

Es ist vielleicht nicht das schönste Museum im architektonischen Sinne, aber sicher das leckerste: Das **Schokoladenmuseum** im Kölner Rheinauhafen. Kein Wunder, dass es mit rund 650.000 Besuchern pro Jahr zu den zehn meistbesuchten Museen Deutschlands zählt. Besonders empfehlenswert sind die Führungen, bei denen die Teilnehmer nicht nur alles über Kakao und Schokolade lernen, sondern ausgiebig naschen können. Außerdem bietet das Museum allerlei Kurse für Erwachsene, Kinder und Gruppen an.



Ein ganzer Kolonialwarenladen findet sich im Museum

Die Geschichte des 1993 eröffneten Museums ist einigermaßen bewegt und hängt eng mit der Kölner **Schokoladendabrik Stollwerck** und noch mehr mit dem legendären **Hans Imhoff** zusammen. Als die Produktion 1975 aus dem Severinsviertel nach Porz-Westhoven verlegt wurde, fiel Imhoff die große Menge an Gegenständen aus der über 100-jährigen Geschichte der Schokoladenherstellung auf. Rasch kam er auf die Idee, ein Schokoladenmuseum zu eröffnen, fand aber keine Fans für diesen Einfall. Hartnäckig wie er auch sonst war, griff der die Geschichte auf und organisierte 1989 im 150-jährigen Jubiläumsjahr kurzerhand eine dreiwöchige Ausstellung im Gürzenich, wo auch erstmals der berühmte Schokoladenbrunnen zu sehen. Der Andrang war groß, die Zustimmung der Besucher gigantisch.



Lehrreich und beliebt – der Schokokurs für Kinder

Also erwarb Imhoff von der Kölner Hafengesellschaft kurzerhand die Gebäude auf der Spitze der Rheinauhalbinsel: die Halle 10, das Preußische Zollamt, den Malakoffturm und die Drehbrücke. 53 Millionen DM verschlangen Um- und Neubauten, und mit zwei Jahren Verspätung konnte der Schokoladenpatriarch sein Museum eröffnen. Bis heute ist das Museum im Privatbesitz der Familie Imhoff, erwirtschaftet eigenständig kostendeckende Einnahmen und hat nie Zuschüsse aus öffentlicher Hand bekommen. Nachdem Imhoff Stollwerck 2002 verkauft hatte, zog der neue Inhaber seine Unterstützung für das Museum zurück – heute ist das Schweizer Unternehmen Lindt & Sprüngli Partner.



Im Museum werden Verfahren ganz praktisch vorgeführt

Ein Partner aus der Schokoladenbranche ist für das Museum aber auch unverzichtbar: Jedes Jahr werden dort 160 Tonnen Schokolade verarbeitet! Denn alle Schritte der

Schokoladenhersteller werden tagtäglich ganz praktisch demonstriert; die Ergebnisse können Besucher natürlich vor Ort kaufen. Inzwischen ist das Schokoladenmuseum so etwas wie ein weiteres Wahrzeichen der Stadt Köln geworden. Das hat dazu geführt, dass die sogenannte „Bel Etage“ des Museum seit 2006 offiziell Trauzimmer des Standesamtes ist und sich dort Ehepaare das Ja-Wort geben.

Das Schokoladenmuseum liegt wunderbar zentral und ist vom Dom bzw. Hauptbahnhof zu Fuß in wenigen Minuten zu erreichen. Nett ist die Anreise von dort mit der Bimmelbahn „Schokoexpress“. Die Website des Museum stellt umfangreiche Infos zu Eintrittspreisen, Öffnungszeiten und eben auch Anfahrt bereit. Klar ist: Ein Besuch im Schokoladenmuseum von Köln lohnt sich zu jeder Jahreszeit für alle Menschen, die Schokolade mögen – und das sollen fast alle Kinder und Erwachsenen sein, sagt man...

[Bildnachweise: Alle Fotos by Schokoladenmuseum Köln]