



BAROCKES ERLEBEN



chloss
WOLFENBÜTTEL

Ein Ort zum Entspannen

Zu dieser Sonderausstellung bietet das Museum ein Museums-café, in dem Sie Schokolade sowohl in flüssiger als auch fester Form genießen können.



*Süßes
Sünde*

Stück für Stück

Im Zuge der Industrialisierung veränderten sich auch die Produktionsbedingungen für die bis dahin in Handarbeit gefertigte Schokolade und ermöglichten so die Entwicklung zum Massenprodukt.



Karte, Schokoladeneinwickler
Anfang 20. Jahrhundert
Privatbesitz

Auch Wolfenbüttel hatte im 19. Jahrhundert eine „Schokoladenseite“. In der Schokoladenfabrik Mahn und Co. produzierte man Schokolade mit Dampfmaschinenteknik.

Schloss Wolfenbüttel • Museum
Schlossplatz 13, 38304 Wolfenbüttel

Öffnungszeiten:
Dienstag bis Sonntag 10.00 bis 17.00 Uhr

Sonderführungen nach Vereinbarung:
Telefon 05331-9246-0
Fax 05331-9246-18
schlossmuseum@versus-wf.de

Aktuelle Informationen und alles Wissenswerte über das Schloss Wolfenbüttel erfahren Sie unter www.schlosswolfenbuettel.de

**EINE KULTURGESCHICHTE
DER SCHOKOLADE**

Ausstellung in Zusammenarbeit mit dem
Conditorei-Museum Kitzingen

30.10.2010 – 20.03.2011

www.schlosswolfenbuettel.de

Mit freundlicher
Unterstützung:



Süße Sünde

EINE KULTURGESCHICHTE DER SCHOKOLADE

Wir laden Sie herzlich ein zu einem Gang durch die Kulturgeschichte der Schokolade – einem Erlebnis für alle Sinne.

Die Prunkgemächer des Wolfenbütteler Schlosses bieten das ideale Ambiente, um den Siegeszug eines Genusses darzustellen, der an den Fürstenhöfen des 18. Jahrhunderts besonders geschätzt und zelebriert wurde: die Trinkschokolade.



„Der Chocolat“
Kupferstich von Martin Engelbrecht, 1740
Staatsbibliothek Augsburg

Tauchen Sie ein in die barocke Lebenswelt, in der besonders bei den Damen die Tasse heiße Schokolade ein beliebtes Vergnügen am Morgen war.

Zu diesem Anlass, der sogenannten Morgenschokolade, empfingen sie schon die ersten Kavaliere in ihrem Boudoir. Aber auch die Herren wussten dieses Luxusgetränk zu schätzen. Denn dem „Trank der Götter“ aus der Neuen Welt wurde eine wundersame Wirkung zugeschrieben: er sollte nicht nur

kräftigend, stärkend und nahrhaft, sondern auch dem Liebesleben zuträglich sein, indem er die Sinneslust förderte.

Den einst bitteren Stärkungstrunk der Azteken hatte man mit Zucker und Vanille verfeinert und so fand er in Europa eine große Anhängerschaft unter denjenigen, die sich diesen Luxus leisten konnten.

Gefäße für den Luxustrank

Neben speziell gefertigtem Geschirr aus Silber und Porzellan zeigt die Ausstellung zahlreiche Schriften aus der Herzoglichen Bibliothek vom Anfang des 18. Jahrhunderts. Sie belegen, dass der Fürstenhof Kenntnisse über das neue Getränk, seine Wirkung und Zubereitung hatte. Schließlich produzierte ab 1755 die Herzogliche Porzellanmanufaktur Fürstenberg Schokoladenbecher für den Hof.

Genuss in vielfältiger Form

Erst im 19. Jahrhundert wurde durch neue Herstellungsverfahren der Trinkgenuss des Adels unter dem Namen „Kakao“ für breitere Bevölkerungsschichten erschwinglich.

Schokolade in fester Form als Tafel oder Praline, die sogenannte Ess-Schokolade, trat schließlich Ende des Jahrhunderts als zartschmelzende Süßigkeit ihren Siegeszug an.



Schokoladenkanne
Porzellan
Meissen, um 1740/42
Schloss Wolfenbüttel

Für die Verarbeitung und Darreichung der beliebten Köstlichkeit wurden neben speziellem Werkzeug unter anderem filigrane Formen und wertvolle Verpackungen geschaffen, die Einblicke in die Kunst der Konditoren gewähren.



Schokoladenformen
Metall
Conditorei-Museum Kitzingen

Dame im Visitenstuhl
Meissen, 1737
Hetjens-Museum
Deutsches Keramikmuseum
Düsseldorf

