



Museen für Entdecker

[www.erlebnismuseen.de](http://www.erlebnismuseen.de)

## Schokoladenmuseum Köln

**Samstag, 15. Juli bis Dienstag, 29. August 2017**

Sommerferien im Schokoladenmuseum: für Kinder, Familien und alle Schokoladenfans haben wir ein abwechslungsreiches Programm zusammengestellt. Bei uns wird es garantiert nicht langweilig!

**Informieren Sie sich und buchen Sie vorab das passende Angebot. Wir haben an allen Tagen geöffnet!**

### Unsere Familienführungen

Kleine Schokoschule: An allen Wochentagen, Samstagen und Sonntagen immer um 13.00 Uhr

Auf geht's zu einer spannenden Rundreise durch die vielfältige Welt des Kakaos und der Schokolade. Verfolgt den Weg des Kakaos bis zur fertigen Schokolade. Probiert die einzelnen Vorprodukte und untersucht wo sich die Bohnen in der Kakaofrucht verstecken. Selbstverständlich dürft Ihr auch eine echte Kakaobohne schälen und probieren. Zum Abschluss könnt Ihr in unserer gläsernen Schokoladenfabrik sehen, wie Schokolade heute hergestellt wird.

*Kinder in Begleitung eines Erwachsenen (Für Kinder ab Vorschulalter)*

### [Hier buchen](#)

Von der Kakaobohne zur Tafelschokolade: An allen Wochentagen immer um 14.30 Uhr, samstags um 14.30 Uhr und sonntags jeweils um 12.00 Uhr und 14.30 Uhr

Bei der Führung durch die Ausstellungen des Schokoladenmuseums verfolgt ihr gemeinsam mit euren Eltern den spannenden Entstehungsweg der Schokolade. Der Rundgang führt euch auch in die Schoko-Schule. Dort dürft ihr das Fruchtfleisch frischer Kakaofrüchte und geröstete Kakaobohnen probieren. Außerdem stehen verschiedene Zutaten, Gewürze und Vorprodukte der Schokolade bereit. Hier ist riechen, anfassen und schmecken ausdrücklich erwünscht. Anschließend wird die Schokoladenfabrik des Museums besucht und ihr könnt im Schokoladenatelier unseren Schokoladenmeistern bei der Arbeit zuschauen. Den Abschluss der Führung bildet eine kleine Schokoladenverkostung.

(Für Kinder ab 8 Jahren)

### [Hier buchen](#)



Museen für Entdecker

[www.erlebnismuseen.de](http://www.erlebnismuseen.de)

**Augen auf in der Ausstellung! An allen Tagen gibt es auch ein großes Schokoladenquiz.**

Alle Kinder im Alter von 8 bis 12 Jahren können mitmachen. In jeder Ferienwoche verlosen wir unter allen Teilnehmern, die die richtige Lösung herausgefunden haben, drei große Schokoladenpakete.

### **Führungen für Erwachsene**

Jeden Samstag um 13.30 Uhr und Sonntag um 11.30 Uhr und 13.30 Uhr

Vom Rohkakao zur Praline

Der Rundgang, bei dem Sie alles über den weiten Weg der Kakaobohne bis zur fertigen Schokolade erfahren, beginnt mit Anbau und Ernte des Kakaos. Unsere "Schatzkammer" zeigt Ihnen den Weg vom Kultgetränk der Maya und Azteken zum Luxusgetränk für jedermann. Die gläserne Schokoladenfabrik lädt ein, sich die heutige industrielle Herstellung von Schokoladentafeln, Hohlfiguren und Trüffeln anzuschauen. Zudem wird in unserem Schokoladenatelier den Maîtres Chocolatier bei der Arbeit zugeschaut. Eine sehr schöne Ergänzung zu Ihrer Führung ist die Möglichkeit, eine eigene Tafel Schokolade von den Maîtres Chocolatier im Schokoladenatelier anfertigen zu lassen. Geben Sie Ihre Bestellung auf und schauen Sie dabei zu, wenn Ihre Kreation entsteht.

[Hier buchen](#)

Jeden Samstag und Sonntag um 15.00 Uhr

Fantasien Formen Figuren - aus Schokolade

Wir führen Sie durch die weltweit größte Sammlung von historischen Schokoladenformen: Seit Mitte des 19. Jahrhunderts gibt es Schokolade in fester Form, so wie wir Sie heute kennen. Seit dieser Zeit spielt auch die äußere Form der Schokolade eine ebenso wichtige Rolle wie der Wunsch von Konditoren, Pâtisseries und Künstlern Figuren und Skulpturen aus Schokolade zu designen. In der Führung durch die Ausstellung gewähren wir auch Einblicke in die gegenwärtigen Herstellungsprozesse und Technologien der Zukunft. Darüber hinaus erfahren Sie alles über den weiten Weg der Kakaobohne bis zur fertigen Schokolade, beginnend mit Anbau und Ernte des Kakaos. Unsere "Schatzkammer" zeigt Ihnen den Weg vom Kultgetränk der Maya und Azteken zum Luxusgetränk für jedermann. Die gläserne Schokoladenfabrik lädt ein, sich die heutige industrielle Herstellung von Schokoladentafeln, Hohlfiguren und Trüffeln anzuschauen. Zudem wird in unserem Schokoladenatelier den Maîtres Chocolatier bei der Arbeit zugeschaut. (Dauer 90 Minuten)

[Hier buchen](#)



Museen für Entdecker

[www.erlebnismuseen.de](http://www.erlebnismuseen.de)

## **Schokoladenhandwerk im Schokoladenmuseum**

An allen Samstagen und Sonntagen von 13.00 bis 17.00 Uhr

Eintauchen in die Welt der Maitres Chocolatiers

In den Räumlichkeiten des Schokoladen-Ateliers befindet sich die Confiserie. Hier kann man die Herstellung süßer Schokoladenspezialitäten aus nächster Nähe beobachten und unseren Maitres Chocolatiers über die Schultern schauen. Es werden riesige Schokoladentafeln hergestellt und mit vielen leckeren Zutaten verfeinert werden. Vollmilch, Zartbitter oder doch lieber weiße Schokolade? Hier darf auch mal genascht werden!

Süße Pandas, Äffchen, Katzen, Bären, Herzen und Fußbälle, all diese hübschen Hohlfiguren werden im Schokoladenmuseum ausschließlich in aufwendiger und liebevoller Handarbeit hergestellt. Im Hohlfiguren-Studio zeigen unsere Schokokünstler, wie die süßen Hohlfiguren entstehen und zwei- oder dreifarbige Schokoladenfiguren hergestellt werden. Mit etwas Glück erwischt man eine zum Vernaschen!

Informieren Sie sich auch über unsere Kurse und Verkostungen.

### **For our international visitors**

Every saturday and sunday at 2 o'clock

From raw cocoa to praline (English)

The tour begins with the cultivation and harvest of cocoa and enables you to discover the long journey of the cocoa bean from the plantations in the tropics to the finished chocolate product. In our cultural history section "Brown gold – Sweet seduction", we show you the colourful history of cocoa, ranging from cult drink of the Maya and Aztecs in pre-Columbian America, the luxury drink of the baroque aristocracy through to the instantly available treat for all that it has become today. In the glass-walled chocolate factory, we show you the industrial methods used today to produce chocolate bars, chocolate figures and truffles. In our chocolate workshop, you can watch our master chocolatiers practise their craft and you can even have your own unique chocolate bar made.

[Hier buchen](#)