

Die Welt von Mörwald

Haubenchef und „Unternehmertalent“ Toni Mörwald über Wurzelstränge, 500 harte Tage, den Prozess des Loslassens und die Kunst, in der Steilwand Unternehmertum nicht abzustürzen.

26.08.2021, 8:11



© MICHAEL REIDINGER

1971 in einem Wirtshaus in Feuersbrunn am Wagram. Der kleine Toni Mörwald schält in der Küche Erdäpfel, die er am Morgen selbst aus der Erde geholt hat, und drückt sie durch die Küchenmaschine. „Selbstgemachte Pommes für den Grilltag im Wirtshaus“, erinnert sich Mörwald 50 Jahre später, „als wäre es gestern gewesen.“ Doch das Wirtshaus von damals gibt es nur mehr in Ansätzen. Denn aus einer „einzigen Idee, nämlich dem Wunsch, am Land erstklassig zu kochen“, hat sich ein Unternehmen mit verschiedenen Geschäftsfeldern und mehr als 200 Mitarbeitern entwickelt: Die Welt von Mörwald.

Koch, Hotelier, Ausbilder, Händler, Verleger. Sie tanzen auf vielen Bühnen. Wie kam es dazu?

Mörwald: Ich wollte immer Landwirt und Weinbauer werden. Doch als meine Tante Rikki einen Waldviertler Mährescherfahrer heiratete, vermachte sie meinem Vater 1971 kurzerhand das Dorfwirtshaus in Feuersbrunn. Somit hatten meine Eltern ein Wirtshaus, obwohl sie keines wollten. Und so bin ich in die Gastronomie hineingewachsen. Nach meiner Ausbildung und meinen Wanderjahren kam ich zurück und wollte das, was ich erstklassig kann, nämlich kochen, am Land umsetzen. Damals hat es diese Form der Gastronomie bei uns im ländlichen Raum nicht gegeben. Doch das Konzept ist aufgegangen. Ich habe gekocht und die Leute sind gekommen. Dann haben wir angefangen, zu erweitern. Heute arbeiten allein hier in Feuersbrunn auf 6.000 Quadratmetern Betriebsfläche 60 Mitarbeiter, die dafür sorgen, dass die Marke Mörwald weiterentwickelt wird. Um Kunden zu gewinnen, braucht es Ideen, Innovationen, Highlights, Spektakuläres sowie unternehmens-, sozial- und gesellschaftsverträgliche Konzepte, welche die Menschen mittragen wollen. Und so ist eines zum anderen gekommen. Aus Kochkursen hat sich die Kochschule entwickelt, Catering kam dazu, dann wurden unterschiedliche Restauranttypen implementiert. Durch das Kompetenzfeld Wein kamen wir auf die Idee, Unterkünfte anzubieten und haben das Hotel gebaut. Und so hat sich aus der Idee, guten Geschmack zu vermitteln, ein Unternehmen entwickelt.

Corona ist das beherrschende Thema der letzten eineinhalb Jahre. Wie sind Sie durch die Krise gekommen?

Es waren 500 harte Tage. Als der Kanzler am 13. März (an meinem Geburtstag) um 13 Uhr Lockdown Nummer 1 verkündet, ahnte wohl niemand, was tatsächlich auf uns zukommt. Doch wir haben die Krise gut gemeistert. Wir waren schon vor Corona gut aufgestellt, die Hilfspakete der Regierung haben gegriffen, wir konnten alle Mitarbeiter halten und nach den Lockdowns wieder voll durchstarten. Die Kraft der Emotionen, die bei Gästen, Mitarbeitern, aber auch einem selbst, spürbar war, hat das ganze Team beflügelt.

Stichwort Regionalität. Wichtig? Falls ja, wie wird sie bei Mörwald gelebt?

Meine Familie kommt aus der Landwirtschaft. Saisonalität und Regionalität sind seit jeher ein Selbstverständnis für uns – schon bevor diese Worte zum Marketingvokabular jeder Imbissbude wurden. Wir leben Regionalität in unserem Denken und Handeln. So kaufen wir etwa nur Lebensmittel von Menschen, die wir kennen und denen wir vertrauen. Irgendwelche Zertifikate sind für uns dabei unbedeutend. Es geht um die Philosophie der Produzenten – die muss unseren hohen Qualitätsanforderungen entsprechen. Regionalität hat viel mit Wurzeln, mit Verwurzelung zu tun. Jede Region hat einzigartige Werte, Wurzeln, die Halt geben. Diesen Halt zu finden ist wichtig, sowohl im Arbeits-, als auch Privatleben.

Sie sind seit über mehr als drei Jahrzehnten in der Gastro tätig. Hat sich die Branche verändert?

Die Voraussetzungen, einen Betrieb zu führen, haben sich verändert. Es ist schwieriger, bürokratischer, teurer geworden. Aber auch der Markt selbst hat sich verändert, das Urlaubsverhalten der Menschen. Ebenso wie das Unternehmertum selbst. Früher hatte man eine Idee und hat sie einfach umgesetzt, heute stehen Risikoabwägungen im Vordergrund und so werden viele Ideen schlussendlich gar nicht mehr in Angriff genommen.

War es früher besser?

Das lässt sich so nicht sagen. Jede Zeit hatte und hat ihren Reiz. Jedes Projekt seine Herausforderungen. Es braucht mehrere Wurzelstränge, die einem Standfestigkeit geben. Die Breite an Geschäftsfeldern etwa hat uns auch geholfen, die jüngste Krise zu bewältigen.

Stehen Sie nach wie vor selbst hinter den Töpfen?

Natürlich. Aber ich musste lernen, los- und auch anderen Zepter und Bühne zu überlassen. Es geht um die Balance zwischen Fördern und Fordern, um am Ende ein Produkt zu erhalten, das den Anforderungen gerecht wird.

Wird die Welt von Mörwald weiterwachsen?

Ja, es ist noch lange nicht Schluss. Wir haben aktuell viele Projekte am Laufen, etwa Immobilienentwicklungen im Ortskern, um Feuersbrunn zu beleben und einen Beitrag zum wirtschaftlichen Erfolg zu leisten.

Das könnte Sie auch interessieren



WKNÖ-Gastronomie mit Gütesiegel „AMA GENUSS REGION“ ausgezeichnet

Klare Positionierung als Leitbetrieb für geprüfte Qualität und nachvollziehbare Herkunft – bereits über 1.250 Gastronomiebetriebe zertifiziert > mehr



WKNÖ-Präsident Ecker: „Brauchen Lösungen für unsere Betriebe und ihre Beschäftigten“

Herausforderungen vom Infrastrukturausbau bis zum Mitarbeitermangel sind nur gemeinsam zu meistern > mehr



Ukraine-Krieg: Info-Hotline für NÖ Unternehmen eingerichtet

Ecker/Danninger: „Der Ukraine-Krieg bringt enormes menschliches Leid, das uns sehr betroffen macht und massive wirtschaftliche Verwerfungen. Mit der Hotline und weiteren Services wollen wir die in der Ukraine und in Russland tätigen NÖ Unternehmen und ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bestmöglich unterstützen.“ > mehr