

19.09.2022 – 10:05 Uhr

## Medieninformation: Franz W. Faeh ist neuer Conseiller Culinaire



### Chaîne des Rôtisseurs: Franz W. Faeh ist neuer Conseiller Culinaire

**Sie ist eine Ehre und erfüllt jeden Träger mit Stolz: eine Insignie der Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs. Am vergangenen Wochenende wurde Franz W. Faeh, Culinary Director des Gstaad Palace, von der Baillage Nationale de Suisse zum neuen Conseiller Culinaire ernannt. Er übernimmt von der langjährigen Würdenträgerin: Irma Dütsch – die Grande Dame de la Haute Cuisine in der Schweiz.**

Die Chaîne des Rôtisseurs überreichte Franz W. Faeh, Culinary Director des Gstaad Palace am Samstag, 17. September 2022, eine neue Insignie. An der feierlichen Inthronisation im Zunfthaus zur Meisen in Zürich wiederholte dieser als neuer Conseiller Culinaire der nationalen Baillage sein Commitment zu den Werten der grössten internationalen Gourmetvereinigung, nämlich «den gemeinsamen Geist der Exzellenz, der feinen Tischkultur und der Förderung der kulinarischen Künste zu wahren». Als Conseiller Culinaire folgt Franz W. Faeh auf Irma Dütsch, die in der Schweiz als Grande Dame de la Haute Cuisine bekannt ist. «Dass mich der Schweizer Chapitre als Nachfolger von Irma Dütsch als Conseiller Culinaire gewählt hat, erfüllt mich mit Stolz und Ehre. Sie ist eine der grössten Köchinnen der Schweizer Geschichte. Mir bestätigt diese Würdigung, dass ich in meinem Arbeitsleben anscheinend einige Weichen richtig gestellt habe», erklärt Franz W. Faeh. Mit seiner Vorgängerin verbindet ihn nicht nur die Heimat – beide sind im Berner Oberland zuhause –, Dütsch hat ihn im Laufe seiner Karriere auch immer wieder unterstützt und Faeh nennt sie liebevoll seine «berufliche Mama».

### Kulinarischer Berater und Talentförderer

Bereits 1990 hat sich Franz W. Faeh der weltweiten Gemeinschaft angeschlossen, die professionelle und nicht-professionelle Gourmets zusammenbringt. Zu den Mitgliedern gehören Hoteliers, Restaurantbetreiber, Chefköche und Sommeliers aus der ganzen Welt. Sie teilen ein Credo: die Weiterführung der grossen Traditionen der Kochkünste. Darin sieht Faeh auch seine Rolle als kulinarischer Berater – seit nunmehr sieben Jahren im Hause Gstaad Palace, wo er einst seine Berufslehre gemacht hat und heute Culinary Director ist. Er führt dort ein Team von 55 Fachleuten und pflegt einen bewusst «anderen Führungsstil»: «Mit jungen Menschen und feinfühligem Können, was Küchenprofis stets sind, muss man wegkommen von hierarchischem Befehlston. Vielmehr brauchen wir die Befähigung zur Kreativität, flache Hierarchien und Freude am Experimentieren. Voraussetzung ist, dass alle wissen, was sie tun und im ABC der feinen Kochkünste sattelfest sind. Dafür bürgt die Chaîne an vorderster Stelle.»

Als Profi, der rund 12 Jahre seiner Karriere insbesondere in Asien verbrachte, kann er seine internationale Erfahrung und seine Ideen in den Vorstand einbringen und die nationale Baillage der Schweiz stärken. Zudem wird er sich bei nationalen Veranstaltungen an der Entwicklung von Menüs beteiligen und den jährlichen Wettbewerb «Jeunes Chefs Rôtisseurs» mitgestalten. Faehs grosses Anliegen als Conseiller Culinaire ist die Förderung von Talenten und die Aufnahme neuer professioneller Mitglieder:

«Wir wollen mehr junge Leute für die Chaîne des Rôtisseurs begeistern. Ein gesunder Mix zwischen Alt und Jung fördert den Geist dieser Institution in unserem Berufsfeld.»

### Über Franz W. Faeh

Der gebürtige Saaner hat seine Lehre im Gstaad Palace absolviert. Bald schon zog es ihn in die weite Welt – insbesondere nach Asien, wo er rund 12 Jahre weilte und unter anderem für die Regent-Gruppe in Hongkong, Jakarta sowie Bangkok tätig war oder regelmässig für die thailändische Königsfamilie kochte. Das Zepter als Executive Chef übernahm Franz W. Faeh 2017 im Gstaad Palace von seinem Lehrmeister Peter Wyss. Heute verantwortet der 62-Jährige als Culinary Director die fünf Restaurants des Gstaad Palace und führt ein 55-köpfiges Küchenteam. Die Leichtigkeit und Raffinesse der asiatischen Küche lässt er immer wieder gerne in seine Kreationen einfließen. Er pflegt stets den wahren Goût in den Vordergrund zu stellen. Sein Credo: Kreativität ist nie Selbstzweck, sondern dient immer dem ganzheitlichen Geschmackserlebnis.

### Über die Chaîne des Rôtisseurs

Mit rund 21'000 Mitgliedern ist die Chaîne des Rôtisseurs die älteste und grösste gastronomische Vereinigung der Welt. Sie wurde 1950 in Paris gegründet, allerdings reichen ihre Wurzeln reichen bis ins Jahr 1248 in Frankreich zurück, als König Ludwig IX. die Genehmigung zur Gründung der Zunft der «Gänsebräter» gab. Heute ist die Chaîne des Rôtisseurs in über 75 Ländern etabliert und vereint Profis und Amateure aus der ganzen Welt: Hoteliers, Gastronomen, Chefköche oder Sommeliers, die Freude an der gehobenen Gastronomie und der gepflegten Küchen- und Tafelkultur haben, treffen sich um über die gleichen Werte wie Qualität, gutes Essen, die Förderung der kulinarischen Künste und die Freude an der Tafel zu teilen. Mit 1865 Mitgliedern ist die Schweiz heute, nach den USA, Deutschland und Finnland weltweit die viertgrösste nationale Baillage. Die Amateure, Freunde der guten Küche, machen mit 70 Prozent den Hauptteil der Mitglieder aus. Die professionellen Mitglieder sind Küchenchefs, Gastronomen, Hoteliers, Sommeliers und Chefs de Service.

### 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 diesen Winter wieder ab dem 20. Dezember 2022 bis zum 12. März 2023.

### 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



Gstaad Palace



Neu stolzer Träger der Insignie «Conseiller Culinaire»: Franz W. Faeh, Culinary Director im Gstaad Palace. © Gstaad Palace