

M Ö R W A L D

## Toni Mörwald

geboren am 13.3.1967 . verheiratet mit Eva Mörwald  
drei Töchter: Antonia geboren 1.8.1999 & Johanna geboren 26.1.2001 & Theresia geboren 9.9.2002  
A-3483 Feuersbrunn, Kleine Zeile 13 - 17  
Telefon 02738.2298.0 . Telefax 60 e-mail . toni@moerwald.at . www.moerwald.at

---

Koch & Unternehmer

---

### B E R U F S E R F A H R U N G

Imperial Hotels Austria  
Hotel Bristol Wien Küche  
Restaurant Korso Wien bei Vierhaubenkoch Reinhard Gerer  
Palais Ferstel Wien Veranstaltungszentrum  
Kurkonditorei Oberlaa Wien  
Internationale Kochwettbewerbe in Frankreich bei Bocuse d'Or Lyon, Budapest, Lausanne  
Restaurant Kurhausstüberl, Waging am See (D)  
Auslandsaufenthalte in Frankreich, Monaco, England, Italien, Spanien, USA, China  
Mörwald's Wirtshaus der Eltern übernommen im Jahr 1989

---

### A U S B I L D U N G

VS – FEUERSBRUNN AM WAGRAM & HS – FEUERSBRUNN & FELS AM WAGRAM  
WIFI – FFF- ST. PÖLTEN & HLF – KREMS . HOTELFACHMANN & INDUSTRIEKAUFMANN  
LEHRGANG FÜR MARKETING & VERKAUF SOWIE MARKENTECHNIK IN GENÈVE  
DALE CARNEGIE TRAININGS

---

### O R G A N I S A T I O N E N

#### Die heutige Unternehmensorganisation:

1989 Übernahme des elterlichen Wirtshaus . Eröffnung Wirtshaus & Restaurant "Zur Traube"  
1990 Gourmet Stüberl "Toni M." erste Haube im Gault Millau, Jüngster Haubenkoch Österreichs  
1991 Gourmet Service Catering . Das erste Catering für 500 Gäste  
1992 Bankettbereich - Weinkolleg Kloster Und Krems & Stein  
1993 Kochseminare „Toni M.“ werden zum Stammgäste.High.Light, Kochklub, Gourmet Markt  
1994 Restaurant „Schloß Grafenegg“ & Schloss.Stube mit Bar und der Schlossterrasse  
1995 Hotel Schloß Grafenegg „Das Genuss.Hotel“  
1996 Weinbar & Vinothek in der Traube wird eröffnet, 1. GM Haube für Schloss Grafenegg  
1997 Mörwald A la Carte - Zeitung für Geniesser . Wahl zum Bög.Präsidenten  
1998 Kurkonditorei Oberlaa Wien - Generalsanierung des gesamten Unternehmens  
1999 Hotel „Villa Katharina“ wird vis a vis der Traube eröffnet „Leben in der Reben“  
2000 m.kunst.genuss in der Kunstmeile Krems geht on.line + Minoritenkirche Stein  
2000 Mörwald im Ambassador Wien geht in Betrieb 2 Hauben in Gault Millau + 1 Michelin Stern  
2001 m.mensa.genuss in der Donau.Uni Krems geht in eine neu Welt der Gastronomie  
2001 m.wirts.haus in Feuersbrunn + m.schloss.stube in Grafenegg  
2002 Mörwald Fontana & m.golf.genuss im Magna Konzern von Frank Stronach  
2002 m.office.genuss im Head Office von PriceWaterhouseCoopers in Wien

T O N I M Ö R W A L D

GRANDE CHEF



- 2003 Palazzo Wien eröffnet am 13.2. und feiert Premiere in Österreich mit Reinhard Gerer
- 2003 Mörwald Kloster Und in der Kunstmeile eröffnet am 24.6. neues Genuss & Luxus Konzept
  - 2003 Mörwald Kloster UND erhält den I. Michelin Stern
- 2003 Toni Mörwald sein I. Kochbuch „Süße Küche“ erscheint am 15.9. mit Christoph Wagner
  - 2003 m.hitradio.genuss im ö3 Gebäude eröffnet ab 18.8.
  - 2004 m.finanz.genuss im Finanzministerium eröffnet am 1. April 2004
- 2004 Toni MÖRWALD . Mein Kochbuch – Genussbiographie mit Rezepten, Tipps & Tricks, ...
  - 2004 Das Besser Kochen Kochbuch . Toni MÖRWALD & Christian Domschitz
  - 2004 Gastronom des Jahres
  - 2004 Wirt des Jahres
  - 2005 Kochstudio Toni Mörwald, Eröffnung April 2005
  - 2005 Verleihung der Trophée Gourmet von A la Carte für Gastronomie Concepte
  - 2005 Eröffnung des kleinen Gourmet Restaurant Toni Mörwald dafür gibt I Michelin Stern
  - 2006 Internationale Auszeichnung der Liste der Grands Chef de Cuisine Europe in Frankfurt
  - 2006 Die Schnelle Küche . 500 Rezepte . 15 Minuten mit Donauland ab 15.3.2006
  - 2006 Relais & Chateaux Mörwald Kloster UND bekommt Titel Koch des Jahres verliehen
  - 2006 Die neue Kochsendung auf TWI . So schmeckt Österreich . 72 Kochsendungen im ORF
  - 2007 Schweinsbratenkochbuch mit dem Gesundheitsministerium
- 2007 Toni Mörwald ist Gastkoch in New York & Mougins in Südfrankreich von Relais & Chateaux
  - 2007 Euro.Toques Chef Ernennung
  - 2008 Mörwald Schloss Grafenegg eröffnet neu mit Wolkenturm & Auditorium
  - 2008 Bocuse d’Or Präsident d’ Autriche
- 2008 Wiederwahl zum Präsident der Besten Österreichischen Gastlichkeit mit über 350 Betrieben
  - 2008 Toni Mörwald „Die Wildküche“ . 8. Kochbuch
  - 2009 Kochbuch „Kochlust“ . Toni Mörwald – Herbert Hacker – David Rühm
  - 2009 Kochbuch „Austro.Tapas“ in Kooperation mit Jörg Wörther & Christoph Wagner
  - 2009 Toni Mörwald „Sterne.Küche – Haute Cuisine – Star Awarded Kitchen“ II. Kochbuch
  - 2009 Kochbuch „Erfolgsrezepte“ mit int. Managern Creation „Manager on Topf“
  - 2009 mehr als 75.000 Ausgaben der „Süße Küche“, dafür gibt’s das Platin Buch
  - 2010 Übernahme der Präsidentschaft von Bocuse d’Or Autriche
  - 2010 Kochbuch „Süße Fische“ . Toni Mörwald – Herbert Hacker – David Rühm
  - 2010 Österreich Kochbuch 6 neue Bücher in einer Serie
  - 2010 Qualitäts- & Beziehungsmanagement für int. Unternehmen  
(JJW.Hotels, Nordsee, Mc Donalds, Weber, All.Clad, Miele, Kenwood, ...)
  - 2010 „Austro.Pasta“ das neue Kochbuch mit Prof. Christoph Wagner & Jörg Wörther
- 2011 Grand Chef Toni Mörwald kocht beim Relais & Châteaux Galadinner auf Schloss Versailles
- 2011 Kochbuch „Süße Fische“ erhielt die Silbermedaille im Rahmen des Literaturpreises HGH Schweiz
  - 2011 Kochbuch „Austro.Grill“ im Loewenzahnverlag . Innsbruck
  - 2011 Kochbuch „Die Welt von Mörwald“ Titel Gemüse
- 2012 Auszeichnung mit 7 Gault Millau Hauben für die Restaurants der Mörwald Gruppe
  - 2012 Eröffnung Kochamt Wien . Dezember
  - 2013 Gastronomisches Gesamtkonzept . Das Anton . Musiktheater Linz . Februar
  - 2013 Übernahme des Gourmet-Theaters „Palazzo“ im Spiegelpalast Wien . März
  - 2013 Übernahme der Cateringleistung für den Majestic Emperor Train de Luxe . April
  - 2014 Kooperationen mit Anker, Stephan Weber, Kenwood, Vorwerk, Gaggenau
  - 2014 Gastronomisches Gesamtkonzept der ÖBB Mitarbeiterverpflegung Konzernzentrale
  - 2014 Planungsbeginn des Neu- und Zubaus Hotel zur Traube in Feuersbrunn

T O N I M Ö R W A L D

G R A N D E C H E F

