

Unser Angebote im Überblick: Buchungen auf www.schokoladenmuseum.de

Führungen für Erwachsene

Vom Rohkakao zur Praline

Öffentliche Führung: Der Rundgang, bei dem Besucher alles über den weiten Weg der Kakaobohne von den Plantagen in den Tropen bis zur fertigen Schokolade erfahren, beginnt mit Anbau und Ernte des Kakaos. In unserer kulturgeschichtlichen Abteilung „Braunes Gold – süße Verführung“ zeigen wir die wechselreiche Geschichte des Kakaos. Beginnend beim Kultgetränk der Maya und Azteken in Altamerika über das Luxusgetränk des Adels im Barock zum süßen Genuss für jedermann in unseren Tagen. In der gläserne Schokoladenfabrik erklären wir die heutige industrielle Herstellung von Schokoladentafeln, Hohlfiguren und Trüffeln. In unserem Schokoladenatelier schauen Besucher unseren Maîtres Chocolatier bei Ihrem Handwerk zu und können sich im Anschluss Ihre eigene individuelle Schokoladentafel herstellen lassen.

Preis: € 2,00 pro Person + Eintritt, Dauer ca. 60 Minuten

Samstags um 13.30 und 15.30 Uhr, sonn- und feiertags um 11.30, 13.30, 15.30 Uhr

Anmeldung am Tag des Besuches im Foyer.

Gruppenführungen:

100 % Schokolade

Führung mit Verkostung: Die Besucher erfahren wo der Kakao wächst, wer ihn entdeckt hat und wie er in den verschiedenen Epochen genossen wurde. 100% Schokolade meinen wir ernst. Während der Führung werden neben einer echten Kakaobohne die wichtigsten Zutaten und Vorprodukte der Schokolade probiert und eine Reihe von Edel-Schokoladen verkostet. Zudem wartet am Schokoladenbrunnen der Maître Chocolatier. Dort kann nach Herzenslust frische Lindt Schokolade probiert werden.

Gruppenpreis: € 85,00 + Eintritt, Dauer ca. 90 Minuten

Vom Rohkakao zur Praline

Der Rundgang, bei dem Besucher alles über den weiten Weg der Kakaobohne bis zur fertigen Schokolade erfahren, beginnend mit Anbau und Ernte des Kakaos. Unsere "Schatzkammer" zeigt 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.

Wir begeistern für Schokolade!

Gruppenpreis: € 55,00 + Eintritt, Dauer ca. 60 Minuten

Führungen für Kinder und Familien

Von der Kakaobohne zur Tafelschokolade

Familienführung mit Verkostung: Bei der Führung durch die Ausstellungen des Schokoladenmuseums verfolgen Kinder gemeinsam mit den Eltern den spannenden Entstehungsweg der Schokolade. Der Rundgang führt auch in die Schoko-Schule. Dort dürfen alle 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 im Schokoladenatelier unseren Schokoladenmeistern bei der Arbeit zugeschaut. Den Abschluss der Führung bildet eine kleine Schokoladenverkostung.

Preis: € 15,00 pro Person inkl. Eintritt, Dauer ca. 90 Minuten

Jeden Sonntag um 12.00 Uhr

Kleine Schoko-Schule

Öffentliche Familienführung: Auf geht's zu einer spannenden Rundreise durch die vielfältige Welt des Kakaos und der Schokolade. Kinder und ihre Eltern verfolgen den Weg des Kakaos bis zur fertigen Schokolade. Probiert werden die einzelnen Vorprodukte der Schokolade und dabei untersucht wo sich die Bohnen in der Kakaofrucht verstecken. Selbstverständlich kann auch eine echte Kakaobohne geschält und probiert werden. Zum Abschluss erklären und zeigen wir, wie in unserer gläsernen Schokoladenfabrik Schokolade heute hergestellt wird.

Preis: € 2,00 Pro Person + Eintritt, Dauer ca. 60 Minuten, ab Vorschulalter

An Samstagen, Sonn- und Feiertagen um 13.00 und 15.00 Uhr

Wir begeistern für Schokolade!

Führungen für Schulklassen

Die Kleine Schoko-Schule

Auf geht's zu einer spannenden Rundreise durch die vielfältige Welt des Kakaos und der Schokolade. Die Schüler verfolgen den Weg des Kakaos bis zur fertigen Schokolade. Probiert werden die einzelnen Vorprodukte und dabei untersucht, wo sich die Bohnen in der Kakaofrucht verstecken. Selbstverständlich kann auch eine echte Kakaobohne geschält und probiert werden. Zum Abschluss können alle in unserer gläsernen Schokoladenfabrik sehen, wie Schokolade heute hergestellt wird und im Schokoladenatelier unseren Schokoladenmeistern bei der Arbeit zuschauen.

Gruppenpreis: € 50,00 + Eintritt, Dauer ca. 60 Minuten

Ab Vorschulalter

Dem Geheimnis der Schokolade auf der Spur

Wächst Schokolade an Bäumen? Gab es schon immer Schokolade? Die Schüler machen sich auf die Suche und entdecken, wo Kakao wächst, wie er angebaut und geerntet wird. Wir verfolgen den weiten Weg der Kakaobohne bis zur flüssigen Schokolade und schauen uns die Maschinen in der gläsernen Schokoladenfabrik an. Dort zeigen wir, wie Schokoladentafeln, Osterhasen, Nikoläuse und Trüffelkugeln hergestellt werden. Die Ausstellung "Braunes Gold - süße Verführung" verrät, seit wann man Kakao genießen kann und warum es über 4000 Jahre gedauert hat, bis es Schokolade für alle gab.

Gruppenpreis: € 50,00 + Eintritt, Dauer ca. 60 Minuten

Geeignet für Sekundarstufe I und II

Dem Geheimnis der Schokolade auf der Spur „Deluxe“

Wächst Schokolade an Bäumen? Gab es schon immer Schokolade? Die Schüler machen sich auf die Suche und entdecken, wo Kakao wächst, wie er angebaut und geerntet wird. Wir verfolgen den weiten Weg der Kakaobohne bis zur flüssigen Schokolade und schauen uns die Maschinen in der gläsernen Schokoladenfabrik an. Dort zeigen wir, wie Schokoladentafeln, Osterhasen, Nikoläuse und Trüffelkugel hergestellt werden. Die Ausstellung "Braunes Gold - süße Verführung" verrät seit wann man Kakao genießen kann und warum es über 4000 Jahre gedauert hat, bis es Schokolade für alle gab.

Wir begeistern für Schokolade!

Am Schokoladenbrunnen ist naschen erlaubt. Probiert werden die einzelnen Vorprodukte der Schokolade und untersucht, wo sich die Bohnen in der Kakaofrucht verstecken. Selbstverständlich dürfen alle auch eine echte Kakaobohne schälen und probieren.

Gruppenpreis: € 65,00 + Eintritt, Dauer ca. 75 Minuten
Geeignet für Sekundarstufe I und II

Schokolade ein Genuss für Alle?

Nachhaltigkeit in Kakaoanbau und Schokoladenproduktion: Ohne Kakao keine Schokolade? Doch wer baut Kakao eigentlich an? Wie sieht der Alltag der Kakaobauern in den Anbauländern aus? In dieser Führung stellen wir die Arbeits- und Lebensbedingungen in den wichtigsten Anbauregionen vor. Wir erklären anschaulich, wie sich das Leben der Kakaobauern verbessert hat und was darüber hinaus noch getan werden muss. Ebenso erläutern wir Siegel, Programme und Initiativen, die sich dem nachhaltigen und fairen Kakaoanbau verschrieben haben. Die Schüler erfahren Wissenswertes über Aktivitäten und Aktionen der Schokoladenhersteller und des Handels und lernen, was jeder Einzelne tun kann, damit alle sich an nachhaltig produzierten Schokoladenprodukten erfreuen können.

Gruppenpreis: € 55,00 + eintritt, Dauer ca. 60 Minuten
Geeignet für Sekundarstufe I und II

Vom Bauchladenmann zum Schokoladenautomaten

Heute gibt es Schokolade fast an jeder Ecke zu kaufen. Früher war es nicht so einfach! Schokolade wurde über Jahrhunderte hauptsächlich in Apotheken verkauft. Erst mit der industriellen Massenherstellung im 19. Jahrhundert mussten neue Verkaufsformen gefunden werden. Eine Besonderheit waren Automaten, die den uneingeschränkten Verkauf von Schokolade ermöglichten. In dieser Zeit wurde auch erstmals in größerem Umfang für Schokoladenprodukte geworben. Die Führung bietet einen Einblick in zweihundert Jahre Schokoladenwerbung und stellt zahlreiche innovative Verkaufs- und Werbeideen vor. Darunter viele bekannte und unbekannte Werbefiguren wie die Lila Kuh oder den Goldhasen.

Gruppenpreis: € 55,00 + Eintritt, Dauer ca. 60 Minuten
Geeignet ab Sekundarstufe II

Wir begeistern für Schokolade!

Barrierefreie Führungen

Führung für Menschen mit Behinderung

Unsere Spezialführung verbindet einen Rundgang durch das barrierefreie Schokoladenmuseum mit einem Besuch der "Schoko-Schule". Hier kann man entspannen und dabei erfahren, welche Zutaten die Schokolade enthält, aber auch wie diese einzelnen Zutaten schmecken.

Gruppenpreis: € 50,00 + Eintritt, Dauer ca. 60 Minuten

Führungen für Gehörlose bieten wir nur mit deren Gebärdendolmetscher an

Führung für blinde und sehbehinderte Menschen

Auch blinde und sehbehinderte Menschen für unser Museum zu interessieren, ist eine unserer Aufgaben. Zur Verwirklichung dieses Zieles haben wir eine Spezialführung konzipiert, die insbesondere dem haptisch taktilen und alltagsbezogenen Ansatz gerecht wird. Eine Führung der Sinne - Tasten - Riechen - Hören, aber auch der Geschmacksinn wird hier gefordert. Die Besucher erleben eine amüsante Führung durch die Produktion und verfolgen den Weg des Kultgetränkes der Azteken zum Luxusgetränk am Hofe Ludwigs XIV. bis hin zum Konsumgut der heutigen Zeit.

Gruppenpreis: € 65,00 + Eintritt, Dauer ca. 90 Minuten

Preis inkl. Begleitperson

Wir begeistern für Schokolade!

Angebote Kurse Für Erwachsene

Schokoladenkurs

Unsere Besucher verbringen zwei anregende Stunden mit dem Maître Chocolatier des Schokoladenmuseums und tauchen ein in die faszinierende Welt der Schokolade. Unter fachkundiger Leitung unseres Schokoladenexperten lernen die Hobby-Chocolatiers Schokolade mit allen Sinnen kennen und genießen, stellen selbst Tafelschokolade her mit einer Vielzahl an köstlichen Zutaten, oder versuchen sich an einer Hohlfigur. Die fertigen Kunstwerke können selbstverständlich anschließend mit nach Hause genommen werden.

Preis: € 45,00 pro Person inkl. Eintritt, Dauer ca. 2 Stunden

Pralinenkurs

Wie temperiert man Kuvertüre, damit sie glänzend und knackig wird? Wie gelingt eine perfekte Pralinenfüllung? Die Teilnehmer begeben sich auf die Spuren der "großen Meister", lassen sich verführen und lernen von unseren Maître Chocolatiers die hohe Kunst der Pralinenherstellung. Die Rezepte kreieren wir im Wechsel der Jahreszeiten immer wieder neu, fruchtig und frisch im Frühjahr und Sommer, würzig im Herbst und Winter.

Preis: € 60,00 pro Person inkl. Eintritt, Dauer ca. 3 Stunden

Pralinenkurs „Deluxe“

Der Meisterkurs: Gemeinsam mit Konditormeisterin Eva Oelze werden zartschmelzende Pralinen und köstliche Füllungen hergestellt. Daraus entstehen ausgefallene und überraschende Pralinenkreationen der ganz besonderen Art. Die Teilnehmer tauchen ein in die Kunst der Pralinenherstellung von Meisterhand und können sich an Ihren eigenen Köstlichkeiten erfreuen – einfach unwiderstehlich.

Preis: € 75,00 inkl. Eintritt, Dauer ca. 4 Stunden

Wir begeistern für Schokolade!

Angebote Kurse

Für Kinder und Jugendliche

Schokoladig, bunt und lecker

Schokoladenkurs: Kinder fertigen gemeinsam mit dem Maître Chocolatier kleine Köstlichkeiten aus Schokolade. Bunte Schokoladenlutscher, lustige Schokoladenfiguren, Schokoladentafeln oder köstliche Schokoladenriegel – der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Die fertigen Leckereien dürfen dann natürlich mit nach Hause genommen werden. Zur Stärkung reichen wir Wasser und Apfelsaft.

Preis: € 33,00 pro Person inkl. Eintritt, Dauer ca. 1,5 Stunden

Teilnahme ab 8 Jahren

Junge Schokoladenmeister

Pralinenkurs: Mit unserem Maître Chocolatier entwickeln die jungen Schokoladenmeister ihre eigenen fantasievollen Schokoladenkunstwerke. Bunte Schokoladenlutscher, Schokoladentafeln, lustige Schokoladenhohlfiguren oder köstliche Schokoladenriegel werden mit Kreativität und vielen leckeren Zutaten verziert. Außerdem werden eigene Pralinen hergestellt. Zwischendurch darf natürlich auch am Schokobrunnen genascht werden.

Preis: € 39,00 inkl. Eintritt, Dauer ca. 2 Stunden

Teilnahme ab 14 Jahren

Wir begeistern für Schokolade!

Angebote Verkostungen Für Erwachsene

Mit allen Sinnen

Verkostung hochwertiger Edelschokoladen: Ein kurzer Rundgang durch das Museum führt Sie in die interessante und spannende Welt der Schokolade. Sie erfahren wo der beste Kakao der Welt wächst, welche Bedeutung das Rösten der braunen Bohnen hat und warum das Conchieren von Schokolade so wichtig ist. Den Höhepunkt der Veranstaltung bildet eine Degustation, bei der einige der besten Edelschokoladen der Welt mit allen Sinnen genossen werden. Dadurch lernen Sie nicht nur die Besonderheiten hochwertiger Schokolade kennen, sondern werden in kürzester Zeit zu einem wahren Schokoladenkenner. Mit normaler Schokolade werden Sie sich zukünftig nicht mehr zufrieden geben.

Preis: € 28,00 pro Person inkl. Eintritt, Dauer ca. 90 Minuten

Edle Schokolade & Craft Beer

Bier und Schokolade, erleben Sie den besonderen Geschmack! Das Schokoladenmuseum hat zusammen mit Sebastian Sauer, Freigeist Bierkultur, und Kai Boecker, Bierspezialitätenhändler Bierlager, eine ganz außergewöhnliche Verkostung vorbereitet. Haben Sie Interesse an einem ganz besonderen Geschmackserlebnis? Zur Verkostung reichen wir die neuen Produkte des Projektes Freigeist Bierkultur und ausgewählte Schokoladen aus dem Repertoire des Museums. Wie wäre es mit einem Imperial Stout und einer Orangen-Pralinschokolade? Oder einer Rosmarin-Ingwer-Limetten-Schokolade zu einem Cadolzburger Barley Wine Ale?

Preis: € 50,00 pro Person inkl. Eintritt, Dauer ca. 2,5 Stunden

Schokolade & Wein

In Zusammenarbeit mit der Weinhandlung **Zwölfgrad** in Köln haben wir ein Genussseminar entwickelt, das zwei unvergleichliche Geschmackswelten miteinander verbindet. Sie erfahren welche Kombinationen von Schokolade und Wein gut harmonieren und welche gustatorischen Aspekte eine Rolle spielen. Dabei hält das Seminar so manche sinnliche Überraschung für Sie bereit. Nebenbei wird in gewohnt unterhaltsamer und kurzweiliger Art und Weise über Schokolade und Wein erzählt.

Preis: € 69,00 pro Person inkl. Eintritt, Dauer ca. 2,5 Stunden

Schokolade & Whisky

Verkostung von hochwertigen Edel-Schokoladen mit besonderen Whiskys. Das Brühler Whiskyhaus und das Schokoladenmuseum haben eine Auswahl feinsten Whiskys und Schokoladen zusammengestellt. Die Liebhaber hochwertiger Spirituosen und Schokoladen werden bei diesem Genussseminar voll auf Ihre Kosten kommen. Der Abend beginnt mit einer kleinen Führung durch

Wir begeistern für Schokolade!



die Ausstellung des Museums. Anschließend werden Sie in die Welt des Whiskys entführt. Highlight des Abends wird die Verkostung verschiedener Whiskysorten mit korrespondierenden Schokoladen sein.

Preis: € 75,00 pro Person inkl. Eintritt, Dauer ca. 2,5 Stunden

Wir begeistern für Schokolade!