ATELIER BRÜCKNER
PRESSETEXT

ATELIER BRÜCKNER GMBH
KREFELDER STRASSE 32
70376 STUTTGART I GERMANY

PRESSE UND KOMMUNIKATION

CLAUDIA LUXBACHER
T.+49 711 5000 77 126
PRESSE@ATELIER-BRUECKNER.COM

WWW.ATELIER-BRUECKNER.COM

LINDT HOME OF CHOCOLATE
SCHOKOLADENWELT IN KILCHBERG BEI ZÜRICH

Es duftet nach Schokolade! Die Lindt Chocolate Competence Foundation lädt kleine und große Gäste zu einer Entdeckungsreise in die Welt der Schokolade ein. Die Chocolate Tour, konzipiert und gestaltet von ATELIER BRÜCKNER, vermittelt Ursprung, Geschichte und Produktion der zartschmelzenden Delikatesse. Sie stellt Schweizer Spezifika heraus und macht das kakaohaltige Produkt auf 1500 Quadratmetern Ausstellungstellungsfläche mit allen Sinnen erlebbar.

Die Museumsausstellung befindet sich im Lindt Home of Chocolate, einem Neubau der Schweizer Architekten Christ & Gantenbein am Hauptsitz von Lindt & Sprüngli in Kilchberg bei Zürich. Bereits seit 1899 produziert Lindt an diesem Standort Schokolade. Lindt ist eine der wenigen Schokoladenmarken, die die komplette Produktionskette „from bean to bar“ (von der Bohne bis zur Tafel) abdeckt. Die Unternehmensgeschichte, die bis ins Jahr 1845 zurück reicht, stellt ein Film vor, der im Auditorium im Erdgeschoss des Neubaus gezeigt wird.

Den Auftakt der Schokoladenwelt bildet im Foyer des Museums der weltweit höchste, freistehende Schokoladenbrunnen. Er ist 9,30 Meter hoch und hat 1000 Liter flüssige Schokolade im Umlauf, die von einem großen, schwebenden Schwingbesen hinab in eine Lindor-Kugel fließt. Getragen vom Duft der Schokolade begeben sich die Besucher auf Entdeckungstour im ersten Obergeschoss des Gebäudes. Klänge, Gerüche, Medien- und Mitmachstationen lassen sie Teil unterschiedlicher Szenerien werden. Jeder Ausstellungsraum ist individuell gestaltet und vermittelt sinnlich wie informativ einen Aspekt aus der Schokoladenwelt. Ein Maître Chocolatier begleitet die Besucher in medialer Form durch die Ausstellung. Er ist im siebensprachigen Audio-Guide und filmisch im Raum präsent. Kindern wird eine eigene Erzählspur geboten.

Zunächst reisen die Besucher auf eine Kakaoplantage nach Ghana und lernen dort alles über deren Anbau. Wussten Sie, dass die Blüten und somit auch die Früchte direkt aus dem Baumstamm wachsen? Und dass die Früchte das gesamte Jahr geerntet werden können? Filmisch bespielte Stelen zeigen Kakaobauern bei der Arbeit und bringen so die einzelnen Schritte vom Anbau über Ernte, Fermentierung sowie Trocknung bis hin zur Qualitätssicherung als lebendige Bilder in den Raum. Auf den Rückseiten der Stelen sind die benutzten Werkzeuge im Original ausgestellt, beispielsweise ein Pflückmesser oder auch die Trockenmatte, die im Film zu sehen ist.

ATELIER BRÜCKNER GMBH
KREFELDER STRASSE 32
70376 STUTTGART I GERMANY

PRESSE UND KOMMUNIKATION

CLAUDIA LUXBACHER
T.+49 711 5000 77 126
PRESSE@ATELIER-BRUECKNER.COM

WWW.ATELIER-BRUECKNER.COM

Um die 5000-jährige Geschichte der Schokolade dreht sich der Raum „Chocolate History“. Ein gezeichnetes und digital animiertes 360-Grad-Panorama erzählt vom Ursprung der Schokolade als Getränk bei den Maya und wie es durch die spanischen Eroberer im 16. Jahrhundert nach Europa gelangte. Hier blieb die Schokolade zunächst dem Adel vorbehalten bis sie im Zuge der Industriellen Revolution auch für einfache Bevölkerungsschichten erschwinglich wurde. Dem Panorama sind exemplarische Exponate aus den einzelnen Epochen zugeordnet. Ein runder Medientisch in der Raummitte zeigt, wie sich die Zubereitung und der Konsum der Schokolade im Laufe der Jahrhunderte wandelten. An integrierten Medienstationen können die Besucher selbst Kakaobohnen mahlen und das Getränk schaumig rühren.

Wie sich gerade die Schweiz zur „Heimat der Schokolade“ entwickelte, vermittelt der Raum „Swiss Pioneers“. Raumbild-prägend ist ein Medientisch, gestaltet als weißes, kubisches Kreuz auf rotem Boden. Es steht in der Raummitte und stellt – neben Rudolf Sprüngli und Rodolphe Lindt – François-Louis Cailler, Philippe Suchard, Henri Nestlé sowie Daniel Peter als herausragende Schokoladenpioniere vor. Analoge Elemente und filmische Einspielungen ergänzen sich. Sie vermitteln Viten und Meilensteine, wie beispielsweise die Eröffnung der ersten Schokoladenfabrik im Jahr 1819 durch François-Louis Cailler in Vevey.
Die Wände des Raumes zeigen ein handgemaltes Landschaftspanorama der Schweiz, in welchem mechanische Details, kleinformatigen Projektionen und Holografien die Besucher zu eigenen Entdeckungen einladen. So beobachten sie beispielsweise wie Rodolphe Lindt in Bern das Conchierverfahren entdeckt – jene revolutionäre Erfindung, die heutige Schokolade so zartschmelzend macht. Der Nachbau einer historischen Conche steht denn auch mittig auf dem Medientisch und rührt unermüdlich in flüssiger Schokoladenmasse.

Der nachfolgende Zeit-Tunnel „From Past to Present“ veranschaulicht die Veränderungen in Herstellung und Vermarktung Schweizer Schokolade von 1900 bis heute. Gussformen und Verpackungen aus den Archiven verschiedener Hersteller zeigen die Entwicklung einzelner Produktlinien. Großformatige hinterleuchtete Drucke bieten Einblick in historische Fabrikräume.

Und wie funktioniert die Schokoladenproduktion heute? Dies erfahren die Besucher im Raum „Production“, der mit seinen glatten, glänzenden Oberflächen einer aktuellen Fabrik nachempfunden ist. Schritt für Schritt verfolgen sie an Modellen, begleitet von Infografiken, wie sich aus der Bohne Kakaomasse gewinnen lässt und wie diese schließlich zu feiner Schokoladenmasse wird. Die Präsentationstische erinnern an stilisierte

ATELIER BRÜCKNER GMBH
KREFELDER STRASSE 32
70376 STUTTGART I GERMANY

PRESSE UND KOMMUNIKATION

CLAUDIA LUXBACHER
T.+49 711 5000 77 126
PRESSE@ATELIER-BRUECKNER.COM

WWW.ATELIER-BRUECKNER.COM

Schokoladentanks. Im Anschluss zeigen zwei Miniaturanlagen einer Produktionsstraße, wie aus der flüssigen Masse perfekte Schokoladentafeln oder Pralinen entstehen. Eingebundene Filme und zwei spielerische Mitmachstationen verdeutlichen den Prozess.
Eine besondere Attraktion – nicht nur für junge Besucher – sind in diesem Raum drei Schokoladenbrunnen, an denen sie die unterschiedliche Zusammensetzung von weißer Schokolade, Milchschokolade und dunkler Schokolade erschmecken können. Den Abschluss des Raumes bildet die Schokoladen-Degustation hinsichtlich ergänzender Zutaten. An zylindrischen Riechstationen lassen sich unter anderem Vanille, Ingwer, Pfeffer und Erdbeere erschnuppern.

Der dunkel gehaltene Nachbarraum „Chocolate Cosmos“, den eine atmosphärische Sternen-Projektion umzieht, stellt das Produkt Schokolade schließlich in den globalen Kontext. Die Displays sind als Planeten gestaltet. Der Schweiz ist der erste Planet gewidmet: Auf einer medial bespielten 3D-Landkarte reisen die Besucher durch 200 Jahre Schweizer Schokoladengeschichte und sehen, wie sich die Exportmenge stetig gesteigert hat.
Die Herkunftsregionen der Kakaobohnen stellt ein drehbarer Globus vor. Hier erfahren die Besucher unter anderem, dass 60 Prozent der weltweiten Kakaoernte aus Ghana und der Elfenbeinküste stammen. Aus Papua-Neuguinea hingegen kommen nur 0,8 Prozent. Der nachhaltigen Produktion von Kakao ist ein eigener Planet gewidmet. Drehbare Textklappen und fünf integrierte Filme zeigen am Beispiel von Westafrika aktuelle Herausforderungen und konkrete Lösungsansätze, wie die Welt der Schokolade gerechter werden kann.
Um den weltweiten Schokoladenkonsum dreht sich ein weiterer drehbarer Globus. Wussten Sie, dass die Schweiz und Deutschland die Rangliste der größten Schokoladenliebhaber schon seit Jahren anführen und dass weiße Schokolade vor allem in Südafrika geschätzt wird? Nur hier erreicht deren Marktanteil bis zu 12 Prozent. Werbespots beeinflussen das Konsumverhalten. Ein eigener Globus zeigt historische Filme verschiedener Schokoladehersteller in originaler Sprache. Er verdeutlicht, wie international die beworbenen Delikatessen sind.

Und wie schmecken nun die weltweit begehrten Lindt-Produkte? Im „Chocolate Heaven“ bietet ein Maître Chocolatier unterschiedliche Pralinés zur Verkostung an. Großformatige Lindor-Kugeln ergänzen das Raumbild. Sie sind als Photobooth ausgestaltet Der Besucher kann aus verschiedenen Hintergrundmotiven wählen und sich ein Erinnerungsbild nach Hause schicken: Vielleicht verkleidet als Lindt-Goldhase? Mit dem Markenbotschafter

ATELIER BRÜCKNER GMBH
KREFELDER STRASSE 32
70376 STUTTGART I GERMANY

PRESSE UND KOMMUNIKATION

CLAUDIA LUXBACHER
T.+49 711 5000 77 126
PRESSE@ATELIER-BRUECKNER.COM

WWW.ATELIER-BRUECKNER.COM

Roger Federer? Oder mit dem Schokoladenbrunnen aus dem Lindt Home of Chocolate?

Über eine Brücke queren die Besucher schließlich das Foyer des Gebäudes und erreichen das „Innovation Lab“, das sich zum lichtdurchfluteten Innenraum hin öffnet. Die Ausstellungsarchitektur greift die Gebäudearchitektur auf. Eine gerundete Vitrinenwand stellt Zukunftsfragen wie etwa: Kann es Schokolade ohne Kakaobäume geben? Wie verändert künstliche Intelligenz die Schokoladenproduktion? Und kann Schokolade CO_2-neutral hergestellt werden? Sobald sich der Besucher nähert, schaltet sich das zunächst matte Vitrinenglas auf durchsichtig und gibt den Blick auf ausgewählte Exponate und erklärende Filme frei, darunter ein Roboterarm und eine nachgebaute Zellkultur.

Herzstück des „Innovation Lab“ ist eine reale Versuchsanlage, die entlang des weiteren Parcours komplett einsehbar ist. Auf ihr entwickeln Spezialisten neue Schokoladenkreationen. Augmented Animation ermöglicht einen Röntgenblick ins Innere der Maschinen. Die animierten Konstruktionszeichnungen sind direkt auf der Glasscheibe angebracht, die den Besucher vom Produktionsraum trennt. Sie decken sich exakt mit den Maschinen der Produktionsanlage. Dokumentarfilme fassen die Abläufe zusammen. So wird jeder Schritt nachvollziehbar: vom Gießen und Rütteln bis zur Endkühlung und Verpackung der Schokolade.

Mit einem schokoladigen Souvenir endet schließlich die Chocolate Tour: Mit einem schokoladigen Souvenir endet schließlich die Chocolate Tour: Ein Film zeigt einen Maître Chocolatier, der die Besucher auf sie süße Überraschung einlädt. Sie stammt aus der Versuchsanlage und rollt, verpackt in einer goldenen Kugel, durch eine liebevoll gestaltete Murmelbahn, bevor sie den Besuchern in die Hände fällt.
die Hände fällt.
Ein Schokoladenshop und ein Café im Erdgeschoss des Gebäudes runden das Schokoladenerlebnis ab und laden zum Verweilen ein. Zudem bietet das Gebäude im zweiten Obergeschoss Workshop-Bereiche. Hier lassen sich – nach entsprechender Buchung – eigene Schokoladenkreationen entwerfen.