

Marie Carolin: Die junge Gourmet-Hoffnung von Riegersburg!

Marie Carolin, 15, aus Riegersburg, strebt eine Karriere in Gastronomie und Tourismus an, um den Familienbetrieb zu übernehmen.



Riegersburg, Österreich - Was geht in Riegersburg? In der Marktgemeinde ist etwas ganz Besonderes am Entstehen. Die 15-jährige Marie Carolin, die in einer Familie mit tiefen Wurzeln im Tourismus und der Gastronomie aufgewachsen ist, zeigt bereits jetzt großes Engagement für die Gastronomiebranche. Ihr Elternhaus, ein traditionelles Weingut und Buschenschank, besteht seit 17 Generationen, und Marie Carolin ist fest entschlossen, eines Tages die Geschicke des Familienbetriebs zu leiten. Ihre Mutter sieht sich bereits als „Platzhalterin“ für ihre Kinder und gibt damit den Kurs für die Zukunft vor.

Marie's Leidenschaft für das Gastgewerbe wird unterstrichen durch ihre beeindruckenden Schulnoten an einer fünfjährigen

Tourismusschule in Bad Gleichenberg, wo sie im letzten Zeugnis ausschließlich Einser erzielt hat. Diese Leistungen unterstreichen nicht nur ihr Talent, sondern auch den Ernst, mit dem sie ihre Zukunft plant. Aktuell bereitet sie sich auf ein Praktikum am Feuerberg vor und interessiert sich besonders für internationale Küche und kreative Gastronomiekonzepte.

Eine neue Generation im Gastgewerbe

Marie Carolin verkörpert die Hoffnung für die Zukunft der Gastronomie, die mit Herausforderungen konfrontiert ist, einschließlich eines Mangel an Nachwuchs und unattraktiven Arbeitszeiten. Hier setzt sie an. Schon als Kind hat sie ihre Experimentierfreude in der Küche entdeckt, indem sie Kuchen backte und sich an ungewöhnlichen Kombinationen versuchte. Diese Neugierde könnte das Geheimrezept sein, welches die Gastronomie nicht nur am Leben hält, sondern sie auch bereichert.

Österreich ist bekannt für seine vielfältige Küche, die in der Familie von Marie Carolin tief verwurzelt ist. Von klassischen Gerichten wie Wiener Schnitzel und Marillenknödel bis hin zu modernen kulinarischen Innovationen – die kulinarischen Originale des Landes sind zahlreich. Ganze Generationen arbeiten daran, regionale Produkte wie Pannonischen Safran oder Wasabi zu veredeln, was dem Land eine einzigartige Tischkultur verleiht, die sich in Wirtshäusern, Heurigen und feinen Restaurants widerspiegelt, wie [austria.info](#) berichtet.

In Österreichs Küchen findet ein spannender Dialog zwischen Tradition und Innovation statt. Es wird immer mehr Wert auf Weltoffenheit gelegt, wodurch eine neue Kulinarik entsteht, die die Vielfalt der Landschaften in sich trägt und geschmackvolle Erlebnisse schafft (siehe [kulinariker.de](#)). Marie Carolin könnte eine treibende Kraft in dieser Entwicklung sein, die alte Werte mit frischen Ideen vereint.

Es bleibt spannend zu beobachten, wie sich die junge

Riegersburgerin in der Gastronomie weiterentwickeln wird. Mit ihrer Leidenschaft und dem Rückhalt ihrer Familie ist sie auf einem vielversprechenden Weg, um die Herausforderungen der Branche zu meistern und ihren Platz in der gastronomischen Landschaft Österreichs zu finden.

Details	
Ort	Riegersburg, Österreich
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.meinbezirk.at• www.austria.info• kulinariker.de

Besuchen Sie uns auf: aktuelle-nachrichten.at