

12.03.2025 – 13:51 Uhr

«Mérite Culinaire Suisse»: Höchste Ehre für Culinary Director Franz W. Faeh



«Mérite Culinaire Suisse»:

Höchste Ehre für Culinary Director Franz W. Faeh

Franz W. Faeh, Culinary Director im Gstaad Palace, wurde am 10. März 2025 in den erlauchten Kreis der «Mérite Culinaire Suisse» aufgenommen. Diese ehrenvolle Auszeichnung – überreicht durch Wirtschaftsminister Guy Parmelin im Bellevue Palace Bern – ist eine weitere Krönung seines Schaffens. Zugleich stellt sie eine Würdigung seines herausragenden Talents dar, mit dem er die Schweizer Gastronomie pflegt und bereichert. Faeh leitet das über 50-köpfige Küchenteam im Gstaad Palace seit 2016.

Eine Ehrung folgt auf die nächste: Hotelkoch des Jahres 2021, Conseiller Culinaire der nationalen Baillage der Chaîne des Rôtisseurs im 2022, und vor zwei Jahren war der 16. Punkt bei GaultMillau Schweiz fällig. Dieser Reigen an Auszeichnungen steht für die herausragende Leistung und das einzigartige Talent von Franz W. Faeh. Mit den «Kulinarischen Meriten Schweiz» wird der 64-jährige nun dafür geehrt, dass er mit seinem exzellenten Wissen und Können seinen Berufsstand hegt und das kulinarische Erbe der Schweiz konsequent pflegt. Der prestigeträchtige Preis wird jedes Jahr am Ende eines nationalen Wettbewerbs vier Chefköchen und zwei Konditoren-Confiseurs verliehen.

Die Kandidaten werden von einer 15-köpfigen nationalen Jury geprüft – darunter auch ikonische Grössen wie Irma Dütsch und Edgard Bovier, denen Franz W. Faeh seit vielen Jahren eng verbunden ist. Vor zwei Jahren durfte Faeh

als Conseiller Culinaire in die Fussstapfen von Irma Dütsch treten, die in der Schweiz als Grande Dame de la Haute Cuisine bekannt ist. «Es ist mir eine besondere Ehre, dass ich in die «Mérite Culinaire Suisse» aufgenommen wurde – eine solche Auszeichnung ist etwas Einzigartiges, sozusagen das Sahnehäubchen auf meiner Karriere. Mein Dank gilt meinem grossartigen Küchenteam, insbesondere meiner rechten Hand, Chef Luca Gatti», freut sich Culinary Director Franz W. Faeh. Die reputable Auszeichnung wurde Faeh im Rahmen einer Feier im Hotel Bellevue Palace in Bern von Wirtschaftsminister Guy Parmelin übergeben. Stand heute sind es knapp 50 Chefköche und Konditoren-Confiseurs, welche den Ehrentitel «Kulinarische Meriten Schweiz» tragen dürfen.

Kreativ und ehrlich unterwegs

Bevor Faeh die Führung in der Küche des Gstaad Palace übernommen hat, war er an vielen namhaften Stationen für die Regent-Hotelgruppe in Asien tätig, von Hongkong über Jakarta bis Bangkok. Auch als Privatkoch war der gebürtige Saanenländer mehrere Jahre im Einsatz, und zwar für niemanden geringeren als für die thailändische Königsfamilie. Trotz alledem hat sich Franz W. Faeh vom Luxus und den Ansprüchen seiner weitgereisten Kundschaft nie beirren lassen. «Bei uns im Gstaad Palace zählt der ehrliche Geschmack, die Freude an der Tradition, gespickt mit der nötigen Prise an kreativen Interpretationen, mit denen wir unsere Gäste immer stets aufs Neue überraschen können. Letztlich ist unsere Aufgabe so einfach wie anspruchsvoll zugleich: Wir müssen für unsere Gäste einen herausragenden Job machen – und das funktioniert bei uns in der Küche durch Teamwork und durch motivierte Zusammenarbeit», erklärt Franz W. Faeh. Mit seinem bewusst «anderen Führungsstil» will Chef Franz diesen einzigartigen Spirit fördern. Flache Hierarchien und die Freude am Experimentieren tragen dazu bei, dass die Palace-Küchenprofis über sich hinauswachsen.

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 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 im Sommer ab dem 22. Juni bis zum 4. September 2025 sowie im Winter ab dem 15. Dezember 2025 bis zum 8. März 2026.

Medienkontakt Gstaad Palace

Stefan Ludwig, Executive Assistant Manager Sales & Marketing

Tel: +41 33 748 54 01

E-Mail: pr@palace.ch

Medieninhalte



*Eine Auszeichnung der Sonderklasse: Culinary Director Franz W. Faeh vom Gstaad Palace erlangt die «Mérite Culinaire Suisse» von Wirtschaftsminister Guy Parmelin.
© Gstaad Palace*

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100018582/100929563> abgerufen werden.