



Produktion kakaofreier Schokolade startet nach nur eineinhalb Jahren Entwicklungszeit

2021 gegründetes Start-up eröffnet Produktionsanlage in Pilsen,
Tschechien

München, 23.11.2022 – Nach den erfolgreichen Pop-Up Sales in Deutschland starten die „Chocolate Siblings“ Sara und Maximilian Marquart mit ihrer Schokoladenproduktion durch. In der Brauereistadt Pilsen wird nun die weltweit erste kakaofreie Schokolade Nocoa „gebraut“: Das nachhaltige Produkt auf Basis von fermentiertem Hafer ist die größte Innovation in der Schokoladenindustrie seit 100 Jahren.

Planet A Foods setzt Segel für Wachstumskurs

Das erst 2021 gegründete Münchner Start-up Planet A Foods eröffnet eine Produktionsstätte in Pilsen. Sie ermöglicht es der wachsenden Food Company, 750 kg kakaofreie Schokoladenmasse pro Stunde herzustellen. Produktentwicklung und Prototyping bleiben weiterhin im Schokotechnikum am bisherigen Firmensitz in München Planegg. Dort entwickelt Planet A Foods weitere Sorten und Geschmacksrichtungen ihrer nachhaltigen Nocoa-Schokolade.

„Unsere deutschlandweite Markteinführung hat gezeigt: Die Leute sind bereit für Nocoa“, so Maximilian Marquart, CEO und Co-Founder von Planet A Foods. „Ob als Riegel, Eis oder Cookie - den Verbrauchertest hat Nocoa mit Bravour bestanden. Unsere Schokolade, die aus lokalen, nachhaltigen Rohstoffen besteht, kommt an. Sie ist genauso zartschmelzend und vollmundig im Geschmack wie herkömmliche Schokolade, hat dabei aber einen 92 Prozent geringeren ökologischen Fußabdruck und weniger Zucker. Nun gehen wir mit unserer neuen Produktionsanlage den nächsten Schritt.“

Erweiterung der Möglichkeiten und mehr Flexibilität

Neben dem Geschmackserlebnis erfüllt Nocoa auch alle technischen Anforderungen an die industrielle Verarbeitbarkeit. Das neue Equipment ermöglicht es dem Start-up nun, neue Produkte einfach zu skalieren und Prozessänderungen zuverlässig zu testen. „Mit unserer neuen Produktionsstraße führen wir unseren schnellen Wachstumskurs fort und freuen uns, dass unsere als Idee gestartete Vision der lokalen, nachhaltigen Schokolade nun Wirklichkeit wird“, erklärt CTO und Co-Founder Sara Marquart. „Wir arbeiten mit unseren Betriebseinheiten bereits nach industriellen Standards, doch wir streben mehr an: Unsere Walzen in Pilsen sind auf eine Dauerproduktion mit einer Leistung von ca. einer Tonne Nocoa pro Stunde ausgelegt. Bereits heute sind wir auf



einem sehr attraktiven Preisniveau für unsere Kunden und wettbewerbsfähig mit herkömmlicher Schokolade.“

Entlastung für die globale Kakaoproduktion

Für den weltweiten Schokoladenkonsum werden, bei steigender Nachfrage, schon heute jährlich fünf Millionen Tonnen Kakao benötigt und Unmengen an klimaschädlichem Kohlendioxid ausgestoßen. Um die Kakao-Lieferkette zu entlasten, haben die Chocolate Siblings Nocoa entwickelt. Statt Kakaobohnen fermentieren und rösten sie Hafer - ganz ähnlich wie beim klassischen Bierbrauen. Dabei entsteht das charakteristische Schokoladenaroma, das Nocoa so lecker macht.

Über Nocoa

Vegan, 100 % natürlich und aus lokalen Zutaten hergestellt: Nocoa ist die erste kakaofreie Schokolade der Welt.

2021 von den „Chocolate Siblings“ Dr. Sara Marquart und Dr. Max Marquart entwickelt, ist Nocoa zehnmal nachhaltiger als herkömmliche Schokolade, bietet aber trotzdem das bekannte Geschmackserlebnis und die hohe Verarbeitungsqualität, die wir kennen und lieben. Anstelle von Kakaobohnen und Milchprodukten wird für die nachhaltige Herstellung Hafer verwendet. Der Hafer wird in einem Prozess, der dem Bierbrauen sehr ähnlich ist, von Hefe zerkleinert und anschließend geröstet. So entfaltet das Produkt die typischen Schokoladen-Aromen und erhält sogar die zartschmelzende Textur von Schokolade. Die Hefe wird im Anschluss vollständig aus dem Produkt gefiltert. Da Hafer von Natur aus süß ist, benötigt Nocoa in all seinen Geschmacksrichtungen rund 30 Prozent weniger Zucker als herkömmliche Schokolade.

Nocoa ist ein Produkt und eine Marke von Planet A Foods. Mit Nocoa entlastet das Unternehmen die Schokoladen-Wertschöpfungskette entscheidend und verhilft Kakao als Rohstoff zu einer neuen Wertigkeit.

Über Planet A Foods

Die Food Company Planet A Foods entwickelt mithilfe innovativster Zubereitungsprozesse nachhaltige, zukunftsfähige Lebensmittel, die unabhängig von stark begrenzten Ressourcen wie bspw. Kakao, Palmöl oder Land produziert werden können. Dabei greift das Unternehmen ausschließlich auf natürliche Inhaltsstoffe zurück. So trägt Planet A Foods zu einer sozial gerechteren und umweltfreundlicheren Nahrungsmittelindustrie bei. Zum Portfolio des Startups gehört die weltweit erste kakaofreie Schokolade Nocoa.

Planet A Foods wurde 2021 gegründet und beschäftigt rund 20 Mitarbeitende. Das Startup gewann im September 2022 die Norrskan Impact100- Auszeichnung in der Kategorie "Rising Star". Investoren sind unter anderem Y Combinator, Cherry Ventures, Fifty Years, oder auch der Klima-Fonds World Fund und das Bayerische Technologieförderungs-Programm. Geführt wird das Unternehmen von den Gründern Sara Marquart als CTO und Maximilian Marquart als CEO.

Mehr zu Planet A Foods unter:

<https://planet-a-foods.com/de/>