

# Gerhard Petzl

## Meister im „Schokoladeschnitzen“ Master "Chocolate Carver"



So soll eine perfekt geschnitzte Schokoladenmaske aussehen. Nur wenige beherrschen diese Kunst des Schokoladeschnitzens. Gerhard Petzl ist ein solch begnadeter Künstler.

This is the way a perfectly carved chocolate mask ought to look like. Very few people are able to master this art of chocolate carving. Gerhard Petzl is one of those talented artists.

**G**erhard Petzl, ein junger österreichischer Konditormeister ist es gewohnt, dass seine beeindruckenden Schokoladeschnitzarbeiten Aufmerksamkeit erregen – nicht nur seine Kunden, sondern auch seine Kollegen aus den verschiedenen Betrieben, in denen Herr Petzl bis jetzt gearbeitet hat, wissen seine Werke zu schätzen. Das Besondere an Gerhard Petzls Schauwerken ist, dass sie aus einem Block geschnitzt und nicht modelliert sind. Herr Petzl verrät sweet ART, >

**G**erhard Petzl, a young Austrian master confectioner, is used to the attention his impressive chocolate carving work attracts – not only customers but also colleagues from various enterprises at which Mr Petzl has worked hold his work in high regard. The distinguishing characteristic of Gerhard Petzl's showpieces are that they are carved from one block of chocolate and not moulded. Mr Petzl revealed to sweet ART that there are two ways >

### Gerhard Petzls bisherige Stationen

#### Berufserfahrung:

Raffles in Singapur  
Palace Hotel in Gstaad, Schweiz  
Patissier im „Grand Hotel“ Machinoc Island, Michigan  
Patissier im Hotel Interconti Mexico City  
Patissier in der Patisserie Schallert in Hoechst, Österreich  
Patissier im Hotel „Burg“ in Oberlech/ Arlberg, Österreich  
Patissier in der Patisserie „Amann“ in Vaduz, Lichtenstein  
Produktionschef in der Hotel-Patisserie „Divan“ in Istanbul, Türkei  
Konditorlehre in der Confiserie „Spruengli“ in Zürich, Schweiz.

### Gerhard Petzl's stages to date

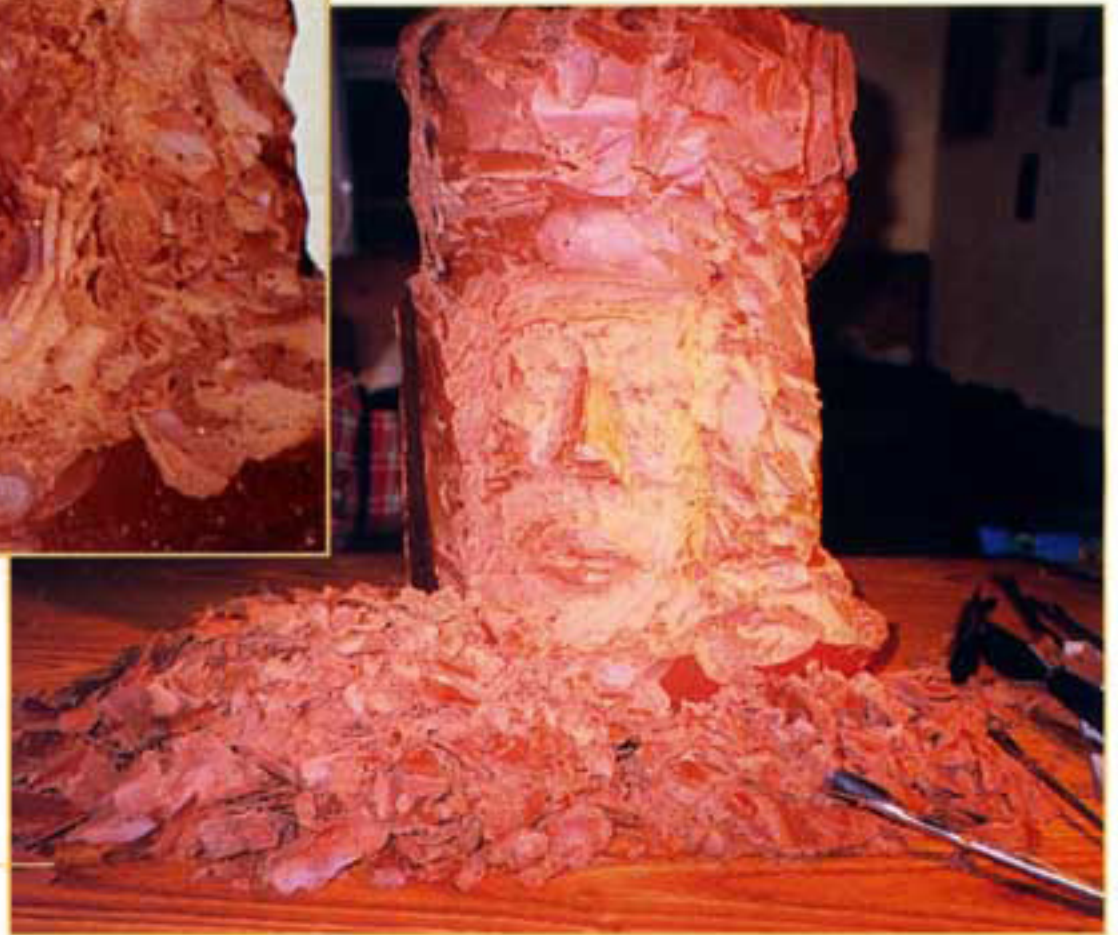
#### Professional experience:

Raffles in Singapore  
Palace Hotel in Gstaad, Switzerland  
Patissier at the "Grand Hotel" Machinoc Island, Michigan  
Patissier at the Hotel Interconti Mexico City  
Patissier at the Patisserie Schallert in Hoechst, Austria  
Patissier at the Hotel "Burg" in Oberlech/ Arlberg, Austria  
Patissier at the Patisserie "Amann" in Vaduz, Liechtenstein  
Head of Production at the Hotel-Patisserie "Divan" in Istanbul, Turkey  
Confectioner apprenticeship at the Confiserie "Spruengli" in Zurich, Switzerland.



*Hier sehen Sie die ersten Schritte, wie diese Inkamaske aus Schokolade entstanden ist.*

*Here you can see the initial steps of how this chocolate mask of an Inka was created.*



dass es zwei Möglichkeiten gibt, um die Blöcke zu bearbeiten: Entweder man klebt fertige Kuvertüreblöcke zusammen oder man gießt selbst einen großen Block; beim Selbstgießen besteht jedoch die Gefahr, dass die Schokolade grau wird, weil sie innen zu langsam abkühlt.

Gerhard Petzls persönliches Interesse gilt den indianischen Maya- und Aztekenkulturen, was sich in vielen seiner ungewöhnlichen Arbeiten widerspiegelt.

sweet ART-Leser werden in Zukunft bestimmt noch viel von diesem bemerkenswerten, jungen Österreicher hören. 🍫

of handling the blocks. Either you attach two couverture blocks or you cast a large block yourself. However, when casting the block yourself there is the risk that the chocolate will turn grey as it cools too slowly inside.

Gerhard Petzl is personally interested in the Maya and Aztec cultures, which is reflected in many of his unusual pieces.

sweet ART readers are sure to hear more of this extraordinary young Austrian in the future. 🍫