

Neue Ausstellung im Kölner Schokoladenmuseum zum 30jährigen Jubiläum:

„Weltreise des Kakaos“ steht im Zeichen der Hoffnung

Traditionsmuseum verbindet digitale Technik und sinnliches Erlebnis

Köln. „Intowada“ - so lautet die Aufschrift auf einem antiken westafrikanischen Einbaum-Boot. Es ist das erste Ausstellungsstück, das den Besuchern ins Auge fällt, wenn Sie im Kölner Schokoladenmuseum ihre „Weltreise des Kakaos“ antreten. Auf über 600 Quadratmetern dreht sich hier alles um den Anbau, den Transport, die Produktion und den Konsum von Kakao und Schokolade. Dabei fällt sofort auf: Kritische Aspekte dieser langen Herstellungs- und Lieferketten werden hier nicht verschwiegen.

„Nachhaltigkeit“ ist der rote Faden, der sich durch die gesamte Ausstellung zieht. Und „Intowada“ ist ihr Motto. Denn: Das westafrikanische Wort bedeutet soviel wie „Die Hoffnung nicht aufgeben.“ Und genau das soll nach Überzeugung der Museumschefin Annette Imhoff auch die Botschaft der Ausstellung an die Besucherinnen und Besucher sein:

„Klimawandel, Ressourcenverbrauch, CO₂-Ausstoß, aber auch Fragen der fairen Arbeitsbedingungen, der Kinderarbeit, der Bildung oder mangelnder Infrastruktur in den Anbauländern - das alles sind große Herausforderungen, denen sich die moderne Kakao- und Schokoladenproduktion stellen muss. Und auch stellt.“

Vieles, sagt Imhoff, sei schon auf einem guten Weg. Und auch den beleuchtet die neue Ausstellung: Wer das Schokoladenmuseum besucht, der erfährt, dass in den Kakaoanbauländern in Westafrika die Sterblichkeit von Müttern und Kindern in den Anbauländern auf einem historischen Tiefststand ist; dass immer mehr Kinder eine Schulbildung genießen und die Lebenserwartung stetig steigt. Oder dass große Schokoladenhersteller wie der Kooperationspartner des Schokoladenmuseums, der Traditionshersteller Lindt, mittlerweile eigene, strenge Nachhaltigkeitskonzepte umsetzen. Auch die Nachhaltigkeitsziele der Vereinten Nationen begegnen den Besucherinnen und Besuchern auf Schritt und Tritt.

Auffallend ist dabei: Die „Weltreise des Kakaos“ führt über zahlreiche digitale und interaktive Stationen. Dialog-Optionen und moderne Technologie-Highlights wie ein interaktiver Multitouch-Tisch oder einen

riesiger LED-Globus informieren ebenso anschaulich wie unterhaltsam über die vielfältigen Themen - von der Ernte der Kakaobohnen über die globalen Lieferketten und die Produktion bis hin zum heimischen Supermarktregal und den Genuss des süßen Goldes.

Ebenso sinnlich und zugleich handfest geht es nach der „Weltreise“ in der seit 2020 ebenfalls erneuerten „Gläsernen Schokoladenfabrik“ des Museums zu. Sie gehört seit jeher zu den Highlights des Hauses, wartet aber jetzt mit noch mehr Information und vor allem verbesserter Orientierung auf: „Die Fertigung funktioniert jetzt wie eine begehbare Info-Grafik“, erklärt Christian Unterberg-Imhoff, der die Geschäfte des Museums gemeinsam mit seiner Ehefrau Annette führt. „Unsere Gäste erfahren wirklich Schritt für Schritt durch zusätzliche Medienstationen und Farbsignale, wie aus den gerösteten Bohnen am Ende eine Tafel Schokolade wird.“

Dazu haben die Ausstellungsmacher ungewöhnliche Einblicke in den gesamten Herstellungsprozess ermöglicht. Ebenfalls neu ist der interaktive Roboterarm am Ende der Fertigungsstraße. Auf Knopfdruck nimmt er ein Stück Schokolade vom Fließband und überreicht es an die kleinen und großen Gäste auf der anderen Seite der Glasscheibe.

Als Krönung dieser Erfahrung wartet am Ende der „gläsernen Produktion“ vor der großen Fensterfront des Museums der traditionelle drei Meter hohe Schokoladenbrunnen. Als eines der beliebtesten Kölner Fotomotive thront er nun auf einer neuen, eigens für ihn angefertigten, goldenen Bühne vor dem Kölner Stadtpanorama. 200 Kilogramm frische Lindt- Schokolade sprudeln in der Brunnenschale und werden zum Naschen angeboten.

Wie attraktiv dieses erneuerte Ausstellungs- und Erlebnisangebot ist, beweist die Entwicklung der Besucherzahlen: Bis Ende 2022 waren schon wieder deutlich über 500.000 Menschen aus aller Welt zu Gast, womit das Schokoladenmuseum nach wie vor eines der am besten besuchten Museen in ganz Deutschland ist.

Auch die Pandemie hat daran nichts ändern können. Im Gegenteil: Viele der Neuerungen, die jetzt zu besichtigen sind, wie etwa die veränderte „Gläserne Fabrik“ waren entweder kurz vorher fertig oder wurden sogar während der Lockdowns in Angriff genommen. Insgesamt schrumpften die Besucherzahlen auf fast ein Drittel des normalen Betriebs zusammen. „Im März 2020 war dann die große Frage: Wie geht es weiter?“, erinnern sich

Annette Imhoff und ihr Mann. Nach kurzer Pause haben sie sich dann für „Weitermachen“ entschieden.

Mit anderen Worten: Für das Prinzip „Intowada“. Trotz Pandemie hat im Schokoladenmuseums niemand die Hoffnung aufgegeben. Und wer die erneuerte Ausstellung jetzt besucht, wird sagen müssen: Zum Glück. Sie macht das komplexe Thema Kakao und Schokolade nicht nur zu einem sinnlichen Genusserlebnis. Sie kommt auch genau rechtzeitig zum 30jährigen Jubiläum des markanten Museums am Kölner Rheinufer.

Geöffnet ist sie täglich von 10 bis 18 Uhr. Aktuelle Informationen, u.a. zu Eintrittspreisen, zur Anfahrt sowie zu speziellen Angeboten u.a. für Kinder und Familien finden sich unter www.schokoladenmuseum.de.

Ihr Pressekontakt:

Klaus H. Schopen

Marketing und Kommunikation

schopen@schokoladenmuseum.de

Tel.: 0221 / 931 888-13