

07.03.2023 - 09:47 Uhr

Eine weitere Krönung: Franz W. Faeh holt im Gstaad Palace seinen 16. Punkt



Eine weitere Krönung: Franz W. Faeh holt im Gstaad Palace seinen 16. Punkt

Es ist eine Krönung für sein langjähriges Wirken in der Gastronomie der Spitzenhotellerie. Es ist auch eine Krönung für sein 55-köpfiges Küchenteam. Und es ist ein willkommenes Sahnehäubchen zum Saisonabschluss: Franz W. Faeh, Culinary Director im Gstaad Palace, holt sich – ad-hoc und mitten unter dem Jahr – den 16. Punkt bei GaultMillau Schweiz.

Er ist eher ein Mann der leisen Töne, auch wenn er am Pass steht und diskret-dezidiert den Mittags- oder Abendservice zelebriert: Franz W. Faeh, seit 2016 Culinary Director im Gstaad Palace. Der 62-jährige Experte – seines Zeichens «Hotelkoch des Jahres 2021» und seit letztem Jahr auch Conseiller Culinaire der nationalen Baillage der Chaîne des Rôtisseurs – leitet sein 55-köpfiges Team mit viel Umsicht, Fingerspitzengefühl und einem Coaching-Ansatz, wie man ihn bei grossen Chefs seiner Kategorie nicht sehr oft findet. «Kommandieren ist out in der Küche. Es war nie mein Stil, denn ich glaube fest an ein Teamwork. Und dafür muss man Menschen mögen und sie zu Höchstleistungen beflügeln. Diese kann man nicht befehlen», zeigt sich der Doyen der gepflegten Top-Gastronomie in der Luxushotellerie überzeugt. Und der führende Guide in der Schweiz – GaultMillau – gibt ihm recht: Herausgeber Urs Heller verleiht Franz W. Faeh und seiner internationalen Crew den wohlverdienten 16. Punkt in seinem Führer – und das spontan mitten unter dem Jahr. Der Zusatzpunkt gilt ab sofort. In seiner kürzlich erschienenen Rezension meint er: «Franz Faeh steuert seine riesige Brigade gelassen durch den Sturm, zuckt auch nicht zusammen, wenn die 'Palace-Society' am gleichen Abend hundert Soufflés und hundert Mal Loup de mer im Salzteig gleichzeitig bestellt. Den kulinarischen Innovationspreis kriegt Franz Faeh für seine sehr klassische Küche nicht. Aber der 16. Punkt für die fehlerfreie Performance unter Hochdruck und trotz riesigem Angebot ist fällig.»

Ehrlich-direkt, leicht und bekömmlich

Franz W. Faeh hat in seiner Karriere, die 1978 bis 1981 als Lehrling im Gstaad Palace begann, für viele gekrönte Häupter – darunter etliche Jahre als Privatkoch der thailändischen Königsfamilie – gekocht und war an vielen namhaften Stationen für die Regent-Hotelgruppe in Asien tätig, von Hongkong über Jakarta bis Bangkok. Dabei ist der Saanenländer stets auf dem Boden der Realität geblieben: «Wir müssen unsere Gäste nicht erziehen mit Chichi und gekünstelter Gourmetküche. Wir müssen einfach unseren Job hervorragend machen. Fein essen bei uns im Palace hat immer etwas mit Feel Good, Genuss und Freude an Traditionen zu tun. Bei uns geht das Club Sandwich mit Suprême de poulet grillé und Pommes Frites genauso oft über den Tresen wie ein scharfes Tom Kha Ghai oder ein Filet de Boeuf du Simmental. Da gibt's keine Wertung, sondern der gute und ehrliche Geschmack zählt», umschreibt Franz W. Faeh sein Wirken. Was nicht heisst, dass Franz W. Faeh ein Traditionalist ist. Im Gegenteil: mit seinen kreativ-witzigen Interpretationen aus seinem riesigen Repertoire asiatischer Köstlichkeiten vermag er die weit gereiste Klientel des Gstaad Palace jederzeit zu überraschen. Seite an Seite mit dem indischen Gastkoch und früheren TV-Star Ravi Bajaj aus London, dessen langjährige Präsenz im Hause sehr geschätzt wird und dessen Currys sich perfekt ins Gesamtkochkunstwerk von Franz W. Faeh einfügen. «Ich freue mich sehr über diese Auszeichnung, weil sie haargenau bestätigt, was ich in meiner Karriere

lebe. Statt grossmündiger Küchenphilosophien vertraue ich aufs Produkt, auf meine Erfahrung und Intuition. In unserer Palace-Küche stellen wir konsequent die Zutaten und den Geschmack in den Vordergrund.»

«Ein Saaneubeb durch und durch» – mehr zu Franz W. Faeh und seinem Wirken:

<https://www.palace.ch/de/make-your-stories-special/ein-saaneubeb-durch-und-durch/>

Vegane Desserts der Spitzenklasse

Franz W. Faeh ist auch bekannt, seinen Nachwuchs intensiv zu fördern und zu fordern. Unter anderem, wenn es um neue Trends in seiner Küche geht, zum Beispiel um zeitgemässe, fett- und zuckerreduzierte sowie vegane Desserts. Laura Pedrielli und Emanuele Lucania sind zwei Dessertkünstler, die unter Franz W. Faeh Vollgas geben: Sie stammt aus Modena und war früher Grafikdesignerin, er kommt aus Palermo und ist von Haus aus Pâtissier. Sowohl in der Küche wie auch privat sind sie ein Traumpaar – und sie sorgen mit ihren Dessertkreationen weit übers Palace hinaus für Furore. Zum Beispiel mit ihrer «Tropical Declination», ein Slow-Fat Rüebli-Kokosnuss-Cake mit Joghurt-Glacé und Mango-Chips. Oder ihrem veganen und glutenfreien Gstaad Palace Schoggi-Mousse mit Himbeersorbet und veganem Crumble. Laura und Emanuele haben übrigens auch die Healthy Chocolate Cookies kreiert, die in jeder Minibar im Gstaad Palace zu finden sind – inklusive origineller Verpackung mit dem Konterfei der zwei kreativen Geister.

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 neu 16 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 noch bis zum 12. März 2023. Die Sommersaison dauert vom 23. Juni bis 10. September 2023.

Medienkontakt Gstaad Palace

Stefan Ludwig, Executive Assistant Manager Sales & Marketing

Tel: +41 (0)33 748 54 01

E-Mail: pr@palace.ch

Medieninhalte



Franz W. Faeh, Culinary Director im Gstaad Palace holt seinen 16. Punkt bei GaultMillau Schweiz.

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100018582/100903900> abgerufen werden.