

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

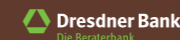
Öffnungszeiten: Di–Fr 12–18 Uhr, Sa/So 11–18 Uhr
 Eintrittspreise: Erwachsene: 5 Euro, ermäßigt: 2,50 Euro
 Gruppeneintritt (ab 7 Personen): 3 Euro
 Kinder unter 6 Jahren: Eintritt frei
 Kindergärten, Kitas, Schulklassen: Eintritt frei (regional und euregional)

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



Foto: Gruppe Kraft, Eberhard-Museum, Gestaltung: Arnette Bremer-Königs

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 Geschmackes 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.



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



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



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