

12.2006

x-mas & silvester

chilli sonderheft

Das Extra-Heft
zum Herausnehmen!



GUIDE

- ✦ mega x-mas **gewinnspiel** ✦ giftshop: **schrille must haves** zum fest
- ✦ shopping-guide: **individuelle** geschenke-tips ✦ silvester-guide: **festlich** schlemmen ✦
- night-clubbing: **silvesterpartys** in freiburg ✦ prickelndes zum **jahreswechsel: 36 x** sekt im test
- ✦ schoko-skulpturen: **aphrodite** zum anbeißen

Aphrodite zum Anbeißen

TEXT: Nicole Kemper, FOTOS: © Gerhard Petzl

In der Vorweihnachtszeit sind Schokoladenfiguren Massenware: Fast hundert Millionen Schokogussnickoläuse belagern die Einkaufsmärkte und sind kurzer Gast in deutschen Wohnungen, bevor sie lieblos geköpft und aufgegessen werden. Schokoladenskulpturen ganz anderer Art macht der österreichische Chef-Pâtissier und Bildhauer Gerhard Petzl: Seine Kunstwerke sind in vielen Stunden Schnitzarbeit von Hand gefertigte Einzelstücke, bei denen sich selbst die größten Naschkatzen das Anbeißen ehrfurchtsvoll verkneifen. Im Gegensatz zu den meisten anderen Schokoladenkünstlern verwendet Petzl keinen Plastikkern oder gar Gießformen, sondern fertigt seine Skulpturen in klassischer Bildhauerarbeit aus einem großen Schokoladenblock, den er zuvor aus Kuvertüre gegossen hat. Danach beginnt er sein Schnitzwerk: Mit Gemüseschnitzwerkzeugen und -messern rückt er dem Schokoblock zu Leibe, bis er sich in eine anmutige Aphrodite oder einen Zähne fletschenden Glücksdrachen verwandelt hat. Bei der Suche nach neuen Motiven reist er quer durch die Jahrhunderte, Kunstrichtungen und Kulturen: Das Auge des Ra, chinesische Köpfe,



ein Drache aus der Nibelungensage, mexikanische Krieger oder alte Winzerfiguren inspirieren ihn zu seinen kalorienreichen Kunstobjekten. Das können kleine, handliche oder auch lebensgroße Figuren sein. In seiner kubistisch anmutenden Skulptur „Komposition 1“ aus dem Jahr 2005 stecken beispielsweise 15 Kilogramm Schokolade – und 40 Stunden konzentrierte Arbeit. Die Zeit dafür ist neben seinem Hauptberuf als Chef-Pâtissier in einem Wiener 5-Sterne-Hotel eher knapp bemessen: Seine Bildhauerarbeiten entstehen in den Nächten und an freien Tagen, oder er nimmt sich Urlaub und fliegt in die Ferne, um dort ein neues Projekt auf die Beine stellen. Über hundert Skulpturen hat er so in den letzten 15 Jahren bereits gefertigt. Die Obsession für das süße Kunsthandwerk begann für Petzl als 18-Jähriger mit seiner Ausbildung zum Konditor. Fast zehn Jahre nach seiner Meisterprüfung und wechselnden Anstellungen in den besten Hotels in verschiedenen Ländern überall auf der Welt schrieb er sich in der Meisterschule für Kunst & Design in Graz ein, um sein praktisches Konditorhandwerk mit

dem Studium der Bildhauerei zu verbinden. „Zuerst war es Beruf, mittlerweile sehe ich es als Berufung“, fasst er seinen Weg zum Schokoladenkünstler zusammen. Obsession und „ein bisschen Fanatismus“ gehöre freilich auch dazu. „Viele schütteln nur den Kopf und fragen mich, warum tust du dir das an, warum machst du dir das Leben nicht leichter“, erzählt er von den Reaktionen anderer. „Aber ich habe gewisse Sachen im Kopf, und die will ich dann auch eins zu eins umsetzen, egal wie hoch der Zeit-

nicht gegossen, sondern **geschnitzt!** Gerhard Petzl fertigt seine **Kunstwerke** aus großen Schokoladenblöcken.

aufwand dafür ist.“ Im Jahre 2000 wurde er, als Teammitglied des Nationenteams von Singapur, für seine Arbeiten im Bereich Pâtisserie mit der Gold-Medaille der „Culinary Olympics“, der internationalen Olympiade für Köche, in Erfurt ausgezeichnet. Neben Schokolade ist purer Zucker der Stoff, aus dem er seine Träume realisiert. Im Frühsommer dieses Jahres wurde er für die Herstellung einer Skulptur für eine Ausstellung im Neuen Kunstverein Gießen kurzfristig aus Österreich eingeflogen. Alle zuvor angefragten Konditormeister aus Deutschland und der Schweiz hatten das geplante Projekt, einen riesigen gefallenen Greif aus Zucker, für nicht durchführbar gehalten. Petzl nahm die Herausforderung an und verarbeitete für die schneeweiße Skulptur 80 Kilogramm Puderzucker, den er mit Gelatine anrührte. Um ein Drahtgerüst modellierte Petzl innerhalb von fünf Tagen den Vogel von morgens 8 Uhr bis nach Mitternacht vor Ort.



- 1 Aphrodite
- 2 Friends
- 3 Geier auf dem Horst
- 4 Auge des Ra
- 5 Komposition

süße objekte

Schokoskulpturen – leider nicht für Naschkatzen

Wer Petzls Kunstwerke in Natura bewundern will, kann dies zum Beispiel bei einem Besuch in der österreichischen Hauptstadt Wien tun: Im eleganten Design-Hotel Le Méridien werden ab Januar einige seiner Schokoladen- und Bronze-

skulpturen ausgestellt. In Graz ist derzeit der Zähne fletschende Drache im Hause ‚Strehly‘, der ältesten und besten Konditorei der Stadt, zu besichtigen.

www.foreverart.at