

11.03.2026 - 15:02 Uhr

Eine Vorzeigekarriere geht zu Ende: Culinary Director Franz W. Faeh verabschiedet sich in den Ruhestand



Eine Vorzeigekarriere geht zu Ende: Culinary Director Franz W. Faeh verabschiedet sich in den Ruhestand

Franz W. Faeh, Culinary Director des Gstaad Palace und einer der letzten grossen Grand Chefs der Schweiz, beendet seine fast 50-jährige Karriere per Ende Sommersaison 2026. Mit Auszeichnungen wie «Mérite Culinaire Suisse», «Conseiller Culinaire der Chaîne des Rôtisseurs Schweiz» und mehrfachen Ernennungen zum Koch des Jahres ist Faeh unbestritten einer der erfolgreichsten Chefs des Landes. Ab Wintersaison 2026/27 übernimmt Luca Gatti, seine bisherige rechte Hand, die Führung des 55-köpfigen Küchenteams im Gstaad Palace. Gatti ist bereits seit 20 Jahren Teil der Palace-Familie.

Franz W. Faeh alias FWF blickt auf eine herausragende Karriere zurück. Gestartet hat der gebürtige Saanenländer da, wo er seine Karriere auch beendet: im Gstaad Palace. Von 1978 bis 1981 absolvierte Faeh seine Lehre am Gstaader Oberbort, wo er auch aufgewachsen ist. Schon seit Kindsbeinen war es sein grosses Ziel, irgendwann als Küchenchef ins Gstaad Palace zurückzukehren. Bevor seine Vision vor zehn Jahren Wirklichkeit wurde, machte er eine grosse Runde um die Welt, fast zwanzig Jahre lang war er an namhaften Stationen für die Regent-Hotelgruppe in Asien tätig – von Hongkong über Singapur, Jakarta bis nach Bangkok. Dabei war er mehrere Jahre gar Privatkoch für die thailändische Königsfamilie. Stets hat der «Saanebueb» seine Bodenhaftung behalten. Auch ist er seiner Küchenphilosophie treu geblieben und hat sich zu keiner Zeit von kurzfristigen Trends beeindruckt lassen. «Ich stehe für eine ehrliche, gradlinige Küche, wo der Geschmack die Hauptrolle spielt. Kein Chichi, keine unnötigen Dekorationen und schon gar keine Fusion-Küche, die mehr 'Confusion' als etwas Anderes ist», umschreibt Chef FWF sein Credo. Diesen Spirit nutzt er auch gezielt als Coach, Leader und Vorbild in der Palace-Küche. Wenn es darum geht, bis zu 700 Gerichte an einem Abend in Topqualität zu liefern, dann ist er mittendrin am Pass, packt mit an und ist als Botschafter seiner 55-köpfigen Crew auch an der Front bei seinen Gästen präsent. «Die letzten zehn Jahre waren ein Heimspiel und der Höhepunkt meiner Karriere. Culinary Director im Gstaad Palace zu sein, das ist eine Ehrensache und Spitzensport zugleich. Diese Chance verdanke ich meinem geschätzten Freund, Palace-Inhaber und General Manager Andrea Scherz, mit dem ich seit Jugendjahren eng verbunden bin», so Franz Faeh.

Eine Ära geht zu Ende

FWF war nie Titel- noch Punktejäger in seiner Karriere. Trotzdem erwarb er sich zahlreiche Ehrentitel. So kürte das Wirtschaftsmagazin «BILANZ» Franz W. Faeh im Jahr 2021 zum Hotelkoch des Jahres. Im September 2022 folgte die Ernennung zum neuen Conseiller Culinaire der Chaîne des Rôtisseurs Schweiz und nur ein paar Monate später holte er sich seinen 16. Punkt bei GaultMillau Schweiz. Im März 2025 wurde Faeh die höchste Ehre zuteil, indem er in den erlauchten Kreis der «Méríte Culinaire Suisse» aufgenommen wurde – eine Ehrenausszeichnung, die der Schweizer Bundesrat vergibt. Schliesslich wurde er zum Koch der Jahres 2025/26 im Hotel-Rating von Andrin Willi erkoren, dieses wird in der Neuen Zürcher Zeitung am Sonntag publiziert. Diese Auszeichnungen sind nur einige Beispiele dafür, dass mit Franz W. Faeh einer der besten seines Berufsstands in den Ruhestand geht. Er steht für eine Form der Gastfreundschaft, wie sie im Gstaad Palace seit über 113 Jahren gelebt wird, für einen unverkennbaren Führungsstil und die konsequente Pflege des kulinarischen Erbes der Schweiz. «Mit Franz hatten wir die vergangenen zehn Jahre einen Meister in der Küche. Sein exzellentes Fachwissen, sein herausragendes Handwerk, seine sympathische Nähe zu unseren Gästen sowie sein unverwechselbarer Optimismus, den er tagtäglich auf das gesamte Küchenteam überträgt, sind einzigartig», erklärt General Manager, Andrea Scherz. «Im Namen der gesamten Palace-Family danke ich Franz für seinen unermüdlichen Einsatz. Für seine Zukunft wünsche ich ihm das Allerbeste – wie ich ihn kenne, wird er nicht ruhen und ist von ganzem Herzen stets in seiner zweiten Heimat, im Gstaad Palace, herzlich willkommen», so Scherz weiter.

Luca Gatti übernimmt Federführung

Die Nachfolge von FWF tritt Luca Gatti an, auch er fast schon ein Urgestein im Gstaad Palace. Der gebürtige Italiener stammt aus einem kleinen Städtchen zwischen Varese und Mailand und ist bereits seit 20 Jahren im Hause tätig. Begonnen hat er als Commis de Cuisine, anschliessend lernte er die Küche aus jeder Position kennen und arbeitete schliesslich sechs Jahre als Nachtkoch. Gatti stieg von Junior Sous Chef zum Sous Chef auf und zeichnete Verantwortung für den Grill, den Mittag-Snack und am Abend, zusammen mit dem damaligen Culinary Director, Peter Wyss, für die Hauptküche. Eine erste Begegnung mit dem Gstaad Palace machte der damals 18-jährige Mitte 2006, wo er mehrere Saisons seine Sporen abverdiente, bevor er sein fünfjähriges Studium an der Hotelfachschule Hotel Ecolière in der Nähe von Mailand absolvierte.

Luca Gatti lernte Franz Faeh in der Sommersaison 2007 im Palace kennen. Nachdem Faeh die kulinarische Führung von Peter Wyss und Hugo Weibel im Jahr 2016 übernommen hatte, engagierte dieser Gatti als seine rechte Hand. «Von Franz habe ich gelernt, wie man eine Küche in einem traditionsreichen Haus in die Zukunft führt und wie man eine so vielfältige Küchenbrigade menschlich und fair leitet. Sein Vertrauen in mich, die offene Art und die Zusammenarbeit – wir verstanden uns gewissermassen blind – habe ich immer sehr geschätzt.» Gatti übernimmt die Rolle als Executive Chef per September 2026.

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. Damit gehört es zu den letzten familiengeführten Häusern Europas, wo Persönlichkeiten eine Gastgeberkultur erster Klasse leben. Die 90 Zimmer und Suiten des Saisonhotels mit eindrucklichem Panorama auf die Gstaader Bergwelt 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. Die Familie Scherz und das Gstaad Palace Team begrüssen ihre Gäste im Sommer vom 19. Juni bis zum 6. September 2026.

Medienkontakt Gstaad Palace

Anna Siroka, Executive Assistant Manager Sales & Marketing

Tel: +41 33 748 54 01

E-Mail: pr@palace.ch

Medieninhalte



© Gstaad Palace

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100018582/100938911> abgerufen werden.