

chocolate³ präsentiert den choc mate 2

choc
mate²

by chocolate³

Eine Revolution der Schokoladenverarbeitung

Das Start-up chocolate³ geht zum zweiten Mal ins Crowdfunding. Diesmal mit einem 3D-Drucker, der Schokolade in eine neue Dimension hebt. Ein Erlebnis für Profi und Schokoladenliebhaber.



Ismaning, xy. April 2021 - „Die vergangenen drei Jahre haben uns gezeigt wie groß die Nachfrage nach hochwertiger, personalisierter Schokolade ist. Das hat uns immer weiter angespornt“, erzählt Benedikt Daschner, Gründer von chocolate³.

Bereits die erste Version des Schokoladendruckers erhielt im März 2019, auf der IHM den Bundespreis für besondere innovatorische Leistungen für das Handwerk. Nach rund einem Jahr Weiterentwicklung ist ein Gerät „made in Germany“ entstanden, welches jede echte Schokolade in nie da gewesener Qualität verarbeitet und auf den Namen „choc mate 2“ hört. Besonders sind unter anderem die einfache Bedienung, die Möglichkeit jede Kuvertüre (kein Fettglasur) verarbeiten zu können und der Fokus auf effiziente und zuverlässige Handhabung.

Die größte Herausforderung bei der Entwicklung war die Nutzerfreundlichkeit. Die wenigsten Konditoren möchten sich intensiv mit der Technik, CAD oder Slicing auseinandersetzen. Sie möchten einen digitalen Helfer, der einfach zu bedienen ist und keine Probleme macht. Genau das haben wir geschafft! Food-Printing ohne jegliche Vorkenntnisse.

Eine intuitiv zu bedienende Oberfläche leitet den Benutzer auf einem integrierten Touchscreen durch die nötigen Schritte. Um eigene Designs zu drucken, wurde eine spezielle Software entwickelt, die aus 2D-Zeichnungen und Texten mit wenigen Klicks und vollautomatisch fertige Druckdateien erzeugt.

Neben Schriftzügen und Logos erstellt der „choc mate“ auch Tortendekorationen in groß und klein. Je nach Größe (die sich übrigens frei bestimmen lässt) braucht ein Druck zwischen 2 Minuten und 5 Stunden. Dabei passen bis zu 90 Törtchenaufleger auf ein Druckbett. Der Drucker braucht dafür etwa 3 Stunden und lässt dem Bediener jede Menge Zeit für andere Aufgaben. Der Schokoladendruck entsteht dabei in Schichten mit 0,1 bis 0,5mm Höhe. Stimmt die Temperatur, entsteht so ein Ergebnis, dem man nicht mehr ansieht, dass es gedruckt worden ist.

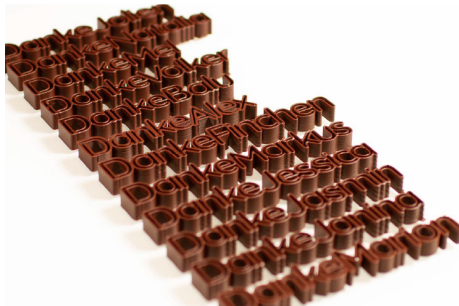
Neu ist auch die Möglichkeit Schokoladentafeln und Pralinen ganz ohne Farb- oder Zusatzstoffe zu personalisieren. Der „choc mate 2“ kann filigrane Elemente wie z.B. Logos und die Handschrift des Kunden in einer Präzision auf Schokoladentafeln drucken, wie es von Hand nicht möglich ist. Um selbst kleinste Details darstellen zu können, wird mit Düsen von rund 0,5mm Durchmesser gearbeitet. In diesen Dimensionen wird selbst die normale Krümmung von Schokoladentafeln zum Problem. Deshalb vermisst der choc mate 2 die Schokoladentafel automatisch mit einem optischen Sensor und kompensiert die Krümmung während des Drucks.

Unsere Kuvertüre wird nach höchsten Standards von Felchlin in der Schweiz produziert. Die dunkle Variante mit 65% Kakao-gehalt wurde sogar schon als beste Kuvertüre der Welt ausgezeichnet. Wir sind aber sehr stolz darauf, dass wir bis jetzt jede Schokolade problemlos drucken können.



Doch wie steht es mit dem Geschmack? „3D-gedruckte Schokolade schmeckt sogar noch besser als normal“, weiß Benedikt auch von seinen Kunden. Die Schokolade wird ohne Zusatzstoffe verarbeitet und behält so ihren natürlichen Geschmack. Dabei sorgen die filigranen Wände von rund 1 mm Stärke zusätzlich für ein völlig neuartiges Mundgefühl, welches durch seinen Knack und Schmelz die Entfaltung der Aromen nur noch verbessert.

Und genau das ist auch der entscheidende Unterschied! Der choc mate 2 verarbeitet keine speziell für den 3D-Druck angepasste Schokolade oder geschmacklich und qualitativ minderwertigere Fettglasur sondern ist in der Lage jede Schokolade bzw. Kuvertüre zu verarbeiten. Möglich macht das eine hoch präzise Temperatursteuerung, welche die Kuvertüre im Druckkopf temperiert hält. Verwendet man unsere „Schokoladensticks“ entfällt sogar das manuelle Temperieren. Der Drucker verrichtet seine Arbeit dann selbstständig direkt vor dem Gast.



„Wir drucken individuelle Kunstwerke für all unsere Kunden und verbinden dies auch gerne mit einem Live-Erlebnis vor Ort. 3D-Druck ist für viele Kunden und Gäste eine komplett neue Erfahrung und einfach faszinierend. Damit bieten wir nicht nur Genussmomente, sondern erzeugen eine besondere Aufmerksamkeit und unglaubliche Anziehungskraft“, zeigt Benedikt die Möglichkeiten auf.

Der Kopf hinter dem Projekt ist Benedikt Daschner, ein innovativer Konditormeister mit technischem Know-how. Mit seinen Schokoladen 3D-Druckern katapultiert er die Schokoladenverarbeitung ins 21. Jahrhundert. Seit 2018 druckt chocolate³ Schriftzüge, Logos und weitere Kunstwerke aus Schokolade. Neben Tortendekorationen, essbaren Cake-Toppings und außergewöhnlichen Geschenken produziert der Schokoladendrucker aber auch Gastgeschenke und Marketing-Artikel für Messen, Konditoreien, gehobene Restaurants und Hotels. Der Kreativität scheinen keine Grenzen gesetzt zu sein.

Erweitert wird das Angebot nun durch den choc mate 2 und eine zugehörige Software zum Erstellen der Druckdateien.

Die Idee dazu entstand bereits 2013 während seiner Ausbildung. Damals kam Benedikt mit den ersten 3D-Druckern in Berührung und die Idee Schokolade zu drucken war geboren.



Auf dem Weg zum selbst entwickelten Schokoladen-drucker zahlte sich dann auch das angefangene Physikstudium, die Meisterprüfung und die unzähligen technischen „Basteleien“ der letzten Jahre aus. Der Schlüssel zum Erfolg war nicht zuletzt die seltene Kombination aus technischem Verständnis und der Leidenschaft für Schokolade. Eine Verbindung aus Tradition und Moderne.

Von 30. April bis 29. Mai läuft die zweite Crowdfunding Kampagne. Diesmal geht es darum, eine erste (Klein-)Serie des choc mate 2 herzustellen und die damit verbundenen Kosten zu decken. Die ersten 3D-Drucker sind in der Kampagne mit knapp 50% Rabatt zu bekommen und ermöglichen so einen preiswerten Einstieg ins Foodprinting. Gerade in Zeiten von Social-Media und Lockdown eine einzigartige Möglichkeit mit einem „Instagrammable“ Erlebnis bei Kunden, Gästen und deren Followern in Erinnerung zu bleiben.

Weitere Informationen zum Drucker gibt es unter:

www.choc-mate.de

Die Kampagne findet sich unter:

<https://www.kickstarter.com/projects/chocolate3/choc-mate-2>

Weitere Details unter: **www.chocoalte3.de**

Für Fotos und Rückfragen:

Benedikt Daschner / chocolate³ / info@chocolate3.de / +49 176 48268787

chocolate³
shaping the future of chocolate