

## Für alle Sinne – Degustationen, Workshops, Performances und mehr



**Samstag**  
16.05.2009  
16–18 Uhr  
**Sonntag**  
06.09.2009,  
16–18 Uhr

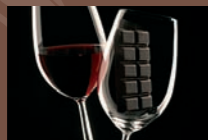
**Chocolate art**  
In einer Live Performance erstellt die freischaffende Künstlerin Brigitte Wissing/Aachen kleine Schokoladenkunstwerke. Sie arbeitet mit verschiedenen Schokoladensorten, Kakaopulver, verzehrbarem Blattgold und Veredlungsmaterialien sowie Goldstaub. Ihre Bilder berühren die Sinne Sehen, Riechen und Schmecken. Museumseintritt, ohne Anmeldung

**Donnerstag**  
28.05.2009  
18–20 Uhr  
**Mittwoch**  
26.08.2009  
18–20 Uhr

**Wein & Schokolade**  
Für „vinophile Schokoholics“ und alle, die neuartigen Genüssen offen gegenüber stehen, bietet die Weinbar Vertikal im Fliesenraum des Couven-Museums eine sachkundig geführte Weinprobe zum Thema: „Wein & Schokolade“ an. 8 hochwertige Wein- und Schokoladenpaarungen werden vorgestellt und probiert. Kosten: 32 Euro

**Mittwoch**  
03.06.2009  
18.15–21 Uhr  
**Mittwoch**  
05.08.2009  
18.15–21 Uhr

**Kakao & Kino**  
Probieren Sie in unserem Museum verschiedene Sorten von Kakao, Mousse au chocolat und Schokoladentorten. Das Café zum Mohren in Aachen präsentiert ein köstliches Sortiment. Genießen Sie anschließend in der Ausstellung den Film „Chocolat“ mit Juliette Binoche und Johnny Depp, Regie Lasse Hallström, 2001  
Kosten: 10 Euro, ermäßigt: 8 Euro



**Sonntag**  
14.06.2009  
13–18 Uhr  
**Sonntag**  
16.08.2009  
13–18 Uhr

**Der Maître Chocolatier lädt ein**  
Kosten Sie die Pralinen, die der Maître Chocolatier Nobert Jülich vor Ihren Augen frisch mit Lindt-Chokolade überzieht und direkt zum Probieren anbietet. Sie erhalten Einblick in die Welt der Lindt Confiserie-Kunst. Maître Nobert Jülich steht für Ihre Fragen zur Verfügung. Museumseintritt, ohne Anmeldung

**Freitag**  
26.06.2009  
18–20.30 Uhr  
**Freitag**  
21.08.2009  
18–20.30 Uhr

**Pralinenworkshop**  
Begeben Sie sich auf die Spuren der „großen Meister“ der Pralinenkunst und stellen Sie eigene handgefertigte Köstlichkeiten nach Ihrem Geschmack und Ihrer Kreativität her.  
Kosten: 32 Euro

**Sonntag**  
28.06.2009  
12 Uhr

**Der Duft von Schokolade – eine Lesung in zartbitter**  
Wien im Jahr 1881. Weil er riechen kann, wonach sich Menschen sehnen, gießt er ihre Träume in Schokolade. Er macht aus Duft und Liebe die absolute Versuchung, um eine faszinierende Frau zu gewinnen. Eine gefährliche Liebesgeschichte, raffiniert und sinnlich, aufgetischt von Ewald Arenz. Es liest Martina Rester-Gellhaus, Radio- und Fernsehsprecherin, Aachen.  
Museumseintritt, ohne Anmeldung

**Freitag**  
04.09.2009  
20 Uhr  
**Sonntag**  
05.09.2009  
16.30 Uhr

**Verführung mit Schokolade**  
Ein Theaterstück zum Genießen für alle Schokoladenfreunde von 9–99  
Daniela Hense/Stuttgart wird sie entführen in die Welt der Erzählung und verführen mit Köstlichkeiten aus Schokolade, die auf der Bühne entstehen und gefertigt werden.  
Regie: Michael Speer  
Kosten: 12 Euro, ermäßigt 8 Euro, Kinder 6 Euro

**Dienstag**  
19.05., 02.06., 16.06., 30.06., 14.07., 28.07., 18.08. und 01.09.2009,  
jew. 14 Uhr, 15 Uhr oder 16 Uhr

**Senioren-Sommer-Special**  
Eine Exklusivführung durch die Ausstellung „Süße Versuchung – Vom Kakao zur Schokolade“ für Seniorengruppen, verbunden mit einem Gutschein wahlweise für einen Schokoladeneisbecher oder einen heißen Kakao mit Sahne im Café zu Mohren am Hof.  
Kosten: 40 Euro (Führung), zzgl. 1,50 Euro pro Person (für Gruppen ab 7 Personen) bzw. 2,50 Euro (unter 7 Personen).



## Für Kinder

**Samstag**  
09.05.2009  
15–17.30 Uhr

**Die kleinen Chocolatiers**  
... verfolgen den Weg einer ganz besonderen Bohne vom Kakaobaum in den Kuchen, backen gemeinsam kleine Küchlein und dekorieren sie nach Lust und Laune.  
Für 5-10jährige  
Leitung: Kathrin Philipp-Jeiter, Kosten: 8 Euro

**Dienstag**  
11.08.2009  
bis Freitag  
14.08.2009  
14–17 Uhr

**Eine Reise durch die Welt der Schokolade**  
Ferienspiele zur Schokoladenausstellung für 6–11jährige  
Leitung: Petra Hellwig und Kathrin Philipp-Jeiter  
Kosten: 30 Euro

Anmeldung zu allen nicht anders bezeichneten Angeboten unter: Telefon 02 41 / 4 79 80-20 oder Call AC 02 41 / 4 32-4999 oder per E-Mail: renete.szatkowski@mail.aachen.de

## Information

Eröffnung: Freitag, 8. Mai 2009, 19 Uhr

Öffnungszeiten: Di–Fr 12–18 Uhr, Sa/So 11–18 Uhr  
Eintrittspreise: Erwachsene: 5 Euro, ermäßigt: 2,50 Euro  
Gruppeneintritt (ab 7 Personen): 3 Euro  
Kinder unter 6 Jahren: Eintritt frei  
Kindergärten, Kitas, Schulklassen: Eintritt frei (regional und euregional)

Sonderführungen (max. 20 Personen)  
Erwachsene: 40 Euro, Sonn-/ und Feiertags: 50 Euro  
Fremdsprachenzuschlag: 10 Euro  
Schüler: 20 Euro, Kindergärten: 20 Euro  
Sonn- und Feiertags: 25 Euro, Fremdsprachenzuschlag: 5 Euro

Führungen und Gruppenermäßigung nur nach vorheriger Anmeldung:  
Telefon: 02 41 / 4 79 80-20 oder 02 41 / 4 32-4999 oder per E-Mail: renete.szatkowski@mail.aachen.de

Führungen für Gruppen und Schulklassen (in deutsch, französisch, englisch und niederländisch) sind auch außerhalb der Öffnungszeiten möglich und können auf Anfrage gebucht werden.

Für großzügige Unterstützung danken wir



**Couven Museum**  
Bürgerliche Wohnkultur  
vom Rokoko zum Biedermeier

Hühnermarkt 17, 52062 Aachen  
Tel.: 0241/432-4421  
info@couven-museum.de  
www.couven-museum.de

Parkhaus Büchel (Navigationssystem)

Busverbindung:  
Linie 4, Haltestelle Pontstraße / Markt

# Süße Versuchung Vom Kakao zur Schokolade



COUVEN  
MUSEUM

9. Mai bis 6. September 2009

www.couven-museum.de



## Süße Versuchung – Vom Kakao zur Schokolade



Der entdeckte Galan, Meißen um 1770  
Museen der Stadt Bamberg  
Sammlung Ludwig (Archiv Stiftung Ludwig)

Das Aachener Couven-Museum, das sich im Haus Monheim befindet, ist über seine Familientradition mit der Geschichte der Schokolade verbunden: 1857 stellte ein italienischer Chocolatier im Auf-trag des Leonhard Monheim, Sohn des im Haus Monheim lebenden Apothekers Johann Peter Joseph Monheim, die erste Tafelschokolade in Deutschland her. Vertrieben wurden Kakao und Schokolade in dieser Zeit noch vorwiegend in Apotheken, galt Schokolade doch als Stärkungs- und Heilmittel. So wurden auch in der Apotheke des Hauses Monheim Schokoladenpastillen sowie Salben und Zäpfchen aus Kakaobutter, aber auch Tafelschokolade verkauft.

Vor diesem Hintergrund bietet das Couven-Museum geradezu das adäquate Ambiente für die Süße Versuchung, die zunächst gar nicht süß war. Als die Spanier im 16. Jahrhundert die Kakaobohne mit nach Europa brachten, galt die Pflanze als (All-)Heilmittel und die Kirche erkannte sie aufgrund ihres so gar nicht süßen Geschmacks als Fastenspeise an. Im Laufe des 17. und 18. Jahrhunderts entwickelte sich der Kakao, immer in flüssiger Form dargereicht, zum luxuriösen Genussmittel des Adels und des reichen Bürgertums. Dies schlägt sich nicht nur in diversen Rezepten, sondern auch in kostbarem Porzellan und in aufwändigen Silberservicen nieder. Erst im 19. Jahrhundert wurde der Kakao für breite Bevölkerungsschichten erschwinglich und am Ende dieses Jahrhunderts die Tafelschokolade als kostbare Süßigkeit des Bürgertums beliebt.



Das Couven-Museum zeichnet die Geschichte der Schokolade von ihren Anfängen bis in das 20. Jahrhundert nach. Auch der Beginn der Schokoladenproduktion in der Familie Monheim sowie der Vertrieb im Hause Monheim werden in die Präsentation einbezogen. Kakaobohnen und die anderen Zutaten von Schokolade werden vorgeführt, Anbau und Ernte des Kakaobaumes, Theobroma cacao (=Speise der Götter) genannt, anhand von Fotografien veranschaulicht. Auf die Anfänge der Schokoladenproduktion in Mittelamerika wird hingewiesen. Die barocke Schokoladenkultur des Adels in Europa kann durch ausgewählte hochkarätige Exponate – Porzellanfiguren und Bestandteile von Servicen – nachvollzogen werden. In dieser Zeit, im 17. und 18. Jahrhundert wird das Schokoladetrinken morgens im Bett genossen oder im kleinen Kreis zelebriert. Aber auch große Empfänge werden durch das kostbare Schokoladengetränk bereichert.

War die Schokoladenproduktion bis zum Ende des 18. Jahrhunderts hinein mühsame Handarbeit, so tritt mit der Industrialisierung eine Veränderung in den Produktionsbedingungen ein, die die Essschokolade entstehen und diese im frühen 20. Jahrhundert zu einem Massenprodukt werden lässt. Eine „Conche“ (span.: Muschel), eine Veredelungsmaschine für Schokolade, deren Erfindung auf Rudolph Lindt im Jahr 1879 zurück geht, illustriert das Phänomen der Technisierung, die mit einer Verfeinerung in der Schokoladenproduktion einhergeht. Gussformen, ein Schokoladenautomat, Schokoladen- und Pralinenpackungen sowie Sammelbildchen verdeutlichen die Schokoladenherstellung und den Schokoladenkonsum im 20. Jahrhundert.

Dass Schokolade neben der süßen auch eine bittere Seite hat, die sich in der Kolonialgeschichte spiegelt, soll in dieser Ausstellung nicht verschwiegen werden.



Zahlreiche Leihgaben sind zu dieser Ausstellung zusammen gefügt worden. Den Kern der Ausstellung bilden die 5 Ausstellungsstationen der Firma Lindt & Sprüngli GmbH in Aachen, die auch die Conche zur Verfügung gestellt hat. Ohne diese Kooperation mit der ortsansässigen Schokoladenindustrie wäre die Ausstellung nicht zustande gekommen. Bedeutende Leihgaben kommen ferner von der Firma Lambertz Aachen, aus den Museen der Stadt Bamberg, von der Firma Trumpf Bergisch-Gladbach (als der Rechtsnachfolgerin des Familienunternehmens Monheim), aus dem Hetjens-Museum Düsseldorf, dem Schokoladenmuseum Jacques Eupen (B), dem Erkenbert-Museum Frankenthal, dem Museum für Angewandte Kunst Frankfurt, dem Museum im Schloss der Porzellanmanufaktur FÜRSTENBERG und dem Schokoladenmuseum Köln GmbH. Auch Einzelpersonen sind als Leihgeber zu nennen: Karl Dickmeis/Aachen, Lothar Diezel/Hergenrath (B), Stanislav Kramsky/Prag, Bernd Monheim/Aachen, Walter Render/Aachen sowie der Kunsthändler Gerhard de Vos/Dormagen. Der Film in der Ausstellung „Über die Natur eines Genusses“ wurde vom Infozentrum Schokolade/Leverkusen zur Verfügung gestellt. Das Rahmenprogramm wird von Lindt & Sprüngli, dem Café zum Mohren/Aachen und dem Museumsverein Aachen unterstützt. Allen sei an dieser Stelle auf das Herzlichste gedankt.



Conche, Lindt und Sprüngli GmbH Aachen



Kakaokanne, 18. Jahrhundert, ehem. Slg. Theo Matthéy Aachen  
Foto: Anne Gold Aachen

## Themenführungen in der Ausstellung – jeden Samstag um 15 Uhr

### Das süße Leben. Tisch- und Bettkultur der Schokolade im 18. Jahrhundert

09.05., 06.06. abweichend um 16 Uhr, 04.07., 01.08., 05.09.2009

### Leonard Monheim. Schokolade für Aachen

16.05., 13.06., 11.07., 08.08., 29.08.2009

### Vom Ritualtrank zum Allerweltsprodukt. Die Geschichte des Schokoladengenusses

23.05., 20.06., 18.07., 15.08.2009

### Die bittere Seite der Schokolade. Kolonialismus und Gegenwart

30.05., 27.06., 25.07., 22.08.2009



## Vorträge

Dienstag  
16.06.2009  
18.30 Uhr

**Schokolade – Karriere einer süßen Versuchung**  
Vortrag: Dr. Hartmut Roder, Übersee-Museum Bremen

Dienstag  
18.08.2009  
18.30 Uhr

**A la mode – Schokoladengenuss und Porzellan im 18. Jahrhundert**  
Vortrag: Dr. Eva Schurr, Museen der Stadt Bamberg

Dienstag  
01.09.2009  
18.30 Uhr

**Die Heilkraft der Schokolade – Körper und Seele**  
Vortrag: Prof. Dr. med. Dr. phil. Axel Hinrich Murken, Herzogenrath

Eintritt: 5 Euro (ermäßigt 2,50 Euro)

Die Vorträge finden im Sitzungssaal des Aachener Rathauses statt. Im Anschluss daran kann die Ausstellung „Süße Versuchung - Vom Kakao zur Schokolade“ im Rahmen einer Sonderöffnung bis 21 Uhr besucht werden.

um 1790, Porzellanmanufaktur FÜRSTENBERG, Museum im Schloss, Foto: Andreas Krukemeyer



Hetjens-Museum Düsseldorf, Schokoladenkanne, Schokoladenservice, Fotos: Horst Kolberg, Düsseldorf