

Thema: Prater Wien

Autor: Anna-Maria Bauer

Von süßen Taschen und den Schokoladenseiten der Aristokraten

VON ANNA-MARIA BAUER

Chocolate Museum.

Ein Geschwisterpaar will Wiener wie Touristen mit ihrer Faszination für Schokolade anstecken

Ohne Anna von Österreich, ist Bojan Misaljevic überzeugt, hätte Schokolade in Europa heute nicht den Stellenwert, den es hat. Denn es sei diese Erzherzogin gewesen, die im 17. Jahrhundert ihr süßes Kakaorezept an den französischen Hof brachte. Davor war Kakao nur als bittere Bohne bekannt gewesen, durch Anna von Österreich wurde es beliebteste Getränk am französischen Hof. Und was in Frankreich vogue war, war es bald in ganz Europa.

Heute ist Österreich übrigens mit 8,8 Kilogramm pro Kopf und Jahr auf Platz vier im Schokokonsum-Ranking weltweit.

Es sind Fakten wie diese, die der 34-jährige Bojan Misaljevic in den vergangenen zwei Jahren zusammengesucht hat – und die Besucher im neuen „Chocolate Museum“ nun erfahren können. Denn Bojan Misaljevic und seine Schwester Jovana haben es sich zum Ziel gesetzt, Wiener wie Touristen von ihrer Faszination für Schokolade anzustecken – und sie zu informieren. In dem Museum am Riesenradplatz 5 (2. Bezirk) können sich Besucher über die Geschichte der Kakaobohne informieren, diese kosten oder in der Schauküche Schokolade herstellen.

Keine Schmelzgefahr

Am Weg trifft der Gast immer wieder auf Schokoladenskulpturen. So gibt es einen lebensgroßen Hai aus wei-

ßer Schokolade, riesige Schokohasen oder eine 350 Kilogramm schwere, schokoladigen Marie Antoinette (deren Lieblingsgetränk heiße Schokolade mit einer Orangenscheibe gewesen sein soll). Sorge, dass die Skulpturen schmelzen, müssen Besucher übrigens nicht haben. „Schokolade schmilzt bei 36 Grad“, sagt Misaljevic. Deshalb herrscht strenges Berührungsverbot.

Besonders sei in dem Museum die Technologie, meint Stefan Kern, der im „Chocolate Museum“ erstmals die Erkennungstechnologie NFC (Near Field Communication) zum Einsatz gebracht hat. „Wir personalisieren Inhalte, erfassen Vorlieben wie den Schokoladentyp und nutzen diese Informationen für einen Dialog nach dem Besuch.“ Das komme gut an. Die Möglichkeit, Videobotschaften zu verschicken, sei bereits 7000-mal genutzt worden.

Info chocolate-museum.wien



GERHARD DEUTSCH

in der Schauküche kann man Pralinen naschen und sie herstellen



GERHARD DEUTSCH

Auch die Handtaschen sind im „Chocolate Museum“ zum Essen da

Thema: Prater Wien

Autor: Anna-Maria Bauer



GERHARD DEUTSCH

Bojan und Jovana Misaljevic haben das „Chocolate Museum“ eröffnet. Zu sehen gibt es etwa eine 350 kg schwere, schokoladige Marie Antoinette