



BAROCKES ERLEBEN



**chloss**  
WOLFENBÜTTEL

**Ein Ort zum Entspannen**

Zu dieser Sonderausstellung bietet das Museum ein Museums-café, in dem Sie Schokolade sowohl in flüssiger als auch fester Form genießen können.



*Süßes  
Sünde*

**Stück für Stück**

Im Zuge der Industrialisierung veränderten sich auch die Produktionsbedingungen für die bis dahin in Handarbeit gefertigte Schokolade und ermöglichten so die Entwicklung zum Massenprodukt.



**Karte, Schokoladeneinwickler**  
Anfang 20. Jahrhundert  
Privatbesitz

Auch Wolfenbüttel hatte im 19. Jahrhundert eine „Schokoladenseite“. In der Schokoladenfabrik Mahn und Co. produzierte man Schokolade mit Dampfmaschinenteknik.

**Schloss Wolfenbüttel • Museum**  
Schlossplatz 13, 38304 Wolfenbüttel

Öffnungszeiten:  
Dienstag bis Sonntag 10.00 bis 17.00 Uhr

Sonderführungen nach Vereinbarung:  
Telefon 05331-9246-0  
Fax 05331-9246-18  
schlossmuseum@versus-wf.de

Aktuelle Informationen und alles Wissenswerte über das Schloss Wolfenbüttel erfahren Sie unter [www.schlosswolfenbuettel.de](http://www.schlosswolfenbuettel.de)

**EINE KULTURGESCHICHTE  
DER SCHOKOLADE**

Ausstellung in Zusammenarbeit mit dem  
Conditorei-Museum Kitzingen

**30.10.2010 – 20.03.2011**

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

Mit freundlicher  
Unterstützung:



# Süße Sünde

## EINE KULTURGESCHICHTE DER SCHOKOLADE

**Wir laden Sie herzlich ein zu einem Gang durch die Kulturgeschichte der Schokolade – einem Erlebnis für alle Sinne.**

Die Prunkgemächer des Wolfenbütteler Schlosses bieten das ideale Ambiente, um den Siegeszug eines Genusses darzustellen, der an den Fürstenhöfen des 18. Jahrhunderts besonders geschätzt und zelebriert wurde: die Trinkschokolade.



**„Der Chocolat“**  
Kupferstich von Martin Engelbrecht, 1740  
Staatsbibliothek Augsburg

Tauchen Sie ein in die barocke Lebenswelt, in der besonders bei den Damen die Tasse heiße Schokolade ein beliebtes Vergnügen am Morgen war.

Zu diesem Anlass, der sogenannten Morgenschokolade, empfingen sie schon die ersten Kavaliere in ihrem Boudoir. Aber auch die Herren wussten dieses Luxusgetränk zu schätzen. Denn dem „Trank der Götter“ aus der Neuen Welt wurde eine wundersame Wirkung zugeschrieben: er sollte nicht nur

kräftigend, stärkend und nahrhaft, sondern auch dem Liebesleben zuträglich sein, indem er die Sinneslust förderte.

Den einst bitteren Stärkungstrunk der Azteken hatte man mit Zucker und Vanille verfeinert und so fand er in Europa eine große Anhängerschaft unter denjenigen, die sich diesen Luxus leisten konnten.

### Gefäße für den Luxustrank

Neben speziell gefertigtem Geschirr aus Silber und Porzellan zeigt die Ausstellung zahlreiche Schriften aus der Herzoglichen Bibliothek vom Anfang des 18. Jahrhunderts. Sie belegen, dass der Fürstenhof Kenntnisse über das neue Getränk, seine Wirkung und Zubereitung hatte. Schließlich produzierte ab 1755 die Herzogliche Porzellanmanufaktur Fürstenberg Schokoladenbecher für den Hof.

### Genuss in vielfältiger Form

Erst im 19. Jahrhundert wurde durch neue Herstellungsverfahren der Trinkgenuss des Adels unter dem Namen „Kakao“ für breitere Bevölkerungsschichten erschwinglich.

Schokolade in fester Form als Tafel oder Praline, die sogenannte Ess-Schokolade, trat schließlich Ende des Jahrhunderts als zartschmelzende Süßigkeit ihren Siegeszug an.



**Schokoladenkanne**  
Porzellan  
Meissen, um 1740/42  
Schloss Wolfenbüttel

Für die Verarbeitung und Darreichung der beliebten Köstlichkeit wurden neben speziellem Werkzeug unter anderem filigrane Formen und wertvolle Verpackungen geschaffen, die Einblicke in die Kunst der Konditoren gewähren.



**Schokoladenformen**  
Metall  
Conditorei-Museum Kitzingen

### Dame im Visitenstuhl

Meissen, 1737  
Hetjens-Museum  
Deutsches Keramikmuseum  
Düsseldorf

