



CHOCOVERSUM - Hamburgs Schokoladenseite

Genuss in einer Tour auf 1.200 Quadratmetern

Schokolade macht glücklich! Das wissen die Deutschen, die im Schnitt über 120 Tafeln im Jahr verzehren, ganz genau. Der Großteil der Kakaobohnen kommt dabei über den Hamburger Hafen ins Land. Wie aus diesen bitteren Bohnen süßes Gold wird, können Naschkatzen hautnah im CHOCOVERSUM erleben.

In der Hamburger Altstadt, inmitten des UNESCO Weltkulturerbes Kontorhausviertel und Speicherstadt, begrüßt die Erlebniswelt jährlich rund 200.000 Besucher. Insgesamt haben bereits über 1 Million Gäste die Schokoladenseite Hamburgs kennengelernt. Diese begleiten in einer 90-minütigen Führung den Kakao auf seiner spannenden Reise vom Anbau über alle Fertigungsstufen bis zur Tafel Schokolade. Durch die kreative Inszenierung der einzelnen Ausstellungsbereiche taucht der Besucher intensiv in Themenwelten ein. So steht er mal im Regenwald, mal im Hafen oder in der Schokoladenfabrik. Die Genuss-Reise beginnt beim sogenannten „Chocoholic-Checkpoint“. Hier taucht der Besucher buchstäblich in die Welt der Schokolade ein – nämlich mit einer Waffel in die fließende Masse eines 1,43 hohen Schokoladenbrunnens. Herzstück der Ausstellung ist die Schokoladenwerkstatt, wo jeder Besucher eine eigene Tafel Schokolade selbst kreiert.

Hinter dem Konzept steht eine klare **Vision: 100% Glücksgefühl**. „Die Phrase „Schokolade macht glücklich“ füllen wir mit Inhalt und mit einem Gefühl. Bei uns kauft der Besucher keine Eintrittskarte für ein Museum, sondern 90 Minuten Spaß und Genuss. Der Erlebnischarakter wird daher besonders großgeschrieben.“, so Geschäftsführerin Stephanie Schaub.

Wer auch an Sonn- und Feiertagen Gelüste nach der süßen Köstlichkeit verspürt, hat Glück: Der angegliederte **CHOCOVERSUM Shop** ist sieben Tage die Woche, auch an Sonn- und Feiertagen, geöffnet und kann unabhängig vom Museum besucht werden. Um die Qualität in dem Ladengeschäft stets hoch zu halten, werden die Lieferanten sehr sorgfältig ausgewählt. Neben großen Qualitätsmarken und einem exklusiven Pralinensortiment finden sich zum Beispiel auch lokale Produkte von der Hamburger Confiserie Paulsen oder innovative Produkte wie Schokosenf. Das Sortiment reicht von Confiserie-Pralinés und dänischen Gewürzschokoladen bis zu echten Seltenheiten wie Kakao-Pesto, Schokoladenbier oder kakaohaltigen Grillsaucen. Ein Großteil des Sortimentes ist auch [online](#) verfügbar.

Bei Veröffentlichung bitten wir um ein Belegexemplar oder einen Hinweis.

Für weitere Informationen oder Interview-Wünsche wenden Sie sich bitte an:

CHOCOVERSUM GmbH

Ulrike Albrecht

Meißberg 1, 20095 Hamburg

Tel.: 040 - 41 91 230-11, Fax.: 040 - 41 91 230-20

E-Mail: ualbrecht@chocoversum.de, Internet: www.chocoversum.de