

26.05.2025 – 09:43 Uhr

Eine Auszeichnung folgt auf die Nächste: Franz W. Faeh ist «Koch des Jahres»



Eine Auszeichnung folgt auf die Nächste:

Franz W. Faeh ist «Koch des Jahres»

Franz W. Faeh, Culinary Director des Gstaad Palace, wird vom Karl Wild Hotelrating 2025/26 der NZZ am Sonntag zum «Koch des Jahres» ernannt. Die ehrenvolle Auszeichnung würdigt nicht nur das kulinarische Schaffen eines der letzten grossen Grand Chefs der Schweiz, sondern auch seinen unverkennbaren Führungsstil, seine tiefe Verbundenheit mit der Region – und seine leise, aber kraftvolle Art, die Branche nachhaltig zu prägen.

Mit dem Titel «Koch des Jahres», den Franz W. Faeh im Rahmen des Karl Wild Hotelratings in der NZZ am Sonntag verliehen wird, wird nun nicht nur sein kulinarisches Talent geehrt, sondern eine Persönlichkeit, die mit Haltung, Tiefe und Diskretion überzeugt. Franz W. Faeh steht für eine Form der Gastfreundschaft, wie sie im Gstaad Palace seit über 110 Jahren gelebt wird – und für eine Kochkunst, die leise begeistert und lange nachhallt. Sein langjähriger Freund und Hoteldirektor Andrea Scherz beschreibt ihn so: «Franz ist ein stiller Leader – aber einer, der das ganze Haus im Blick hat. Für mich ist er ein unschätzbarer Sparringspartner. Es ist selten, dass ein Küchenchef sowohl im Fine Dining als auch im Bankettbereich so souverän performt.»

Mit dem Titel, «Koch des Jahres», reiht sich eine weitere Ehrung an die lange Liste von Faehs beeindruckenden Auszeichnungen. Das Schweizer Wirtschaftsmagazin «BILANZ» kürte den Culinary Director im Jahr 2021 zum Hotelkoch des Jahres. Im September 2022 folgte die Ernennung zum neuen Conseiller Culinaire der Chaîne des Rôtisseurs Schweiz als Nachfolger von Irma Dütsch, der Grande Dame der Haute Cuisine. Schliesslich wurde Franz W. Faeh im März 2025 die höchste Ehre zuteil, indem er in den erlauchten Kreis der «Mérite Culinaire Suisse» aufgenommen wurde.

Kompromisslos frisch – rund um die Uhr

Der gebürtige Saanenländer leitet sein rund 55-köpfiges Team im Palace seit 2016 als Culinary Director. Er versteht sich als Coach, nicht als Chef de Cuisine. «Kommandieren war nie mein Stil. Wer Menschen zu Höchstleistungen führen will, muss sie mögen, befähigen und inspirieren», so Faeh. Mit über 140 Gerichten auf der Karte setzt er auf kompromisslose Frische, Vielfalt und Geschmack. In seiner Küche wird rund um die Uhr

frisch gekocht, mit einem Repertoire, das vom Club Sandwich bis zu Sushi reicht. Seine Küche ist klar, kreativ und ehrlich. Fein essen im Palace bedeutet nach seiner Definition: Genuss, Wohlgefühl und Freude an Tradition.

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

Anna Siroka, Executive Assistant Manager Sales & Marketing

Tel: +41 33 748 54 01

E-Mail: pr@palace.ch

Medieninhalte



«Koch des Jahres 2025/26» im Karl Wild Rating der Neuen Zürcher Zeitung am Sonntag: eine weitere ehrenvolle Auszeichnung für Culinary Director Franz W. Faeh. © Gstaad Palace

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100018582/100931970> abgerufen werden.