

*Medientext*

## **Sonderausstellung «Schokolade» im Schloss Frauenfeld**

**Die diesjährige Winterausstellung des Historischen Museums Thurgau trägt den Titel «Schokolade – die köstliche Versuchung». Schokolade lässt kaum jemanden kalt: Sie verführt, macht glücklich, tröstet, nährt, beruhigt und belohnt. Ein Leben ohne Schokolade ist für viele unvorstellbar, sei sie hell oder dunkel, süss oder bitter, flüssig oder fest. Sie löst Glücks- und Lustgefühle aus und gilt sowohl als Genussmittel wie auch «komplettes» Nahrungsmittel.**

Schokolade gehört zur Schweiz wie die Alpen. Die Schweizer Bevölkerung ist weltweit führend im Schokoladenkonsum. Pro Kopf wurde 2008 monatlich ein Kilogramm davon genossen, so nur schon zu Ostern über ein halbes Kilogramm.

Kakao bewegt auch die Welt: So sind Kakaobohnen nach Erdöl und Kaffee das wichtigste Rohstoffprodukt im Weltmarkt.

Drei wesentliche Entwicklungen bilden den Ruf der Schweiz als Schokoladenparadies: Die Erfindung der Conche (1879), ein spezielles Rührwerk, das die sandig-brüchige Struktur der Schokolade in eine feincremige, zartschmelzende verwandelt, die Einführung des Milchpulvers (1867), womit die Milkschokolade (1875) ermöglicht wurde. Diese technischen Entwicklungen, die hohe Qualität und eine überzeugende Werbestrategie verhalfen der Schweizer Schokolade bis heute zu einem enormen Erfolg.

Im Thurgau wird nicht nur Schokolade konsumiert, sondern auch produziert. Die Ausstellung im Schloss Frauenfeld zeigt als Beispiele drei Betriebe mit Geschichte: Die Confiserie Hirt beglückt die Kantonshauptstadt mit delikaten Köstlichkeiten. Die «Gottlieber Hüppen» der Manufaktur Gottlieber Spezialitäten AG sind weit über die Kantonsgrenze bekannt, sie haben selbst die Aufnahme in das Inventar des kulinarischen Erbes der Schweiz gefunden. International tätig ist die Chocolat Bernrain AG, ein industrieller Betrieb in Kreuzlingen. Sie setzt ihre vielfältigen Produkte zu 70 Prozent im Ausland ab.

Weiter präsentiert die Ausstellung gegen 400 Schokoladefiguren, die aus historischen Formen gegossen sind. Jede bessere Konditorei besass in der Zeit um ca. 1900 bis 1950 metallene Giessformen, mit denen sich in aufwändiger Handarbeit eine unglaubliche Vielzahl von Figuren herstellen liess. Vor Jahrzehnten ist diese Handarbeit durch industrielle Produktion weitgehend abgelöst worden. Vereinzelt sind zu den Figuren die entsprechenden Giessformen zu sehen. Die ausgestellte Schokoladenpracht ist das Werk eines Konditor-Ehepaars, das gegen 800 historische Giessformen besitzt.

Die Ausstellung im Schloss Frauenfeld dauert bis Ostermontag, 25. April 2011 und ist ausser montags und 25. Dezember von 14 bis 17 Uhr geöffnet. Weitere Informationen zur Ausstellung und zum Rahmenprogramm unter [www.historisches-museum.tg.ch](http://www.historisches-museum.tg.ch).

*Dr. René Schiffmann, Museumsdirektor*