

Philip Suchard (Bildmitte) im Süßwarengeschäft seines Bruders Frédéric (links). Rechts im Bild ihre Schwester Rosalie. Unsigniertes Gemälde, vermutlich von D. D. Burgdorfer aus dem Jahre 1822.



Die Sparkasse Bremen  
Kultur schaffend



FinanzCentrum Sparkasse Bremen  
Am Brill 1-3, 28195 Bremen

Telefon  
0421-179-0  
E-mail [vorstandssekretariat@sparkasse-bremen.de](mailto:vorstandssekretariat@sparkasse-bremen.de)

Öffnungszeiten  
Mo – Fr, 9 – 18 Uhr  
Der Eintritt ist frei

Der Katalog zur Ausstellung  
ist in beiden Häusern erhältlich  
112 Seiten  
zahlr. farbige Abb. € 14,80



Übersee-Museum Bremen  
Bahnhofsplatz 13  
28195 Bremen

Telefon  
0421-160 38 190 (Kasse)  
0421-160 38 00 (Ansaage)  
0421-160 38 101 (Sekretariat)  
E-mail [presse@uebersee-museum.de](mailto:presse@uebersee-museum.de)  
Fax 0421-160 38 99

Öffnungszeiten  
Di – So, 10 – 18 Uhr  
Do 10 – 21 Uhr  
montags geschlossen

Eintritt  
Erwachsene € 5,-  
Kinder € 2,50  
Familien € 10,50  
Schülergruppen nach  
Anmeldung  
je Teilnehmer € 1,80

Kosten Führungen  
Geführte Gruppen nur  
nach vorheriger Anmeldung  
unter 0421-160 38 171  
Schulklassen € 31,-  
Gruppen bis max. 25 Pers.  
€ 41,-

Info Rahmenprogramm  
[www.die-schokoladenausstellung-bremen.de](http://www.die-schokoladenausstellung-bremen.de)  
Museumspädagogik  
Tel 0421-160 38 171  
Fax 0421-160 38 99  
E-mail [uem16@uni-bremen.de](mailto:uem16@uni-bremen.de)



WESER & KURIER

radiobremen



Wir danken  
der Fa. Barry Callebaut  
für ihre Unterstützung

Übersee-Museum Bremen

## 6 Monate schokoladige Ereignisse

Mit dem Schokoladen-Labor und zahlreichen Events in Zusammenarbeit mit den Bremer Schokoladen-Unternehmen sowie einem Herbst- und Weihnachtsferienprogramm für Kinder bietet das Übersee-Museum ein umfangreiches Rahmenprogramm zur Ausstellung.

Ob Kindergeburtstage oder Betriebsfeste, Genussabende mit Freunden und Bekannten oder Abendführungen mit anschließenden speziellen Menüs, das Team des Übersee-Museums richtet sich gern nach den Wünschen der Schokoladen-Liebhaber.

Weitere Informationen und Anmeldung unter  
0421/160 38 160

Touristische Informationen:

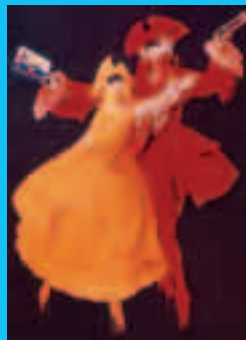
Service-Hotline  
€ 0,12 pro Min.  
0421 603 40 40 30

Buchungen von Hotels,  
Veranstaltungen, Stadtrundfahrten,  
und noch vieles mehr  
bei fachkundiger Beratung



BTZ  
BREMER TOURISTIK ZENTRALE  
GMBH

Historisches Werbeplakat für Tobler Schokolade aus der Schweiz, 1920er Jahre



Die Sparkasse Bremen  
Kultur schaffend



FinanzCentrum Sparkasse Bremen  
12.11.2002 – 17.1.2003

„Mit der Verpackung um die Welt“ reist der Besucher in den Räumen der Sparkasse Bremen. Eine Auswahl aus über 100.000 Schokoladenverpackungen des Sammlers Stanislav Kramsky wartet im FinanzCentrum am Brill darauf, entdeckt zu werden. Aus mehr als 120 Ländern hat der Prager Schokoladen-Liebhaber die – laut „Guinness-Buch der Rekorde“ – größte Sammlung dieser Art zusammengetragen.

Unter ihnen befinden sich auch Verpackungen exotischer und wenig bekannter Schokoladen- und Pralinenmarken. Prunkvolle Schokoladentassen und -kannen aus Silber und Porzellan geben einen Einblick in die Genuss-Kultur des süßen Trunks. Alte Rezeptbücher inspirieren und verlocken zum Stöbern nach unbekannteren Kreationen. Historische und aktuelle Plakate, Anzeigen und Sammelbilder vermitteln einen Einblick in den Handel mit Schokolade einst und jetzt.



Suchard Schokolade  
Schweizer Werbeplakat  
mit einem ihrer international am weitest verbreiteten Markennamen: Milka, 1911

Kakaoblüte und -frucht  
(Theobroma cacao)



Genießen Sie die Schokoladenausstellung und erleben Sie die süßen Seiten Bremens!

Die süßen Seiten Bremens



# Schokolade

Übersee-Museum  
Bremen  
28.9.02 – 30.3.03



FinanzCentrum  
Sparkasse Bremen  
12.11.02 – 17.1.03

bremen  
neu erleben





Schweizer Werbeplakat für Suchard Schokolade (Kakao) Poster von F. Champenois, Paris

### Seit über 3.000 Jahren ein Renner

Schokolade – ein Genuss, der auf der Zunge zergeht. Als stets willkommenen Seelentröster, gesundheitsförderndes Stärkungsmittel, begehrtes Aphrodisiakum oder liebgewonnener Dickmacher – das aus der Kakaobohne gewonnene Genussmittel hat sich längst seinen Platz als unverzichtbare Gaumenfreude in unserem Leben erobert.

Die Geschichte der Schokolade beginnt vor über 3000 Jahren: Maya und Azteken übernehmen von den Olmeken ein Rezept für die Zubereitung von „cacahuatl“, flüssiger Schokolade, aus der Kakaobohne hergestellt, bitter im Geschmack und mit Chilipeffer gewürzt – das Getränk der Götter und Könige.

Nach der Entdeckung Amerikas durch Columbus im Jahre 1492 findet die Schokolade zu Beginn des 16. Jahrhunderts mit Cortés ihren Weg nach Spanien, um sich schließlich über Italien und Frankreich in ganz Europa auszubreiten. Wie bei den Azteken ist Schokolade lange Jahre auch in Europa ein Getränk des Adels. Erst während der industriellen Revolution im 19. Jahrhundert wird das kostbare Süß durch neue Produktionsformen für die breite Bevölkerung erschwinglich.



Historische Kakao- und Schokolade-Verpackungen aus Bremen Foto: Gabriele Warnke

### Schokolade aus Bremen – gestern wie heute ein Qualitätsprodukt

Jahrhunderte lang nur Königen und Adelsleuten vorbehalten, ist Schokolade heute sprichwörtlich „in aller Munde“. Ob in flüssiger Form als wärmendes Getränk oder in fester Form als Schokoladentafel oder Praline – der süße Genuss erfreut sich bei Jung und Alt in jeder Bevölkerungsschicht großer Beliebtheit. 8,18 Kilogramm Schokoladenprodukte verzehrt jeder Bundesbürger durchschnittlich pro Jahr. Damit zählt Deutschland zu den Ländern mit dem größten pro-Kopf-Verbrauch weltweit.

So ist es kaum verwunderlich, dass deutsche Firmen bei der Produktion der zarten Gaumenfreuden international eine wichtige Rolle spielen. Neben den großen marktbeherrschenden Unternehmen kleiden sich eine ganze Reihe kleinerer Firmen, die sich mit Erfolg auf Edelschokoladen und feine Pralinen spezialisiert hat. Rund 721 Tausend Tonnen Schokoladenprodukte werden in Deutschland jährlich hergestellt, 1/3 davon geht direkt weiter in alle Welt.

Die Hansestadt Bremen kann mit insgesamt 10 Markennamen für Kakao- und Schokoladen-Produkte aufwarten u.a.: Milka, Milka Drink, Kaba – alle aus dem Hause Kraft Foods. Ebenfalls in Bremen produziert werden die Edelmarken Feodora und Hachez.



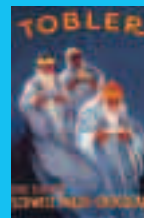
### Erlebnis Schokolade in Bremen!

Mit „Schokolade – Die süßen Seiten Bremens“ setzen das Übersee-Museum und Die Sparkasse Bremen ihre gemeinsame Reihe „Bremer Handelsgüter“ als ein Ausstellungsereignis an zwei Veranstaltungsorten fort. Auf rund 1000 m² Fläche zeigen beide Häuser mit unterschiedlichen Ansätzen die Entwicklung der Schokolade von den Anfängen bis zur Gegenwart.

### Übersee-Museum Bremen 28.9.2002 – 30.3.2003

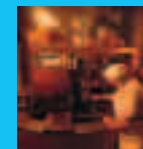
Ein Tor aus Schokolade führt direkt in die Welt der süßen Genüsse. Schon zu Beginn am Schokoladenbrunnen gestärkt, begibt sich der Besucher auf eine Zeitreise durch die Geschichte der Kakaobohne. Sie beginnt in einem echten Tropenwald mit dem Göttertrunk der Azteken. Von hier erlebt der Besucher den Aufstieg der kleinen Bohne zur beliebtesten Süßigkeit der Welt und der heutigen Produktion von Schokolade in einem modernen Industriebetrieb.

Wie wird die Kakaopflanze angebaut und geerntet? In welchem Klima wächst sie? Wo überall auf der Welt wird sie heute angepflanzt? Den Geschmack einer gerösteten Bohne noch auf der Zunge verfolgt der Besucher im zweiten Teil, wie das „braune



Historisches Werbeplakat für Tobler Schokolade aus der Schweiz, 1926

Sammeltasse der Bremer Schokoladenfabrik Goldina



Melangeur, Bremer Schokolade-Fabrik Hachez GmbH & Co.

Gold“ seinen Weg nach Bremen fand. In den vergangenen Jahrhunderten wurde Schokolade noch flüssig genossen – die Ausstellung zeigt, wie die Menschen in dieser Zeit in Bremen lebten und zu welchen Anlässen die Süßigkeit gereicht wurde.

Große Marken wie Hachez, Milka, Kaba oder Goldina stehen für die wirtschaftliche Schokoladenseite Bremens. Plakate, Werbung, Produktverpackungen, historisches Foto- und Filmmaterial geben einen Einblick in die Firmengeschichte traditionsreicher Bremer Unternehmen.



Schokolade wird eine heilende und verschönernde Wirkung nachgesagt. Warum das so ist, erzählt der dritte Teil der Ausstellung. Außerdem erfährt der Besucher wie Patisseure ihre süßen Kunstwerke herstellen und wie es heute in einer Schokoladenfabrik aussieht. Im hauseigenen Schokolabor kann jederzeit die eigene Schokoladentafel hergestellt werden. (Nur für geführte Gruppen, Anmeldung erforderlich.)

Suchard Schokolade Schweizer Werbeplakat mit den verschiedenen Produkten

