



Vom Schokoladenjungen (rechts) war Rainer Koch ganz begeistert. Da stellte er sich mit einer Pralinschachtel von Mauxion gleich daneben.

Süße Versuchung in Greiz

Das Museum im Unteren Schloss zeigt derzeit die Ausstellung „Schokolade – Die Speise der Götter“

Von Susann Grunert

Mit Nussnougat veredelt oder Marzipan gefüllt, als dunkle Zartbitter oder mildere Vollmilch – Schokolade ist eine süße Schwäche, nicht nur zur Weihnachtszeit. Und sie ist ein „dankbares Thema“ für eine Ausstellung, sagt Rainer Koch, Leiter der Museen der Residenzstadt Greiz. „Wir haben überlegt, was unsere Weihnachtsausstellung werden soll. Ich hatte vier Ideen, die Schokolade wurde einstimmig gewählt“, sagt er schmunzelnd. Ein süßes Thema, das unendlich viele Richtungen erlaubt, die Mitarbeiter aber bei Null anfangen ließ. „Wir hatten so gut wie nichts im Bestand.“ Andere Museen schon. Aus dem Historischen Museum Frankfurt stammt feines Kakao-Geschirr. Je tiefer die Untertasse einer Trembleuse – einer für Kakao erdachten Tasse –, desto wertvoller das Getränk. Die tiefe Untertasse garantierte den sicheren Stand, so dass auch, wer zitterte, nichts verschüttete.

Wer plötzlich Urwaldgeräusche vernimmt, hat sich nicht verlaufen. Vielmehr wollen die Mitarbeiter so auf den Ursprung der Schokolade und somit die Herkunft der Kakaobohne hinweisen. „Der Kakaobaum wächst

nur in Ländern nahe des Äquators“, erzählt Rainer Koch. Noch heute werden die Schoten vom 4 bis 15 Meter hohen Kakaobaum mit der Machete geschlagen. Im Inneren der Schoten sind die Samen des Kakaobaumes, die Grundlage von Schokolade.

Schon die Indios, Mayas und Azteken frönten dem Schokoladengenuss. Die Früchte des Kakaobaumes galten dabei als so wertvoll, dass sie neben Goldstaub als Zahlungsmittel genutzt wurden. Über die spanischen Entdecker fand die Schokolade den Weg über den Atlantik nach Europa. Im Verlauf des 17. Jahrhunderts fanden neben Spanien auch andere süd- und westeuropäische Länder Geschmack an der „Speise der Götter“. Dieser erhabene Name geht übrigens auf den schwedischen Naturforscher Carl von Linné zurück, der dem Kakaobaum 1753 seine erste wissenschaftliche Bezeichnung gab: Theobroma, zusammengesetzt aus theos (griechisch: Gott) und broma (griechisch: Speise).

Innerhalb von drei Monaten konzipierte das Museum im Unteren Schloss eine wirklich interessante Schau. „Wir haben bei der Suche nach Exponaten tolle Leute kennen gelernt“, sagt der Museumschef. Wie Walter Poga-

nietz, der in seinem Museum in Kitzingen über die vermutlich größte Sammlung des Konditoreihandwerks in Deutschland verfügt. So kann der Besucher die Herstellung der Leckerei über die Jahrhunderte nachvollziehen. Die feste Form, in der wir Schokolade heute kennen, ist dabei dem Holländer Coenraad Johannes van Houten zu verdanken. Ihm gelang es 1828 erstmals, mit einer hydraulischen Presse die Kakaobutter von der Schokolade zu trennen. So erhielt er einerseits Kakaopulver mit sehr geringem Fettanteil – Grundlage heutiger Kakaogetränke. Die übrige Kakaobutter begann er mit Kakaomasse und Zucker zu mischen, und erhielt eine geschmeidige Paste, die sich in Formen gießen ließ.

Auch früher galt die Schokolade als schönes Präsent. Kleine metallene Schalen für Trinkschokolade zeugen davon. „Fein geraspelt in Milch wurde sie genossen“, weiß Koch. Eine Genusskultur, die über die Jahrhunderte verrohte, heute fast nur noch in Wiener Kaffeehäusern zu finden ist. Natürlich wird auch auf die mitteldeutsche Schokoladenindustrie eingegangen. „Besonders stolz bin ich auf einen Werbefilm von Zetti aus Zeitz, der von 1959 stammt und alle Fertigungsschritte von Schokolade zeigt.“ Das sei nicht nur informativ, sondern gerade für ältere Besucher auch eine Reise in die Vergangenheit. „Neulich hatten wir einen Gast, der stand vor dem Bildschirm und erinnerte sich, dass er einmal eine kleine Zuckerkuigel in seinem Ohr verschwinden ließ, die der Arzt entfernen musste“, erzählt Koch. Pralinschachteln und die Schlagersüßtafel erzählen von blühenden Firmengeschichten aus Saalfeld (Mauxion, Rotstern), Pöbneck (Berggold) oder Halle (Halloren). „Schutz gegen



Schüler betrachten Hohlfiguren der Firma Reiche.



Moritz Götze designte diese Tafeln. Fotos (3): Susann Grunert

Ermattung“ wirbt ein Plakat um 1912 für Schokolade. Mit einem Soldaten im Schützengraben. Makaber, aber ein Dokument der Zeitgeschichte. Der kunstvollen Fertigung von Hohlfiguren ist ein ganzes Zimmer gewidmet. Vor allem die Dresdner Firma Anton Reiche war auf diesem Gebiet in Deutschland Marktführer. Als Dresden 1945 bombardiert wurde, gingen auch die Reiche-Werke in Flammen auf. „Auf den Trümmerfeldern suchte die Familie nach den Figuren, konnte einige retten, und so die Firmentradition fortführen.“

Dass nicht nur Kalorien sondern auch Kunst in Schokolade stecken kann, zeigt eine Sammlung limitierter Künstlertafeln, die von Stefan Lobenstein aus Erfurt stammen. In dessen Cafe führt er regelmäßig Ausstellungen durch und lässt jeden Künstler – wie Moritz Götze oder Ulrich Penndorf – seine Kreativität an Schokolade und Verpackung demonstrieren.

Wer nun den süßen Geschmack schon auf der Zunge spürt, hat noch bis zum 19. Februar Gelegenheit, die Speise der Götter in Greiz zu entdecken.