ATELIER BRÜCKNER
PRESSEMITTEILUNG
10.09.2020

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 ERÖFFNET

Es duftet nach Schokolade! Vom 13. September an lädt die Lindt Chocolate Competence Foundation 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. 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 sich von einem großen, schwebenden Schwingbesen hinab in eine Lindor-Kugel ergießen.

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.

Zunächst reisen die Besucher auf eine Kakaoplantage nach Ghana und lernen dort alles über Anbau, Ernte, Fermentierung und Trocknung der Kakaobohnen – bis hin zur Qualitätssicherung. Um die 5000-jährige Geschichte der Schokolade dreht sich der Raum „Chocolate History“, der mit einem digital animierten 360-Grad-Panorama ausgestaltet ist und in seiner Mitte einen runden Medientisch bietet. Er veranschaulicht, wie sich Zubereitung und Konsum der Schokolade im Laufe der Jahrhunderte wandelten. Der Raum „Swiss Pioneers“ zeigt, weshalb sich gerade die Schweiz zur „Heimat der Schokolade“ entwickelte. Die erste Schokoladenfabrik wurde hier bereits im Jahr 1819 eröffnet. Das umlaufende, handgemalte Schweizpanorama lädt zu eigenen Entdeckungen ein.

Der nachfolgende Zeit-Tunnel „From Past to Present“ veranschaulicht die Veränderungen in Herstellung und Vermarktung Schweizer Schokolade von 1900 bis ins Jahr 2000. Und wie funktioniert die Schokoladenproduktion heute? Dies erfahren die Besucher im Raum „Production“, der mit seinen glatten, glänzenden Oberflächen einer aktuellen Fabrik nachempfunden ist. Eine besondere Attraktion – nicht nur für junge Besucher – sind in diesem Raum

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

drei Schokoladenbrunnen, an denen sie die unterschiedliche Zusammensetzung von weißer Schokolade, Milchschokolade und dunkler Schokolade erschmecken können.

Der dunkel gehaltene Nachbarraum „Chocolate Cosmos“, den eine atmosphärische Sternen-Projektion umzieht, stellt das Produkt Schokolade in den globalen Kontext, bevor es im „Chocolate Heaven“ um die Verkostung von Lindt-Produkten geht. Großformatige Lindor-Kugeln prägen das Raumbild. Sie sind als Photobooth ausgestaltet.

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. Hier geht es um Zukunftsfragen: 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 erklärende Filme und ausgewählte Exponate frei; darunter eine nachgebaute Zellkultur.

Herzstück des „Innovation Lab“ ist eine reale Versuchsanlage, die komplett einsehbar ist. Auf ihr entwickeln Spezialisten neue Schokoladenkreationen. Augmented Animation ermöglicht einen Röntgenblick ins Innere der Maschinen. Mit einem schokoladigen Souvenir endet schließlich die Chocolate Tour: Eine kleine Schokoladentafel, die aus der Versuchsanlage stammt, rollt, verpackt in einer goldenen Kugel, durch eine liebevoll gestaltete Murmelbahn, bevor sie den Besuchern in die Hände fällt.

Das Lindt Home of Chocolate ist geöffnet Montag bis Sonntag, jeweils 10 bis 18 Uhr. Anfrage für Führungen und Workshops, bei denen eigene Schokoladenkreationen entworfen werden können, unter: https://www.lindt-home-of-chocolate.com/de/tickets-und-preise/

Ansprechpartner für Presseanfragen:
Sara Thallner
Lindt & Sprüngli (International) AG, Corporate Communications
Seestrasse 204 | CH-8802 Kilchberg
T. +41 44 716 2414, E-Mail sthallner@lindt.com