

chocolate³

Start-Up chocolate³ – 3D für die Patisserie Gedruckte Schokolade als Highlight für Gastronomie und Events

München, xy. März 2019 – Schokolade. So einfach, so vielseitig, so beliebt und ab sofort neu als Druckerzeugnis von chocolate³. Das junge Münchner Unternehmen nutzt klassische 3D Drucker und fertigt daraus spezielle Drucker für die Patisserie, die sich perfekt für helle und dunkle Schokolade eignen. chocolate³ bietet dabei die komplette Umsetzung der süßen Kunstwerke an: von der Beratung, über die Erstellung der Vorlagen bis zum gedruckten Schriftzug, Logo oder Hochzeitspaar. Mitte des vergangenen Jahres gestartet, fokussiert sich chocolate³ in der Startphase auf individuelle Anfertigungen aus Schokolade für Events, Messen oder Feiern wie Hochzeiten. In den kommenden zwei Jahren will Gründer Benedikt Daschner die 3D Drucker aber zur Serienreife für den Einsatz in der Gastronomie, im Eventbereich und langfristig auch im privaten Haushalt führen.



Temperatur: exakt **32°C, +/- 0,3°C** für dunkle Schokolade

Druckgeschwindigkeiten bis zu **60 Millimeter / Sekunde**

Druckdauer pro Objekt: **20 Minuten bis 3 Stunden**

Wandstärke **1,2 Millimeter**

Schichtdicke bis zu **0,1 Millimeter**

ca. **37,5 Meter** Schokoladenfaden für ein gedrucktes „LOVE“

Bauraum **205 x 255 x 225 Millimeter**

3D Druck als Handwerk

„‘Love‘ ist unser beliebtester Artikel im Sortiment“ erklärt der gelernte Konditor Benedikt Daschner, „Aber die Möglichkeiten beim Drucken von Schokolade sind unendlich. Wir hatten in den letzten Monaten die unterschiedlichsten Anfragen von Unternehmen und konnten schon viel Erfahrung sammeln“. Auf <https://chocolate3.de> bekommt der Kunde einen ersten Eindruck zu den Optionen im 3D-Druck und über den Aufwand in der Produktion. „Ein dreidimensionaler ‘LOVE’-Schriftzug entsteht beispielsweise innerhalb von etwa 20 Minuten, wobei ganze 37,5 Meter Schokoladenfaden den Drucker verlassen“, erklärt Benedikt Daschner.

chocolate³

chocolate³ will mit persönlicher Beratung die Qualität im Druck hoch und individuell halten – und auch live auf Messen, Firmenevents oder öffentlichen Festen aktiv werden. „Wir drucken individuelle



Kunstwerke für all unsere Kunden und wollen dies auch mit einem Live-Erlebnis koppeln. Denn 3D Druck ist für viele Kunden und Gäste eine komplett neue Erfahrung und wie in der Küche, wird dem Koch gerne über die Schulter geschaut. Damit verkaufen wir nicht nur Genussmomente, sondern schaffen eine besondere Aufmerksamkeit und unglaubliche

Anziehungskraft“, zeigt Benedikt Daschner die Möglichkeiten auf.

Geschmack trifft Technik

chocolate³ verwendet beim Drucken eine Kuvertüre mit 65% Kakaogehalt, die nach höchsten Standards in der Schweiz produziert sogar schon als beste Kuvertüre der Welt ausgezeichnet wurde. Dabei wird die Schokolade ohne Zusatzstoffe verarbeitet und erhält so ihren einzigartigen Geschmack, wobei die dünnen Wände von ca. 1,2 Millimeter Stärke für ein völlig neuartiges Mundgefühl sorgen.



Dabei bleibt 3D Druck mit Schokolade eine große Herausforderung: Schokolade ist in der Verarbeitung viel flüssiger als Kunststoff und will auch noch speziell behandelt werden (Stichwort Vorkristallisieren und weiß angelaufene Schokolade), weshalb die Regeln des 3D Drucks nur mit Einschränkungen gelten. „Schritt für Schritt haben wir es jedoch geschafft, den Drucker so anzupassen, dass wir

wieder die Kontrolle über die Schokolade haben. Trotzdem stehen wir noch ganz am Anfang und haben noch zahlreiche Ideen für die Zukunft“, freut sich Benedikt Daschner.

chocolate³

3D Drucker für die Profis

In einer zweiten Phase plant chocolate³ seine 3D-Drucker samt Designprogramm in den kommenden zwei Jahren im professionellen Bereich auf den Markt zu bringen. „Eigentlich wollen wir unser Know-How für jeden Konditor oder Patissier zur Verfügung stellen. Die Drucker, mit denen wir arbeiten, sind Einzelanfertigungen und individuell kalibriert. Dies kann man als Art Werkbank sehen, die eine Einarbeitung von rund zwei Wochen benötigen würde“, sieht Benedikt Daschner die Herausforderung. Als Vorreiter in dem süßen Bereich versteht sich chocolate³ als offene Plattform und will weitere Partner in diesem Segment ansprechen, um die Technik gemeinsam auf ein neues Level zu heben. „Es war für mich an der Zeit, aus der Liebe zur Schokolade, diese zu einem gewissen Grad neu zu erfinden. An diesem Punkt ist es jetzt spannend die Zukunft des professionellen Drucks gemeinsam anzupacken,“ freut sich Benedikt Daschner.

Alle weiteren Informationen zu chocolate³ finden Sie unter <https://chocolate3.de>.

Für Bildmaterial und weitere Informationen: Heimo Tscherne / undTscherne Kommunikation / kontakt@undtscherne.com / Tel: 0049 175 594 54 94