

02.08.2021 – 10:07 Uhr

## Medienmitteilung: Bubentraum Palace-Küche – Franz W. Faeh ist Hotelkoch des Jahres



### Bubentraum Palace-Küche:

#### Franz W. Faeh ist Hotelkoch des Jahres

**Franz W. Faeh, Culinary Director im Fünf-Sterne-Superior-Hotel Gstaad Palace, ist beim jährlichen Hotel-Ranking des Schweizer Wirtschafts magazins «BILANZ» zum «Hotelkoch des Jahres» gekürt worden. Zugleich bestätigt das legendäre Haus in Gstaad seinen Platz unter den Top drei der besten Schweizer Ferienhotels.**

Das Schweizer Wirtschafts magazin BILANZ hat in seiner neuesten Ausgabe vom 30.7.2021 Franz W. Faeh zum Hotelkoch des Jahres 2021 ernannt. Der gebürtige Saaner, der seine Kochlehre in der Palace-Küche absolvierte, kehrte vor rund sechs Jahren dorthin zurück, wo für ihn alles begann. Heute zeichnet der 60-jährige als Culinary Director verantwortlich für das Food- und Restaurant-Konzept des Gstaad Palace. Zu seinem Küchenteam gehören im Sommer 30 Mitarbeitende respektive 55 in der Wintersaison. Gemeinsam betreiben sie die fünf Hotelrestaurants – darunter das mit 15 GaultMillau-Punkten ausgezeichnete «Le Grill» und das jüngste Projekt, die neue Bar beim «PISCINE». Franz W. Faeh gelingt es mit Leichtigkeit, Brücken zu schlagen: vom eleganten Dinner zum geselligen Beisammensein an der Poolbar, vom Regionalen zum Internationalen, vom Understatement zur Spitzenküche auf höchstem Niveau. Die Expertinnen und Experten vom BILANZ-Hotelranking begründen ihre Wahl des Hotelkochs des Jahres unter anderem wie folgt: «In seinem fünfzigköpfigen Reich schmeckt es nach Teamgeist und Wahrhaftigkeit. Nach geradlinig zubereitetem Steinbutt und Chateaubriand vom einheimischen Rind. Hier und da auch nach indischen Currys oder thailändischen Aromen. Denn Franz W. Faeh kocht nicht für die Gastroführer (auch wenn er mit viel Gefühl und etwas Besessenheit das Beste aus seinen Produkten herausholt), sondern für die Hotelgäste. Ihm gelingt „Casual Fine Dining“, von dem viele Köche reden, aber Schwierigkeiten haben, es wirklich hinzubekommen, geradezu zukunftsweisend.»

#### Von Gstaad einmal um die Welt und retour

Ins Gstaad Palace kehrte Franz W. Faeh als Executive Sous Chef zurück. Von 1978 bis 1981 hatte er bereits die Kochlehre im Palace absolviert. Ende der Achtzigerjahre zog es ihn in die weite Welt – insbesondere nach Asien, wo er während 13 Jahren für die Regent-Gruppe in Hongkong, Jakarta sowie Bangkok tätig war. In Thailand kochte er regelmässig für die thailändische Königsfamilie. Zurück in der Schweiz wirkte er je vier Jahre als Küchendirektor im Badrutt's Palace in St. Moritz und im Grand Hotel Park Gstaad. Danach war Franz W. Faeh sieben Jahre Küchendirektor im Relais & Châteaux Hotel Le Vieux Manoir in Murten. 2016 erfüllte sich mit der Chefposition im Gstaad Palace ein lang gehegter Bubentraum, wie er stets gern betont: «Hier begann meine Laufbahn, hier erlernte ich mein Handwerk. Auch wenn ich in vielen anderen exklusiven und renommierten Betrieben der Welt wirken durfte, blieb es immer mein Herzenswunsch, in «mein» Palace als Küchenchef zurückzukehren.» Dass dies eine Traumkonstellation für beide Seiten ist, bestätigt Andrea Scherz, Besitzer und General Manager des Gstaad Palace: «Mit Franz W. Faeh ist ein Culinary Director am Herd, der den Geist des Palace versteht: Er motiviert und begeistert das Team und lebt mit Leidenschaft Gastgebertum auf

*höchstem Niveau vor. Dabei legt er immer eine Portion Humor an den Tag und holt das Beste aus dem heraus, was er hat. Einerseits liebt Franz die schlichte Einfachheit der heimischen Produkte. Andererseits setzt er dank seiner Wanderjahren durch asiatische Küchen immer wieder überraschende Akzente im Palace-Menu. Genau das lieben unsere lokalen und internationalen Gäste.»*

### **Gstaad Palace unter den Top 3 Schweizer Familienhotels**

Das Gstaad Palace gehört seit eh und je zu den führenden Häusern der Schweiz. Als eines von nur wenigen ist es seit drei Generationen fest in Familienhand, das macht es so besonders. Andrea Scherz, Besitzer und General Manager, führt das Hotel in dritter Generation und hegt das Familiäre des Palace, das schon sein Grossvater Ernst Scherz und sein Vater Ernst Andrea Scherz mit Gästen und Mitarbeitenden pflegten, weiter. Im BILANZ-Ranking ist das Gstaad Palace für diese Beständigkeit mit dem ehrenwerten Platz 3 ausgezeichnet worden. *«Es freut uns sehr, dass heuer ein weiteres Mitglied der Palace-Familie geehrt wird, nachdem letztes Jahr Stefano Bertalli als Concierge des Jahres 2020 gekürt wurde. Die Auszeichnungen unterstreichen, dass es Persönlichkeiten sind, die den wahren Geist des Gstaad Palace ausmachen»*, so Andrea Scherz zum jüngsten BILANZ-Ranking.

**Download Bildmaterial:** <https://bit.ly/hotelkoch-des-jahres>

**Video «Reopening Sommer-Saison»:** <https://www.youtube.com/watch?v=SG1959mEUTo>

**Sommer Highlights 2021:** <http://bit.ly/palace-sh-21>

### **Über das Gstaad Palace**

Das erstklassige Fünf-Sterne-Superior-Hotel Gstaad Palace, das im Dezember 1913 erstmals seine Türen öffnete, befindet sich seit drei Generationen im Besitz der Familie Scherz und gehört damit zu den letzten familiengeführten Häusern Europas, wo Persönlichkeiten eine Gastgeberkultur erster Klasse leben. Die 90 Zimmer und Suiten des Saisonhotels mit aussergewöhnlichem Panorama auf das Berner Oberland vereinen gekonnt zeitgenössischen Glamour mit alpiner Behaglichkeit. In fünf Restaurants kredenzt das Wahrzeichen Gstaads schweizerische, italienische und internationale Spezialitäten sowie eine mit 15 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnete Gourmetküche. Der hoteleigene Nachtclub GreenGo ist bekannt für legendäre Partys und sein illustres Publikum. Im Palace Spa werden auf 1800 Quadratmetern die Sinne der Gäste verwöhnt. Im Sommer stehen das «PISCINE» mit olympischen Massen und vier Tennisplätze zur Verfügung. Mit der Walig Hütte, einer Alp aus dem Jahre 1783 auf 1700 Metern über Meer, verfügt das Gstaad Palace über ein einzigartiges Refugium, wo Gäste den wahren Luxus des Saanenlands, die Ruhe, Beschaulichkeit und Authentizität, hautnah erleben können. Familie Scherz begrüsst ihre Gäste im Sommer ab dem 18. Juni bis zum 12. September 2021 sowie im Winter ab dem 20. Dezember 2021 bis zum 6. März 2022.

### **Medienkontakt Gstaad Palace**

Stefan Ludwig, Executive Assistant Manager Sales & Marketing

Tel: +41 (0)33 748 54 01

E-Mail: [pr@palace.ch](mailto:pr@palace.ch)

### **Medieninhalte**



*Traditionen hegen und pflegen, Neues wagen und zelebrieren – so lautet die Devise von Franz W. Faeh, Hotelkoch des Jahres 2021 laut jüngstem BILANZ-Rating. (© Gstaad Palace)*



*Rang 3 im Hotelranking der BILANZ: das Gstaad Palace gehört zu den wenigen familiengeführten Schweizer Luxushotels. (© Gstaad Palace)*



*Traditionen hegen und pflegen, Neues wagen und zelebrieren – so lautet die Devise von Franz W. Faeh, Hotelkoch des Jahres 2021 laut jüngstem BILANZ-Rating. (© Gstaad Palace)*



*Kalbscarpaccio mit asiatischem Tatar à la Franz W. Faeh. (© Gstaad Palace)*

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100018582/100875097> abgerufen werden.