

# DIE WEICHEN AUF ERFOLG GESTELLT

MÖRWALD gehört zu den gefragtesten  
Gastro-Kaderschmieden des Landes.  
Worauf Toni Mörwald bei der Ausbildung  
Wert legt und was Lehrlinge über ihre Zeit  
an der Seite des Grand Chefs sagen.

---

Text  
SONJA PLANETA





„Motivation ist überhaupt das Wichtigste in der Ausbildung und gelingt nur, wenn der Ausbilder selber motiviert und mit Freude bei der Arbeit ist.“

li: Ausbilder Daniel Rakic, Chef de Service  
re: Restaurantfachmann-Lehrling Felix Rieger

Spitzengastronomie ist wie Hochleistungssport. So beschreiben es zahlreiche Top-Gastronomen, so steht es aber auch in den MÖRWALD Unternehmensgrundsätzen. Um erfolgreich zu sein, muss man sich den hohen Anforderungen der Gäste ohne Einschränkungen stellen und sein Bestes geben. Wer dazu bereit ist, ist bei Eva und Toni Mörwald gut aufgehoben. Seit über 30 Jahren bildet das Unternehmerehepaar in ihrem Stammhaus in Feuersbrunn Lehrlinge aus. Die Liste all jener, die sich in der Hotellerie und Gastronomie anschließend selbst einen Namen gemacht haben, ist lang. Einer von ihnen ist Leonard Cernko. Von 1995 bis 1999 ging er bei Toni Mörwald in die Lehre und blieb für weitere zwei Jahre. 2004 kehrte er als Küchenchef im damaligen Relais & Châteaux Restaurant MÖRWALD im Kloster UND in Krems zurück, 2005 wurde er von Gault & Millau Österreich mit drei Hauben dekoriert und zum „Koch des Jahres 2006“ gewählt. Heute ist Cernko Hotel Manager im Luxushotel The Ritz-Carlton in Moskau. Es ist eine von vielen Erfolgsgeschichten, die Toni Mörwald Stolz macht: „Wenn du ein Schiff bauen willst, so trommle nicht Menschen zusammen, um Holz zu beschaffen, Werkzeuge vorzubereiten, Aufgaben zu vergeben und die Arbeit einzuteilen, sondern lehre die Menschen die Sehnsucht nach dem weiten endlosen Meer. Gut, der Sager stammt nicht von mir, sondern von einem anderen Toni, nämlich von Antoine de Saint-Exupéry. Aber ich bringe mir dieses Zitat oft ins Bewusstsein, in der Hoffnung, dass ich es schaffe, den uns anvertrauten Lehrlingen meine Leidenschaft zum Gastgeben und meine Liebe zum Genuss zu vermitteln. Die Arbeit mit jungen Menschen zählt zu den schönsten Facetten meines Jobs, sie zu fordern, zu fördern und dann zu sehen, wie sie sich entwickeln, bereitet mir große Freude.“

## GRUNDSTEIN FÜR DIE KARRIERE

Grundsätzlich werden bei MÖRWALD vier Lehrberufe ausgebildet: Restaurantfachmann/-frau, Gastronomiefachmann/-frau, Hotel- und Gastgewerbeassistent\*in und Konditor\*in. Bei der Ausbildung, aber auch im generellen Miteinander legt Toni Mörwald Wert auf einen großen Entscheidungsspielraum – das fördere die Kreativität und schöpferische Kraft, so der Multi-Gastronom. „Wir arbeiten alle für dasselbe Ziel: Unsere Gäste durch ein kulinarisches Genuss-Erlebnis zu begeistern. Unsere Mitarbeiter\*innen sind deshalb auch unsere Mitunternehmer\*innen. Unternehmensziele werden gemeinsam erarbeitet, besprochen und verfolgt. Jede und jeder darf bedingt Fehler machen, wenn daraus Lehren gezogen werden. Vertrauen, Freundschaft und gegenseitiges Verständnis, kurz „High Trust“: das ist es, was die Arbeit bei uns im Team auszeichnet.“ Das kommt bei den Mitarbeiter\*innen gut an. Und führt dazu, dass viele von ihnen entweder über Jahre bleiben oder nach zwischenzeitlichen Anstellungen in anderen Betrieben wieder in die Welt von MÖRWALD zurückkehren. Daniel Ebner, Head of F&B, ist seit mittlerweile 21 Jahren im Unternehmen. Begonnen hat auch er mit einer Lehre – für ihn war sie bis heute die richtige Wahl: „Durch die Vielfältigkeit und die verschiedensten Tätigkeiten in den diversen MÖRWALD Outlets sieht und lernt man sehr viel. Und: MÖRWALD ist ein Familienbetrieb. Wer zu uns kommt, wird wie in einer großen Familie aufgenommen, das schätze ich sehr.“ Zukünftigen Lehrlingen rät er zu Engagement und Durchhaltevermögen: „Wichtig ist es, Interesse am Beruf zu zeigen, Spaß bei der Arbeit zu haben und neue Herausforderungen anzunehmen, auch wenn es nicht immer leichtfallen sollte.“



©Robert Herbst

## SICHERE ZUKUNFT

Zu den Herausforderungen der letzten Zeit gehört mit Sicherheit auch die Corona-Krise. Viele Gastronomiemitarbeiter\*innen haben sich angesichts der unsicheren Lage beruflich umorientiert, zahlreiche Betriebe suchen neues Personal. Bei MÖRWALD hat man die Zeit der Lockdowns genutzt, um das bestehende Angebot weiter zu optimieren und an neuen Konzepten zu arbeiten. Entstanden sind dadurch beispielsweise die „Speisen im Glas“, Menü-Boxen für Zuhause und die „MÖRWALD Markthalle“. Die Mitarbeiter\*innen konnten dadurch weiter beschäftigt werden. „Die Gastronomie zählt zu den am stärksten von den Effekten der Corona-Pandemie betroffenen Wirtschaftszweigen. Trotz großer Herausforderungen während der letzten anderthalb Jahre wird sie aber auch in Zukunft eine wichtige Säule der österreichischen Wirtschaft bleiben. Dafür braucht es weiterhin kulinarische Kreativität, Fleiß und unternehmerisches Können – und aktuell besonders viele Ideen, um für Arbeitnehmer\*innen die gastronomischen Berufe noch attraktiver zu machen“, erklärt Johannes Kopf, Vorstandsmitglied des AMS Österreich. Speziell für Lehrlinge braucht es zudem ein gutes Einfühlungsvermögen, wie Daniel Rakic, Chef de Service im MÖRWALD Relais & Châteaux Hotel am Wagram, aus Erfahrung weiß. Er ist einer der Ausbilder\*innen im Bereich Service. „Ein Ausbilder sollte den Auszubildenden auf jeden Fall verstehen. Er sollte sich den jugendlichen Übermut vor Augen führen und nachdenken, wie er selbst in diesem Alter agiert und reagiert hat. Wichtig ist es, den Auszubildenden zum selbstständigen und verantwortungsbewussten Arbeiten zu motivieren. Motivation ist überhaupt das Wichtigste in der Ausbildung und gelingt nur, wenn der Ausbilder selber motiviert und mit Freude bei der Arbeit ist. Nur dann

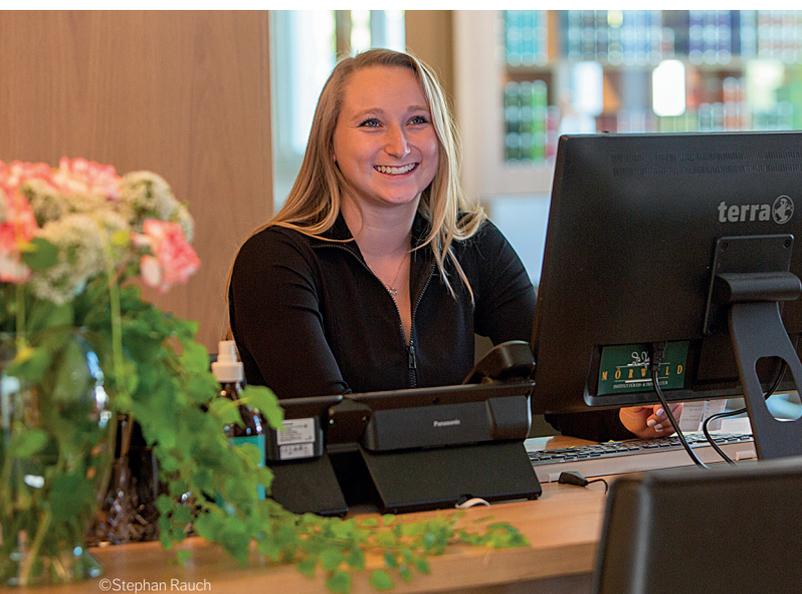


„Wer zu uns kommt, wird wie in einer großen Familie aufgenommen, das schätze ich sehr.“ Daniel Ebner, Head of F&B

kann er den Jugendlichen diese Begeisterung in der Ausbildung auch mitgeben.“ Auf die Frage, womit ihm seine Lehrlinge im täglichen miteinander eine Freude machen können, muss Rakic lachen: „Indem sie mich auf meine eigenen Fehler hinweisen.“

## DIE BESTEN IHRES FACHS

Einer dieser Lehrlinge ist Felix Rieger, Restaurantfachmann im zweiten Lehrjahr. Sein bester Freund, der schon bei MÖRWALD gelernt hat, bevor Rieger selbst im Betrieb anfang, hat ihm die Entscheidung für einen Karrierestart an der Seite von Toni Mörwald leicht gemacht. „Das war sicher ein Plus-Punkt. Der Hauptgrund war jedoch mein Wunsch in einem Betrieb zu arbeiten, in dem ich so gut wie alles in der Gastronomie lernen kann. Somit muss ich mir über die Zukunft meiner Karriere keine Sorgen mehr machen.“ Am meisten schätzt auch er die Abwechslung. „Große Veranstaltungen und Caterings sind eine willkommene Alternative zum normalen Restaurantalltag. Am meisten Spaß macht mir aber das Arbeiten im Gourmetrestaurant, weil ich hier Einblicke in die österreichische Spitzengastronomie bekomme.“ Und die könnten kaum spannender und lehrreicher sein als an einem Ort wie MÖRWALD, der für Essen, Trinken, Wohnen und Tagen in höchster Qualität steht.



©Stephan Rauch