

26.03.2019 - 11:38 Uhr

## Medienmitteilung: Franz W. Faeh verleiht Palace-Küche Flügel



Franz W. Faeh verleiht Palace-Küche Flügel

**Franz W. Faeh, Executive Chef im Gstaad Palace und international hocheffizienter Spitzenkoch, bringt frischen Wind in die Palace-Küche. Als Culinary Director baut er das Food- und Restaurant-Konzept des Gstaad Palace systematisch um. Zudem kocht der weitgereiste Gstaader im Mai für drei Tage im exklusiven Royal Automobile Club RAC in London, wo nur zweimal pro Jahr Topchefs aus aller Welt Gastrecht erhalten. Überdies geht Franz W. Faeh ganz neue, nachhaltige Wege auf der Walig Hütte, dem exklusiven Ausflugsziel des Gstaad Palace auf 1700 Metern über Meer: Er bereitet feinste Dinge zu - ohne Strom, nur auf seinem Solarkocher und offenem Feuer.**

Franz W. Faeh ist eine Institution in der Szene der arrivierten Schweizer Küchenchefs. Der in Gstaad geborene Kenner und Köhner gehobener Gastronomie hatte einst seine Lehre im Gstaad Palace gemacht. Und vor drei Jahren hat er das Zepter als Executive Chef in der Palace-Küche mit einem 55-köpfigen Team übernommen - "ein Lebenstraum", wie er stets betont. Vorher hatte er lange Jahre im Ausland seine Künste verfeinert, so hat er unter anderem in Bangkok für die königliche Familie höchstpersönlich gekocht. Auch in Indonesien, Malaysia und Singapur hat er die Geschmäcker der asiatischen Küche eingefangen und sie in seine ehrliche, auf wahre Geschmackserlebnisse fokussierte Küchenphilosophie integriert. Nun setzt Franz W. Faeh zu einem weiteren Schritt an: Auf Wunsch von Palace-Besitzer Andrea Scherz baut er nämlich das Küchen- und Restaurant-Konzept im Gstaad Palace als neuer Culinary Director systematisch um. Dabei geht er - wie bislang schon - mit grosser Umsicht ans Werk: Traditionen und Klassiker hegen und pflegen, Neues wagen und zelebrieren - so lautet seine Devise. Der erste Schritt ist mit dem Remake der Kult-Beiz "Fromagerie" im ehemaligen Goldbunker des Palace schon diesen Winter erfolgt. Und das neue Ausstattungs- und Verpflegungskonzept kommt an: "Die Rückmeldungen sind hocheffizient. Und es zeigt sich: Das Beste, was das Saanenland an Käse, Trockenfleisch und anderen Köstlichkeiten hergibt, witzig und schick arrangiert, aber in einer Nonchalance serviert - genau das passt zum Palace-Resort-Gedanken." Für den Sommer 2019 nimmt sich Franz W. Faeh nun den Aussenbereich am grossen Swimmingpool und auf der Sonnenterrasse vor. So wird aus Snack und Barbecue eins - das Snacken wird auf der neuen Karte kultiviert und mit Elementen des Street- und Finger Foods, einer Paradedisziplin von Faeh, angereichert.

#### **Hohe Ehre: Gastrecht im Royal Automobile Club zu London**

Seine Favourites bringt Franz W. Faeh auch nach London, wo ihm die seltene Ehre zuteil wird, im Royal Automobile Club RAC als Gastchef aufzutreten. Vom 9. bis 11. Mai 2019 serviert das Gstaader Urgestein mit seinem vierköpfigen Team - begleitet von Besitzer Andrea Scherz - im Pall-Mall-Clubhaus "Palace-Kitchen at its best": einen leichten Viergänger für Stammgäste und Businessleute zum Lunch und einen raffinierten Fünfgänger zum Dinner. Natürlich hat er in London die besten lokalen Köstlichkeiten aus dem Saanenland an Bord, ganz nach dem Motto "From Gstaad - with love". Damit schlägt das Palace die Brücke über den Kanal zu seinen royalen und treuen Stammgästen aus dem United Kingdom, die nach wie vor zur Topkundschaft im Gstaader Märchenschloss zählen.

#### **Exklusiv auf der Walig: Kochen mit Sonnenenergie**

Konsequent auf natürliche Energie und Elemente setzt Franz W. Faeh dann im Sommer. Und zwar bedient er höchstpersönlich für Palace-Gäste mit seinem Solarkocher. Mehrmals pro Saison geht er bei der Walig Hütte - der urchig-edlen Alphütte auf der gleichnamigen Alp ob Feutersoey - mit diesem Erbstück seines Vorgängers Peter Wyss ans Werk. Dieser hatte den Solarkocher vom damaligen Pfarrer in Lauenen erworben, der damit ein Hilfsprojekt in Afrika ausstattete. In der einfachen Kochbox aus Holz, die mit einem Spiegelverfahren Sonnenenergie in Wärme umwandelt, zaubert er - total nachhaltig - einen Dreigänger, der sich sehen lassen darf. Zur Vorspeise reicht Franz W. Faeh *Mi-cuits de langoustine*, eine *Burrata mit Salade Pastorale* und *Sauce Agrume*, der Hauptgang bilden die legendären Forellen mit Weisswein und Schnittlauch (aka *Filets de Truites Palace*) und zum Dessert formt Franz W. Faeh frisch gebackene *Meringues du Saanenland*, natürlich mit Crème Double frisch vom Nachbarshof.

#### **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 ein Olympisches Aussenschwimmbad 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 vom 22. Juni bis 8. September 2019 und im Winter vom 20. Dezember 2019 bis 8. März 2010 wieder.

Medienkontakt Gstaad Palace:  
Anja Ullmann, Director of Sales & Marketing  
Tel: +41 (0)33 748 54 01  
E-Mail: [pr@palace.ch](mailto:pr@palace.ch)

#### Medieninhalte



Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100018582/100826278> abgerufen werden.