

Versuchung und Verzweiflung

Workshop für künftige Gastronomen und Hotelfachleute in Warnstedt - Olympiasieger Gerhard Petzl leitet an

Von ANDREAS BÜCKNER

Warnstedt/MZ „Ein Olympiasieger in Warnstedt? Wer im „Warnstedter Krug“ einen sportlichen Überflieger erwartet hatte, wurde zunächst enttäuscht. Doch was der Österreicher Gerhard Petzl, der seine Gold-Medaille bei den „Culinary Olympics 2000“ in Berlin als Mitglied der Nationalmannschaft von Singapur gewann, aus Schokolade zauberte, war nicht minder bewundernswert. „Der Start für dieses Team war möglich, weil ich zu dieser Zeit in einem der besten Restaurants der Welt gearbeitet habe, im Raffles Hotel Singapur“, erklärt er den verdutzten Besuchern.

„Die Jugend muss lernen, aus eigenem Antrieb zu handeln.“

GERHARD PETZL
„SCHOKOLADENBILDHAUER“

Doch was führte den anerkannten Meister der Schokolade ausgerechnet in den „Warnstedter Krug“? Die Idee dazu entstand während der Regionalmeisterschaften der Restaurant- und Hotelfachleute (die MZ berichtete) im Gothischen Haus Warnigerode.

Der dort beschäftigte Petzl lernte im Laufe des Wettbewerbs die engagierte Berufsschullehrerin Gabriele Kunth aus Warnigerode sowie Kerstin Nagy und Renate Zwies vom Deutschen Hotel- und Gaststättenverband (Dehoga) kennen. Petzl war gern bereit, einen Workshop für die Auszubildenden auszurichten. Hatte er doch „in der Region eine gewisse Perspektivlosigkeit unter jungen Leuten festgestellt“ und wollte „mit eigenem Beispiel einfach Mut machen und zeigen, was geht“.

Hinweise und Tipps

Er selbst habe viel im stillen Kämmerlein gearbeitet, aber immer Ziele gehabt und forderte deshalb: „Die Jugend muss lernen, aus eigenem Antrieb zu handeln.“ Die Augen der Teilnehmer waren zum Ende auf den jungen Meister gerichtet: Geduldig prüfte der 34-jährige Konditormeister jedes einzelne Stück, lobte oder gab Hinweise, bevor er es dem Bauwerk auf dem weißen Leinen hinzufügte.

Nahaufnahme

Die MZ-Reportage

Mühsam hatten zuvor gut 70 junge Leute freiwillig stundenlang in einen etwa ein Kilogramm schweren Schokoblock Vierecke, Rundungen und sogar Blüten geschnitten, das Ergebnis des Puzzles aus 37 Teilen nun ahnend. Petzl selbst hatte den Akte-X-Koffer aus Schokolade entworfen, „der mit dem Muster aus Pyramiden, Kreisen und Blüten den Lauf der Welt symbolisiert“.

Gabriele Kunth verfolgte damit noch ein anderes Ziel: „Jeder trägt mit seiner Arbeit zum Gelingen bei, nur als Team können wir erfolgreich sein“, während Kerstin Nagy für die Auszubildenden aus der Re-



Der Schokoladenkünstler Gerhard Petzl präpariert die Kuvertüre, um die Teufelsmauer perfekt zu imitieren. Der Olympiasieger gab künftigen Gas-

tronomen und Hotelfachleuten bei einem Workshop viele Tipps zur Arbeit mit dem „wunderbaren Material“ Schokolade.

MZ-Foto: Chris Wundt



Christina Wintering und Julia Sedelis (r.) schnitzen begeistert die Schokolade nach einer Vorlage, die jeder der Teilnehmer erhalten hat.

gion die Chance sah, sich „Extra-Können anzueignen“.

Gerhard Petzl schwärmt von seinem verwendeten Material, „es ist wunderbar schnelllebig und zeugt vom Werden und Vergehen“, erzeugt aber zugleich auch Respekt: „Schokolade wird auch immer mit Reichtum verbunden.“

Lob für Blüte

Petzl weiß, wovon er spricht, denn seine Welt ist die Schokolade, und die Welt verbindet ihn damit. Ob in New York, Zürich, Istanbul, Berlin, Singapur, Wien oder auf dem Kreuzfahrtschiff MS Europa – überall hat er markante Spuren in Form von Figuren und Skulpturen hinterlassen. Seine Schaustücke wurden unter anderem schon Michael Jackson, Albert von Monaco, Prinzessin Diana oder Scheichs und Milliardäre präsentiert. „Die Menschen glücklich machen“ ist sein einfaches wie erfolgreiches Motto.

„Achtet auf die Kanten, arbeitet genau und besonders die Spitzen he-

raus“, gab der österreichische Künstler vor. Unter den fleißigen Akteuren waren mit Ronny Ulrich, Christoph Heidecke und David Engelhardt nicht nur die drei Koch-Azubis vom Warnstedter Krug. Auch die Inhaberin Renate Zwies sowie Küchenchefin Petra Schimpf ließen es sich nicht nehmen, mitzuwirken. „Mit Schokolade zu arbeiten ist neu, aber bei der Ausbildung haben wir schon viele Dinge aus anderem Material geschliffen. Aus Rettich, Möhren, Kohlrabis oder Radieschen zum Beispiel“, berichtete der Nachwuchs, „auch Rosen aus Roten Beeten“, woran sich besonders Ulrich erinnerte.

„Der Appetit auf Schokolade ist mir vergangen.“

MARCEL LOFING
TEILNEHMER

Ob Erfahrung oder Geduld – das Ergebnis fand beim vielseitigen Olympiasieger, der auch ein Bildhauer-Diplom vorweisen kann, große Anerkennung.



Das Schokoladenschnitzen ist eine zeitaufwendige Angelegenheit, merken Ulrike Gäbler und Dana Altermann.

Die leckere Kuvertüre aus Kakao, Butter und Zucker verleitete natürlich auch zum Naschen. „Schwung“ bezeichnete Petzl Schokoreste, die im Mund landen. „Der Appetit darauf ist mir vergangen“, hatte Marcel Lofing nach fast vier Stunden genug. Der Straßberger war zur Unterstützung seiner Freundin Jennifer Schmidtko mitgekommen, die im Sommer ihre Ausbildung als Hotelfachfrau im „Großen Gasthof“ Ballenstedt abschließt. „Es macht einfach Spaß“, begründete sie, warum sie bereits ein zweites Mal dabei war. Dafür bekam sie auch eine anspruchsvollere Aufgabe, „eine sehr schöne Blüte“, wie Petzl die Arbeit bewertete. „Anfangs wurde mit dem heiß gemachten Messer durchgestochen, zum Entspannen des Schokoblocks“, hatte Marcel zudem etwas dazugelernt.

Dies zeigte sich spätestens beim Zusammenfügen der Teile. „Statt Ebenen sehe ich Stufen, und die Ecken bilden kein Quadrat“, sah er seine hohen Ansprüche nur teilweise erfüllt.

Doch neue Erfahrungen sammelte auch Gerhard Petzl, dessen bisher größte Aufgabe es im Sommer 2007 für den Fernsehsender Pro 7 war, in 48 Stunden aus einem 180 Kilogramm-Block eine lebensgroße „Schoko-Lady“ zu schnitzen.

Eigentlich wollte er für die Chef-in des Hauses eine Skulptur mit zwei Drachenköpfen anfertigen, der Wunsch von Res-



Nicole Gaksch weiß: Die Arbeit ist eine schmierige Angelegenheit.

nate Zwies aber war die nahe gelegene Teufelsmauer. Mit seinem einzigen Handwerkszeug, Heißluftpistole und Messer, „das hier habe ich schon fünfzehn Jahre“, zeigte er es stolz, schuf er nach einer Bildvorlage diese bleibende Erinnerung, „sofern sie nicht in der Hitze schmilzt“.

Mühle neues Ziel

Mit den gesammelten Erfahrungen, Extra-Tipps des Österreicher und dem Zertifikat für die „Kunst des Schokoladenschnitzens“ in der Tasche wollen sich die Gastronomen des Kruges nun allein an die nächste Sehenswürdigkeit aus Schokolade wagen: die Warnstedter Mühle.

➔ Nähere Informationen unter www.ilovechocolate.at



Corinna Zwies (r.), Chef-in des Warnstedter Krugs, und der Auszubildende Alexander Schäkel präsentieren stolz das Kunstwerk, das der Berufsschüler geschnitten hat. Sie freuen sich ebenso über die fertig gestellte Arbeit des Künstlers selbst: die Teufelsmauer.