



Wo geschnitzt wird, fallen Späne, in diesem Falle eßbare. Foto: Heinze

Werkstoff Schokolade

Olympiasieger jetzt im „Gothischen Haus“

Nicht alltägliche Bildhauerkunst war dieser Tage im Louisencafé in der Breiten Straße zu erleben: Der österreichische Chef-Pâtissier und Schokoladenkünstler Gerhard Petzl fertigte im Handumdrehen eine Marien-Skulptur aus einem 20 Kilogramm schweren Block weißer Schokolade.

Zahlreiche internationale Auszeichnungen sind die Anerkennung für seine künstlerische Fähigkeiten. Gekrönt wurde seine kreative, meisterliche Schokoladenkunst mit der Olympia-Goldmedaille in der Pâtisserie.

Gastgeberin Kerstin Nagy, Geschäftsführerin des Hotels am Anger und des Louisencafés und dazu in der DEHOGA aktiv, hatte zu diesem Nachmittag speziell ihre Kolleginnen und Kollegen aus anderen Hotels eingeladen in der Absicht, eine Runde zu installieren, die sich in loser Folge zur Fachgesprächen mit Experten wie Petzl trifft und sich so auf hohem Niveau und gleichzeitig in unterhaltsamer Form weiterbildet.

Gerhard Petzl arbeitet seit dem 1. Dezember als Pâtissier im „Gothischen Haus“. Jeweils von Donnerstag bis Sonnabend verwöhnt er die Gäste in der Bohlenstube mit süßen Kreationen. Der Rest der Woche gehört der Arbeit an seinen Schokoladenskulpturen. Aus Wien kommend, hatte er auch ein Angebot in Berlin, doch er gab Wernigerode den Vorzug – aus Neugier auf den Osten, wie er sagt. Natürlich gab es noch einen anderen Grund: Er ist mit Küchenchef Karl Folie befreundet, seit sie vor vielen Jahren zusammen im Hotel Arlberg gearbeitet haben. Hier sind nun zwei Freaks am Wirken, um das Hotel kulinarisch noch weiter voranzubringen.

Die Berufsschullehrerin Gabriele Kunth nutzte die Gelegenheit, um für ihre Kochlehrlinge Workshops mit Gerhard Petzl zu organisieren, die im Februar und März für insgesamt 200 junge Leute stattfinden. Herauskommen soll ein Gesamtkunstwerk, zu dem jeder ein Stückchen beiträgt. lh./ct.