

### CHOCOLADEN-MELANGEUR

Masse: 80 x 40 x 60 cm | Gewicht: rund 22 kg | Materialien: Messing, Kupfer, Holz, Glas (die wichtigsten Materialien des Steampunk – Plastik ist verpönt) | Wert: CHF 10.00 (Daniel Tännlers Devise: Keine Maschine kostet mehr als CHF 50.00). Steampunk ist: Abenteuer – Romantik – Wissenschaft. Eine Bewegung aus den 1990ern, die das Zeitalter der Dampfmaschinen um 1850 aufleben lässt.



«Das ist die schönste Maschine, die ich je gebaut habe. In ihr vereinen sich meine beiden grössten Vergnügen: die Chocolate und der Steampunk. Ich sehne mich nach dem Zeitalter des Dampfes, in dem die Maschinen fauchten und rasselten und in den Laboratorien die verrücktesten Erfindungen gemacht wurden. Mitnichten hätte ich im 19. Jahrhundert leben wollen, doch dieser damals aufflammende Erfindergeist, den lebe ich heute. Als Chocolatier reizt es mich natürlich auch, Chocolate so herzustellen wie vor 150 Jahren. Deshalb habe ich den Chocoladen-Mélangeur konstruiert.

Er ist ein richtiges Puzzle aus verschiedenen Teilen. Wer entdeckt die Whisky-Flasche, den Pfosten meines alten Bettes oder der ausgediente Rechaud? Ich bin Sammler und Bastler, ein Upcyclist, der aus Gebrauchtem Neues baut. Das Phantastische an alten Gegenständen sind ihre Geschichten. Wie etwa die des alten Mannes, der mir einen Ozillographen schenkte, den er

vor 60 Jahren als Abschluss seiner Messtechniker-Lehre fertigen musste. Er wusste, bei mir kriegt das gute Stück ein zweites Leben – jetzt steckt er im Mélangeur. Ein grosser Stolz ist für mich auch das originale Ampere-Meter, das einst in einer Dampf-Lokomotive die Schweiz durchquerte. Doch die beste Geschichte ist gewiss jene des Mélangeurs selbst, der übrigens unter dem alten Radio-Holzgehäuse steckt. Sie beginnt bei Monsieur Philippe Suchard, der das Gerät zur Herstellung von Chocoladen 1826 erfunden hat. Erverarbeitete die Bohnen 1:1 und brauchte dafür nichts weiter als den Mélangeur und eine Mühle. Heute ist das anders. Mit einer ganzen Kollektion von Apparaturen wird die Bohne in ihre Bestandteile

## Steampunk-Chocolade

Aufgezeichnet von: Salome In-Albon | Foto: Dominique Schütz

aufgetrennt und später nach Belieben zu einer Schokolade arrangiert. Designschokolade. Ich mache es anders, so wie Monsieur Suchard. Der Prozess beginnt mit meinem Kaffeeröster. Die gerösteten Bohnen breche ich in einer Mühle zu Nibs. Dabei lösen sich die unerwünschten Schalen, die ich mit dem Föhn direkt in den Garten blase, wo sie als Dünger wirken. Dann folgt das Wunder. Ich befülle den Mélangeur mit Nibs und setze ihn in Gang. Strom muss ich zuführen, Wärme jedoch nicht. Denn im Innern zerkleinert nun ein Walzwerk die Nibs und produziert durch die Reibung Wärme. Bei 40 Grad schmilzt die Kakaobutter und eine flüssige Chocolademasse entsteht. Rohzucker und ganze Vanilleschoten

gehören natürlich auch dazu. Nach 24 Stunden ist die Chocolate fertig. Was in der Bohne ist, ist später auch in der Chocolate, 1:1. Das ist das ganze Geheimnis. Wobei ... den Clou habe ich noch gar nicht verraten: Mein Mélangeur ist gar kein echter! Dieses Teil gibt es ja schon längst nicht mehr in Originalfassung. Nein, mein Gerät habe ich in Indien entdeckt. Pasten und Currys stellt man dort damit her. Als ich das sah, dachte ich sofort an Suchards Erfindung. So funktioniert Steampunk. Während in der Industrie die Maschinen echt sind und die Schokolade designt, ist bei mir eben die Chocolate echt und die Maschine designt.»

**Daniel Tännler (46)** ist Food-designer bei Midor, Chocolatier und Steampunker. Als Chocolatist – ein Wortspiel aus Chocolatier und Alchemist – fertigt er mit dem selbst gebauten Mélangeur Chocoladen wie anno 1826. Er träumt davon, mit seinen phantastischen Maschinen ein Café im Stile von Jules Vernes Nautilus einzurichten und so alle Zeitreisenden zu versammeln. [thechocolatist.com](http://thechocolatist.com)