

Ein Erlebnis für die Sinne

Das Schokoladenmuseum in Köln

Wer vom Kölner Dom aus zum Schokoladenmuseum läuft, sieht ihn schon von weitem hinter der Glasfassade glänzen: den goldenen Brunnen – das Wahrzeichen des Museums. Wie im Schlaraffenland fließt die warme Schokolade aus dem drei Meter hohen Brunnen. Am Beckenrand steht eine Mitarbeiterin und taucht Waffeln in die duftende Masse. Nur zu gerne greifen die Besucher zu und genießen die süße Kostprobe.

Die gläserne Produktionshalle ist das Herzstück des Museums. Hier stellen die Mitarbeiter vor den Augen der Besucher täglich 400 Kilogramm Schokoware aus Rohkakao her. Als der ehemalige Schokoladenfabrikant Dr. Hans Imhoff das Museum vor 13 Jahren gründete, war zunächst die Firma Stollwerck für die hauseigene Schokoladenproduktion zuständig. Seit diesem Frühjahr unterstützt das Schweizer Unternehmen Lindt das Museum bei der Produktion und im Marketing. Dank hoher Besucherzahlen kann das Museum die laufenden Kosten für die restlichen Ausstellungsräume aber selbst tragen und ist deshalb nach eigenen Angaben unabhängig von Firmen- oder Verbandsinteressen.

Kakaokunde als Erlebnis

Der Rundgang durch das Erlebnismuseum beginnt im feucht-warmen Tropenhaus. Bei 30 Grad Celsius und 90 Prozent Luftfeuchte lässt sich nachempfinden, was der Kakaobaum zum Leben braucht. Bunte Schautafeln demonstrieren Herkunft und Verarbeitung der Kakaobohnen.

Besonders anschaulich präsentiert das Museum die Unterschiede zwischen den Schokoladensorten. Verschieden große Häufchen aus Zucker, Fett, Kakaomasse und Milchpulver verdeutlichen dies. Leicht begreift der Besucher, wie sich beispielsweise weiße von Bitterschokolade unterscheidet.

Erklärtes Ziel des Museums ist es, das Qualitätsbewusstsein der Konsumenten zu fördern. „Der Kunde soll sich genau anschauen, aus welchen Rohstoffen Schokolade besteht, und in Zukunft zum Beispiel auf echte Vanille als Zutat achten“, erklärt **Martin van Almsick**, der Pressesprecher des Museums. Tatsächlich bietet der Rundgang die Gelegenheit, sich einmal ganz genau mit dem Genussmittel Schokolade auseinander zu setzen – und das mit allen Sinnen!

Aktiv Lernen

Während ein Besuch der Produktionshalle Nase und Gaumen verwöhnt, kann sich das Auge an hölzernen Figuren altamerikanischer Kulturen, edlen Schokoladentassen und farbenfrohen Schokoautomaten aus dem 18. und 19. Jahrhundert erfreuen. Für ein zusätzliches Entgelt bietet das Museum auch Führungen und Workshops an, zum Beispiel zur Pralinen-Herstellung. Beim Aktiv-Programm für Schulklassen erarbeiten sich die Schüler das Thema ihrer Führung selbstständig.

Obwohl die positiven Seiten der Schokolade im Vordergrund stehen, findet der aufmerksame Besucher auch Hinweise auf die ernährungsphysiologischen Nachteile der süßen Versuchung. Hier kann die Rückbesinnung auf Qualität statt Masse hilfreich sein.

Wer wissen will, wie man bei Jung und Alt das Interesse für die Produktion unserer Lebensmittel weckt, sollte dem Schokoladenmuseum unbedingt einen Besuch abstatten. Auch bei anderen Nahrungsmitteln hätte das Konzept des Erlebnismuseums sicher Erfolg. Nebenbei eignet sich das

Museum auch für eine interessante Exkursion mit einer Örtlichen Gruppe des VDO_E.

Larissa Kessner, Bonn



Am Schokoladenbrunnen dürfen Besucher eine Waffel mit frischem Schokoladenüberzug probieren.

Foto: Schokoladenmuseum

Weitere Informationen:
Schokoladenmuseum Köln GmbH
Rheinuhafen 1a
50678 Köln
Tel. 0221 931888-0
www.schokoladenmuseum.de

Öffnungszeiten:
Di bis Fr 10-18 Uhr
Sa/So/Feiertags 11-19 Uhr