

Die Schäffer-Dynastie: Kulinarisches Erbe und familiärer Kampfgeist!

Entdecken Sie die Erfolgsstory der Schäffer-Dynastie in Bruck-Mürzzuschlag: Tradition, Kulinarik und Familienzusammenhalt prägen ihre Reise.



Bruck-Mürzzuschlag, Österreich - Die Familie Schäffer aus Bruck an der Mur ist ein wahres Paradebeispiel für die Leidenschaft zur Kochkunst. Die Dynastie besteht aus drei talentierten Köchen: Sepp, Thomas und Markus. Sepp, der über 46 Jahre lang als Koch tätig war, hat fast drei Jahrzehnte im Feiel in Bruck gearbeitet und gilt als Vorbild für seine beiden Söhne. Trotz seines Ruhestands hilft er jetzt seinem Sohn Thomas im Gasthaus Schäffer in Neuberg und entdeckte eine neue Leidenschaft für das Sammeln von Lebensmitteln im Wald. Das Kochen hat immer einen hohen Stellenwert in der Familie, auch wenn es oft hektisch zugeht.

Thomas, der 2015 die Selbstständigkeit wählte, hatte sich

bereits mit nur 14 Jahren entschieden, den Kochberuf zu ergreifen. Er absolvierte seine Lehre im Gasthof Hubinger und hat sich schnell einen Namen gemacht. Er nahm an verschiedenen Kochwettbewerben teil und erzielte dabei beachtliche Erfolge. Im Gegensatz zu Thomas begann Markus erst mit dem Kochen, nachdem er seine Interessen hinter sich gelassen hatte. Er arbeitet seit Juli 2024 im Restaurant „wie sa wie“ in Turnau und hat zuvor Praxiserfahrungen im Lokal seines Bruders gesammelt.

Herausforderungen im Kochen

Koch zu sein ist jedoch weit mehr als nur Rezepte nachzukochen. Die Herausforderungen sind vielfältig und reichen von der Planung und Kalkulation von Speiseangeboten über den Einkauf und die Lagerung von Lebensmitteln bis hin zur Zubereitung und dem Anrichten von Gerichten. Zudem müssen Köche in der Lage sein, Arbeitsabläufe zu organisieren und Gäste kompetent zu beraten. Dies macht den Beruf sowohl spannend als auch anspruchsvoll. In Österreich ist die Ausbildung zum Koch in der Regel auf drei Jahre angelegt und beinhaltet Praxis sowie Theorie in Berufsschulen. Weitere Weiterbildungsmöglichkeiten stehen nach der Ausbildung offen, etwa als Küchenmeister oder in spezialisierten Bereichen der Gastronomie. Erfahrungen im Ausland sind ebenfalls von großem Wert in diesem Berufsfeld.

Ein besonderes Ereignis in der Welt der Gastronomie sind die Deutschen Jugendmeisterschaften der gastgewerblichen Ausbildungsberufe, die jedes Jahr stattfinden. Diese Meisterschaften sind geprägt von Wettbewerb und Teamarbeit, und die besten Talente aus Deutschland zeigen ihr Können. Die nächste Auflage findet vom 18. bis 20. Oktober 2025 im Steigenberger Icon Grandhotel & Spa Petersberg in Königswinter statt, wo die Teilnehmer nicht nur Medaillen und Urkunden erhalten, sondern auch die Chance auf Sachpreise und wertvolle Weiterbildungen haben, wie dehoga-bundesverband.de informiert.

Für die Familie Schäffer bedeutet Kochen aber auch Zeit miteinander verbringen. Bei Familienfeiern wird oft Fondue oder Grillen gemacht, und auch wenn die drei nicht oft zusammen kochen, ist es immer eine fröhliche Angelegenheit, wenn sie es tun. „Gemeinsam essen“ bleibt eine Priorität, auch wenn es oft nur für 20 Minuten ist. Das zeigt, dass bei aller Leidenschaft zur Gastronomie der familiäre Zusammenhalt und der Spaß am Kochen an erster Stelle stehen.

Details	
Ort	Bruck-Mürzzuschlag, Österreich
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.meinbezirk.at• www.dehoga-bundesverband.de• www.bibb.de

Besuchen Sie uns auf: aktuelle-nachrichten.at