

Gerhard Petzl

Meister im „Schokoladeschnitzen“ Master "Chocolate Carver"



So soll eine perfekt geschnitzte Schokoladenmaske aussehen. Nur wenige beherrschen diese Kunst des Schokoladeschnitzens. Gerhard Petzl ist ein solch begnadeter Künstler.

This is the way a perfectly carved chocolate mask ought to look like. Very few people are able to master this art of chocolate carving. Gerhard Petzl is one of those talented artists.

Gerhard Petzl, ein junger österreichischer Konditormeister ist es gewohnt, dass seine beeindruckenden Schokoladenschnitzarbeiten Aufmerksamkeit erregen – nicht nur seine Kunden, sondern auch seine Kollegen aus den verschiedenen Betrieben, in denen Herr Petzl bis jetzt gearbeitet hat, wissen seine Werke zu schätzen. Das Besondere an Gerhard Petzls Schauwerken ist, dass sie aus einem Block geschnitzt und nicht modelliert sind. Herr Petzl verrät sweet ART, >

Gerhard Petzl, a young Austrian master confectioner, is used to the attention his impressive chocolate carving work attracts – not only customers but also colleagues from various enterprises at which Mr Petzl has worked hold his work in high regard. The distinguishing characteristic of Gerhard Petzl's showpieces are that they are carved from one block of chocolate and not moulded. Mr Petzl revealed to sweet ART that there are two ways >

Gerhard Petzls bisherige Stationen

Berufserfahrung:

Raffles in Singapur
Palace Hotel in Gstaad, Schweiz
Patissier im „Grand Hotel“ Machinoc Island, Michigan
Patissier im Hotel Interconti Mexico City
Patissier in der Patisserie Schallert in Hoechst, Österreich
Patissier im Hotel „Burg“ in Oberlech/ Arlberg, Österreich
Patissier in der Patisserie „Amann“ in Vaduz, Lichtenstein
Produktionschef in der Hotel-Patisserie „Divan“ in Istanbul, Türkei
Konditorlehre in der Confiserie „Spruengli“ in Zürich, Schweiz.

Gerhard Petzl's stages to date

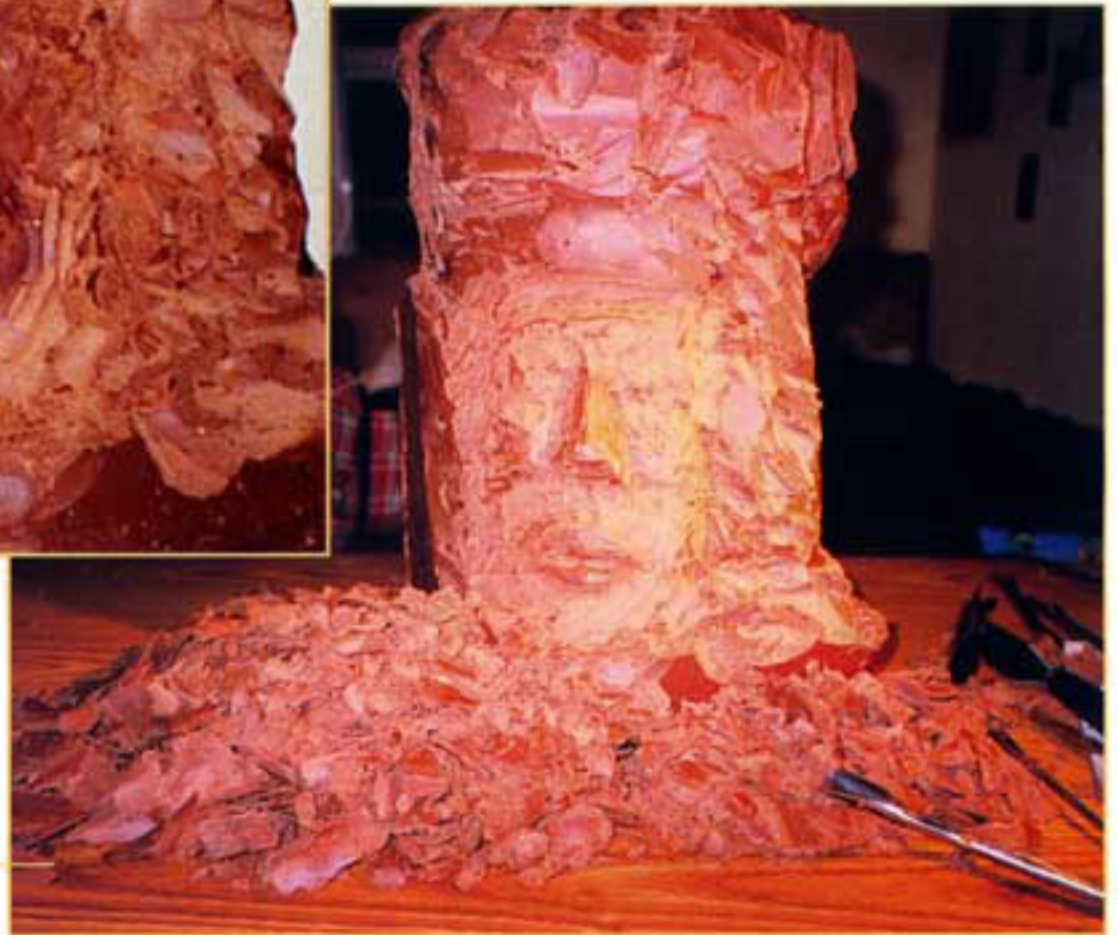
Professional experience:

Raffles in Singapore
Palace Hotel in Gstaad, Switzerland
Patissier at the "Grand Hotel" Machinoc Island, Michigan
Patissier at the Hotel Interconti Mexico City
Patissier at the Patisserie Schallert in Hoechst, Austria
Patissier at the Hotel "Burg" in Oberlech/ Arlberg, Austria
Patissier at the Patisserie "Amann" in Vaduz, Liechtenstein
Head of Production at the Hotel-Patisserie "Divan" in Istanbul, Turkey
Confectioner apprenticeship at the Confiserie "Spruengli" in Zurich, Switzerland.



Hier sehen Sie die ersten Schritte, wie diese Inkamaske aus Schokolade entstanden ist.

Here you can see the initial steps of how this chocolate mask of an Inka was created.



dass es zwei Möglichkeiten gibt, um die Blöcke zu bearbeiten: Entweder man klebt fertige Kuvertüreblöcke zusammen oder man gießt selbst einen großen Block; beim Selbstgießen besteht jedoch die Gefahr, dass die Schokolade grau wird, weil sie innen zu langsam abkühlt.

Gerhard Petzls persönliches Interesse gilt den indianischen Maya- und Aztekenkulturen, was sich in vielen seiner ungewöhnlichen Arbeiten widerspiegelt.

sweet ART-Leser werden in Zukunft bestimmt noch viel von diesem bemerkenswerten, jungen Österreicher hören. 🍫

of handling the blocks. Either you attach two couverture blocks or you cast a large block yourself. However, when casting the block yourself there is the risk that the chocolate will turn grey as it cools too slowly inside.

Gerhard Petzl is personally interested in the Maya and Aztec cultures, which is reflected in many of his unusual pieces.

sweet ART readers are sure to hear more of this extraordinary young Austrian in the future. 🍫