

der neue

KONDI TOR



Nr. 4-5 | Mai 2007 | 21. Jahrgang

Photo: Werlappanami 1080 Wien, 022333957



Foto: Verlag Alphonstus

EISTRENDS

Im Gespräch:
GERHARD PETZL

Gerhard Petzl

IM GESPRÄCH

Gerhard Petzl wurde im Juni 1973 in Graz geboren und ist heute eine der schillerndsten Personen im Pâtissierberuf. DnK-Korrespondentin und Meisterkonditorin Angela Bachschweller hat mit Gerhard Petzl folgendes Gespräch geführt: **Wann haben Sie beschlossen Konditor zu werden?**

Ich habe schon im Alter von 3 oder 4 Jahren am Boden Mehl und Wasser mit den Fingern verrührt, da ich meine Mutter (während sie einkaufen war) mit einer Torte überraschen wollte. Leider war ich noch nicht fertig und steckte sozusagen mit den Fingern noch mitten in der Arbeit... :)

Was stellt für Sie der Beruf Konditor dar?

Konditor ist das ideale Einstiegsmedium, um in weiterer Folge als Produktionsleiter von großen Firmen, als Backstubeleiter etc. zu arbeiten, oder es als Sprungbrett in die Pâtisserie zu nützen, um auch weltweite Kontakte im Konditoren/Pâtisserie-Netzwerk zu knüpfen, um am Schluß wieder erkennen zu müssen, dass die Welt ein Dorf ist. Man trifft Leute aus der Branche immer an den unerwartetsten Orten wieder.

Erzählen Sie mir etwas von Ihrer Arbeit?

Also, derzeit läuft eine Ausstellung von mir, das Schaustück „das Auge des Ra“, welches in München bei einer Sonderausstellung zum Thema Schokolade unter „das schwarze Geheimnis“ im Café



Luitpoldblock zu sehen ist. (Eine 2,5 m große Halbkugel, die begehbar ist und wie eine Pralinenkugel aussieht, ist in Wirklichkeit ein Präsentationsraum...)

Das „Auge des Ra“ ist eine ältere Arbeit von mir, wo ich versuchte einen rosaroten Marmorblock zu imitieren und das Objekt aus einem Block heraus schnitzte. (das Objekt ist auch auf der Webseite zu sehen) Weiters intensiviere ich meine Versuchspalette in Sachen „Kunst in Schokolade“ gieße regelmäßig Schuhe in mehrfarbigen Couverturen und werde mich noch diese Woche an die Arbeit eines Stiletto machen, der aus einem Schokoblock geschnitzt wird. Um sozusagen dem alten Handwerk wieder neue Schuhe zu verpassen ... wie Sie schon hier bemerken, bin ich stets mit Leib und Seele „Mensch“, der seine Umwelt und die erlebten Eindrücke auch wieder versucht zu definieren – z.B.: habe als Versuch einen Schuh geschnitzt, ohne Vorlage und Pläne und wunderte mich über die merkwürdige, alte Form dieses Schuhs.

Legte ihn ad acta und fand bei der Recherche im Internet zum neuen Schoko-Stiletto, Schuhe aus dem 2. Jhd. vor Christus, die den Meinen vom Stil her ziemlich ähnlich sind.

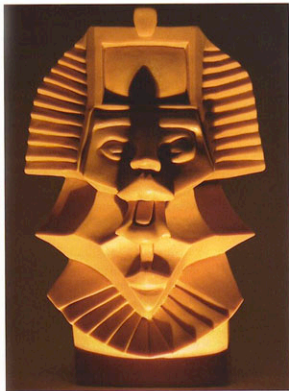
Das wiederum weckte meine Neugierde und das wird wohl sicher nicht der letzte Schuh gewesen sein, um heraus zu finden, was es mit den Schuhen auf sich hat?

Auf alle Fälle sind die Arbeiten eine gute Übung sich in verschiedenen Techniken der Schokoladeverarbeitung zu perfektionieren, um 1. eine neue Denkweise zu bekommen und 2. interessante Kunstobjekte zu erhalten, die sich auch später als Werkdokumentation eignen. Verstehen Sie, die interessante Seite des Berufes liegt darin, dass man stets als Pionier in seinem stillen Kämmerchen arbeitet und stets an Dingen arbeitet, die für niemanden sichtbar sind und für andere auch oft keine Bedeutung haben. Aber für mich sind sie die Welt.

Ihre Ziele für die Zukunft?

Kreativ arbeiten, gesund bleiben und möglichst viele Menschen in Sachen „Schokoladekunst“ zu erreichen, um Ihnen die wunderbare Welt der Konditorei und der Pâtisserie zugänglicher zu machen. Es ist ein Metier und Kosmos, der scheinbar unerschöpflich zu sein scheint, denn wenn man glaubt, man weiß schon fast alles (geht das?), dann wird man eines Besseren belehrt und es zieht wieder eine neue Ära ein. Momentan ist es halt die Molekularküche, wo man mit Calziulösungen und Stickstoff arbeitet, um z.B. wunderbare Erdbeermark-Kugeln zu bekommen. High-Tech Küche und altes





Handwerk unter einen Hut zu bekommen, das ist wohl unsere Aufgabe für die Zukunft ... auf alle Fälle hatte ich die letzten 15 Jahre immer 9–20-Stunden-Tage und von Nichts kommt Nichts. Das Sprichwort stimmt, auch wenn man es oft nicht wahrhaben will ... In meiner Lehre habe ich täglich 15 min zu Hause Randverzierungen spritzen geübt und auch z.B. heute, einen Tag vor Valentin habe ich meine Gelatinezucker-Herzen mit Eiweißspritzglasur verziert, sehr zur Freude meiner Mitarbeiter, die sich immer freuen, etwas Neues zu sehen.

Zurzeit arbeite ich als Pastry Chef im (Kunst) Hotel „Le Meridien“.

Wo sehen Sie sich sagen wir mal in 10 Jahren?

In 10 Jahren tut sich viel, ich weiß noch nicht genau, wohin es mich ziehen wird. Vielleicht in Richtung Bildhauer, Grafiker, Designer, Lehrer, Buchautor, ich kann es nicht sagen, da es von vielen Aspekten von außen geleitet wird. Es wird auf alle Fälle für mich nicht einfach, als Konditormeister zu arbeiten, da der Verdienst nach unten geht (sie sind zu teuer ...) und ich mich über einen verschuldeten Unternehmer-Start in Sachen Konditorei und Co nicht wirklich einlassen möchte ... Vielleicht habe ich ein Schokoladenatelier mit Skulpturenverkauf. Wer weiß, ein interaktiver Austausch zwischen Kunst, Kunden und einzigartiger Umgebung, wo man quasi entspannte Musik hört (vielleicht von Live-Musikern aus aller Welt?), einen afrikanischen Roboos Tee trinkt und mir beim Schnitzen zusieht. Es gibt ja auch noch Bronzefiguren, Holz- und Steinarbeiten. Anbei ein Potpourri von Arbeiten in verschiedenen Materialien, verstehen Sie, ich weiß noch nicht genau, wohin mich das Leben führt.

Ist die Arbeit Ihr Leben, oder gibt es auch einen Gerhard Petzl, außerhalb der Backstube? Wenn ja, wo findet er seinen Ausgleich?

Eigentlich sehe ich mich selbst nicht als Workaholic, denn ich liebe es mich zu entspannen. Liebe die Natur, wandere z.B. den alten Inkapfad 5 Tage lang mit einem Rucksack über die Anden (drei 4000er ...) in Peru nach Macchu Picchu, um nach all den Anstrengungen die heilige Stadt am Gipfel zu erblicken und fasziniert zu sein von einem Panorama, das einem Tränen in die Augen treibt so schön ist es ... Ich finde meinen Ausgleich an den schönsten Orten dieser Welt, wo die Zivilisation noch rückläufig, oder nicht vorhanden ist. In Guatemala im Staub, auf Hawaii im Dschungel, an der Eisgrenze zum Nordpol in Spitzbergen, wurde auf einer einsamen Insel in Thailand ausgesetzt und finde auch im sprudelnden Wasser einer Therme meine Glückseligkeit. Auf alle Fälle in der Natur.

Welchen Werkstoff bevorzugen Sie? Zucker oder Schokolade

Eindeutig Schokolade. Die Speise der Götter wird ihrem Namen gerecht. Es ist mein Wunsch mit Ehrfurcht diesem Material zu begegnen, da Kakaobutter und Ihr Verhältnis zur menschlichen Nähe immer in sehr konträrer Weise zueinander stehen. Zu viel Nähe bedeutet graue Flecken, Distanz bedeutet Glanz. Und doch muss man sich ganz darauf einlassen ...

Zucker ist mehr im experimentellen Bereich für mich interessant und positiv ist auch die längere Haltbarkeit und ein leichter Transport, als bei Schokolade. Aber der schneeweiße Zucker ist mir eine willkommene Abwechslung gegenüber der schmierigen Schokolade ...

Schokolade ist für mich aber ein großer Teil meines Leben und auch in meiner Wohnung habe ich immer rund 50 kg Schokolade herumstehen, entweder als Skulpturen, oder in Linsenform. Manche sagen ich sei ein Schokofreak! Nun ja, das kann man sehen, wie man will, ich arbeite ja schon 15 Jahre damit, also ist es schon wieder normal geworden ... Als Chef Pâtissier möchte ich neue Wege beschreiten und Kunst und Essen zusammenführen, natürlich auf einem Niveau, das hervorragenden Geschmack mit einer interessanten Formensprache miteinander verknüpft. Vielleicht liegt die Zukunft auch in einem Culinary Institute, wo ich neben meiner Lehrtätigkeit auch die richtige Umgebung vorfinde, um wirklich professionell an neue Skulpturen heranzugehen. Auf alle Fälle würde es mich sehr freuen!

Danke fürs Gespräch!

