



## Auch der "Koch der Köche" hat Sorgen

Der Obersteirer Thomas Schäffer wurde gerade zum „Koch der Köche“ gewählt – die Zukunft sieht er nicht nur rosig.

25.08.2022, 10:12



© FOTO OCZLON

Thomas Schäffer, Koch der Köche

Seit 1993 wird der Titel „Koch der Köche“, die höchste Auszeichnung des Verbands der Köche in Österreich, vergeben. Blickt man auf die Ruhmestafel, so findet man dort doch eher reifere Gesichter vor. „Das stimmt“, nickt der 32-jährige Sieger Thomas Schäffer, dem die „Steirische Wirtschaft“ beim Brombeerpflücken für den Betrieb gratulierte, „es sind doch normalerweise eher ältere Semester, die den Titel bekommen. Deshalb freut es mich umso mehr, dass ich den Sieg geholt habe.“ Die Schar der Gratulanten war bei der Feier in Salzburg groß, „schon kurz nach der Ehrung haben mir die anderen Köche gesagt, dass ich es verdient hätte. Und auch bei mir im Gasthaus hat es viele Glückwünsche gegeben“, sagt der Steirer, dessen Gasthaus Schäffer in Neuberg an der Mürz ein Treffpunkt Einheimischer, Wanderer und auch Biker ist. Blickt man auf die Vita des obersteirischen „Superkochs“, so kommt der Erfolg natürlich nicht von ungefähr.

## Zahlreiche Erfolge pflastern seinen Weg

Schäffer, gebürtig aus Bruck an der Mur, lernte beim Hubinger in Etmühl sein Handwerk, war selbst Mitglied des österreichischen Jugendnationalteams des Verbands der Köche Österreichs. 2009 wurde er als bester Kochlehrling Österreichs ausgezeichnet, 2011 und 2012 holte er sich bei den WorldSkills und EuroSkills Gold, Silber und Bronze. Mit 21 Jahren war er zudem der jüngste internationale Küchenmeister. Im Jahr 2016 hat Thomas Schäffer gemeinsam mit seiner Frau Karolin den Traditionsgasthof „Holzer“ in Neuberg an der Mürz von Siegrun und Hubert Holzer übernommen. Die beiden haben 13 Mitarbeiter, darunter vier Lehrlinge.



© SEISER\_KARNER

Auch Ehefrau Karolin packt im Betrieb mit an.

„Ohne die Familienmitglieder, davon haben wir fünf an der Zahl, wäre es derzeit dennoch nicht möglich, den Betrieb in Zeiten des Fachkräftemangels aufrechtzuerhalten. Es ist zwar immer schon ein Bergauf und Bergab in unserem Geschäft gewesen. Aber man merkt schon, dass es für alle schwerer wird. In unserem Bezirk haben vielleicht noch fünf Gasthäuser am Sonntag offen. Das ist eine bedenkliche Entwicklung“, betont Schäffer.



© SEISER\_KARNER

Thomas Schäffer macht auch als Jongleur beste Figur.

Auch Schäffer und sein familiäres Team haben sich an die neuen Gegebenheiten angepasst, Montag am (späten) Abend wird das Wochenende (Dienstag und Mittwoch) ausgerufen. Sorgen bereiten aber auch ihm die horrenden Energie- und Lebensmittelkosten. „Ich denke, dass wir in der Gastronomie das erst nächstes Jahr richtig spüren und dann die Gäste weniger werden.“

## Das könnte Sie auch interessieren



### Wenn steirische Backendl auf Blockchain-Investition treffen

20 Millionen Euro will „Zoißl’s“-Wirt Siegfried Dobersek „tokenisiert“ rund um seinen Seiersberger Stammsitz investieren. [➤ mehr](#)



### Wenn der Ski zur exklusiven Handwerkskunst wird

Die Ski-WM biegt in den Zielschuss, die Semesterferien stehen im Starthaus: Immer mehr Skifahrer sind mit exklusiven Einzelanfertigungen im Schnee unterwegs. [➤ mehr](#)



### Was Unternehmerinnen für weiteres Wachstum einfordern

Am 8. März ist Weltfrauentag – welch enormen Stellenwert die Unternehmerinnen in der Region haben, zeigt die Statistik. [➤ mehr](#)