

M Ö R W A L D

TONI MÖRWALD

KURZ-CV

Toni Mörwald wurde 1967 als Sohn eines Wirts aus Feuersbrunn geboren und entschied sich früh für den Einstieg in die Kochwelt. Durch diese wirbelt er seither mit einer Dynamik wie kein anderer:

Die Liste seiner beruflichen Stationen ist lang – Toni Mörwald kochte unter anderem in den Imperial Hotels Austria, im Wiener Hotel Bristol, bei Reinhard Gerer im Korso, im Palais Ferstel und in der Kurkonditorei Oberlaa in Wien. Mit 22 Jahren wurde er bereits mit der ersten Haube ausgezeichnet. Internationale Kochwettbewerbe sowie Auslandsaufenthalte in aller Welt, zahlreiche Kochbücher und Auftritte als TV-Koch säumten seinen Weg. In Folge übernahm er 1989 den elterlichen Betrieb in Feuersbrunn und expandierte mit mehreren Dependancen. Innovative Ideen, hervorragendes Handwerk und auch die Deklaration zur Verwendung hochwertiger regionaltypischer Produkte haben Toni Mörwald zu einem der erfolgreichsten Köche in Österreich gemacht.

Toni Mörwald steht nicht nur für beste österreichische Gastlichkeit in Restaurants, Bistros oder Hotels. Er steht für die umfassende Behandlung des weiten Themas der Genussskultur. Dazu zählen auch Produkte und Ideen, die das geschmackvolle Leben wesentlich bereichern können.

TONI MÖRWALD
GRAND CHEF

