



Thema: Prater Wien

Autor: k.A.

Die vielen Seiten der Schoko

Das Schokomuseum im Prater verrät alles über Herkunft und Aufbereitung der Kakaobohne.

(tba). Geschmackserlebnis, Muntermacher, Aphrodisiakum: Schokolade kann viele Rollen einnehmen. Dass die Urform der Schokolade, die Kakaobohne, aber früher auch als Währung im Einsatz war, ist etwas, was viele Besucher des „Chocolate Museum Vienna“ überraschen wird. Sowohl Maya als auch Azteken tranken Kakao, das sie „bitteres Wasser“ nannten, verwendeten die Bohnen aber auch zum Warentausch: Für einen Truthahn bekam man 100 Bohnen, für eine Avocado drei, erfährt man.

Die unbekanntesten Seiten des beliebtesten Genussmittels zu beleuchten, ist die Absicht der Geschwister Jovana und Bojan

von Kakaobäumen und -früchten veranschaulichen, wie die Schokolade ursprünglich aussieht. Neben der Informationsvermittlung wird im Museum aber auch großer Wert auf Interaktion und Spiel gelegt: Besucher erhalten eine Karte, mit denen sie Terminals aktivieren und Quizzes absolvieren oder ein Video im Dschungel drehen können. Im Golden Room finden sich Schokoverionen berühmter Kunstfiguren und mit Schokolade gemalte Bilder von Comic-Schurken.

Wer ins Schokomuseum geht, will natürlich früher oder später auch Schokolade kosten. Schon während des Rundgangs darf man Kakaobohnen naschen, und in Zukunft sollen die Besucher schon während des Besuchs die verschiedenen Stadien des Kakaos geschmacklich mitverfolgen können, sagt Misaljevic. Einstweilen ist Schleckermäulern aber dazu geraten, einen der Workshops für Erwachsene oder Familien zu buchen, bei denen man Pralinen herstellen, Schokolade verzieren und selbstverständlich auch kosten kann.



Marie Antoinette zeigt sich ganz schokoladig.

Misaljevic, die das Museum gemeinsam führen. „Es war uns auch wichtig, die Verbindung zwischen Schokolade und Österreich herzustellen“, sagen sie. So erfährt man auch, dass es Anna von Österreich war, die die Schokolade 1615 aus Spanien, wo sie schon bekannt war, bei ihrer Hochzeit am französischen Hof einführte und so zu deren Durchbruch beim europäischen Adel beitrug. Auch



eine lebensgroße Schokoladefigur

Auch mit Schokolade gemalte Schurken gibt es zu sehen.

von Marie Antoinette macht Geschichte lebendig.

Vom Baum in den Mund

„Es geht uns auch darum, ein Bewusstsein dafür zu schaffen, wo Kakao herkommt und wie schwierig der Anbau eigentlich ist“, sagt Bojan Misaljevic. Fakten rund um Anbau und Verarbeitung gibt es im „Dschungel“, wo auch Modelle

ZUR SACHE

Das Chocolate Museum Vienna befindet sich am Riesenradplatz 5 und hat täglich von 10 bis 18 Uhr, ab Mai bis 20 Uhr geöffnet. Kontakt: Tel. 0660 1138336, Infos und Workshop-Buchungen: www.chocolate-museum.wien



Bojan und Jovana Misaljevic führen das Museum. Fotos (3): tba

Anfragen für weitere Nutzungsrechte an den Verlag