



## Tommy R. Möbius. Der Steckbrief.

13 Jahre Sternekoch. Ein Leben mit Leidenschaft für guten Geschmack.

<b>Geboren</b>	9. März 1975 in Leipzig Gastronomiefamilie. Flucht aus der DDR. Führung von Gastronomiebetrieben der Familie in Köln.
<b>Auszeichnungen</b>	1 Stern im Guide Michelin 16 Punkte und 2 Hauben im Gault Millau 94 Punkte im Falstaff Gourmet Restaurant Guide
<b>Stationen</b>	Ausbildung bei Axel Müller – kleines Restaurant, auf deutsch-mediterrane Küche spezialisiert  Joachim Wissler – 3 Michelin-Sterne, 19,5 Punkte Gault-Millau Restaurant „Vendome“ im Grandhotel Bensberg  Martin Scharff – 1 Michelin-Stern, 17 Punkte Gault Millau Landarhotel „Wartenberger Mühle“
<b>2004 – 2006</b>	Souschef im Restaurant „Fabios“ in Wien. Unter seiner Führung bekam dieses 2004 den Michelin-Stern. Auszeichnung zum Newcomer 2004 (verliehen vom Gault Milleau und Uncle Ben’s)
<b>2006 - 2011</b>	Küchenchef im Restaurant „Bauer“ in Wien, wo er wieder einen Michelin-Stern erarbeitete und jedes Jahr bestätigte
<b>Seit 2011</b>	Küchenchef im Restaurant „Die Ente“ im Seehotel Ketsch. Der Stern folgte bereits 2011 und wurde jedes Jahr wieder bestätigt.
<b>2013</b>	Botschafter des traditionsreichen „Schwetzinger Meisterschuss“-Spargels
<b>2016</b>	Botschafter Welde Craft Beer Badisch Gose
<b>Der Möbius</b>	Online-Shop mit ausgewählten Lebensmitteln <a href="http://www.dermoebius.com">www.dermoebius.com</a>