

Henna Ylänen

Schokolademuseum Köln Erikoismuseon etiikka kaakaopavusta käärepaperiin

Schokoladenmuseum Köln on monella tapaa mielenkiintoinen erikoismuseo. Kaakaopavun, kaakaon ja suklaan historiaan ja nykypäivään keskittyvä museo lähestyy aihettaan näkökulmaa ja esitystapaa vaihdellen. Museologisesti mielenkiintoisia kysymyksiä herättää tiivis yhteistyö suuren suklaavalmistajan kanssa.

Maistiaisia museosta: tekniikkaa ja luonnontiedettä

Schokoladenmuseum sijaitsee aivan Reinin rannalla, Kölnin keskustan tuntumassa. Pieniin erikoismuseoihin tottunut yllättyy museon suuresta koosta, joka selvästi tulee tarpeeseen – Wikipedia listaa Schokoladenmuseumin 600 000 vuosikävijällään Saksan kymmenen suosituimman museon joukkoon. Saman artikkelin mukaan museo ei saa lainkaan valtionavustusta – riippumattomuus rahoitetaan kumppanuudella sveitsiläisen suklaajätti Lindt & Spüngli AG:n kanssa.

Suklaaseen keskittyvällä erikoismuseolla on tuhannen taalan paikka hyödyntää aiheensa valtavaa potentiaalia: teema mahdollistaa useiden kiinnostuneiden kävijäryhmien houkuttelun, myös sellaisten, jotka perinteisesti kavahtavat jo ”museo”-sanan kuullessaan. Jos päälle vielä muistaa mainita museon tehdaspuolella sijaitsevan ja maistiaisia tarjoavan suklaasuihkulähteen, ollaan voiton puolella – kahdeksan ja puolen euron hinta lupaa kokemuksia ja elämyksiä pölyttyneiden vitriinien sijaan.



Mainoskylttejä suklaamuseosta
Kuva: Henna Ylänen

Temaattisiin kokonaisuuksiin jaettu Schokoladenmuseum lähtee ennakkoluulottomasti lunastamaan näitä odotuksia. Pohjakerroksen aiheita yhdistää suklaan luonnontieteellinen ja teollinen puoli: kävijä voi tutustua muun muassa suklaan nauttimista seuraaviin fysiologisiin reaktioihin tai kaakaopavun matkaan plantaaseilta maailmanmarkkinoille. Kulman takaa voi astua kahden kerroksen korkeuteen yltävään trooppiseen kasvihuoneeseen, jossa kuumankostea ilma lyö vasten vierailijan kasvoja, mutta miellyttää kaakaopuita.

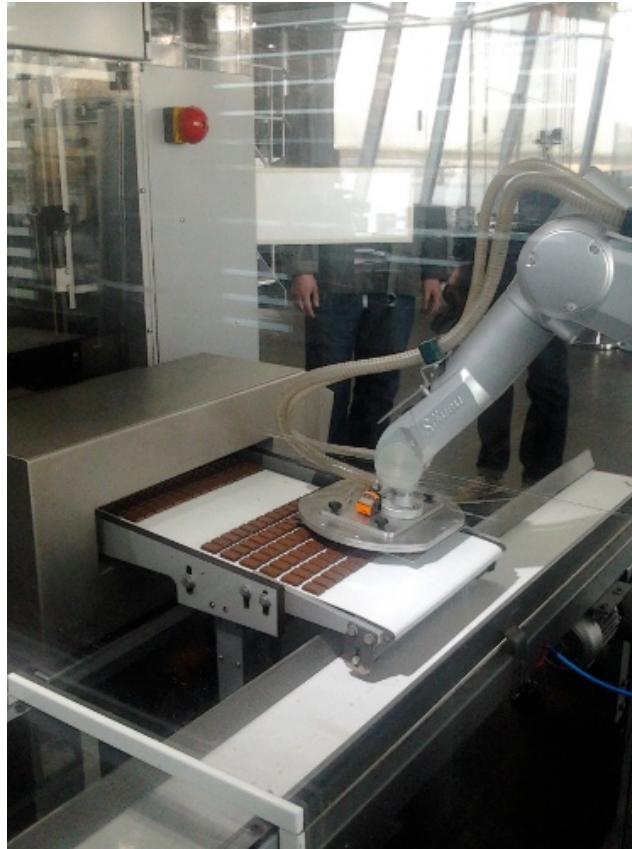


Trooppinen kasvihuone, etualalla kaakaopuu
Kuva: Henna Ylänen

Pohjakerroksen parasta antia ovat selkeät esimerkit: suklaalevyn sisältämät ainesosat eriteltyinä prosenttiosuuksien mukaisesti, tai papusäkeistä näytteitä ottavan tarkastajan visualisointi hauskaasti merikontinpuolikkaan sisälle. Suklaantuotannon eettisiä ja ympäristöllisiä ongelmakohtia esitellään juuri sen verran, että niiden käsittelyn vähäisyydestä ei voi huomauttaa. Reilu kauppa ja luomustandardit ovat huolellisemman kävijän helposti löydettävissä, ja nopeatahtisen yhtä helposti ohitettavissa. Eettisten teemojen yhteyttä museon rahoittajatahoon ei avata, vaan kaikissa aiheissa pysytään yleisellä tasolla. Valinta voi olla perustellusti yhdenmukaiseen esittämistapaan pyrkivä, tai mahdollisesti heijastus Lindtin suklaavolyymeistä, josta yhtiön omien nettisivujen mukaan 0,8% on luokiteltavissa reilun kaupan ja 0,5% luomutuotannon kriteerit täyttäväksi.

Pohjakerroksesta löytyy myös museon vetonaula: Lindtin pienoiskokoinen suklaatehdas, jossa kävijä voi kulkea plekseillä eristettyjen tehdaskoneiden seassa seuraten käynnissä olevien laitteita ja suklaan valmistusta massasta käärepapereihin asti. Tehdaspuoli onkin varmasti valaiseva vierailukohde kaikille, jotka ovat kasvaneet jälkiteollisessa yhteiskunnassa ilman suoraa kosketusta liukuhihnatyön vaatimukseen. Näköalapaikalle sijoitetun suklaasuihkulähteen maistiainenkin kelpasi, joskin oletan sen vetovoiman tehoavan paremmin hieman nuorempiin asiakkaisiin.

Suklaanvalmistuksen parissa työskentelevät Lindtin työntekijät yhtäältä loivat kuvaa aidosta tehdasympäristöstä, toisaalta merkitsivät kyseisen tilan ensisijaisesti yrityksen – ei museon – maaperäksi.



Suklaatuotannon teollista prosessia seuraamassa
Kuva: Henna Ylänen

Kulttuurihistoriallista asiantuntemusta ja outoja ratkaisuja

Koneiden keskeltä kiivetään toiseen kerrokseen, jossa käydään perusteellisesti läpi kaakaon ja suklaan kulttuurihistoriaa. Esitystavan muutos on huomattava: kävijä siirtyy portaiden yläpäässä kiihittä museomaiseen tilaan. Ensin liikutaan hyvä tovi Etelä-Amerikan maaperällä, jonka jälkeen hivuttaudutaan kaakaopapujen matkassa kohti Eurooppaa ja muotijuomaksi kohonneen kaakaon maailmanvalloitusta. Toisessa kerroksessa kerrottu kaakaon ja suklaan tarina on paitsi perusteellinen ja asiantunteva tietopaketti, myös visuaalisesti koko museon yhtenäisin kokonaisuus.

Näyttelytekniikassa on hyödynnetty niin perinteisiä seinätekstejä, interaktiivista aikajanaa kuin kosketusnäyttöjäkin. Kokoelmien ilmeisestä laajuudesta huolimatta esineet eivät dominoi esittämistä, mutta puolustavat selkeästi paikkaansa näyttelyn osana. Kiehtovia esimerkkejä ovat vanhoja suklaapaketteja notkuva kaupapuodin sisustus sekä varhaiset suklaa-automaatit, joiden joukossa edelleen yksi asiakkaita palveleva yksilö.



Kulttuurihistoriallisen näyttelyosuuden esineitä.

Kuva: Henna Ylänen.

Hämmästykseni oli suuri, kun kolmannen kerroksen takaosassa törmäsin uudelleen hieman vastaavaan vanhaan kauppapuotisisustukseen. Tällä kertaa hyllyille oli ladottu esimerkkejä nykyisin pääosin rasistiseksi luokiteltavista pakkaus- ja mainosmateriaalista. Saman tilan seinäteksteissä käsiteltiin tätä toiseuttavaa länsimaista mainoskuvastoa kyllä hyvin mutta selkeästi väärässä paikassa, irrallaan toisen kerroksen historiallisesta kontekstista. Syitä kyseisen teeman eristämiseksi yläkerrokseen voi vain arvailla, mutta selvää oli, että sekä tiedollisesti, visuaalisesti kuin ongelmallisten teemojen kohtaamisenkin kannalta nykyinen paikkavalinta oli outo. Samalla jäi käyttämättä tilaisuus mielenkiintoisen nautintoaine-epäoikeudenmukaisuus -jännitteen käsittelyyn, joka olisi erikoismuseoaiheeseen sopinut hyvin.

Lapsia läpi museotilojen johdatteli erillisissä keltaisella merkityissä tekstiosioissa Elli-apina, joka kommentoi eri kohteita muutamilla virkkeillä. Toisen kerroksen kulttuurihistoriakatsauksen päätteeksi Elli heitti kävijöille hyvästit, mutta kehotti vierailemaan vielä itsenäisesti kolmannen kerroksen tiloissa. Siellä erilaisia toiminnallisia lasten pisteitä taustoittavat niin Milka-suklaan lehmä, Kinder-muna, KitKat-mainospenkki kuin Lindtin jättimäinen suklaapupukin. Kokonaisuus jäi kuitenkin sekavaksi. Toiminnallisuuden integroiminen näyttelyn osaksi, tai vaihtoehtoisesti koko kolmannen kerroksen suunnitelmallinen yhdenmukaistaminen erityisesti lapsikävijöitä ajatellen tulivat ensimmäisinä kehitysvaihtoehtoina mieleen.



Käärepaperin suunnittelu ja toteutus.
Kuva: Henna Ylänen

Erikoismuseona Schokoladenmuseum toimi hyvin – aihetta käsiteltiin mielenkiintoisesti, monipuolisesti ja helposti lähestyttävillä tavoilla. Vaikka museon tehdaspuolen ylläpitäminen edellyttäisikin nykyisen kaltaista tiivistä yritys yhteistyötä, paljon olisi saavutettavissa huomattavasti suuremmalla avoimuudella yhteistyön muodoista: muun muassa rahoituksesta, työntekijöistä ja johtoportaa. Herkullisen aiheen ei ole syytä antaa harhauttaa museotoiminnan periaatteiden ääreltä, etenkin, kun itse suklaan tuotanto yhä nykyisinkin on kaukana eettisestä toiminnasta.

Kirjoittaja on kulttuurihistorian jatko-opiskelija ja grand tour -vuoden aikana Euroopan museoita kiertävä museoalan pätkätyöläinen.

