

Süßer Olympia-Sieg

Der österreichische ChefPâtissier Gerhard Petzl kreiert aus Schokolade Kunstwerke und stellt diese weltweit zur Schau. Nachdem er bereits in namhaften Hotels auf der ganzen Welt tätig war, geht er nun in Wernigerode seiner Leidenschaft nach.

Zwei Wochen ohne Schokolade – das hört sich für die meisten Menschen nach einer Diät an. Zwei Wochen ohne Schokolade bedeuten für Gerhard Petzl Urlaub. Er schaltet ab und versucht, nicht an Schokolade, Zuckerguss & Co. zu denken. Der Österreicher ist bereits seit seiner Jugend von Schokolade fasziniert. Nach seiner Lehre in der ältesten Konditorei von Graz arbeitete er als Pâtissier weltweit in Hotels der gehobenen Klasse sowie Spitzen-Konditoreien. Als ChefPâtissier im „Raffles Hotel“ in Singapur im Jahr 2000 gewann der heute 35-jährige als Mitglied des Nationalteams von Singapur die Goldmedaille bei den „Culinary Olympics“ in Berlin. Gerhard Petzl liebt es, aus Schokolade Kunstwerke entstehen zu lassen. Nach seinem Job im „Raffles Hotel“ schrieb er sich auf der Meisterschule für Kunst und Design in Graz ein, die er im Jahr 2005 erfolgreich mit einem Diplom für Bildhauerei abschloss. „Mit diesem Abschluss möchte ich meinen Schokoladenkunstwerken einen professionellen Hintergrund verleihen, damit niemand sagen

kann, ich hätte keine Ahnung von dem, was ich tue.“ begründet er seine Zusatzausbildung.

Sein weiterer beruflicher Weg führte Gerhard Petzl in die Schweiz, nach Liechtenstein, Mexiko und in die Türkei sowie nach Amerika. Seit einem guten halben Jahr arbeitet er nun als Pâtissier im Travel Charme Gothisches Haus in Wernigerode. Warum es ihn gerade in den Harz verschlagen hat, lag an dem gut ausgebauten Netzwerk des Schokoladenkünstlers: „Ein guter Bekannter gab mir den Tipp, dass im Gothischen Haus ein Berater gesucht wird und so bin ich nach Wernigerode gekommen.“

Am Harz gefällt dem gebürtigen Österreicher vor allem die Natur und die Parallelen zu seiner Heimat – der Steiermark. „Wernigerode hat etwas Altes, Zeitloses und Märchenhaftes für mich. Ich bin in den letzten 15 Jahren einen langen und steinigen Weg gegangen und bin nun froh, hier im Harz arbeiten und mich gleichzeitig entfalten zu können.“ Neben seinem Beruf als Pâtissier widmet sich Gerhard Petzl seinen Schokoladen-



asasasasasasasasas



und Zuckerskulpturen. Aus einem Schokoladenblock schnitzt er in durchschnittlich 50 Stunden mit einem Messer meist ohne Vorlage eine Skulptur. Allerdings gab es auch schon Arbeiten, für die er 400 Stunden benötigte. Seine Kunstwerke können weltweit auf Ausstellungen begutachtet werden.

Neben der Schnitzerei fasziniert den diplomierten Bildhauer auch die Kunstform des Schokolade-Body-Paintings. „Die Verbindung von lebendigen Körpern und der Materie Schokolade ist einfach einzigartig.“ Der Wunsch, Schokolade mit anderen Materialien zu kombinieren, ist auch der Grund dafür, dass Petzl immer

wieder neue Ideen entwickelt und diese in die Realität umsetzt. Sein neuestes Projekt wird der weltweit größte Schokoladen-Weihnachtsmann sein. Seine Entstehung wird in der Wissenssendung „Galileo“ des Fernsehsenders Pro7 zu verfolgen sein. „Ich rechne mit 300 kg Schokolade, die ich verarbeiten muss. Es können aber auch mehr werden. Das weiß man vorher nie so genau.“

Um sich auf ein Projekt, das sich um mindestens 300 kg Schokolade dreht, vorzubereiten, macht Gerhard Petzl zwei Wochen Urlaub in seiner Heimat. „Manchmal muss ich mich einfach zwingen, abzuschalten und nicht mehr an Schokolade zu denken. Diese Zeit brauche ich, um Kräfte für meine anstehenden Vorhaben zu sammeln.“ Und in diesen Tagen isst der Künstler noch nicht einmal die obligatorischen zwei Stückchen Rausch-Schokolade, die er normalerweise immer neben sich liegen hat. „Nach dieser Zeit juckt es mich aber auch schon wieder in den Fingern und ich bin voller Energie und neuer Ideen.“ meint er schmunzelnd. nh