

Музей шоколада в Кельне

Музей шоколада (нем. Schokoladenmuseum) в городе Кёльне был открыт 31 октября 1993 года с 1839 года, а именно доктором Гансом Имхоффом. Изначально название было Имхофф-Штолльверк Музей шоколада (нем. Imhoff-Stollwerck Schokoladenmuseum). С марта 2006 года новым партнером в производстве шоколада является швейцарская компания кондитерских изделий Lindt & Sprüngli. Музей принимает 5000 экскурсий и 650,000 посетителей в год, входит в десятку самых популярных музеев Германии. С момента своего открытия в 1993 году, музей посетило более 8,5 миллионов посетителей со всего мира.[2] Не нуждается в каких-либо внешнем или государственном финансировании, поскольку может существовать на собственные доходы. местной кондитерской фирмой «Имхофф-Штолльверк», которая известна своей продукцией



Музей расположен на северном окончании набережной Райнаухафен (Rheinauhafen), и представляет собой здание в форме корабля, выстроенное из кирпича и стекла, площадь которого составляет около 2000 квадратных метров. Кельнский музей отличается от подобных музеев тем, что он организован не при кондитерской фабрике, как многие другие, а лишь собирает и хранит экспонаты, отражающие технологии изготовления и историю шоколада в целом, с момента ее зарождения с ольмеков, майя и ацтеков до современной продукции.

Одним из самых впечатляющих экспонатов музея есть огромный шоколадный фонтан высотой 3 метра, в котором циркулирует около 200 кг жидкого шоколада. В музее разрешается есть шоколад прямо из фонтана, для этого вам пригодятся припасенные специально для этого вафли, которые можно опускать в сладкую массу.

Шоколадный фантан



В музее продемонстрирована вся история шоколадного дела, насчитывающая более тридцати веков. Началось все с ацтеков, у которых шоколад считался «пищей богов». Значительная часть экспозиции посвящена культуре коренных народов Латинской Америки, так как именно они первыми научились перерабатывать какао-бобы. В музее представлены самые древние рецепты изготовления шоколада и других продуктов, созданных на его основе. Здесь можно найти все элементы, так или иначе связанные с шоколадной индустрией: специальные ножи, предназначенные для срезания какао-бобов, корзины для их транспортировки, а также первые механизмы, когда-то использовавшиеся для переработки плодов.

Музейные стенды изобилуют весьма интересными фотоматериалами. Среди прочих тут размещен снимок 1869 года, на котором запечатлена первая лаборатория, контролирующая качество изделий. Также в музее вы узнаете, что в Германии существует Ассоциация производителей шоколада, основанная еще в XVIII столетии. Эта организация в 1975 году издала перечень шоколадных сортов, который по сей день является основополагающим документом для производителей всего мира. Основная часть экспозиции — это, естественно, шоколад, которого тут сотни видов. Возле каждой плитки размещается небольшая тарелочка, на которой разложены ингредиенты, входящие в состав данного сорта.



Многие экспонаты посвящены шоколадной промышленности, ее истории и ключевым этапам развития. Здесь представлены уникальные коробки, сделанные из разных материалов, в которые упаковывали сладости несколько веков тому назад, а также торговые автоматы и лейблы шоколадных компаний, популярных в начале XX века. В отдельном зале представлена продукция фирм, занимающих в наши дни главенствующие позиции на рынке шоколадной продукции. Здесь можно узнать множество интересных и занимательных фактов из истории таких знаменитых марок, как Kinder Surprise, Mars, Snickers, Ritter Sport, Milka и многих других.