Έφτιαξε το μεγαλύτερο «Άγιο Βασίλη» του κόσμου από σοκολάτα και κέρδισε μια θέση στα Ρεκόρ Guinness. Περίτεχνοι δράκοι, αρχαιοελληνικά αγάλματα ακόμη και ψηλοτάκουνες γόβες(!) αποτελούν μερικές από τις θαυμαστές δημιουργίες του από σοκολάτα που τον έκαναν διάσημο. Ο περίφημος Αυστριακός pastry chef Gerhard Petzl έχει πολλά βραβεία στο ενεργητικό του αλλά ένα μόνο πάθος: τη γλυπτική με σοκολάτα!

Συνέντευξη: **Ελένη Μανίκα Φωτ. Αρχείο: Gerhard Petzl**

Gerhard Petzl

Ο Γλύπτης της σοκολάτας

1

2

3

Στην επαγγελματική πορεία σας ως pastry chef ξεχωρίζουν σημαντικές συνεργασίες («Palace Hotel Gstaad»-Αυστρία, «Divan Hotel Antalya»-Τουρκία κ.ά)... Η γλυπτική με σοκολάτα πώς προέκυψε;
Ήταν αποτέλεσμα μιας εσωτερικής παρόρμησης που ένιωσα πρώτη φορά όταν ήμουν 24 ετών και βρισκόμουν στις ΗΠΑ. Πήρα ένα κομμάτι σοκολάτας και έφτιαξα έναν χαρακτηριστικό rastaman για έναν χορό Τζαμαϊκανών. Οι πελάτες το λάτρεψαν. Το ίδιο και εγώ.

Έχετε σπουδές στη ζαχαροπλαστική τέχνη και στην... Τέχνη γενικότερα. Υπάρχει οικογενειακή παράδοση σε αυτά τα αντικείμενα;
Απολύτως καμία! Όλοι στην οικογένειά μου ασχολούνται με τα χρηματοοικονομικά. Μόνο εγώ δραστηριοποιούμαι στη γαστρονομία.

Δημιουργείτε γλυπτά και με πάστα ζάχαρης. Ποιες είναι οι διαφορές των δύο υλικών;
Η φωτεινή πάστα ζάχαρης δημιουργεί ένα ωραίο κοντράστ με τη σκούρα σοκολάτα και μου αρέσει να εναλλάσσω τα δύο υλικά. Δεν ξέρω ποιο από τα δύο θεωρείται πιο «δύσκολο», γιατί το καθένα παρουσιάζει τις ιδιαιτερότητές του. Από τη μία η ζάχαρη μπορεί να σκληρύνει

Ποιο είναι το αγαπημένο θέμα σας στη γλυπτική με σοκολάτα;
Προσπαθώ να δημιουργώ όσο το δυνατόν καινούργια μοτίβα και σχήματα και να δουλεύω με σύγχρονες τεχνικές. Έχω δημιουργήσει πάρα πολλά γλυπτά από σοκολάτα. Χαρακτηριστικά έργα μου οι περίτεχνοι δράκοι, οι minimal φιγούρες, αλλά και ο «Άγιος Βασίλης» που κέρδισε μια θέση στα ρεκόρ Guinness ως ο μεγαλύτερος σοκολατένιος Άγιος Βασίλης του κόσμου! Περισσότερα έργα μου θα βρείτε στο site μου www.ilovechocolate.at.

Πώς προέκυψε η ιδέα να καταρρίψετε το ρεκόρ Guinness;
Όταν ζούσα στη Γερμανία το 2008, βρήκα μια είδηση σχετικά με το μεγαλύτερο σοκολατένιο Άγιο Βασίλη, ο οποίος είχε ύψος 2,59 μέτρα και φτιάχτηκε από μια ομάδα ζαχαροπλαστών μέσα σε τρεις εβδομάδες. Τότε έβαλα στοίχημα με τον εαυτό μου ότι εγώ μπορώ να τον κάνω... ψηλότερο και μόνος μου μέσα σε τρεις μέρες! Έτσι ξεκίνησα να δουλεύω παρουσία του συνεργείου ενός γερμανικού τηλεοπτικού σταθμού ώστε να πιστοποιείται ότι δούλευα απολύτως μόνος μου. Μετά από τρεις μέρες εξαντλητικής δουλειάς και με συνολικά οκτώ ώρες ύπνου, ολοκλήρωσα με επιτυχία το στόχο μου: έναν σοκολατένιο Άγιο Βασίλη ύψους 3,65 μέτρων!

Τι συμβουλή θα δίνατε σε έναν ταλαντούχο ζαχαροπλάστη που θέλει να ασχοληθεί με τη γλυπτική της σοκολάτας;
Να παρακολουθήσει τα σχετικά σεμινάρια που γίνονται σε πολλές χώρες (εγώ διδάσκω στο Σίδνεϊ πολύ ενδιαφέροντα πράγματα), προσπαθώντας ταυτόχρονα μόνος του να ανακαλύπτει τα χαρακτηριστικά των υλικών. Στη συνέχεια, να μάθει την τεχνική και να μη σταματήσει ποτέ την προσπάθεια να την τελειοποιήσει.

Ποια θεωρείτε σημαντική στιγμή στην καριέρα σας και γιατί;
Η απόκτηση του χρυσού μεταλλίου στην «Ολυμπιάδα Μαγειρικής» στο Βερολίνο, ως μέλος της Εθνικής Ομάδας της Σιγκαπούρης είναι απότομα ή να «στεγνώσει», ενώ η σοκολάτα έχει το πρόβλημα με το στρώσιμο και το βούτυρο κακάο με τους κρυστάλλους.

1. Η σοκολατένια «Αφροδίτη της Μήλου»...
2. Εντυπωσιακές είναι οι λεπτομέρειες του ναού.
3. Γοβες από σοκολάτα... Διπλό φετίχ!
4. Ο βραβευμένος «Δράκος».
5. Body painting με σοκολάτα.
6. Το μάτι του Ρα... τεχνική που θυμίζει μάρμαρο!
7. Σκαλίζοντας τον μεγαλύτερο Αγιο Βασίλη του κόσμου και μπαίνοντας στα ρεκόρ Guinness.

Επιτυχημένος είναι ο ζαχαροπλάστης που είναι μοντέρνος και συγχρόνως παλιομοδίτης, διατηρώντας ένα καθαρά προσωπικό χαρακτηριστικό στιλ.

κάτι που θεωρώ κατόρθωμα ζωής. Να φανταστείτε ότι τα δύο γλυπτά (το «Δράκο» και το «Δέντρο της Ζωής») τα έφτιαξα στη Σιγκαπούρη και στη συνέχεια μπήκαν στο αεροπλάνο για να μεταφερθούν στη Γερμανία. Όταν, όμως, έφτασαν στον προορισμό τους είχαν και τα δύο υποστεί σημαντικές ζημιές. Το ότι νίκησα με σχεδόν... μισά έργα, για μένα ήταν πραγματικά ένα θαύμα!

Πρόσφατα κερδίσατε πάλι ένα χρυσό και πέντε ασημένια μετάλλια στο «Luxury Chocolate Salon» στο Λας Βέγκας. Τι είναι αυτό που σας κάνει να ξεχωρίζετε από τους υπόλοιπους;

Είμαι τελειομανής με το επάγγελμά μου. Αν συνδυάσουμε την τεχνογνωσία, που μοιάζει με εκείνη των παλιών τεχνιτών, την πρακτική μου άσκηση σε ένα παραδοσιακού τύπου ζαχαροπλαστείο όπου όλα γίνονταν από το μηδέν, τα άριστα υλικά που χρησιμοποιώ, τη δύναμη της θέλησης αλλά και το αμείωτο ενδιαφέρον μου για νέες τεχνικές, γεύσεις, συνδυασμούς και υφές εδώ και 20 χρόνια, τότε αντιλαμβάνεστε γιατί μπορώ να παρουσιάζω μια εξαιρετική... τρούφα! Οι κριτές τέτοιων διαγωνισμών μπορούν να αντιληφθούν τη διαφορά.

Έχετε δουλέψει σε όλο τον κόσμο... Πώς οι διαφορετικές κουλτούρες που συναντήσατε αντανακλώνται στη ζαχαροπλαστική σας;

Στην Ασία έχουν παράξενες γεύσεις, όπως, το φρούτο durian, η γεύση του οποίου θυμίζει μουστάρδα και προσωπικά θεωρώ ότι δεν είναι βρώσιμο. Οι Ασιάτες, όμως, λατρεύουν τη μους από durian! Στις ΗΠΑ προτιμούν τις πιο γλυκές γεύσεις και τα διάφορα μπισκουί που παρασκευάζουν είναι πιο μαλακά από ό,τι στην Ευρώπη. Οι Ευρωπαίοι πάλι είναι γνωστοί για την προτίμησή τους στην υγιεινή διατροφή και στα βιολογικά προϊόντα. Προσωπικά προτιμώ να προσαρμόζω τις ευρωπαϊκές καταβολές μου στις τοπικές προτιμήσεις.

Τι επιφυλάσσει το μέλλον στη ζαχαροπλαστική;

Μέχρι σήμερα δεν βλέπω να έχει επηρεαστεί από την κρίση, άλλωστε σε δύσκολους καιρούς όλοι προσπαθούν να... γλυκαθούν. Απόδειξη η αύξηση των πωλήσεων σοκολάτας κατά 12% το 2009 σε όλο τον κόσμο!

Έχετε επισκεφθεί την Ελλάδα;

Έχω έρθει μόνο για διακοπές σε Ρόδο, Κρήτη και Κω μέχρι στιγμής. Όσον αφορά στον κλάδο, έχω ακούσει για την έκθεση ΑΡΤΟΖΑ και σκοπεύω στο μέλλον να την επισκεφτώ. Όσο για τους Έλληνες ζαχαροπλάστες είναι πολύ καλοί τεχνίτες και εξελίσσονται.

Τελικά, ποιο είναι το μυστικό της επιτυχίας για έναν ζαχαροπλάστη;

Η σκληρή δουλειά χωρίς να σκέφτεσαι το... μισθό σου για τα πρώτα δέκα χρόνια. Πρέπει να έχεις ανοιχτό πνεύμα και όρεξη να εξερευνείς συνεχώς νέα πράγματα, να μαθαίνεις από το καθετί. Επιπλέον να συγκεντρώνεσαι στο στόχο σου και να βρίσκεις λύσεις στα προβλήματα. Όταν είσαι ζαχαροπλάστης έχεις ένα εισιτήριο προς την ελευθερία, γιατί μπορείς να γυρίσεις τον κόσμο και να επιλέξεις εσύ πού θέλεις να εργαστείς...

8

9

10

11

8. Με την ομάδα της Σιγκαπούρης κατακτά χρυσό μετάλλιο στην «Ολυμπιάδα Μαγειρικής».

9. Η ιστορία της ανθρωπότητας από... σοκολάτα σε διαφημιστική κολόνα στην πόλη Graz.

10. Στιγμιότυπο από το εργαστήριο με τους μαθητές του και τις δημιουργίες τους.

11. Ο Gerhard Petzl είναι οπαδός της λεπτομέρειας σε κάθε δουλειά του.