

chocolate³

Print wirkt!

Wenn es sich um gedruckte Schokolade handelt!

Münchener Start-up chocolate³ geht mit 3D gedruckter Schokolade ins Crowdfunding.

Der Jungunternehmer Benedikt Daschner kommt als gelernter Konditormeister aus der süßen Branche, die er mit seinen 3D-Druckern jetzt in die Zukunft führen will. Mit chocolate³ gründete er im Juni 2018 sein erstes Unternehmen, für den kommerziellen Druck von Schriftzügen, Logos und weiteren Kunstwerken aus Schokolade.

Von 20. September bis 25. Oktober läuft seine Crowdfunding Kampagne zur Unterstützung seines Start-ups. Sie haben Fragen dazu? Hier sind die Antworten:

Schokolade aus dem 3D-Drucker. Wie schmeckt das?

Besser als Sie erwarten! Richtig gut! Unsere Kuvertüre mit 65% Kakaogehalt wird nach höchsten Standards in der Schweiz produziert und wurde sogar schon als beste Kuvertüre der Welt ausgezeichnet. Dabei verarbeiten wir die Schokolade ohne Zusatzstoffe und erhalten so ihren einzigartigen Geschmack. Die filigranen Wände von ca. 1,2mm Stärke sorgen dabei für ein völlig neuartiges Mundgefühl.

Wie bist du auf die Idee gekommen?

Nach meiner Ausbildung zum Konditor kam ich 2014 mit den ersten 3D-Druckern in Berührung und die Idee Schokolade zu drucken war geboren. Nach vier Jahren in unterschiedlichen Häusern in Deutschland und Österreich und der Meisterprüfung war es dann so weit. Ich fühlte mich bereit meinen eigenen Weg einzuschlagen. Nach der überraschenden Insolvenz meines letzten Arbeitgebers, einem Grazer Start-up aus dem Pralinen Metier, beschloss ich die Idee wieder aufzugreifen, denn wider Erwarten hat es bis heute keiner getan.

Das mein Herz für Schokolade schlägt, ist mittlerweile jedem klar, der mich kennt.

Hast du schon immer mit Schokolade zu tun?

Vermutlich ja.

Anfangen Schokolade zu verarbeiten habe ich mit 14 Jahren. Damals meinte mein Vater nur: "Probier doch mal Pralinen aus, backen kannst du ja schon." Hätte er gewusst, dass meine Perfektion zu schokoladenverschmierten Küchen und kistenweise Equipment führt, hätte er es vielleicht gelassen. Was daraus geworden ist, hätte damals aber vermutlich keiner für möglich gehalten.

Wo liegen die Herausforderungen?

In der Schokolade, dem Transport und der Technik. Eigentlich ist es eine einzige große Herausforderung! Schokolade ist bei der Verarbeitung viel flüssiger als Kunststoff und will auch noch ganz speziell behandelt werden (Stichwort Vorkristallisieren und weiß angelaufene Schokolade). Deshalb gelten die Regeln des 3D-Drucks nur mit Einschränkungen. Schritt für Schritt habe ich es jedoch geschafft, den Drucker so anzupassen, dass ich wieder die Kontrolle über die Schokolade habe. Trotzdem stehe ich noch ganz am Anfang wenn ich darüber nachdenke was mir noch alles für die Zukunft vorstelle ...

chocolate³

Und was stellst du dir für die Zukunft vor?

- der Druck mit mehreren Schokoladensorten
- mehrfarbiger Druck
- komplexere und noch detailgetreue Objekte
- die Vereinfachung des gesamten Bestell- und Druckprozesses
- vielleicht sogar einmal Pralinen mit Füllung...

Seit wann gibt es chocolate³?

Ernsthaft aufgegriffen habe ich die Idee Januar 2018. Etwa im April war ich so weit die Idee umzusetzen. Offiziell gegründet habe ich chocolate³ am 29.6.2018.

Warum sollte ich mir gedruckte Schokolade kaufen? Was kann man alles drucken?

Weil gute Schokolade einfach ein Genuss ist!

Ich habe es mit dem 3D-Druck geschafft, Schokolade zu einem gewissen Grad neu zu erfinden. Dabei reden wir nicht von Tafeln oder gegossenen Osterhasen, sondern von neuen Formen wie Logos, Sprüchen, eigenen Designs und ganzen Figuren. Die Kreationen passen als individuelles Geschenk, für jede Torte und auch als Namensschilder für den Hochzeitstisch, als Christbaumschmuck oder Give-Away für die Firmenfeier. Aber vielleicht kommen unsere Produkte ja bald auch bei Heiratsanträgen, im Osternest, als Mitbringsel und als neue Art Werbegeschenk zum Einsatz. Die Einsatzmöglichkeiten sind aktuell nur durch die Technik und Fantasie begrenzt.

Du startest mit einer Crowdfunding Kampagne. Was sind deine Ziele?

An erster Stelle möchte ich den Menschen zeigen, was im Patisserie Bereich möglich ist und was es bei chocolate³ in Zukunft geben wird. Zweitens will ich herausfinden, was die potentiellen Kunden am meisten anspricht.

Mit einer entsprechenden Finanzierung möchte ich eine kleine Produktion aufbauen und einen Onlineshop auf den Weg bringen, der es einfacher macht, die kleinen Kunstwerke zu bestellen. Es gilt also aus der Einzelproduktion in Dimensionen vorzustoßen, die neben Einzelkunden auch für Großkunden wie Hotels, Unternehmen, etc. spannend sind.

Print wirkt ist dein Motto - wen sprichst du mit deinen Druckerzeugnissen an?

Jeder, der etwas ausgefallenes sucht, ist bei uns richtig. Für den kleinen Geldbeutel gibt es fertige Produkte wie unser beliebtes "LOVE", wer es noch ausgefallener und persönlicher möchte, kann sein Logo, einen Namen oder was auch immer ihm / ihr gerade einfällt bei uns aus Schokolade drucken lassen.

Dabei spielt es keine Rolle ob Privatperson oder Unternehmen! Wir finden für jeden die passende Lösung. Freude schenken, vom Namenstag bis zum Firmenjubiläum.

Wie kommt die Schokolade zum Käufer?

Idealerweise wird sie bei uns abgeholt, denn viel empfindlicher kann ein Produkt nicht sein. So hat man auch gleich die Gelegenheit den Herstellungsprozess zu bewundern, denn er zieht einen wirklich in seinen Bann! Für alle anderen arbeiten wir gerade verschiedene Versandlösungen für Deutschland aus, die Risiken wie Bruch und Temperatur ausschließen. Dabei ist es uns auch hier wichtig einen nachhaltigen Weg mit möglichst wenig Kunststoff u.ä. zu finden.

Wird es irgendwann auch Drucker zum Kaufen geben?

Die Drucker mit denen ich arbeite, sind Einzelanfertigungen und individuell kalibriert. Dies ist meine Werkbank und die Einarbeitung ungelerner Personen würde rund 2 Wochen dauern. Daher steht aktuell die Produktion von unseren Kunstwerken im Fokus. In einem zweiten Schritt, auch weil die Nachfrage von Hotels, Restaurants, etc. so groß ist, möchte ich gerne auch die Drucker samt Know-how zum Verkauf anbieten. Erste Kooperationen mit besonders interessierten Kunden sind jedoch schon in Planung. Im Crowdfunding gibt es außerdem schon jetzt die Möglichkeit sich einen der ersten Drucker zu sichern!

Wie lautet deine zukünftige Berufsbezeichnung?

Eine gute Frage auf die ich noch keine Antwort weiß. "Der Gerät", "la Machina" und "der Schokoladendrucker" kamen zwar schon als Vorschlag, überzeugt haben sie mich aber noch nicht. Bis ich etwas gefunden habe, wovon ich überzeugt bin, bleibe ich einfach als Konditormeister dem Handwerk als solcher treu.











