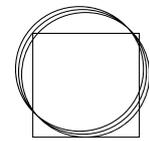


CACAO!

EINVERLEIBTE EXOTIK



Kultur-
museum
St. Gallen

Begleitprogramm, 9. März – 20. Oktober 2024

Vernissage

Freitag, 8. März, 18.30 Uhr

Vortrag

Götter, Gourmets und Gelehrte: Speisen und Getränke in Hieroglyphentexten der Klassischen Maya
Mit Dr. Christian Prager, Universität Bonn, Abteilung für Altamerikanistik

Mittwoch, 18. September, 18 Uhr

Tête-à-Tête

Eintauchen in die höfische Welt der Maya-Gottkönige

Mit Direktor Peter Fux

Mittwoch, 24. April, 18 Uhr

Museumscocktail

Auf den Spuren des Cacaos in der Côte d'Ivoire

mit Kuratorin Anja Soldat

Mittwoch, 13. März, 18 Uhr

Vom Kunsthonig zum Marktführer in Fine Flavour Couvertüre — ein Pionier des guten Geschmacks blickt zurück

Mit mit Sepp Schönbächler, Head of Business Unit Innovation, Quality & Technology, Max Felchlin AG

Mittwoch, 10. April, 18 Uhr

Where the magic grows: Zu Besuch bei den Kakaobäuerinnen und Kakaobauern Kolumbiens

Mit Andreas Koller von Cacao de Corazón (www.cacao-decorazon.ch)

Mittwoch, 15. Mai, 18 Uhr

Nachhaltiger Schokolade-Konsum. Zwischen Genuss und verantwortungsvollem Handeln

Mit Andrea Hüssler, Co-Gründerin und Geschäftsleiterin Good Chocolate Hub

Mittwoch, 14. August, 18 Uhr

Bean-to-Bar Schokolade: Hochgenuss ohne Reue? Warum man auch den Schweizer Exportschlager verbessern kann

Mit Andreas Koller von Cacao de Corazón (www.cacao-decorazon.ch)

Mittwoch, 28. August, 18 Uhr

Industrie- und Alpenland. Wie die Schweiz ihre Schokolade vermarktet.

Mit Dr. Roman Rossfeld, Verfasser von «Schweizer Schokolade», Historisches Institut der Universität Bern

Mittwoch, 25. September, 18 Uhr

Kultur am Sonntag

Führung in der Ausstellung

Sonntag, 24. März, 11 Uhr

Sonntag, 1. September, 11 Uhr

Kultur über Mittag

Führung in der Ausstellung

Jeweils Donnerstag 12.15 – 12.45 Uhr
14., 21., 28. März, 4., 11., 18., 25. April, 2., 9., 16. Mai, 13., 27. Juni, 22. August 15., 19. September

Familienführung

Ohne Mücken keine Schoggi

mit Kulturvermittlerin Jolanda Schärli

Sonntag, 28. April, 11 Uhr

Sonntag, 15. September, 11 Uhr

Internationaler Museumstag

Führung in der Ausstellung

Sonntag, 26. Mai, 14 Uhr

Tastings und mehr

Bean to Bar-Schokolade aus Appenzell: Aromenvielfalt rund um die Welt

mit Andreas Koller von Cacao de Corazón (www.cacaodecorazon.ch)

CHF 25, Platzzahl beschränkt, mit Anmeldung

Mittwoch, 29. Mai, 18 Uhr

Bean to Bar-Schokolade aus St.Gallen: Aromavielfalt rund um die Welt

mit Miriam Chiara Di Natale von Bonneheure (www.bonneheure.ch)

CHF 25, Platzzahl beschränkt, mit Anmeldung

Mittwoch, 5. Juni, 18 Uhr

Bean to Bar-Schokolade aus St.Gallen:

Haselnuss, Pistazie, Karamell: hinzugefügte Gewürznoten

mit Miriam Chiara Di Natale von Bonneheure (www.bonneheure.ch)

CHF 25, Platzzahl beschränkt, mit Anmeldung

Mittwoch, 12. Juni, 18 Uhr

Bean to Bar-Schokoladen-Festival

Bean-to-Bar Produzenten präsentieren ihre Produkte

Samstag, 7. September, (Museumsnacht)

Sonntag, 8. September

Weitere Informationen folgen

Workshop

Bean to Bar-Schokoladenkurs

Alles über die Schokoladenherstellung:

Von der Bohne bis zur Tafel

Dienstag, 10. September,

Donnerstag, 12. September,

18.30 – 21.30 Uhr

Für Erwachsene und Jugendliche

ab 14 Jahren Teilnehmerzahl begrenzt,

Anmeldung bis 2. September.



Die Ausstellung ist Teil des städtischen Kooperationsprojekts «Esswelten», welches Stiftsbibliothek, Textilmuseum und Kulturmuseum gemeinsam gestalten.

Kulturmuseum St.Gallen
Museumstrasse 50
9000 St.Gallen
kulturmuseumsg.ch

Mit Unterstützung von:

st.gallen

Ortsbürgergemeinde
St.Gallen

Kanton St.Gallen
Kulturförderung

