

Wussten Sie...?

... dass im Schokoladenmuseum jedes Jahr knapp 160.000 Kilogramm Schokolade verarbeitet werden - rund 400 Kilogramm am Tag? Das sind rund 20,5 Millionen Napolitains.

... dass das Schokoladenmuseum pro Jahr über 200 Veranstaltungen ausrichtet - von der Hochzeitsfeier über die exklusive Firmenveranstaltung bis hin zum Großevent?

... dass die Bel Etage des Schokoladenmuseums seit 2006 offizielles Trauzimmer des Kölner Standesamtes ist, Brautpaare sich dort das Ja-Wort geben und dann auch noch ihre Hochzeit feiern können?

... dass das Schokoladenmuseum kostenlose Lehrerfortbildungen zu wechselnden Themen rund um Schokolade und Kakao anbietet, die sich an den aktuellen Lehrplänen orientieren?

... dass das Museum im Privatbesitz der Kölner Familie Imhoff ist, seine laufenden Einnahmen eigenständig erwirtschaftet und sich selbst trägt - also keine staatlichen Zuschüsse erhält?

... dass das Schokoladenmuseum ein eigenes Tropenhaus hat, in dem bei 25 Grad Celsius und 70 Prozent Luftfeuchtigkeit unter anderem exotische Kakaobäume wachsen?

... dass das Schokoladenmuseum sich - nicht nur bezogen auf den Anbau und die Produktion von Kakao und Schokolade - intensiv mit dem Thema Nachhaltigkeit beschäftigt und ausschließlich Ökostrom einsetzt?

Ihr Pressekontakt:

Klaus H. Schopen

Marketing und Kommunikation

schopen@schokoladenmuseum.de

Tel.: 0221 / 931 888-13