Produkt
- Steviosid (der Süßstoff) beinhaltet keine Kalorien
- Stevia ist bis zu 300mal süßer als Zucker
- dank seiner enormen Süßkraft werden nur kleine Mengen benötigt
- die Blätter und der reine Steviosid-Extrakt können gekocht werden
- kein Nachgeschmack oder Bitterkeit bei optimaler Dosierung
- stabil bis 200°C
- keine kariogenen Effekte
- Stevia ist geschmacksverstärkend
- Stevia wurde klinisch getestet und ohne negativen Effekt bei dauerhafter Einnahme verwendet
- idealer Süßstoff für Kinder, da nicht suchterzeugend
- keine toxischen Effekte bei Menschen
- absolut sicher für Diabetiker, Phenylketonurie-, (PKU) und Candida-Patienten

Beschreibung der Pflanze

Stevia ist eine ausdauernde krautartige Pflanze und wurde zuerst von Dr. M.S. Bertoni 1899 botanisch beschrieben. Wildwachsend variiert die Höhe der Pflanze zwischen 40cm und 80cm, kultiviert kann sie bei 1m liegen. Stevia kann auf relativ armen Boden angebaut werden. Die Pflanzen können bei 5 Ernten im Jahr, wobei sämtliche sich über dem Boden befindende Pflanzenteile entfernt werden, etwa 6 Jahre lang für die kommerzielle Produktion genutzt werden.

Herkunft und Geschichte

Die Geschichte der Kultivierung von Stevia beginnt vorwiegend in Paraguay und Brasilien. Ursprünglich wuchs Stevia nur in den südlichen Regionen Südamerikas. Die Pflanze ist seit Jahrhunderten bei der indigenen Bevölkerung wegen des süßen Geschmacks ihrer Blätter bekannt: Sie nehmen die Blätter unter anderem um Kräutertees herzustellen. Stevia wird oft als „süßes Kraut Paraguays“ beschrieben und man erwähnt es auch als „süßeste Pflanze der Welt“.

Europa kam das erste Mal im 16. Jahrhundert mit Stevia in Berührung, als die spanischen Herrscher von dem „süßen Honigkraut“ erfuhren, das von Eingeborenen in Südamerika genutzt wurde. Ungeachtet der Beschreibung der Pflanze durch Dr. M.S. Bertoni 1899, hatte die Forschung und Vermarktung von Stevia einen zögerlichen Start.

Um 1908 wurde vom Vorkommen verschiedener Süßstoffe in Stevia berichtet, doch erst 1931 wurde es möglich, Steviosid daraus zu isolieren. Während des Zweiten Weltkriegs zogen die Alliierten in Erwägung, Steviosid kommerziell als Ersatz für Zucker zu extrahieren, der nicht in ausreichender Menge zur Verfügung stand. Leider fehlte zu dieser Zeit die Technologie für eine industrielle Produktion.

Wegen des 1970 in Japan eingeschränkten Gebrauchs von künstlichen Süßstoffen, entwickelte sich dort die Vermarktung und die Anwendung von natürlichem Steviosid.

Gegenwärtig ist Steviosid das meistverwendete Süßungsmittel auf dem japanischen und koreanischen Markt. Die kommerzielle Produktion ist überwiegend in Brasilien, Paraguay, Uruguay, Zentralamerika, den Vereinigten Staaten von Amerika, Israel, Thailand und China anzutreffen.

Rechtslage

In der EU wurde Stevia als erste Pflanze der Novel-Food-Verordnung unterstellt, nachdem auch ein Zulassungsantrag aus Belgien scheiterte. Der Wissenschaftliche Lebensmittelausschuss der EU-Kommission, der über die gesundheitliche Unbedenklichkeit von Stevia befinden sollte, kam zu der Schlussfolgerung, dass „die Pflanze, wie auch Auszüge daraus, auf Grundlage der wenigen augenblicklich verfügbaren Daten“ als Lebensmittel nicht zulassungsfähig sei und daher nicht als Lebensmittel in Verkehr gebracht werden dürfe. Dennoch war es auch ohne Zulassung möglich, in diversen Reformhäusern oder Apotheken Stevia als Badezusatz zu erwerben. Inzwischen sind zahlreiche neue wissenschaftliche Studien durchgeführt worden, welche die gesundheitliche Unbedenklichkeit belegen.

Im April 2010 bewertet die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit eine tägliche Aufnahmemenge von bis zu 4 mg „Stevioläquivalenten“ pro kg Körpergewicht als unbedenklich. Im Dezember 2011 wurde Stevia in der gesamten EU zugelassen.

Stevia als Süßstoff

Steviosid ist ein weißes, kristallines Pulver, das aus den Blättern von Stevia gewonnen wird. Die Extraktion kann in einem umweltschonenden Vorgang erfolgen. Der Handel mit künstlichen Süßstoffen

boomt. Etwa 2 Milliarden US-Dollar lässt sich die Weltbevölkerung jährlich eine Ernährung kosten, die zugunsten chemischer Ersatzstoffe kalorienfrei auf eine natürliche Süße verzichtet. Allerdings stehen Saccharin, Cyclamat und Aspartam immer wieder im Verdacht, Krebserkrankungen zu fördern.“

Interessenkonflikt

„Nutzen würde der Einsatz der Pflanze dem Verbraucher. Schaden würde er der mächtigen Zuckerindustrie und der chemischen Lebensmittelindustrie, den Giganten, die Milliarden mit der Produktion von Aspartam und Co. umsetzen. Die Patente für viele künstliche Süßstoffe sind allerdings mittlerweile ausgelaufen, außerdem wird der Markt von riesigen Mengen an Billigprodukten aus China überschwemmt. Die großen Player können nun nur noch wenig verdienen, das Interesse an Aspartam und Co. schwindet. Man gewinnt also einen der Stevia-Süßstoffe, Rebaudiosid A, auf chemischem Weg und meldet auf diese Methode sowie auf die chemisch behandelten Substanzen eine Reihe von Patenten an. Die reine Pflanze bleibt als Lebensmittel verboten, der chemisch gewonnene Bestandteil hingegen wird zugelassen - und man kann Millionen mit den neuen patentierten Süßstoffen verdienen.“

(<http://www.spiegel.de/wirtschaft/unternehmen/suessstoff-stevia-lebensmittelriesen-starten-die-zucker-revolution-a-687925.html>)

Quellen:

<http://bio.kuleuven.be/biofys/ESC/German/ESC.htm>

http://de.wikipedia.org/wiki/Stevia_%28S%C3%BC%C3%9Fstoff%29

<http://de.wikipedia.org/wiki/Stevien>

<http://bio.kuleuven.be/biofys/ESC/German/ESC.htm>

http://eustas.org/ger/index_ger.html

<http://www.steviakaufen.com/infothek/stevia-geschichte>

„Die Unbedenklichkeit von Stevia“ von Jan M. C. Geuns

Kakao und Schokolade

Mein Augenmerk bei dieser Recherche lag auf den Gemeinsamkeiten von Kakao und Stevia, wie z.B. der Herkunft. Nachfolgend sind einige Fakten zusammengefasst.

„Von Mythen und Legenden umrankt übt der Kakao eine fast mystische Faszination auf die Menschen aus. Die mittelamerikanischen Urzivilisationen glaubten, die wertvollen Samen als Geschenk des Gottes Quetzalcoatl, der gefiederten Schlange, erhalten zu haben und zollten dem braunen Gold eine entsprechend ehrfürchtige Hochachtung. Die jüngste Forschung lässt vermuten, dass die Olmeken schon 1500 Jahre vor Christus an der mexikanischen Golfküste Kakao kultiviert haben. Die Mayas übernahmen nicht nur den Kakaoanbau, sondern brauten aus den Bohnen auch ein bitteres, mit Pfeffer, Chili und anderen Zutaten gewürztes Getränk, das bei heiligen Ritualen von der herrschenden Oberschicht und der Priesterschaft konsumiert wurde. Im Laufe der Jahrhunderte übernahmen andere mittelamerikanische Hochkulturen diese Tradition.

Über die Jahrhunderte hinweg fehlt es nicht an historischen Zeugnissen dafür, wie Schokolade – ob in flüssiger oder solider Form – die Fantasie berühmter Schriftsteller, Komponisten, Maler und anderer Persönlichkeiten immer wieder beflügelt hat.

Kakao enthält eine Vielzahl wertvoller Substanzen, und so ist es nicht verwunderlich, dass schon in frühen medizinischen Abhandlungen zahlreiche Zeugnisse für die wohltuende Wirkung des flüssi-

gen Elixiers zu finden sind. In der damals noch nicht streng wissenschaftlich begründeten Heilkunde wurden Kakao und Schokolade gegen allerhand verschiedene Unpässlichkeiten und Krankheiten verwendet

Im 18. und vor allem im 19. Jahrhundert hat die Kakaobohne erfinderische Menschen in ganz Europa dazu inspiriert, ihre ambitionierten Visionen, ihr Genie und ihr Können darauf zu verwenden, mit verschiedenen Techniken und Rezepturen aus dem beliebten Getränk feste Schokolade herzustellen, die nach und nach allen Bürgern zugänglich sein sollte.

Kakao spielt als wichtigster und wertvollster Rohstoff naturgemäss eine zentrale Rolle in der Schokoladeproduktion. Seine wissenschaftliche Bezeichnung «Theobroma Cacao», zu Deutsch «Speise der Götter», erhielt der Kakaobaum im Jahr 1753 vom schwedischen Naturforscher Carl von Linné.

Der wohlklingende botanische Name brachte schon damals einen Hauch von fremden Welten und sagenumwobenen Kulturen in unsere aufgeklärte Welt. Dahinter versteckt sich ein hochempfindliches exotisches Gewächs, das in einem feucht-warmen Klima gedeiht. Die besten Lebensbedingungen findet der Kakaobaum, der zur Familie der Sterkuliargewächse gehört, im Schutz und Schatten der grossen Tropenbäume in der Nähe des Äquators, im so genannten tropischen Gürtel.

Wie beim Kaffee mit «Arabica» und «Robusta» gibt es auch beim Kakao zwei Grundsorten: «Criollo» und «Forastero», die auch als Edelkakao respektive Konsumkakao bezeichnet werden. Von beiden ist der «Criollo» die ursprünglichere Varietät. Er gedeiht nur in speziellen Anbaugebieten in Mittelamerika und in der Karibik.

In den letzten Jahren haben sich die Konsumgewohnheiten besonders im Bereich der Genussmittel stark geändert. Es ist eine immer stärkere Tendenz von Quantität zu Qualität festzustellen. Man wendet sich aber auch vermehrt Produkten zu, die einen gewissen Lifestyle, ein gutes Lebensgefühl vermitteln. Entsprechend höher ist die Erwartungshaltung der gut informierten und immer anspruchsvolleren Konsumentinnen und Konsumenten.“

(Lindt „Cocoa History“)

„Kakaobäume liefern „die“ Schokoladenzutat. Ohne ihre Samen, den Kakaobohnen, gäbe es schlicht und einfach keine Schokolade. Alle anderen Zutaten wie Zucker, Milch oder Vanille dienen nur zur geschmacklichen Verfeinerungen. Aber letztendlich sind es die fermentierten und gemahlten Kakaobohnen, die Schokolade zu Schokolade machen. Kakaobäume gedeihen vom 23. Breitengrad Nord bis zum 23. Breitengrad Süd, rund um den Äquator. Die Qualität und das Aroma der Kakaobohnen hängen nicht nur von der angebauten Kakaosorte, sondern ebenso von der Bodenqualität und den Klimabedingungen im Anbaugebiet ab. In Süd- Mittelamerika, der Heimat der Kakaopflanze, findet sich die größte Vielfalt an Kakaosorten. Edel- und Konsumkakao gedeihen hier gleichermaßen. Mit 163.400t geerntetem Rohkakao ist Brasilien der größte amerikanische Kakao-Produzent.

Wahr ist, das Wort cacao war bereits Bestandteil der Wortschatzes der Olmeken um 1500 v. Chr.. Auch die Maya kannten es, ihre Trinkschokolade bezeichneten sie allerdings als chacau haa oder chocol haa = heisses Wasser. Sie genossen ihre Schokolade am liebsten heiß. chokola`j = gemeinsames Schokoladetrinken ein Begriff, den die Quiché-Maya nutzen und dem chocolate schon recht ähnlich ist.

ocoatl (Bitterwasser) wird auch von einigen Linguisten als möglicher Ursprung für das Wort Schokolade bezeichnet. Als cacahuatl = Kakaowasser wird Schokolade in den ältesten spanischen Quellen bezeichnet. Um 1550 taucht eine neue Wortschöpfung bei den Spaniern auf. Dabei wurde das Maya-Wort chocol für heiß mit dem aztekischen Begriff atl für Wasser kombiniert, so entstand chocolatl. Der mexikanische Philologe Ignacio Dávila Garibi hält dies für die wahrscheinlichste These für die Bildung des neuen Wortes chocolatl, immerhin lernten die Spanier die Schokolade zuerst bei den Maya kennen.“

http://www.ritter-sport.de/#/de_DE/wissen/thema/zutaten/artikel/rohstoffkakao/

Lindt

Um mich in die Produktwelt und die Darstellung, das Auftreten der Marke Lindt hineinzudenken, recherchierte ich u.a. auch deren Geschichte. Wichtig war vor allem eine Analyse des aktuellen Sortiments, d.h. dessen Gestaltung und Präsentation.

„LINDT Maîtres Chocolatiers verzaubern Chocoladen-Liebhaber weltweit.

Heute verfügt die Gruppe über Gesellschaften mit eigener Produktion in der Schweiz, Deutschland, Frankreich, Italien, USA und Österreich, Vertriebsgesellschaften in England, Polen, Spanien, Kanada, Australien, Hongkong, Schweden, Mexiko und der Tschechischen Republik sowie Verkaufsbüros in Dubai und Irland. Darüber hinaus vertreibt Lindt & Sprüngli ihre Produkte über ein weit gespanntes Netz von lokalen selbständigen Handelspartnern. So verzaubern die Maîtres Chocolatiers von Lindt die Chocoladenliebhaber in aller Welt seit 1845 und bringen ihre Herzen zum Schmelzen.“

(<http://www.lindt.de/swf/ger/das-unternehmen/geschichte/1998-bis-heute/>)





Lindt Internet-Auftritt und Produkte

Konkurrenz

Wie präsentieren sich andere Schokoladenhersteller und wie wird der Inhaltsstoff Stevia auf anderen Produkten gekennzeichnet?



Fazit: Der Hinweis, dass das Produkt mit Stevia gesüßt ist, wird meist grün, oft mit Blattsymbolik, als Störer auf die Verpackung gestzt. Fälschlicherweise steht auf vielen Produkten „mit Stevia“, allerdings sind die Produkte mit dem Auszug „Steviolglycosid“ und nicht mit den Blättern in Natura gesüßt.



Erste Überlegungen

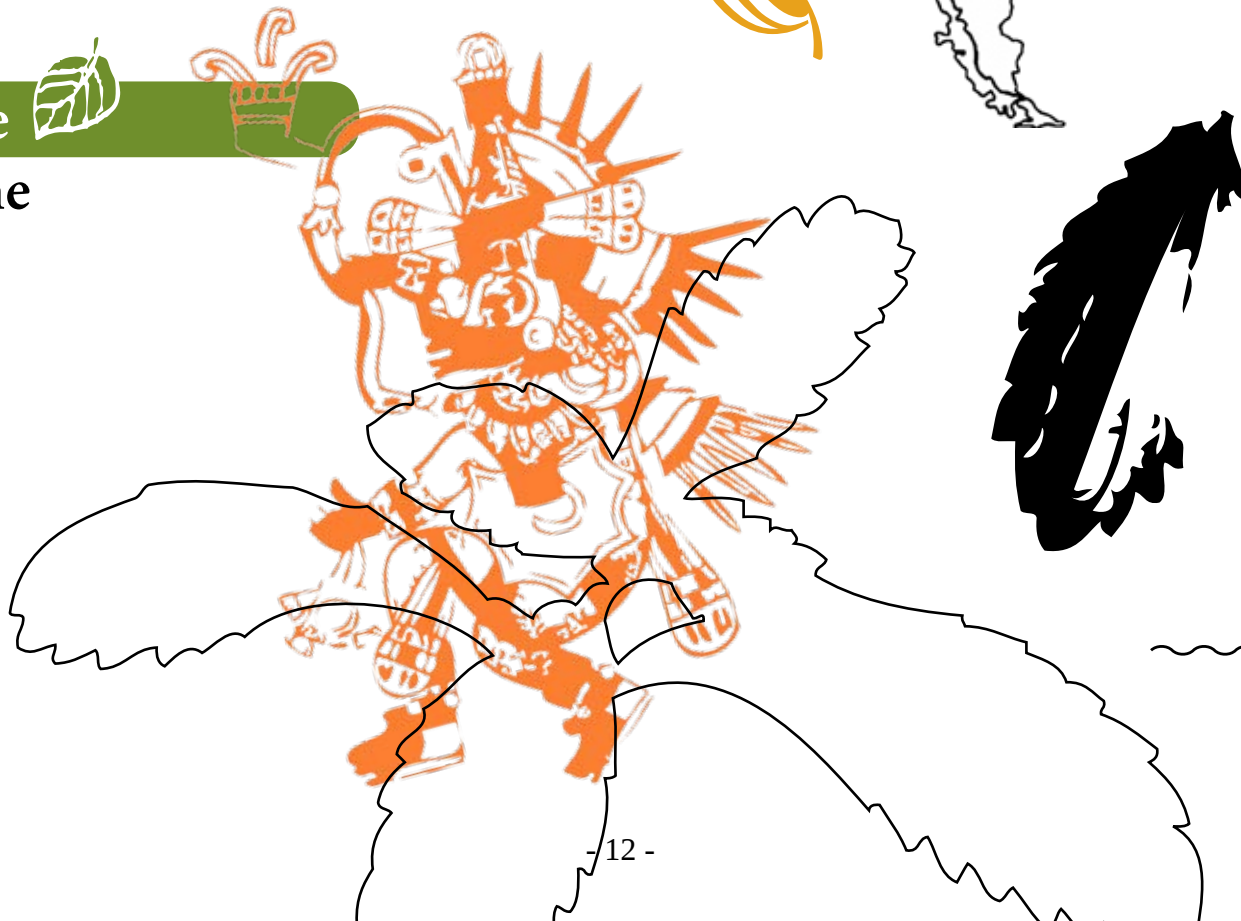
Da der gemeinsame Nenner von Kakao und Stevia die Herkunft aus Südamerika und die dortige Kultur ist, sollte die Gestaltung dieses Element widerspiegeln. Beide Pflanzen sind schon seit Jahrhunderten der indigenen Bevölkerung bekannt, auch den Maya, daher folgte eine Recherche über die Symbolik und Kultur dieses Volkes.



Erstes Konzept

Die Verpackung soll eher grafisch gestaltet werden, ohne fotografische Abbildungen von Schokolade, damit sich diese Edition von den bisherigen Lindt-Produkten abhebt und als neue Linie auffällt. Die Hochwertigkeit der Marke Lindt wird dabei nicht vernachlässigt, sondern auf eine andere Art hervorgehoben. Auch eine natürliche Optik wird angestrebt in Anlehnung an die kulturelle Herkunft und die Natürlichkeit der Inhaltsstoffe. Die Kennzeichnung von Stevia soll nicht zu plakativ sein, sondern sich in die Gestaltung eingliedern ohne jedoch optisch unterzugehen.

Erste Entwürfe Bildsprache



Logo und Naming

Das Logo soll eine Fusion der beiden Stoffe Kakao und Stevia darstellen, um darzulegen, dass es nichts näherliegendes und natürlicheres gibt, als diese zwei Stoffe mit der gleichen Herkunft zu vereinen.

Das eigentliche, letztendliche Logo ist im Entwurfsprozess entstanden und leitet sich aus der Gestaltung ab. Deshalb folgt dieses an späterer Stelle.



Der Name der Kreation sollte eine Assoziation zu der Kultur Südamerikas wecken, das südamerikanische, legendenumwobene, mystische Flair der indigenen Kulturen transportieren und gleichzeitig für den Verbraucher ohne Hintergrundwissen verständlich sein und zu dem edlen Image der Marke Lindt passen. Deshalb fiel die Entscheidung nach einigen Überlegungen auf „Geschenk der Götter“.

Sweetest legends

Indian sweets

Ancient gifts

Ancient legends

Götterspeisen

Sweet myths

Quetzalcoatl

Theobroma

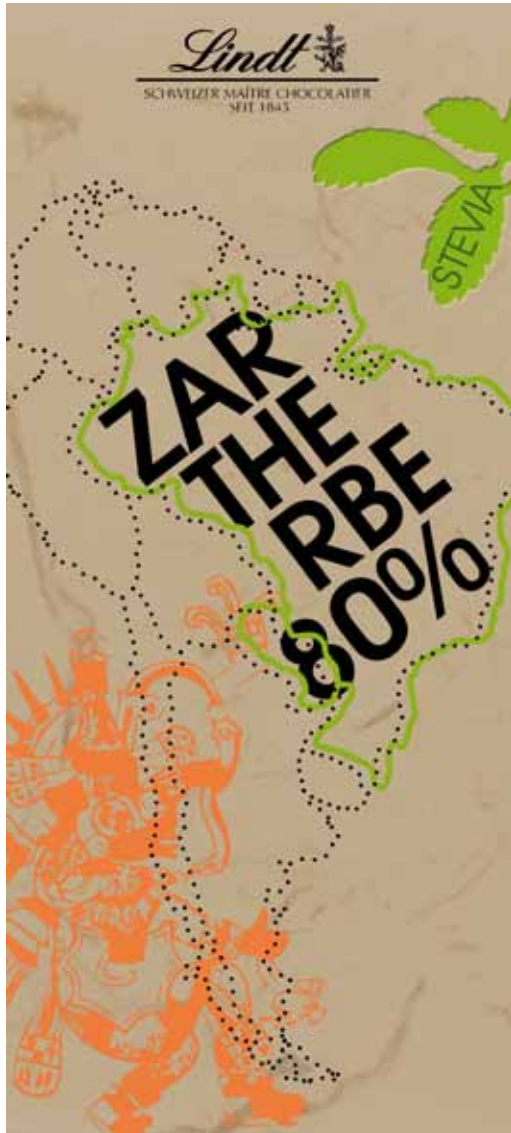
Maya Myth

Geschenk der Götter

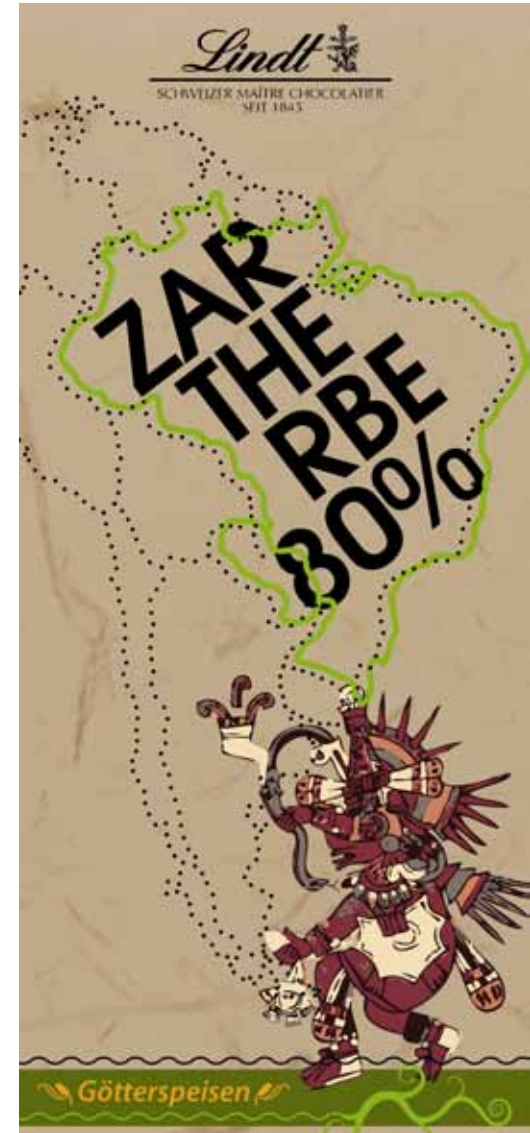
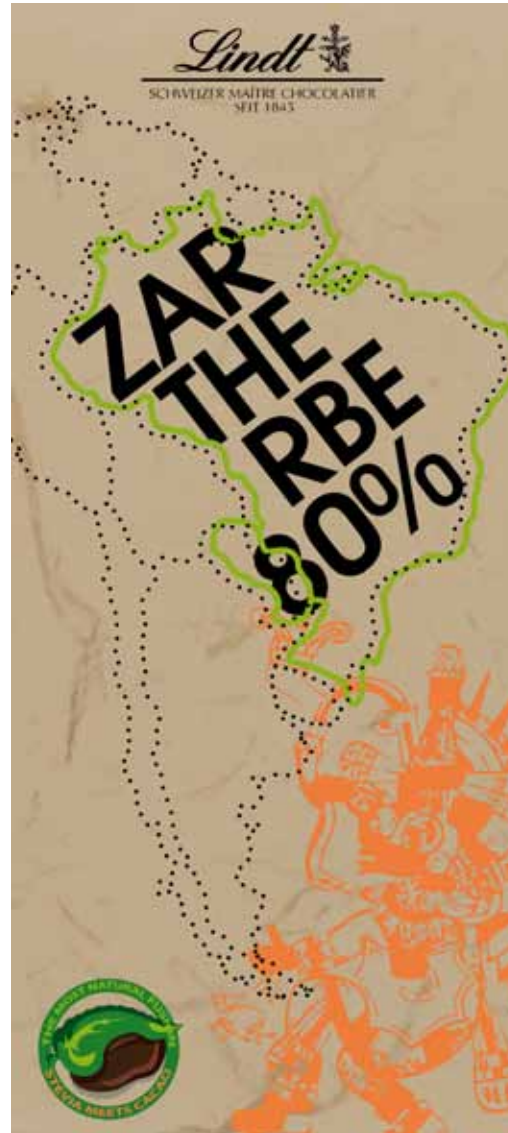


Entwürfe pt.1

Die farbig gekennzeichneten Umrisse Brasiliens und Paraguays weisen auf das Anbaugebiet der Steviapflanze hin.

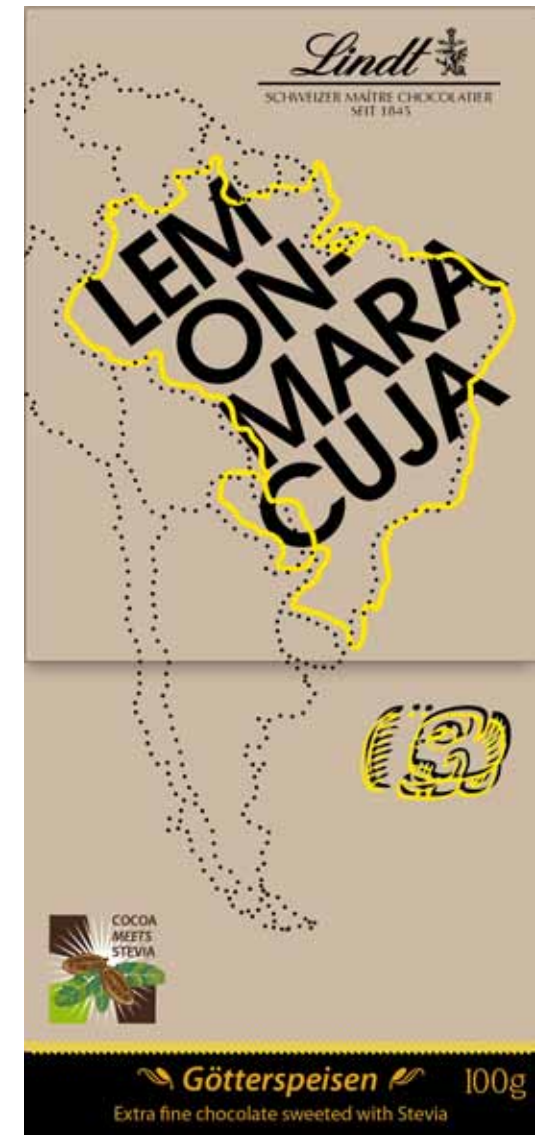
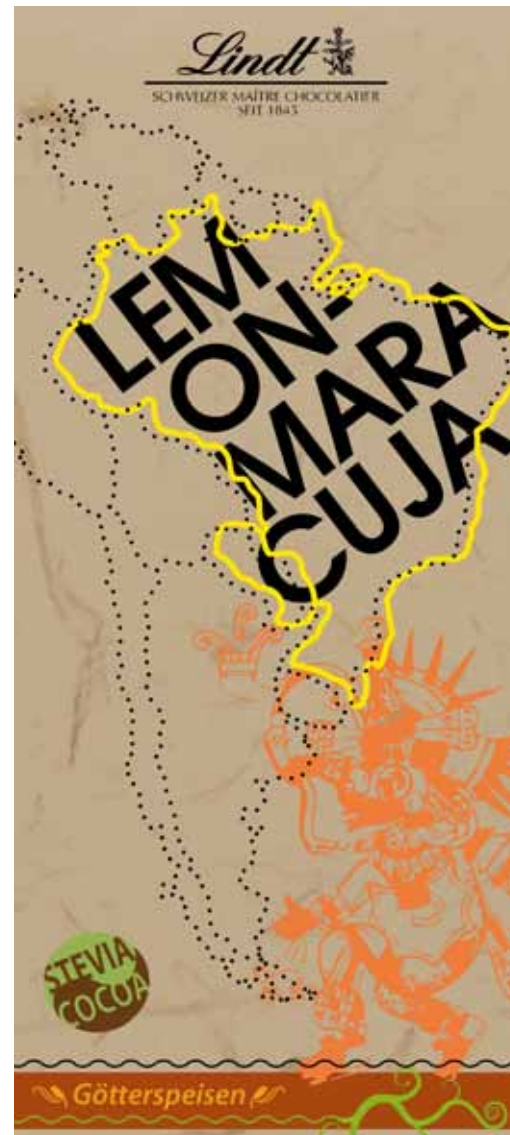
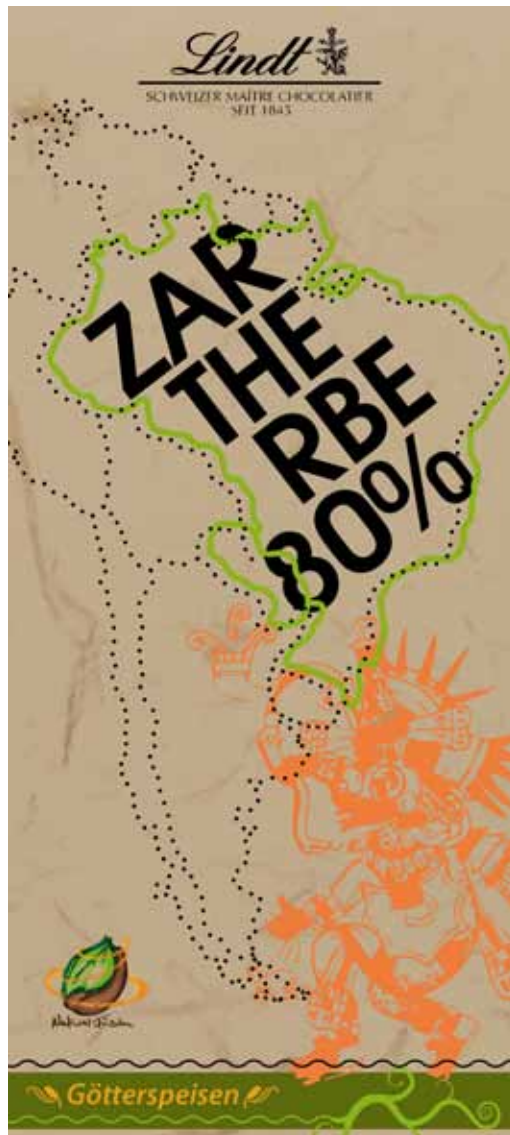


Die Sortenkennzeichnung durch die diagonale Schrift in der Mitte ist allerdings nicht auf den ersten Blick lesbar.



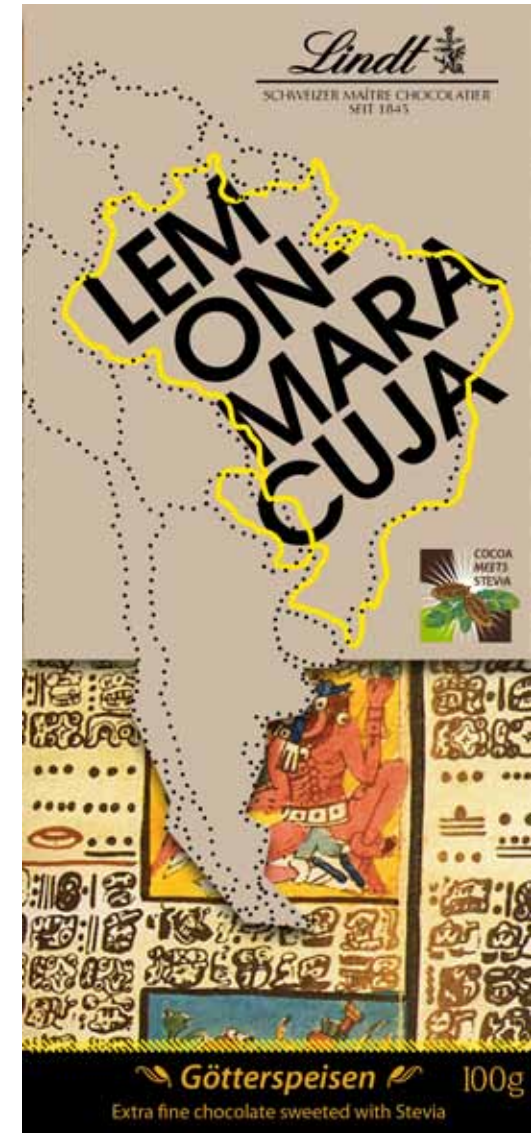
Auch geht der Name der Produktlinie in der Gestaltung unter.

Die Vielzahl der Farben und Formen macht es schwierig, schnell die wesentlichen Informationen herauszufiltern.



Eine aufklappbare Verpackung bietet zwar auf der Innenseite Platz für Informationen, ist aber ungünstig für den Transport, da leicht Ecken umknicken können.

Es gibt keinen optischen Schwerpunkt, die Informationen sind zu gleichgewichtig, um den Betrachter auf die Schnelle zu informieren.



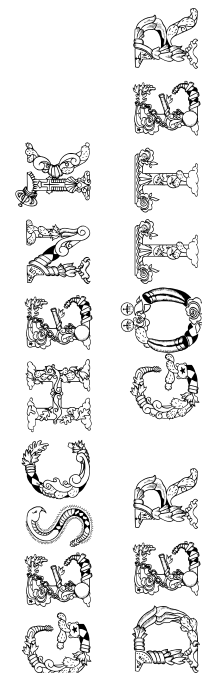
Die Verwendung von verschiedenen Schriften und flächigere, reduzierte Gestaltung bringen zwar mehr Klarheit und transportieren den angestrebten Charakter, aber die Verpackung sagt nichts über Stevia aus.



Schriftenmoodboard

GESCHENK DER GÖTTER	Geschenk der Götter
GESCHENK DER GÖTTER	Geschenk der Götter
Geschenk der Götter	<i>Geschenk der Götter</i>
GESCHENK DER GÖTTER	GESCHENK DER GÖTTER
GESCHENK DER GÖTTER	Geschenk der Götter
<i>Geschenk der Götter</i>	<i>Geschenk der Götter</i>
geschenk der götter	GESCHENK DER GÖTTER
GESCHENK DER GÖTTER	Geschenk der Götter
Geschenk der Götter	Geschenk der Götter

Geschenk der Götter
 Geschenk der Götter
GESCHENK DER GÖTTER
 Geschenk der Götter
GESCHENK DER GÖTTER
 Geschenk der Götter
GESCHENK DER GÖTTER
Geschenk der Götter
Geschenk der Götter
geschenk der götter
GESCHENK DER GÖTTER





Entwürfe pt.2

Diese Variante sollte die Betonung mehr auf die Pflanze legen, gleichzeitig aber auch durch das Muster, das in der Mitte entsteht und an

eine Art Totempfahl erinnert, einen indigenen Charakter erhalten.

Da diese Gestaltung aber wenig Informationsgehalt aufweist und auch nicht „neu“ ist, konnte dies keine Lösung sein.

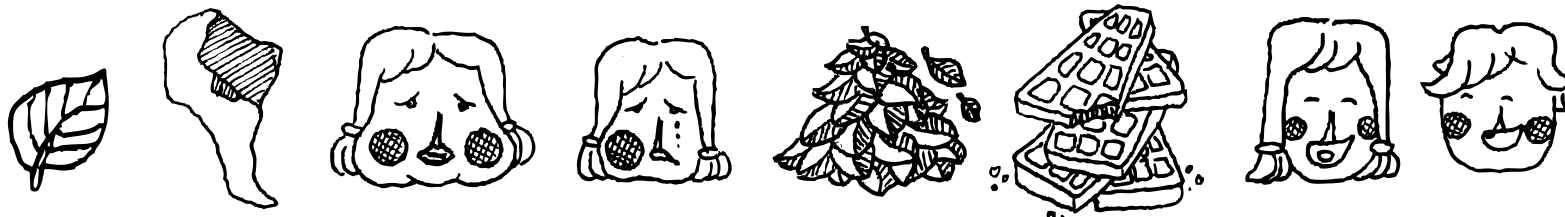
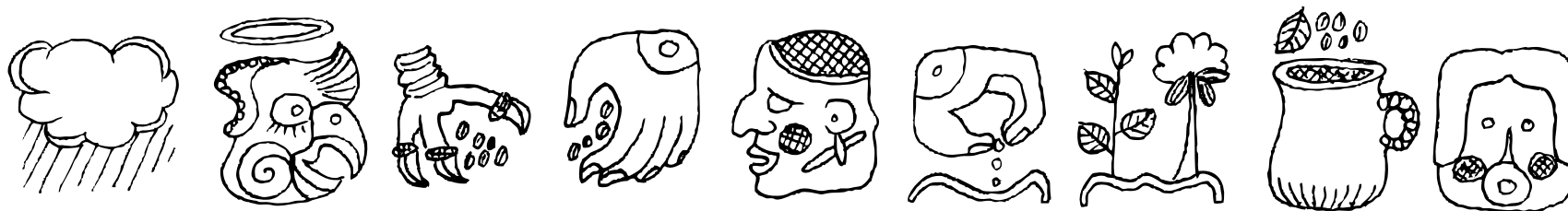
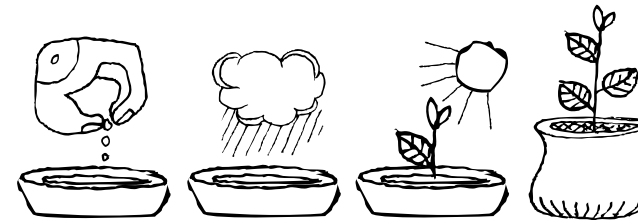




Entwürfe pt.3

Nun entstanden parallel zwei Entwurfsserien, die beide mehr Informationsgehalt als Ziel hatten, jedoch in ihrer Gestaltung stark divergieren.

A) Die Symbole der Maya bildeten das Vorbild für eine eigene Symbolik, die auch ohne Übersetzung rein durch ihre Bildsprache in den Grundzügen verständlich sein sollte, im Gegensatz zu den ursprünglichen Maya-Symbolen. Diese Symbole sind nicht nur Gestaltungselement, sondern informieren den Verbraucher gleichzeitig über das Produkt.



B) Eine weitere Möglichkeit, um Gestaltung unmittelbar mit Information zu verknüpfen, ist eine typografische Lösung. Hierbei steht eine Aussage über Stevia im Vordergrund.

Ich bin ein starkes Stück!

Denn ich, Stevia, bin 300 Mal süßer als mein Konkurrent Zucker.

Ich bin kein Früchtchen!

Sondern ich, Steviolglycosid, bin eine natürliche Süße, die aus den Blättern meiner Pflanze, der Stevia, gewonnen wird.

Ich bin öko!

Mich, die Steviapflanze, benutzten schon vor Jahrhunderten die Urkulturen Südamerikas.

Ich bin kein unbeschriebenes Blatt!

Denn die Geschichtsschreibung erwähnt mich, Stevia, schon im Zusammenhang mit den Urkulturen Südamerikas.

Ich bin nahezu göttlich!

Meine Wenigkeit, Stevia Rebaudiana, wurde bei den Maya als Süße für ihr Getränk Cacaw genutzt und die Kakaopflanze wiederum war ein Geschenk ihres Gottes Quetzalcoatl.

Ich bin ein Schaf im Wolfspelz!

Denn ich, Stevia, die süßeste Süße, bin ummantelt von Kakao. Zusammen sind wir die süßeste Versuchung.

Ich bin ein Überflieger!

Aus meinem natürlichen Anbaugebiet Südamerika, in dem ich, die Steviapflanze, schon seit Jahrhunderten bekannt bin, werde ich seit kurzem nach Deutschland exportiert.

Ich bin ein Sieger!

Denn ich, Stevia, schlage Zucker um Längen und meine zahnfreundliche, kalorienarme Süße triumphiert in jeder Praxis.

Ich bin ein Wunder!

Iss mich, Stevia, in Mengen, doch deine Zähne bleiben weiß und deine Linie schlank.

Ich mache Ärzte arbeitslos!

Denn ich, Stevia, garantiere, dass deine Zähne weiß bleiben und deine Linie schlank. Außerdem kann ich Blutdruck senken und Diabetiker können mich gefahrlos essen.

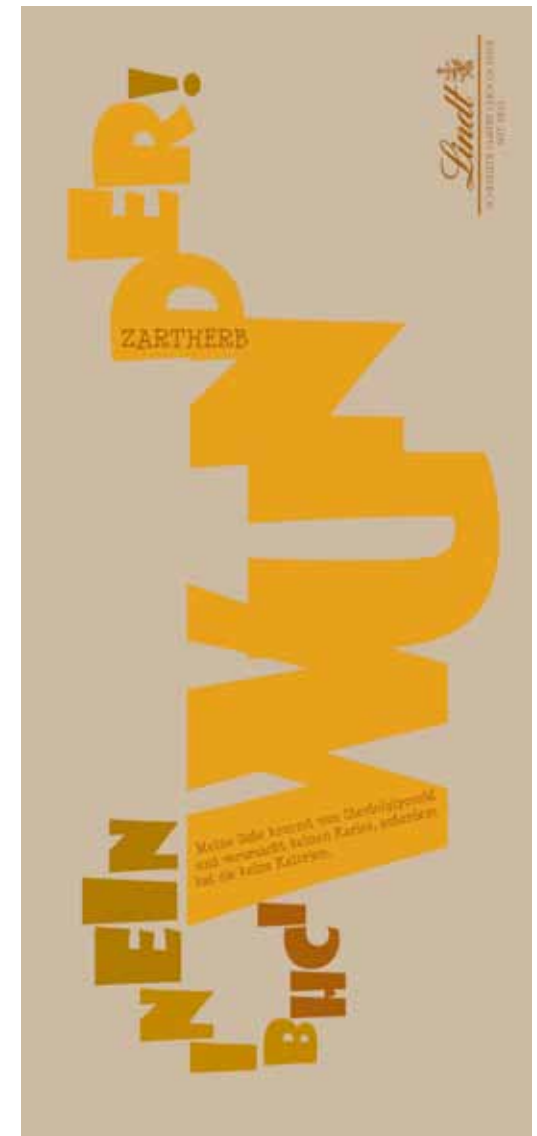
Ich mache dich glücklich!

Denn mit mir, Stevia, machst du nichts falsch, du bleibst schlank, deine Zähne weiß und ich habe keinen Einfluss auf deinen Blutzuckerspiegel.

Ich bin Teufelswerk!

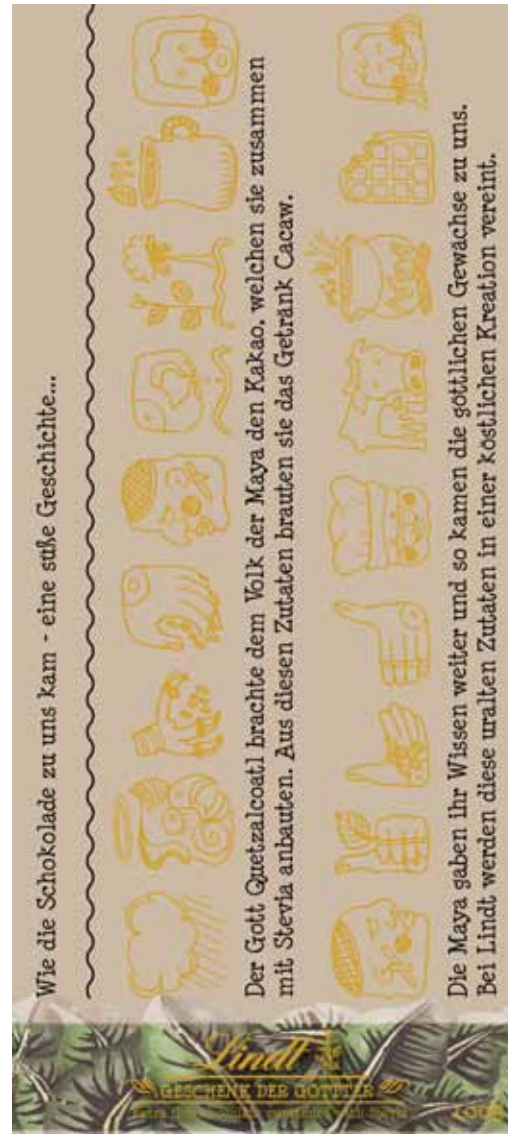
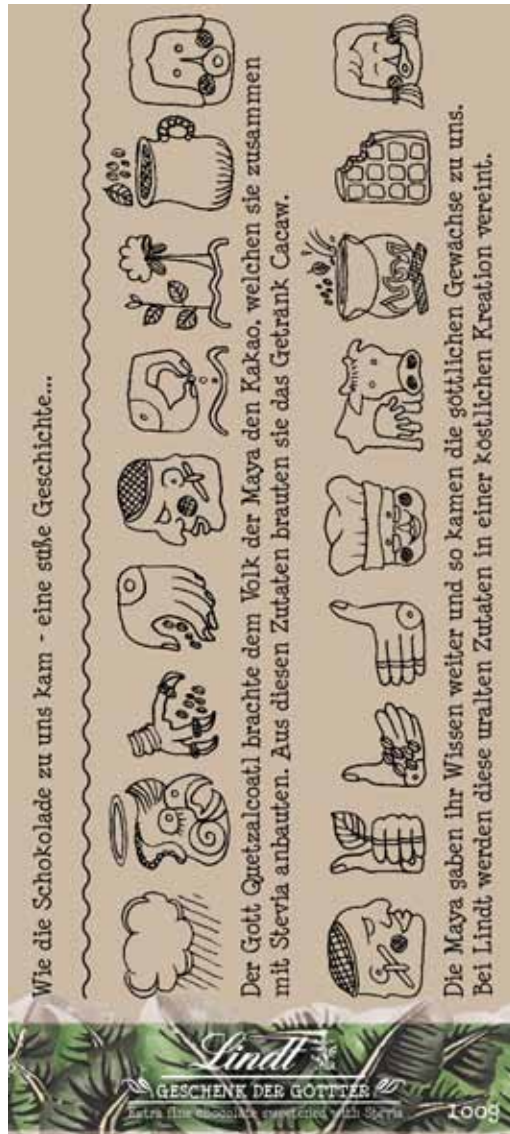
Denn ich, Stevia, bin so süß, dass es nicht mit rechten Dingen zugehen kann, könnte man behaupten. Natürlicher geht es jedoch kaum, denn ich bin eine Pflanze.

B) Hier ist die Form noch sehr schwer zu deuten und man kann den typografierten Satz nicht gut lesen.

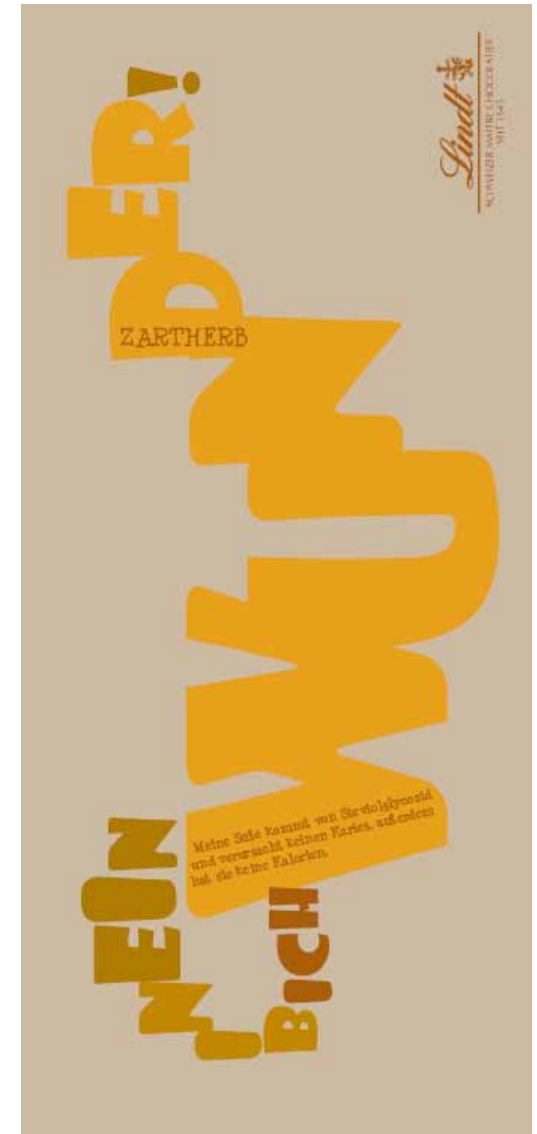
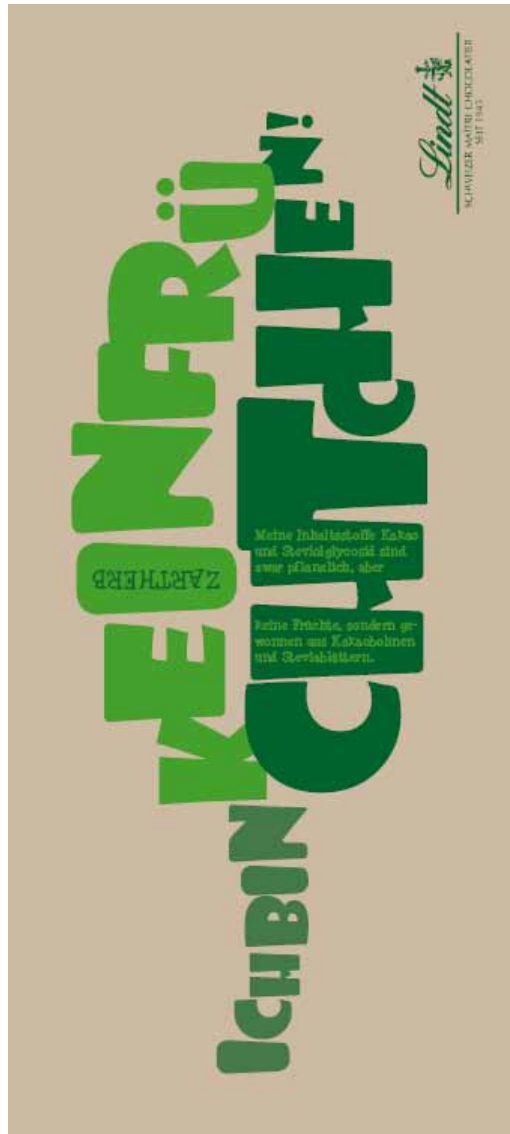


A) In diesem Stadium sind Bild und Text auf einer Seite und ein weiteres illustratives Element am unteren Rand. Diese Kombination ist jedoch nicht optimal, da der Verbraucher möglicherweise keinen Bezugspunkt findet und sich schnell wieder abwendet.

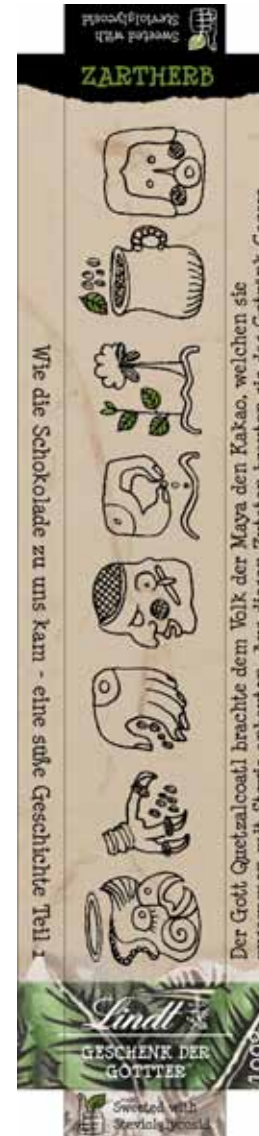
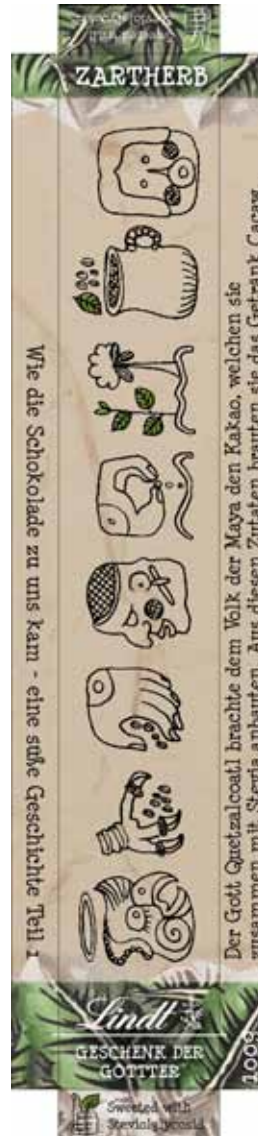
Die bunten Symbole erwecken zudem eher den Eindruck einer Schokolade für Kinder und grenzen die Zielgruppe sehr ein.



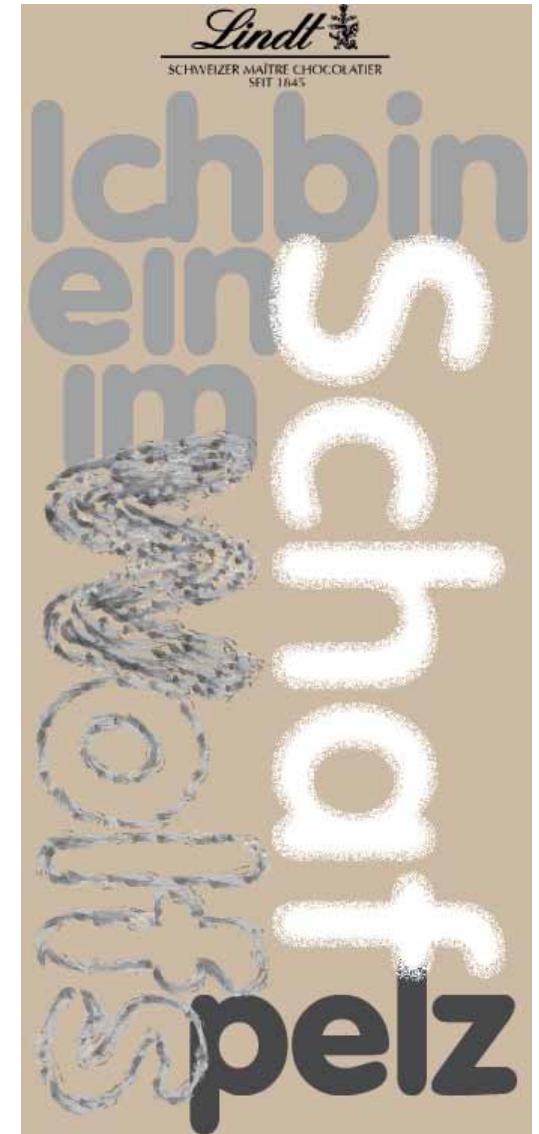
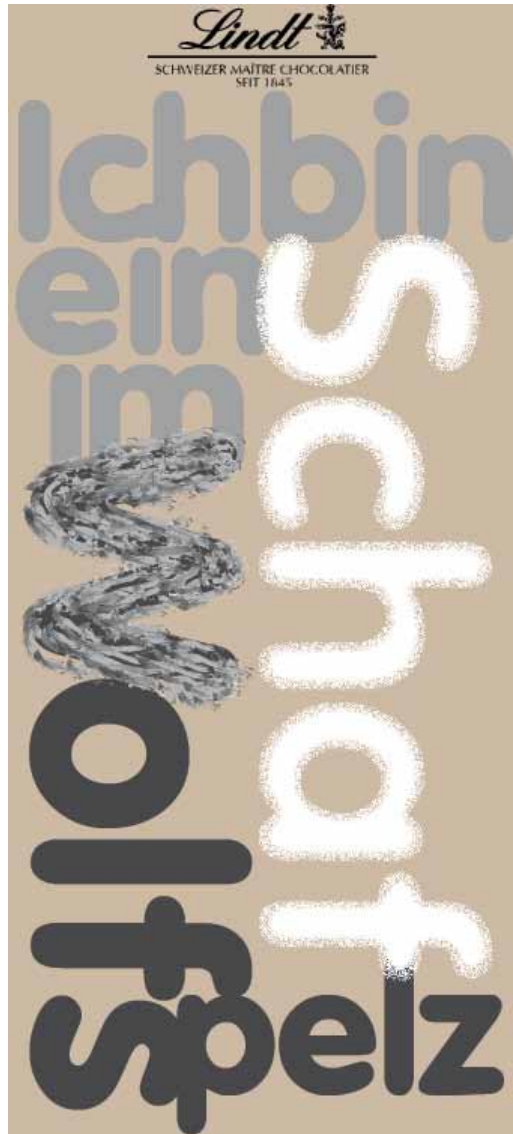
B) Die vorige Variante verwendete eine sehr kantige Schrift, die nicht unbedingt „schokoladig“ aussah, deshalb hier der Versuch, die Typo etwas „leckerer“ zu machen mit abgerundeten Formen.

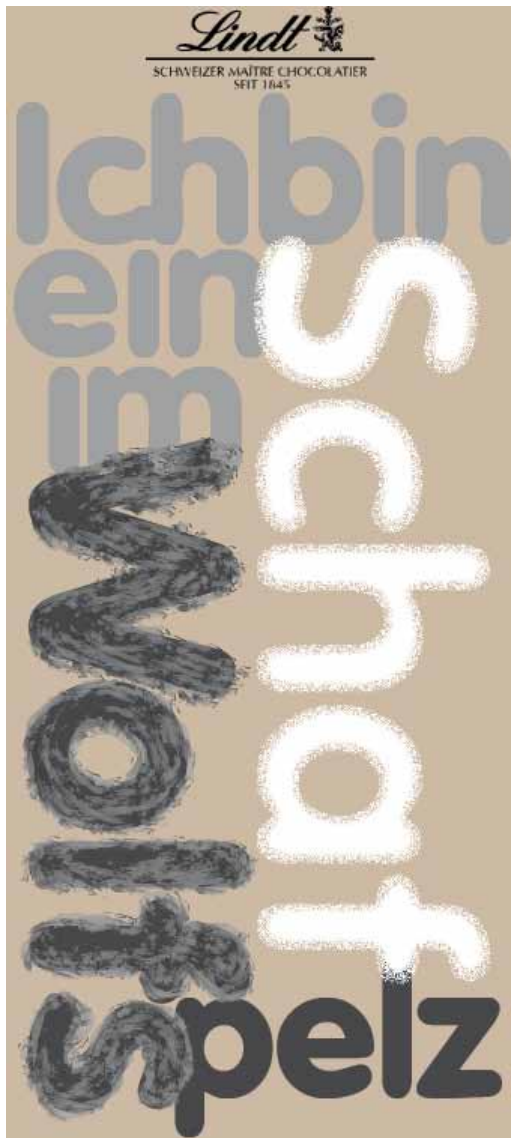


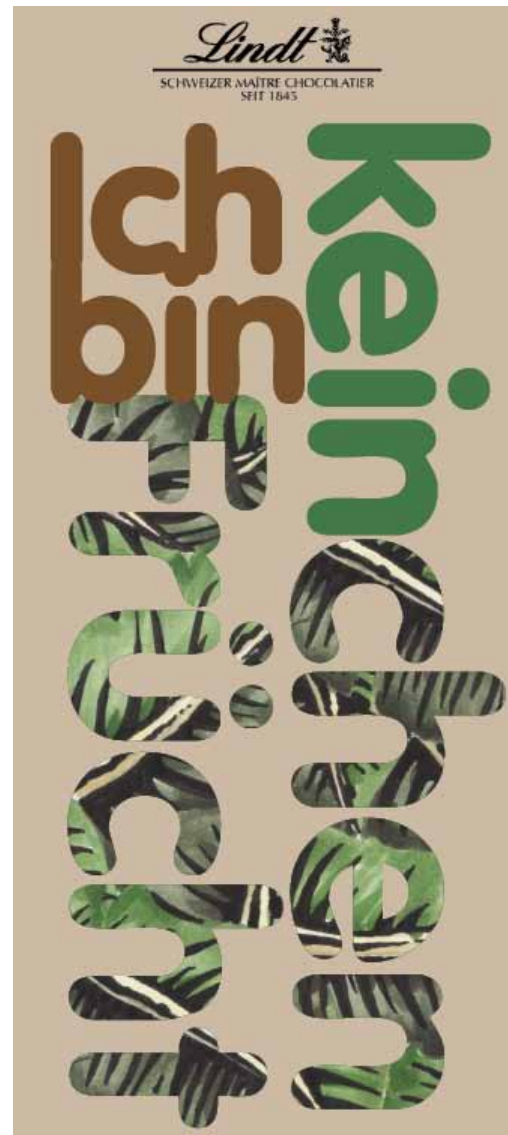
A) Um die Informationen schneller erkennbar zu machen und das Auge nicht durch zu viele Elemente abzulenken, war eine Teilung von Bild und Text notwendig, die eine schlankere Tafelform mit sich brachte.



B) Ein neuer Ansatz dieser Variante verzichtet auf eine Formgebung und versucht, durch Textur eine Verbindung zwischen Wort und Bedeutung herzustellen. Allerdings ist eine Fellstruktur im Schokoladenkontext nicht gerade „lecker“.

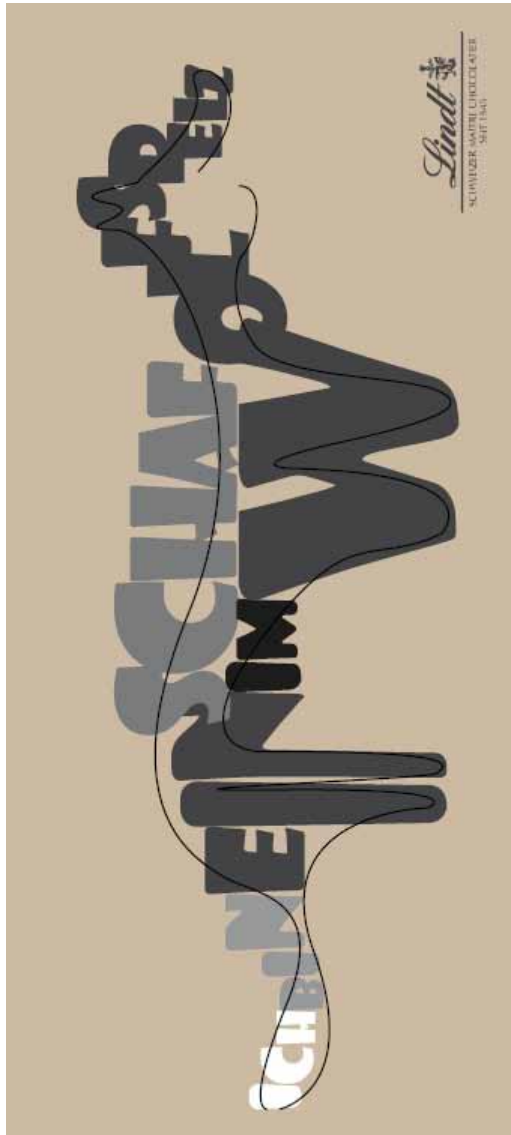






Dieser Ansatz ist jedoch sowohl optisch als auch inhaltlich schwächer als der typografische Vorgänger.

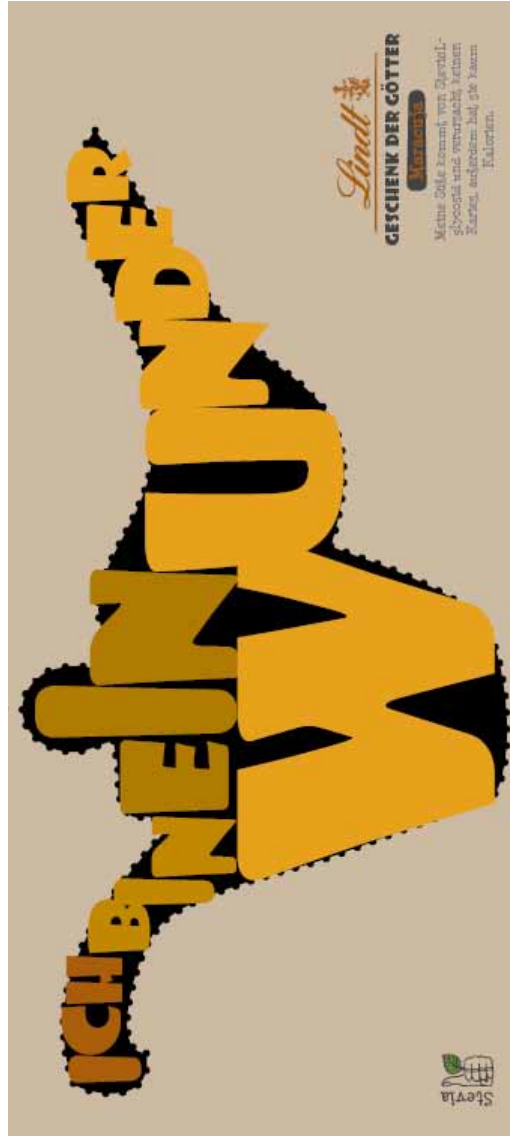
Daher folgt der Versuch, der Form durch eine unterstützende Farbfläche mehr optischen Halt zu geben und die Schrift leichter lesbar zu machen.



Um das Bildelement nicht durch zu viel Text zu überladen, sollte der erklärende Text an anderer Stelle zu finden sein. Die bunte Farbfläche weist auf die Sorte hin.

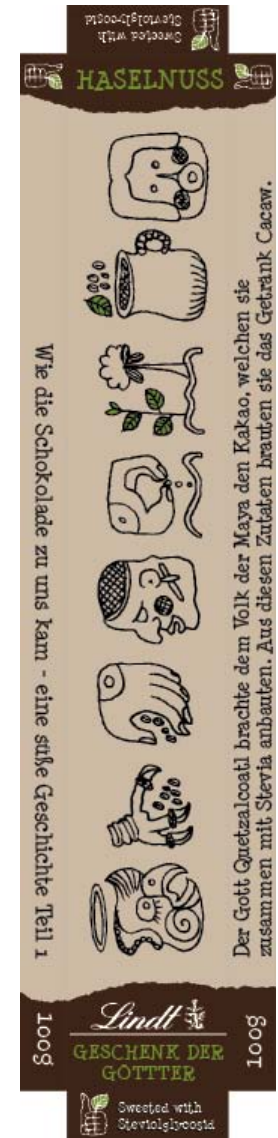
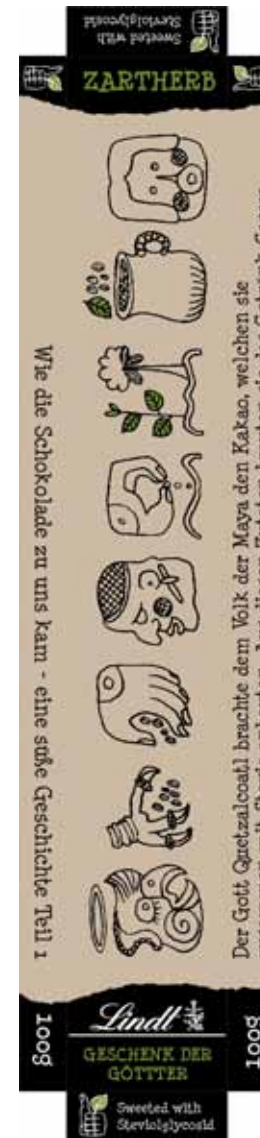
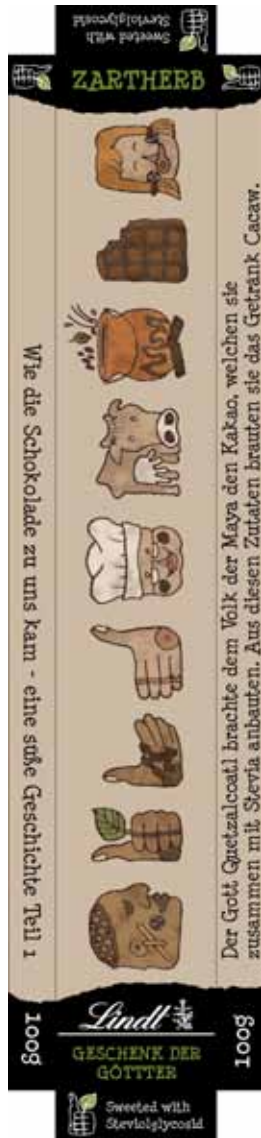






Da dieser Ansatz B) meiner Meinung nach zwar optisch ansprechend und „neu“ war, aber nicht so viel Spielraum für eine Übertragbarkeit auf andere Formate und Medien zuließ, entschied ich mich an dieser Stelle dafür, den Entwurf A) mit den Maya-Symbolen weiterzuverfolgen.

A) Es folgt eine Reihe von Entwürfen, die unterschiedlich mit Farbflächen umgehen, um herauszufinden, welche Art der Sortenkennzeichnung und der Information am dienlichsten ist.





Die Entscheidung fiel schließlich auf den Entwurf, bei der Hintergrund- und untere Flächenfarbe gleich bleiben und sich je nach Sorte die obere Farbfläche ändert.

Der nächste Schritt war, eine komplette Faltschachtel auf dieser Basis zu entwerfen.

100g Tafel



Zudem sollten außer einer 100g Tafel auch Probierstücke, Verpackungen mit Botschaft etc. angedacht werden, hier zeigte es sich spätestens, dass der Ansatz maximal skalierbar ist, also auf verschiedenste Formate übertragbar.

Nachdem dieser Entwurf einmal konzipiert war, wurden nur noch geringfügige Änderungen an Schrift und Farbe vorgenommen.

Probierstück, 50g Tafel



1)



2)



3)



Botschaftspackung

Hier stellte sich die Frage, welche Art der Farbgebung und Sortenkennzeichnung am geeignetsten ist. Bei 2) richtet sich die Farbgebung subjektiv nach der Botschaft, was allerdings vom bisherigen Muster abweicht und daher eher verwirren würde. Deshalb ist die Botschaft unabhängig von einer assoziierten Farbe.



Vorläufige 3D Modelle halfen bei der Veranschaulichung der Elemente, die um die Packung herumlaufen.

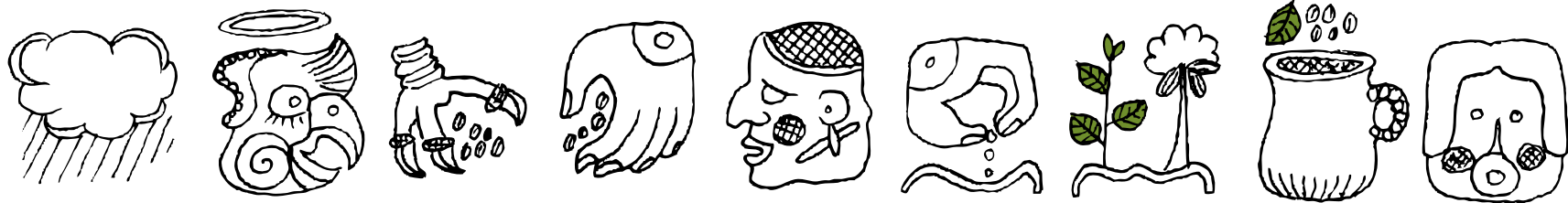


Logo & Typo

Das Logo ist der für diese Edition kreierten Symbolsprache entnommen und kann sowohl mit Schrift als auch ohne als Icon verwendete werden.



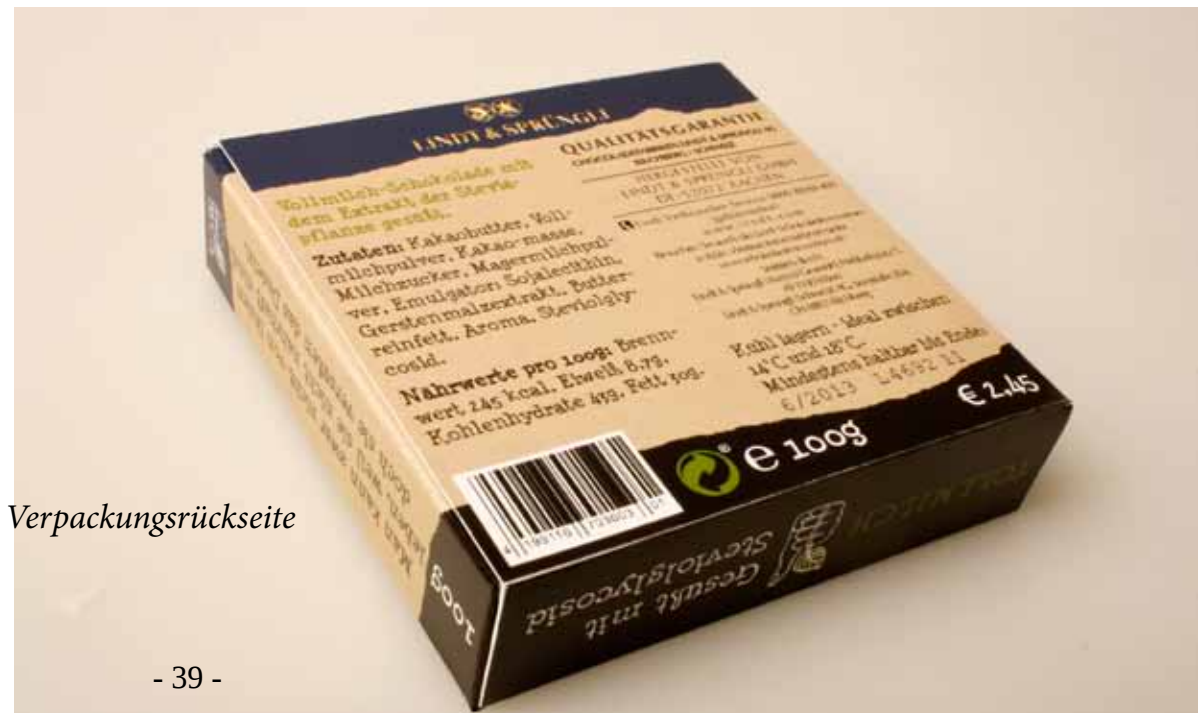
Der Text ist in der Minya Nouvelle abgesetzt und taucht z.B. an den Seiten der Schokolade auf, als unterstützende Erklärung der Symbole. Außerdem wird diese Schrift in allen Fließtexten eingesetzt, sowohl auf den Verpackungen als auch auf weiteren Medien.



Der Gott Quetzalcoatl brachte dem Volk der Maya den Kakao, welchen sie zusammen mit Stevia anbauten. Aus diesen Zutaten brauten sie das Cacaw-Getränk.

(Minya Nouvelle)

Zutatenliste auf der Verpackungsrückseite



100g Tafeln

Die Sortenkennzeichnung erfolgt durch Farbgebung und Benennung im oberen Bereich. Der Hinweis, dass das Produkt mit Steviolglycosid gesüßt wird, ist sowohl als Piktogramm auf den langen Seiten und als Piktogramm mit Text auf den schmalen Seiten zu finden. Zudem kann man hier einen erklärenden Text zu den Symbolen auf der Oberseite erkennen.



Ansicht 75% von Originalgröße

LINDT & SPRÜNGLI

VOLLMILCH

Gesüßt mit Steviolglycosid

Vollmilch-Schokolade mit dem Extrakt der Steviapflanze gesüßt.

Zutaten: Kakaobutter, Vollmilchpulver, Kakao-masse, Milchsucker, Magermilchpulver, Emulgator Sojalecithin, Gerstenmalzextrakt, Butterreinfett, Aroma, Steviolglycosid.

Nährwerte pro 100g:
Brennwert 245 kcal, Eiweiß 8,7g, Kohlenhydrate 49g, Fett 50g.

QUALITÄTSGARANTIE
CHOCOLATERIE LINDT & SPRÜNGLI AG, KILCHBERG / SCHWIZ

HERGESTELLT VON:
LINDT & SPRÜNGLI GMBH
DE-52072 AACHEN

Lindt Vertriebscenter Service 0800 8033 830
ggf. Rufnummer
www.lindt.de/de
Beschwerde Service des Lindt Schokoladenwerks
in Köln (Vertragshinweise unter
www.lindt.de/de/servicecenter)
Stempel-Koch
Lindt & Sprüngli (America) GmbH (Heldbergstr. 5,
42109 Dülmen)
Lindt & Sprüngli Schweiz AG, Sternstr. 204,
CH-4002 Kilchberg

Kühl lagern - Ideal zwischen
14°C und 18°C.
Mindestens haltbar bis
Ende: 6/2013
L4692 11

€ 2,45

100g

Lindt
GESCHENK DER GÖTTER

Gesüßt mit Steviolglycosid

Wie die Schokolade zu uns kam - eine süße Geschichte Teil 2

Die Maya gaben ihr Wissen weiter und so kamen die göttlichen Gewächse zu uns. Bei Lindt werden diese erlesenen Zutaten in einer kostlichen Kreation vereint.

Gesüßt mit Steviolglycosid

LINDT & SPRÜNGLI

WEISSES GOLD

Gesüßt mit Steviolglycosid

Weiße Schokolade mit dem Extrakt der Steviapflanze gesüßt.

Zutaten: Kakaobutter, Vollmilchpulver, Kakao-masse, Milchsucker, Magermilchpulver, Emulgator Sojalecithin, Gerstenmalzextrakt, Butterreinfett, Aroma, Steviolglycosid.

Nährwerte pro 100g:
Brennwert 245 kcal, Eiweiß 8,7g, Kohlenhydrate 49g, Fett 50g.

QUALITÄTSGARANTIE
CHOCOLATERIE LINDT & SPRÜNGLI AG, KILCHBERG / SCHWIZ

HERGESTELLT VON:
LINDT & SPRÜNGLI GMBH
DE-52072 AACHEN

Lindt Vertriebscenter Service 0800 8033 830
ggf. Rufnummer
www.lindt.de/de
Beschwerde Service des Lindt Schokoladenwerks
in Köln (Vertragshinweise unter
www.lindt.de/de/servicecenter)
Stempel-Koch
Lindt & Sprüngli (America) GmbH (Heldbergstr. 5,
42109 Dülmen)
Lindt & Sprüngli Schweiz AG, Sternstr. 204,
CH-4002 Kilchberg

Kühl lagern - Ideal zwischen
14°C und 18°C.
Mindestens haltbar bis
Ende: 6/2013
L4692 11

€ 2,45

100g

Lindt
GESCHENK DER GÖTTER

Gesüßt mit Steviolglycosid

Wie die Schokolade zu uns kam - eine süße Geschichte Teil 1

Der Gott Quetzalcoatl brachte dem Volk der Maya den Kakao, welchen sie zusammen mit Stevia anbaute. Aus diesen Zutaten brauten sie das Getränk Cacaw.

Gesüßt mit Steviolglycosid

LINDT & SPRÜNGLI

MARACUJA

Gesüßt mit Steviolglycosid

Maracuja-Schokolade mit dem Extrakt der Steviapflanze gesüßt.

Zutaten: Kakaobutter, Vollmilchpulver, Kakao-masse, Milchsucker, Magermilchpulver, Maracuja, Emulgator Sojalecithin, Gerstenmalzextrakt, Butterreinfett, Aroma, Steviolglycosid.

Nährwerte pro 100g:
Brennwert 245 kcal, Eiweiß 8,7g, Kohlenhydrate 49g, Fett 50g.

QUALITÄTSGARANTIE
CHOCOLATERIE LINDT & SPRÜNGLI AG, KILCHBERG / SCHWIZ

HERGESTELLT VON:
LINDT & SPRÜNGLI GMBH
DE-52072 AACHEN

Lindt Vertriebscenter Service 0800 8033 830
ggf. Rufnummer
www.lindt.de/de
Beschwerde Service des Lindt Schokoladenwerks
in Köln (Vertragshinweise unter
www.lindt.de/de/servicecenter)
Stempel-Koch
Lindt & Sprüngli (America) GmbH (Heldbergstr. 5,
42109 Dülmen)
Lindt & Sprüngli Schweiz AG, Sternstr. 204,
CH-4002 Kilchberg

Kühl lagern - Ideal zwischen
14°C und 18°C.
Mindestens haltbar bis
Ende: 6/2013
L4692 11

€ 2,45

100g

Lindt
GESCHENK DER GÖTTER

Gesüßt mit Steviolglycosid

Wie die Schokolade zu uns kam - eine süße Geschichte Teil 2

Die Maya gaben ihr Wissen weiter und so kamen die göttlichen Gewächse zu uns. Bei Lindt werden diese erlesenen Zutaten in einer kostlichen Kreation vereint.

Gesüßt mit Steviolglycosid





Probiertafeln

Ansicht 75% von Originalgröße

Zur Einführung der neuen Produktserie gibt es zusätzlich 50g Tafeln zum Probieren, für den Fall, dass man sich noch nicht für eine ganze Tafel entscheiden kann, da der Geschmack noch nicht bekannt ist.







Botschaftsboxen

Mit Schokolade können auch Grüße überbracht werden, wie in diesem Beispiel. Auf den Seiten stehen Sprüche, die sowohl mit Schokolade, als auch mit der Botschaft zu tun haben.

Es gibt Boxen, die nur eine Sorte beinhalten und es gibt eine Box, die vier verschiedene Sorten enthält.



Ansicht 75% von Originalgröße





Minis

Die Mini-Schokoladen passen zu viert in eine Botschaftsbox oder 16 mal in die Geschenkverpackung. Alternativ können sie einzeln als Give-aways verteilt werden.





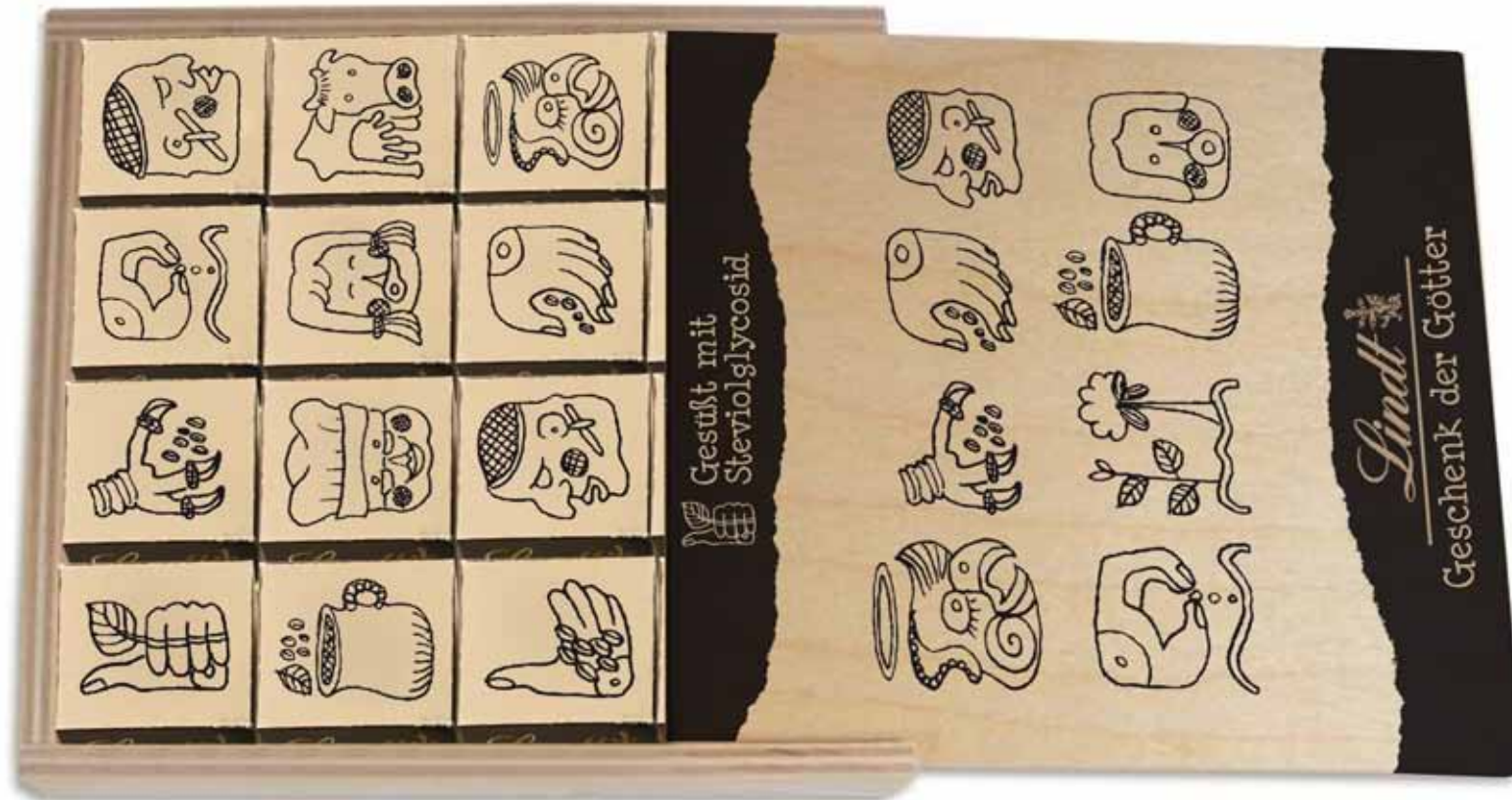






Geschenkbox

Diese Box enthält 16 Mini-Schokoladen und ist aus dünnem Holz gefertigt. Dieses Naturmaterial passt zum einen sehr gut zu dem Charakter der Edition und zum anderen bietet es als stabile Box eine Haltbarkeit bzw. Wiederverwertbarkeit über den einmaligen Verzehr des Inhalts hinaus.



gesamtes Schokoladen-Sortiment „Geschenk der Götter“



Infofolder

Dieser Folder im Wickelfalz informiert den Verbraucher über die Steviapflanze und bietet einen Überblick über das Sortiment.

Die Produkte

Wertvoller Kakao, von den Göttern dargebracht, edles Süßkraut, ein Wundermittel...

...aus diesen und weiteren ausgesuchten Zutaten besteht die neue Schokoladenkreation „Geschenk der Götter“ mit der natürlichen Süße der Steviapflanze.

Bei dieser Kreation mit südamerikanischen Wurzeln ist für jeden Geschmack und Anlass etwas dabei.

Gesüßt mit Steviolglycosid

Lindt

GESCHENK DER GÖTTER

Botschaftsboxen

Minis

Geschenkbox

Probier tafeln

100g Tafeln:

- Zartherb
- Haselnuss
- Vollmilch
- Maracuja
- Weisses Gold

Stevia-Wissen

Ansicht 75%
von Originalgröße

Die Pflanze

„Stevia rebaudiana“, kurz Stevia genannt, ist eine in Sudamerika beheimatete Pflanze. Sie wächst als Staude im paraguayisch-brasilianischen Grenzgebiet. Die stark süßende Wirkung ist den Ureinwohnern seit Jahrhunderten bekannt. 1887 entdeckte der Schweizer Botaniker Moises Giacomo Bertoni die Pflanze und gab ihr den Namen „Stevia rebaudiana Bertoni“.

Steviablätter werden seit über 700 Jahren von der indigenen Bevölkerung Paraguays und Brasiliens bei der Zubereitung von Speisen und Getränken und als Heilpflanze verwendet. Die Guaraní-Indianer nennen es Süßkraut.

Die Europäer lernten Stevia schon im 16. Jahrhundert kennen, als die Konquistadoren darüber berichteten, dass die südamerikanische, indigene Bevölkerung die Blätter einer Pflanze benutzte, um Kräutertee oder ein Getränk namens „Ca-caw“ zu süßen, welches der Ursprung unseres heutigen Kakaotranks ist.



Stevia wächst als einjährige bis ausdauernde krautige Pflanze, die eine Wuchshöhe zwischen 0,5 und über 1,20 Meter erreicht.



Herkunft und Anbauggebiete von Stevia

Der Süßstoff

Steviosid ist ein weißes, kristallines Pulver, das aus den Blättern der Steviapflanze gewonnen wird. Die Extraktion kann in einem umweltschonenden Vorgang erfolgen. Wegen der Summe folgender wichtiger Eigenschaften nennen Wissenschaftler Steviosid ein „edles Molekül“:

- ☛ das Produkt ist 100% natürlich
- ☛ es besitzt keine Kalorien
- ☛ Stevia ist bis zu 300mal süßer als Zucker
- ☛ keine toxischen Effekte bei Menschen
- ☛ absolut sicher für Diabetiker & Phenylketonuria (PKU) - Patienten
- ☛ zahnschonend, da es keine kariogene Wirkung hat
- ☛ nicht suchterzeugend

Die Pflanze

„Stevia rebaudiana“, kurz Stevia genannt, ist eine in Südamerika heimische Pflanze. Sie wächst als Staude im paraguayisch-brasilianischen Grenzgebiet. Die stark süßende Wirkung ist den Ureinwohnern seit Jahrhunderten bekannt. 1889 entdeckte der Schweizer Botaniker Moises Giacomo Bertoni die Pflanze und gab ihr den Namen „Stevia rebaudiana Bertoni“.

Steviablätter werden seit über 700 Jahren von der indigenen Bevölkerung Paraguays und Brasiliens bei der Zubereitung von Speisen und Getränken und als Heilpflanze verwendet. Die Guarani-Indianer nennen es Süßkraut.

Die Europäer lernten Stevia schon im 16. Jahrhundert kennen, als die Konquistadoren darüber berichteten, dass die sudamerikanische indigene Bevölkerung die Blätter einer Pflanze benutzte, um Kräutertee oder ein Getränk namens „Ca-caw“ zu süßen, welches der Ursprung unseres heutigen Kakaogetränks ist.



Der Süßstoff

Steviosid ist ein weißes, kristallines Pulver, das aus den Blättern der Stevia-Pflanze gewonnen wird. Die Extraktion kann in einem umwelt-schonenden Prozess erfolgen. Wegen der damit verbundenen Eigenschaften nennen Wissenschaftler Steviosid ein „edles Molekül“.

- das Produkt ist auch natürlich
- es besitzt keine Kalorien
- Stevia ist bis zu 300-mal süßer als Zucker
- keine toxischen Effekte bei Menschen
- absolut sicher für Diabetiker & Phenylketonuria (PKU)-Patienten
- wahrscheinlich, da es keine kardiogene Wirkung hat
- nicht suchterzeugend

Gift
GESCHENK DER GÖTTER



Stevia-Wissen

Werbeaktion

Bei der Einführung des neuen Sortiments sollen Tütchen mit Stevia-Samen zum Mitnehmen bereitliegen. Der Verbraucher soll durch die Möglichkeit des eigenen Anbaus der Pflanze ein tieferes Verständnis über Stevia aufbauen und so die Distanz zum neuen Produkt abbauen. Als Ansporn winkt ein Gewinn, nämlich eine Reise nach Südamerika, zu den Wurzeln der Stevia und des Kakaos. Um diese Reise zu gewinnen, muss man die höchste Steviapflanze züchten und ein Foto davon zu Lindt schicken. Eine Pflanzanleitung befindet sich auf der Innenseite des Clips.





Produktpräsentation

Supermarkt-Display

Bei dem Release der neuen Produkte gibt es im Supermarkt ein Display, welches an der Regalfront zu finden ist. Dieses bietet Platz für die verschiedenen Schokoladen, die Informationsfolder und die Samentütchen der Werbeaktion. Die Holzkisten sollen den Eindruck unterstützen, dass die Schokolade direkt aus Südamerika transportiert wurde. Zudem liegen in den Fächern getrocknete Steviablätter, sodass der Verbraucher eine direkte Vorstellung von der Pflanze bekommt.

Messestand

Zusätzlich kann das neue Produkt auf Messen wie z.B. der Lebensmittel- oder Schokoladenmesse präsentiert werden, zu diesem Zweck erstreckt sich im Hintergrund ein Bild von einem südamerikanischen Urwald, auf dem man ebenfalls die Symbole der Maya erkennt. Es entsteht eine Atmosphäre, die dem angestrebten, indigenen, natürlichen Charakter der Kreation angemessen ist.





Fernsehspots

Die Spots sind sehr reduziert mit ihrer Symbolsprache, die auch auf den Verpackungen wiederzufinden ist. So wird direkt eine Verbindung hergestellt und eine Optik geschaffen, die nicht gewöhnlich ist für eine Fernsehwerbung und somit einen Wiedererkennungswert hat. Da es verschiedene Spots geben soll, hilft dieser Wiedererkennungswert auch, schnell eine Verknüpfung herzustellen. Die Symbole erscheinen nacheinander auf dem Screen und folgen in ihrer Darstellung einem Sprecher aus dem Off, dem Maitre von Lindt, der die passende Geschichte erzählt.

Zu Beginn sieht man Pflanzen, die wie ein Theatervorhang nach oben und unten zum Bildschirmrand weggezogen werden. Es erscheint der Titel „Geschenk der Götter“.



2.)



3.)



Spot1

Inhalt ist die grundlegende Geschichte der Steviapflanze.

1.)



2.)



Kind: „Mhhmm, warum schmeckt die neue Lindt-Schokolade so gut?“

Maitre: „Das liegt an den ausgewählten Zutaten, die beide aus Südamerika stammen, nämlich Kakao und eine Pflanze namens Stevia, die schon seit Jahrhunderten bekannt sind.“

3.)



Maitre: „Der Legende nach brachte der Gott Quetzalcoatl dem Volk der Maya den Kakao als Geschenk dar.“

4.)



Nun sieht man nach und nach, dass die gezeigten Symbole eigentlich auf einer Tafel Schokolade zu finden sind.

5.)



6.)



Maitre: „Probieren Sie die neue Schokoladenkreation von Lindt „Geschenk der Götter“ und haben Sie Teil an dem köstlichen Geschenk eines einzigartig guten Geschmacks!“

Spot 2

Die gemeinsame Geschichte des Kakaos und der Stevia-pflanze wird erklärt.

1.)



2.)



Maitre: „Die Maya kultivierten Kakao zusammen mit einer einzigartigen Pflanze, der Stevia. Diese benutzten sie aufgrund der enormen Süßkraft zum Süßen ihres Cacaw-Getränks, dem Vorgänger unseres heutigen Trinkkakaos.“

3.)



Maitre: „Das Wissen der Maya ob dieser Zutaten gelangte schließlich nach Europa und wir von Lindt nutzen dieses Wissen zur Herstellung einer einzigartigen Schokoladenkreation.“

4.)



Auch wäre es möglich, dass statt nur einer den Symbolen entsprechenden Tafel zusätzlich auch die anderen Produkte dieser Sorte gezeigt werden.

Spot 3

Hier wird ein wichtiger Vorteil von Stevia gegenüber Zucker thematisiert.

1.)



2.)



Maitre: „Bei Lindt entsteht aus frischer Kuhmilch, Kakao und der Süße der Steviapflanze eine neue Köstlichkeit.“

3.)



Maitre: „Von dieser neuen Lindt Schokoladenkreation mit der Süße der Steviapflanze kann man essen, soviel man möchte.“

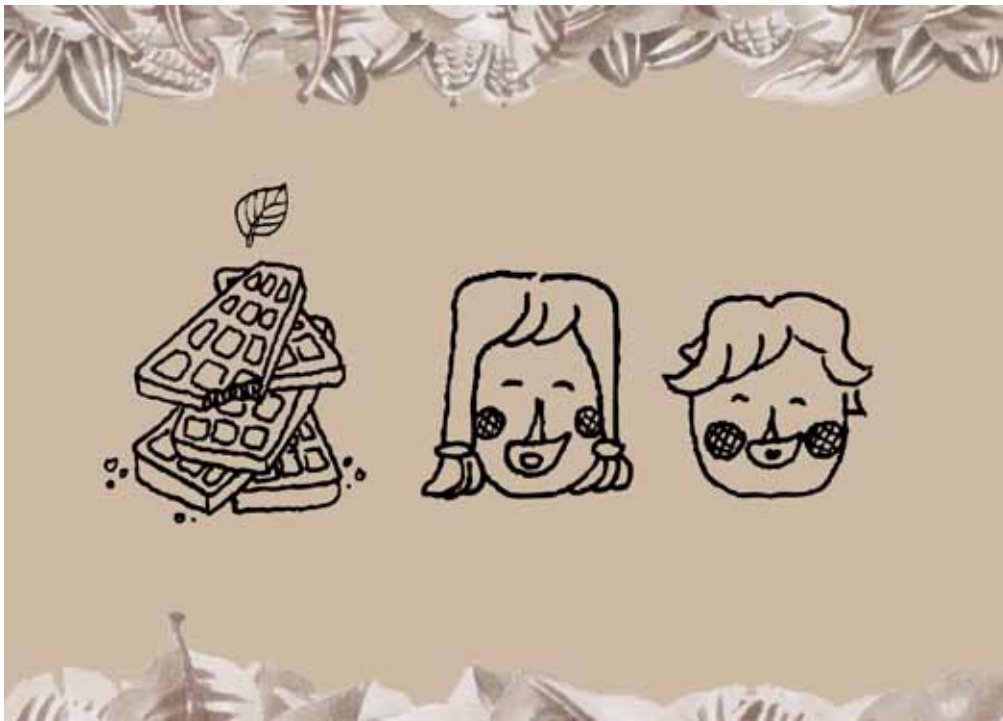
Kind: „Super! Aber meine Mama sagt, von zu viel Schokolade kann man krank werden.“

4.)



Maitre: „Ja, wenn man viel mit Zucker gesüßte Schokolade isst, wird man leicht dick und kriegt schlechte Zähne, da hat sie recht.“

5.)



Maitre: „Aber Stevia beinhaltet weder Kalorien noch ist es schlecht für die Zähne. Eine ideale Schokolade für Kinder also!“

6.)



Hier sieht man, dass die Symbole Teil einer Botschaftsbox sind.

Spot 4

Thema ist die Verträglichkeit Stevia-gesüßter Schokolade für Zuckerkrankte.

1.)



2.)



Maitre: „Die neue Lindt Schokoladenkreation mit der Süße der Steviapflanze ist einzigartig. Man kann von ihr kosten, soviel man möchte, ohne die negativen Eigenschaften in Kauf zu nehmen, die Zucker mit sich bringt.“

3.)



Diabetiker: „Das hört sich verlockend an, aber kann ich als Diabetiker auch in den Genuss kommen?“

4.)



Maitre: „Ja, denn die Süße der Steviapflanze ist gefahrlos für Diabetiker und auch für PKU Patienten, da sich die chemische Struktur von Steviolglycosid von einem herkömmlichen Süßstoff wie z.B. Aspartam stark unterscheidet.“

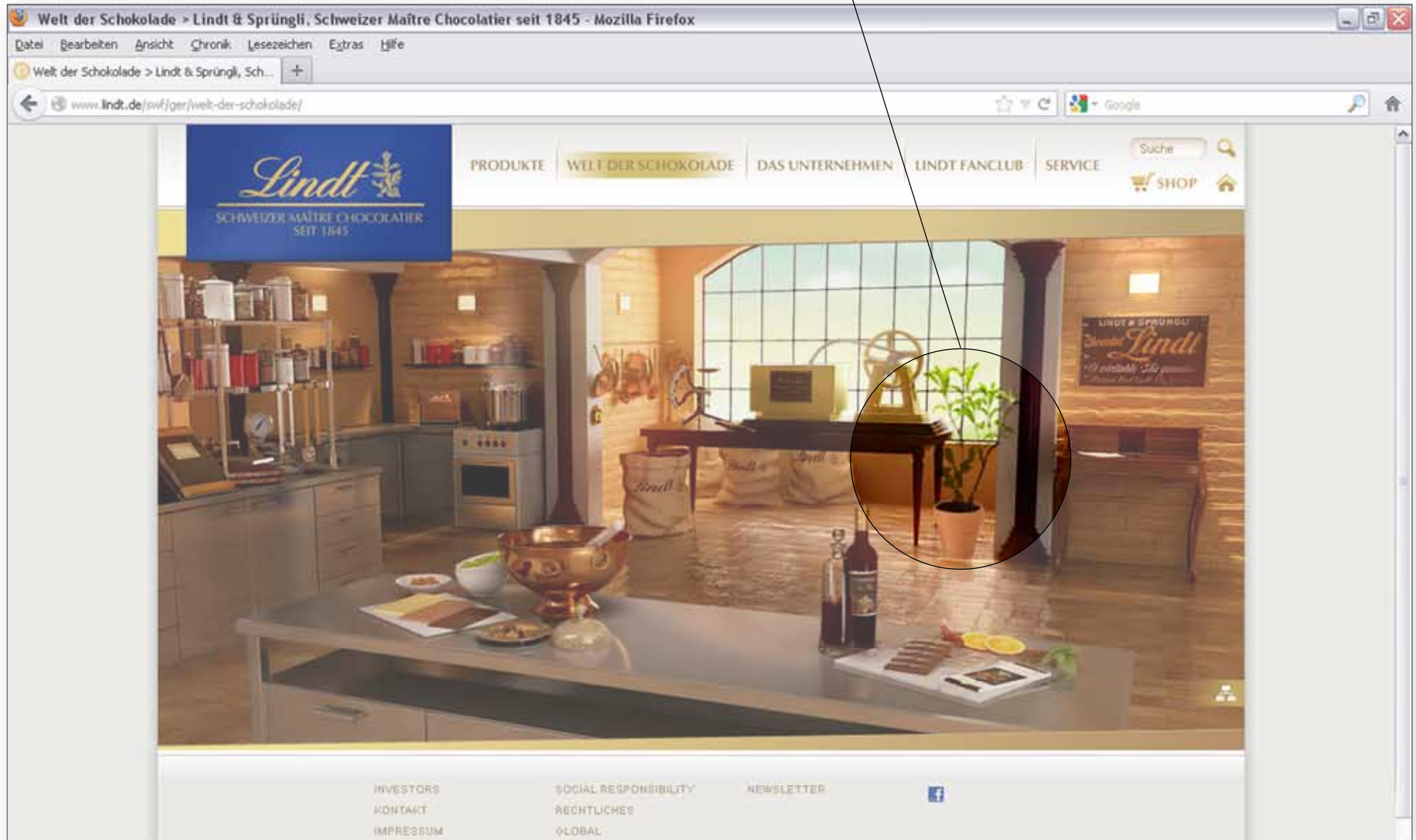
5.)



Internetauftritt

Die interaktive Lindt-Website wird erweitert, sodass man sich an dieser Stelle auch über Stevia informieren kann.

Auf der Hauptseite steht eine Steviapflanze, auf die man klicken kann.



Nun öffnet sich eine weitere Seite, auf der man in einem Buch blättern kann, das Informationen über die Steviapflanze enthält.

Das Buch findet man auch mit anderen Inhalten auf der Hauptseite wieder, sodass der Benutzer den Umgang bereits gewöhnt ist.



Welt der Schokolade > Lindt & Sprüngli, Schweizer Maître Chocolatier seit 1845 - Mozilla Firefox

Datei Bearbeiten Ansicht Chronik Lesezeichen Extras Hilfe

Welt der Schokolade > Lindt & Sprüngli, Sch... +

www.lindt.de/swf/ger/welt-der-schokolade/

PRODUKTE WELT DER SCHOKOLADE DAS UNTERNEHMEN LINDT FANCLUB SERVICE

Suche

SHOP

Lindt
SCHWEIZER MÂTRE CHOCOLATIER
SEIT 1845

Die Pflanze

Stevia-Arten wachsen als einjähriger bis ausdauernde krautige Pflanzen, Halbsträucher bis Sträucher, die Wuchshöhen zwischen 0,5 und über 1,20 Meter erreichen. Der aufrechte Stängel ist meist verzweigt. Die gegenständig oder wechselständig stehenden Laubblätter sind gestielt oder sitzend. Die unterschiedlich behaarte bis unbehaarte, manchmal glänzende oder drüsig gepunktete Blattspreite kann je nach Art sehr unterschiedlich geformt sein, besitzt ein oder drei Hauptnerven und einen glatten, gesägten oder gezähnten Blattrand.

In lockeren bis dichten, schirmtraubigen Gesamtblutenständen stehen die korbformigen Teilblütenstände zusammen. Die diskusförmigen Blütenkörbchen besitzen einen Durchmesser von 1 bis (meist) 2 bis 3 mm. Die meist fünf, selten sechs in einer Reihe stehenden, mehr oder weniger gleichen Hüllblätter sind zwei- bis dreinervig. Der flache bis konvexe Blütenstandsboden ist unbehaart. Jedes Blütenkörbchen enthält meist fünf, selten sechs Blüten.

Die fünf purpur- bis rosafarbenen oder weißen Kronblätter sind trichterförmig verwachsen mit einem engen Schlund. Die Blütenkrone ist drei- bis viermal so lang wie ihr Durchmesser und innen mehr oder weniger behaart. Die meist glatten, manchmal papillosen Griffel besitzen zwei fadenförmige Griffeläste. Die säulenförmigen bis prismatischen oder spindelförmigen Achänen sind funfripplig, drüsig punktiert und/oder rau. Der Pappus besteht aus fünf freien oder verwachsenen Borsten und Schuppen.

STEVIA

ZURÜCK

INVESTORS
KONTAKT
IMPRESSUM

SOCIAL RESPONSIBILITY
RECHTLICHES
GLOBAL

NEWSLETTER

f

Welt der Schokolade > Lindt & Sprüngli, Schweizer Maître Chocolatier seit 1845 - Mozilla Firefox

Datei Bearbeiten Ansicht Chronik Lesezeichen Extras Hilfe

Welt der Schokolade > Lindt & Sprüngli, Sch... +

www.lindt.de/swf/ger/welt-der-schokolade/ Google

Lindt
SCHWEIZER MÂÎTRE CHOCOLATIER
SEIT 1845

PRODUKTE WELT DER SCHOKOLADE DAS UNTERNEHMEN LINDT FANCLUB SERVICE

Suche

SHOP

Verbreitung

Steviablätter werden seit über 700 Jahren von der indigenen Bevölkerung Paraguays und Brasiliens bei der Zubereitung von Speisen und Getränken und als Heilpflanze verwendet. Die Guaraní-Indianer nennen es „Ka'a he'ê“ (Süßkraut).

Die Europäer lernten Stevia im 16. Jahrhundert kennen, als die Konquistadoren darüber berichteten, dass die südamerikanische indigene Bevölkerung die Blätter einer Pflanze benutzten, um Kräutertee zu süßen. Auch heute werden die Blätter in Südamerika häufig verwendet. Ebenso werden die pulverisierten Blätter verwendet, wobei ein Viertel Teelöffel reicht, um eine Tasse zu süßen. Neben extrahiertem Pulver werden auch Tabletten, Kapseln, wässrige oder alkoholische Lösungen verwendet.

In Rumänien wird Stevia seit Jahrhunderten in der traditionellen Küche benutzt, und wird ähnlich wie Spinat oder Brennnessel vorbereitet.

Anhangblätter von Stevia

Stevia

INVESTORS
KONTAKT
IMPRESSUM

SOCIAL RESPONSIBILITY
RECHTLICHES
GLOBAL

NEWSLETTER

f

ZURÜCK

Welt der Schokolade > Lindt & Sprüngli, Schweizer Maître Chocolatier seit 1845 - Mozilla Firefox

Datei Bearbeiten Ansicht Chronik Lesezeichen Extras Hilfe

Welt der Schokolade > Lindt & Sprüngli, Sch... +

www.lindt.de/swf/ger/welt-der-schokolade/

Google

Suche

PRODUKTE WELT DER SCHOKOLADE DAS UNTERNEHMEN LINDT FANCLUB SERVICE

SHOP

Lindt
SCHWEIZER MAÎTRE CHOCOLATIER
SEIT 1845

Vorteile



Steviaanbau in Paraguay

Das Besondere an dieser Pflanze ist, dass sie als Zuckerersatz genutzt werden kann. Tatsächlich beinhalten die Blätter süße Diterpenglykoside, die aber weder verstoffwechselt werden, noch Kalorien beinhalten. Der größte Teil der süßen Glykoside setzt sich aus Steviol-Molekülen zusammen. Die hauptsächlichsten Vorteile von Stevia sind wie folgt:

- Stevia ist ein komplett natürliches und nicht-synthetisches Produkt
- Steviosid (der Süßstoff) beinhaltet keine Kalorien
- dank seiner enormen Süßkraft werden nur kleine Mengen benötigt
- auch für Diabetiker geeignet
- die Blätter als auch der reine Steviol-Extrakt können gekocht werden
- kein Nachgeschmack oder Bitterkeit bei optimaler Dosierung
- stabil bis 200°C
- keine Fermentation/Gärung
- Stevia ist geschmacksverstärkend
- Stevia wurde klinisch und getestet und ohne negativen Effekt bei dauerhafter Einnahme verwendet
- idealer Süßstoff für Kinder, da nicht suchterzeugend und nicht kariesogen

ZURÜCK

INVESTORS
KONTAKT
IMPRESSUM

SOCIAL RESPONSIBILITY
RECHTLICHES
GLOBAL

NEWSLETTER

f

