

[El encuentro del chef](#)

Axel Gockenbach

Alquimista de sabores

Texto: Luca Spinoza

Cuando empezamos a hablar de gastronomía con este chef de Frankfurt, vecindado en Bolivia desde el año 1999, sus grandes ojos azules comenzaron a despedir chispas de entusiasmo y percibimos de inmediato, que cada plato que elabora para su siempre renovado y creativo menú, es un reflejo de la pasión con que sigue el camino que escogió para su vida.

Aventurero de alma y gastrónomo de corazón, Axel Gockenbach ha recorrido el país con los sentidos muy abiertos, para conocer nuestra cultura, nuestra gente y los maravillosos insumos repartidos en nuestra exuberante y accidentada geografía. En el altiplano se maravilló con la inacabable variedad de papas que crecen en sus suelos agrestes, además de saborear el charqui de llama y apasionarse por las bondades de la quirquiña y la huacataya. En las selvas benianas y pandinas, se encantó con sus frutas tropicales y se enamoró del tucunaré de delicada carne e intenso sabor. En los valles tarijeños visitó sus viñas y bodegas, apreció sus frambuesas, sus espárragos, sus quesos de cabra y arrebató premios en el Festival de Jamones Caseros, con esa entrega, seriedad y concentración que le imprime a cada cosa que hace, sobre todo en el territorio aromático de su cocina. Como un guerrero feudal cuyas batallas son las del sabor, el aroma y la textura, Axel se arma de tenedores, cuchillos, cucharones y tacús, para pelar, picar, trozar, triturar, saltear, cocer, hervir, revolver, combinar, aderezar, decorar y servir, en estrategias diseñadas por el conocimiento, la técnica y la intuición, de quien ama el mundo de los alimentos y practica el arte de su preparación.

Recuerdos de infancia

La mañana estaba fresca y el cielo brindaba un celeste especial y transparente, pues la lluvia nocturna había purificado el espacio con su beso húmedo. Caminando por el Casco Viejo de Santa Cruz de la Sierra, disfruté el espectáculo de viejos caserones coloniales que se conservan orgullosos de sus glorias de antaño, imaginándome cómo serían por dentro y si mantendrían sus característicos patios internos. En esas felices épocas y dentro de sus amplios espacios interiores, existían bellos jardines y se erguían generosos árboles frutales: guapurúes, motojobobos, ocorós, mangas y tamarindos, que hacían la fiesta de niños y grandes, mientras abuelas de vestidos floreados preparaban deliciosos horneados cruceños.

Al llegar a la esquina de las calles Arenales y Murillo, contemplé la fachada amistosa del Restaurante **Bistró La Casona**, cuyo propietario Axel Gockenbach, la ha transformado en uno de los mayores referentes de la buena mesa en Santa Cruz y Bolivia. Viendo que la puerta estaba abierta, pues ya me aguardaban para la entrevista, me introduje dentro del restaurante y aguardé al reconocido cocinero que me hiciera ir hasta allí. Diversos olores revoloteaban inquietos en el aire y pude detectar aromas de pan, mantequilla, cebolla, ajo, pescado y vino, que procedían volátiles de la cocina próxima. Luego de algunos instantes apareció un hombre alto y fornido, que me saludó con cordialidad y me invitó a sentarnos, en torno de una de las mesas instaladas en el patio del local.

Convidándome un aromático café expreso, iniciamos nuestra conversación y él empezó a contarme interesantes episodios de su vida.

Desde su más remota infancia, Axel Gockenbach ha atesorado experiencias y recuerdos vinculados al universo culinario y uno de los más intensos que guarda en su memoria, es la poética imagen de la gran diversidad de tipos de manzana que existen en las fértiles campiñas alemanas. Variedades inexistentes aquí en Sudamérica, en la época de la cosecha, ellas inundan los mercados con

vistosos colores, intensas fragancias y deliciosos sabores.

Mientras Axel sonreía con los recuerdos de infancia que se agolpaban en su mente, me explicó que entre muchas otras aplicaciones dentro de la rica cocina alemana, con esas manzanas se prepara el famoso *Apfelwein*; una antigua bebida que acompaña algunos platos tradicionales de la región de Frankfurt am Main.

Entre trago y trago de café, fui enterándome de que el primer paso en el proceso de su elaboración, es lavar, moler y prensar las frutas, para obtener el famoso *Süsser* o jugo de manzanas. Luego de extraer el zumo, éste empieza a oxidarse naturalmente hasta adquirir un intenso color rojo. De esa etapa se pasa al *Rauscher*, que es el inicio de la fermentación del mosto de manzana, antes de pasar al vino propiamente tal. En esa fase el producto es turbio, posee un cierto grado de alcohol, tiene un gusto muy especial y es muy querido por la gente.

De las manzanas al océano

Luego de un necesario intervalo para supervisar su cocina, que le tomó algunos minutos, Axel retornó con otro café para mí y volvimos a transitar por el agitado sendero de sus recuerdos. Con un brillo melancólico en sus ojos de océano, se introdujo en los pasadizos de su memoria y me contó que a los once años de edad, trabajaba descargando manzanas de los camiones que las traían desde la cosecha, participando también de la molienda para la preparación del *Süsser*.

Ese primer contacto con el proceso utilizado para transformar un insumo en un producto acabado, fue un gran aprendizaje para él y lo archivó en la colección de sus mejores experiencias.

Pasaron algunos años y en 1985, estimulado por la necesidad personal de introducirse en el mundo de la culinaria, se integró al restaurante *Weinhaus Brückenkeller*, un prestigioso establecimiento que, además de ofrecerle la oportunidad de trabajar de forma práctica, le proporcionó facilidades para hacer cursos gastronómicos paralelos. De esta manera, estudiando con la dedicación que le caracteriza, se formó en 1987 como

Especialista en Atendimento de Restaurantes (Garzón). Sin duda, esa importante experiencia de su vida, aliada a su natural gentileza y cuidado con los detalles, es la que hace que su restaurante posea la esmerada atención que cautiva a cada cliente que lo visita.

Pero la inquietud de Axel por aprender no cesaba y en 1989 cosechó otro gran éxito, graduándose como cocinero en la misma *Weinhaus Brückenkeller*, luego de haber estudiado tres años bajo el estricto sistema educacional alemán, guiado y enseñado por el reconocido chef Hans Haas, quien atiende hoy en día el restaurante TANTRIS con 3 estrellas de Guide Michelin en Munich.

Realizado y satisfecho por sus continuos progresos dentro del mundo de la gastronomía, no demoró mucho y se enroló en el velero de lujo “Wind Spirit”, con el cargo de Chef de Partie; una experiencia que le hizo navegar durante un año, descubrir la inmensa riqueza de insumos del océano y ser seducido para siempre por la magia de viajar.

Aprendizaje profundo

Luego de dejar el vaivén de las olas para volver a tierra firme, Axel inició una intensa actividad profesional de casi una década, que le llevó a ser *Chef Entremetier*, *Demi Chef Saucier*, *Sous-Chef* e *Buffetier* en varios hoteles y restaurantes internacionales, en los que además de continuar con su aprendizaje, conoció a importantes figuras de la gastronomía mundial y añadió nuevas técnicas culinarias a sus conocimientos.

Entre medio de esta intensiva fase de trabajo en importantes establecimientos europeos, Axel continuó estudiando en la escuela *IHK Wiesbaden* y en 1995, obtuvo la Licenciatura Culinaria, conocida en alemán como *Ausbildereignungsprüfung*.

Sin embargo, nuestro Chef del Mes no se durmió en los laureles, pues en 1996 y en la misma institución, obtuvo la Maestría Culinaria: *Gepürfter Küchenmeister*. Entre los años de 1996 y 1998, fue también Profesor de Hotelería y Gastronomía, participando en la formación de nuevos profesionales en ambas especialidades. Fue entonces, que tuvo la sensación de que

necesitaba ampliar sus horizontes, conocer otras realidades y descubrir nuevos insumos para enriquecer sus creaciones culinarias.

Como el hechizo de los viajes ya se había instalado en su sangre, se prometió a sí mismo que visitaría algún sitio nuevo del planeta, donde empaparse de nuevas vivencias y otras maneras de ver la vida.

Cocina casera moderna

Como América del Sur era uno de los lugares que más le seducían en el globo terráqueo, después de consultar algunos mapas e investigar un poco, al año siguiente se mudó para Bolivia y luego de viajar durante algunos meses, fascinado por cada nuevo insumo y técnica gastronómica que iba descubriendo, resolvió que se quedaría en el país.

De esa manera y para suerte de todos los bolivianos amantes de la buena mesa: Axel Gockenbach decide instalarse en Santa Cruz de la Sierra.

Después de establecerse en esta tierra de cálidas llanuras y maravillosas frutas silvestres, que nuestro personaje amó desde el primer día en que tuvo la oportunidad de saborearlas, en 1999 se inaugura el

Restaurante Bistro La Casona.

A partir de ese momento, Axel inició una nueva e intensa etapa de su vida profesional, tornándose en uno de los más talentosos y reconocidos representantes de la alta cocina dentro de las fronteras nacionales.

Además de todo el prestigio y reconocimiento alcanzado en Santa Cruz, la tierra que lo sedujo y donde decidió establecerse, a lo largo de una década de intensa actividad profesional en Bolivia, ha sido premiado tres veces en el Festival Nacional de Jamones Caseros de la ciudad de Tarija. La primera oportunidad fue en el año 2001, cuando ganó el Primer Premio en la categoría principal: Jamón de Cerdo. La segunda y la tercera fueron en el año 2004 y 2006, con el Primer Premio en la categoría especial: Jamón de Cordero.

Ese mismo año y en la misma ciudad, participó del Concurso de Maridaje organizado por la bodega Campos de Solana y obtuvo una Medalla de Oro al obtener el primer lugar.

Pero Axel no se ha conformado sólo con las fronteras de Bistro La Casona, pues de forma paralela a las actividades de su concurrido restaurante, ha participado en varios programas televisivos gastronómicos y de variedades, siendo un rostro muy conocido por los televidentes cruceños y nacionales.

Cuando finalizó la entrevista y le pregunté a este expresivo y bien humorado chef, amante del sabor y la versatilidad del tucunaré, de la carne de llama y de las frutas del oriente boliviano, de qué forma definiría su estilo culinario, esbozó una sonrisa y reveló que las palabras que mejor sintetizan su trabajo son: Cocina Casera Moderna.

Al observar alrededor de mí y apreciar el hogareño y acogedor ambiente de Bistro La Casona, que de alguna manera nos hace recordar nuestras propias casas, comprendí que no podría haber escogido mejor definición. Es que la cocina de Axel Gockenbach, además de ser sencilla pero vigorosa; intuitiva pero técnica, serena pero creativa; tiene al mismo tiempo toques universales y criollos, desbordantes de personalidad y sazón.