

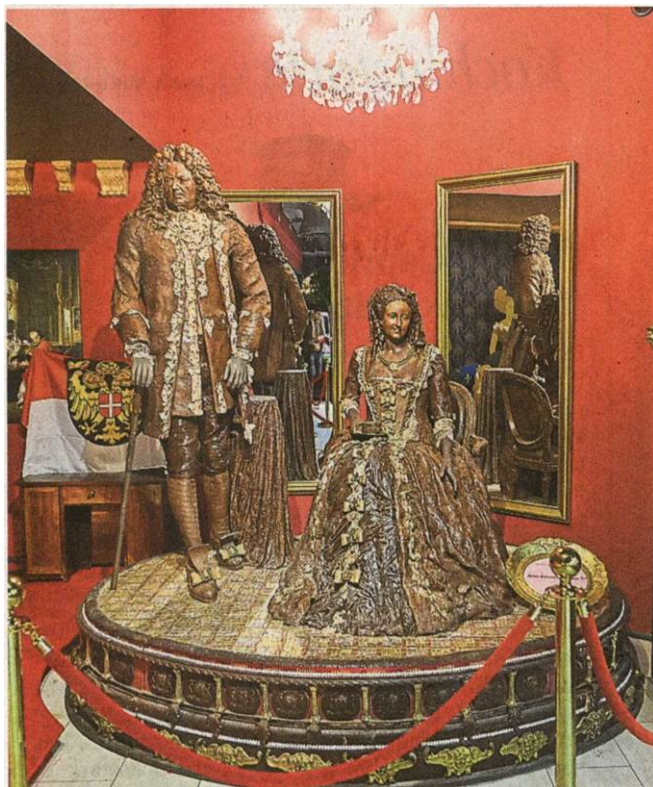
Thema: Prater Wien

Autor: Mirjam Marits

# Kakaobohnen im Prater

Das neue **Chocolate Museum Vienna** ist ein familienfreundlicher, weil verspielter Ort, der sich den vielen Facetten des Themas Schokolade widmet.

✦ VON MIRJAM MARITS



Marie Antoinette, die gern Kakao trank, und Louis XVI als lebensgroße Schokoladeskulpturen.

/// Akos Burg

**D**reihundertfünfzig Kilo wiegt Marie Antoinette. Zumindest hier im Museum, in dem sie lebensgroß aus Schokolade gegossen, mit einer Tasse Kakao in der Hand, sitzt.

Wiens jüngster Museumszugang, das Chocolate Museum Vienna im Prater, ist aber erfreulicherweise nicht nur eine Schau von in Schokolade gegossener Prominenter (das Pendant zum benachbarten Madame Tussauds sozusagen). Vielmehr widmet sich das Museum auch ausführlich – teilweise in spielerischer, manchmal nicht ganz kitschfreier, häufig auch in interaktiver Form – der Geschichte der Kakaobohne, deren Verarbeitung einst und heute, aber auch ersten Themen wie den schwierigen Arbeitsbedingungen der Kakaobauern in Afrika, Südamerika

und Asien. Schautafeln und Videos erzählen vom Leben der Menschen – die zwar vom Kakaoanbau leben, aber großteils selbst noch nie eine Tafel Schokolade in Händen gehalten haben. Der größte Exporteur in Sachen

Kakaoanbau ist übrigens die Elfenbeinküste – wie überhaupt 73 % des weltweiten Anbaus in Afrika stattfindet.



All das erfährt man in einer simulierten Dschungellandschaft mit einigen lebensgroßen Urwaldtieren und Tiergeräuschen vom Band. Ein Dschungel? Im Schokolademuseum?

Was überraschend daherkommt, soll den Besuchern vermitteln, unter welchen Bedingungen der Kakaobaum wächst: nur im Schutz von höheren Bäumen in feuchten Gebieten. Kakaoanbauplantagen gibt es nämlich nicht.

Der Dschungel ist ein gutes Beispiel dafür, wie hier Wissen vermittelt wird: spielerisch und fast ein wenig plakativ, aber trotzdem mit einem gewissen Anspruch, nicht nur für Spaß zu sorgen, sondern durchaus auch einen Bildungsauftrag zu verfolgen.

So steht die eingangs erwähnte Marie Antoinette für die – wenig bekannte – Bedeutung Österreichs (bzw. der Habsburger) als Verbreiter der Schokolade. Denn tatsächlich ist es, wie die Betreiber des Museums, Bojan und Jovana Misaljevic, erzählen, Anna von Österreich zu verdanken, dass Kakao in Europa populär wurde: Sie brachte nach ihrer Hochzeit mit Ludwig XIII. Kakao nach Frankreich. Am französischen Hof war Kakao bald das beliebteste Getränk und wurde einmal mit Eis, einmal mit Eiern und Milch serviert. Viele Jahre später trank auch Marie Antoinette noch gern Schokolade – mit einer Orangenspalte dazu.

Schokolade in Tafelform, wie wir sie heute kennen, gab es erst viel später: Erst im 19. Jahrhundert wurde dank der Erfindung der Conchiermaschine das Verarbeiten von Kakaopulver, Fett und Zucker zu Schokolade in fester Form möglich.

Für Nostalgiker das Highlight: die historischen Werbetafeln und Verpackungen.

Wer sich für derartige Fakten weniger interessiert, wird sich in dem 2000 m<sup>2</sup> großen Museum aber auch nicht langweilen: Immer wieder gibt es, in modernen Museen offenbar ein Muss, Fotopoints, an denen sich lustige Bilder machen lassen: Da wäre etwa das Bild einer riesigen Sachertorte, die, sofern der Fotograf am richtigen Punkt steht, plötzlich dreidimensional wirkt. Am Foto sieht es dann so aus, als würde die Person vor einem gigantischen Tortenstück stehen.

Darüber hinaus ist das Museum, vor allem im verspielteren Untergeschoß, sehr interaktiv: Beim Eingang bekommt jeder Besucher ein NFC-Armband, mit dem er an Stationen Punkte sammelt, die er am Ende des Besuchs gegen etwas Süßes eintauschen kann. So kann man ein Quiz über Kakaobohnen oder einen Test machen, welcher Schokoladentyp man ist. Dazwischen kommt man an Schokoladeskulpturen (wie einem weißen Hai) vorbei, aber auch – für Nostalgiker vielleicht das Highlight im Museum – an historischen Schokoladeverpackungen und -werbetafeln aus aller Welt. Wun-



Thema: Prater Wien

Autor: Mirjam Marits

derschön zu sehen, wie viel Kreativität früher in die Verpackung von Schokolade geflossen ist - ganz im Gegensatz zu heute.

Das Chocolate Museum kann auf eigene Faust erkundet werden oder im Rahmen einer Führung. In Workshops (vorab buchen!) können Besucher selbst Schokolade herstellen. ///

**INFO**

**SCHOKOLADE**

**Chocolate Museum**, 2. Riesenradplatz 5 (neben Madame Tussauds) ist tägl. von 10 bis 18 Uhr (ab Mai bis 20 Uhr) geöffnet. Eintritt Erwachsene: 15 €, Kinder ab 5 J.: 8 €, Familienkarte 35 €. Workshops für Erwachsene (60 Min.) oder Familien (30 Min.) muss man vorab reservieren. Infos: [www.chocolate-museum.wien](http://www.chocolate-museum.wien) oder 0660/113 83 36