

Schokoladenmuseum Köln

Das weltweit einzigartige Museum präsentiert facettenreich die Geschichte und Gegenwart des Kakaos und der Schokolade

Hans Imhoff, Schokoladenfabrikant aus Leidenschaft, hatte lange Zeit einen Traum: Er träumte von einem Schokoladenmuseum mit einem Brunnen, in dem unaufhörlich Schokolade sprudelt. 1972 übernahm Hans Imhoff die Stollwerck-Fabrik in der Kölner Südstadt. Dort entdeckte er zufällig zum Abtransport bereitgestellte Container mit kaputten Maschinen, Verpackungsmaterialien und alten Akten - Schrott. Sofort war ihm klar, dass er einen Schatz gefunden hatte. Diesen ließ er untersuchen, aufarbeiten und restaurieren, der Grundstock für ein Museum war gelegt.

Bis zur Eröffnung des Schokoladenmuseums zogen aber noch viele Jahre ins Land. Zeit, die Hans Imhoff nutzte, um die Kultur- und Industriegeschichte der Schokolade erforschen zu lassen. In dieser Zeit baute er seine Sammlung auf und erweiterte sie stetig. Nachdem seine Frau Gerburg Klara Imhoff, im Jahr 1992 mit dem alte Hauptzollamt im Kölner Rheinauhafen den besten Standort für das Schokoladenmuseum gefunden hatte, konnte Kölns neues Wahrzeichen entstehen.

Am **31. Oktober 1993** wurde das Schokoladenmuseum nach nur 13-monatiger Bauzeit eröffnet.

Es wurde zu einem nie für möglich gehaltenen Erfolg der deutschen Museumsgeschichte: Mit rund 600.000 Besuchern im Jahr wurde es zu einer der meistbesuchten kulturellen Institutionen in Köln.

Auf mehr als 4000 m² befindet sich die umfangreichste Darstellung der Geschichte und Gegenwart

des Kakaos und der Schokolade weltweit. Hier wird die Vielfalt der 5000 jährigen Kulturgeschichte des Kakaos, aber auch die moderne Schokoladenherstellung von der Kakaobohne bis zur Praline gezeigt.

Auf den Besucher warten ein begehbares Tropenhaus, naturkundliche Informationen zum Kakao, Exponate der präkolumbischen Kulturen Mittelamerikas, eine bedeutende Porzellan- und Silbersammlung aus dem Barock sowie zahlreiche alte Maschinen aus der Zeit der Industrialisierung. In einer gläsernen Schokoladenfabrik und im Schokoladenatelier kann der Besucher erleben, wie Schokoladenprodukte industriell, aber auch ganz individuell von Hand hergestellt werden.

Und: Dort steht ein 3 Meter hoher Schokoladenbrunnen, in dem ständig 200 kg leckere Schokolade zum Probieren sprudeln. Der Traum von Hans Imhoff ist Wirklichkeit geworden!