

# FRANZ W. FAEH

## *Vom Gstaader Bueb zum kulinarischen Kosmopoliten*

GENUSSVOLLE INNOVATIONEN VEREINT MIT GASTRONOMISCHER TRADITION: WER IM GSTAAD PALACE EINKEHRT, ERWARTET HÖCHSTEN GENUSS. IN DER KÜCHE SORGT FRANZ W. FAEH FÜR KREATIVES SCHAFFEN, GLÜCKLICHE GÄSTE UND ZUFRIEDENE MITARBEITENDE. DAS WIRTSCHAFTSMAGAZIN BILANZ HAT IHN 2021 BEI SEINEM JÄHRLICHEN RANKING ZUM "HOTELKOCH DES JAHRES" ERNANNT.

TEXT: CHRISTINE ZWYGART  
BILDER/PHOTOS: GSTAAD PALACE



Es gibt Duos, da passt einfach alles. Sie ziehen sich magisch an und ergänzen sich perfekt. In gewissen Lebensphasen entfernen sie sich auch voneinander, wollen neue Erfahrungen machen. Aber am Schluss sind sie wie zwei Magnete. Franz W. Faeh und das Luxushotel Gstaad Palace sind genauso ein Gespann. "Die Küche hier ist mein Daheim", sagt der Spitzenkoch. Und genauso gefühlvoll arbeitet er darin auch: Mit Liebe und Leidenschaft für die Gerichte, als empathischer Leader und Lehrmeister für sein Team. Executive Chef und Culinary Director heisst sein Titel offiziell. Ein Job, der ihn von 7.30 Uhr ("Mit dem ersten Kaffee im Büro und dem Revuepassierenlassen des Vortags") bis weit nach Mitternacht beschäftigt. Sieben Tage die Woche. Die ganze Saison hindurch.

Während dieser intensiven Zeit wohnt der geborene Saaner in einem Studio in der Nähe, ansonsten lebt er am Murtensee. "In der Nebensaison arbeite ich meistens im Homeoffice", erzählt der 60-Jährige. Seine erste Verbindung mit dem "Palace" geht in die Kindheit zurück, denn Franz' Vater war sozusagen der Hoffotograf des Hotels und betrieb in Gstaad ein Foto-Geschäft. Faeh kennt mehrere Generationen der Hotelfamilie Scherz persönlich, und sein heutiger Vorgesetzter und Direktor Andrea Scherz schwärmt von ihm als jemand, der stets Ruhe bewahrt: "Vor und nach der harten Arbeit am Herd kann Franz messerscharf analysieren und bringt die brennenden Themen auf den Punkt." Ebenso präzise sind seine kulinarischen Kreationen, "wie ein Schweizer Uhrwerk".

### SALAT WASCHEN UND KARTOFFELN RÜSTEN

In seiner Küche gibt es acht Lautsprecher, aber nur eine Fernbedienung. Und die gehört Franz W. Faeh. "Ich mag Mundart-Musik", sagt



er. Vor allem während seiner Berufsjahren in Asien kamen ihm bei den heimatlichen Dialekten manchmal die Tränen. Schneidet das Team hingegen Fleisch für die Bolognese, darfs lauter werden: "Dazu eignet sich 'Highway to Hell' von AC/DC!" Für die Palace-Küche arbeiten bis zu 55 Personen aus verschiedenen Nationen. Dem Chef ist es wichtig, dass sich die Mitarbeitenden wohl fühlen, dass er ihnen etwas mit auf den Weg geben kann. Er selber spricht sieben Sprachen, nebst Deutsch, Französisch, Englisch und Italienisch auch Norwegisch, Dänisch und Schwedisch. "Meine Mutter war aus Norwegen, und ich habe mein erstes Lebensjahr dort verbracht."

Das kulinarische Angebot des "Palace" bietet von Schweizer Spezialitäten bis hin zu internationaler Haute Cuisine alles. Das war schon immer so. Gastronomie auf höchstem Niveau zeichnet das Luxushotel aus, das 1913 seine Pforten hoch über dem Dorf öffnete. Und was wird am liebsten von den Gästen bestellt? "Raten Sie mal...". Zwar sind die asiatischen Kreationen von Franz W. Faeh legendär, doch zu den Rennern gehören Wiener Schnitzel, Spaghetti und Hamburger. Stammgerichte und Topseller bleiben auf der Karte, für die anderen Gerichte sucht der Chef mit allen Mitarbeitenden nach frischen Ideen. "Die definitive Karte stelle ich dann mit meinen Sous-Chefs zusammen."

Sein erstes Sackgeld hat Schüler Franz in den Sommerferien bei seinem Onkel auf der Alp Walig verdient, zu den Tieren geschaut und auch mal gekocht. Als er etwas älter war, half er jeweils im Bergrestaurant auf dem Wassergrat aus. "Salate machen, Kartoffeln rüsten, den Boden wischen – solche Sachen halt." Diese Erlebnisse haben seine Leidenschaft für das

Kulinarische entfacht; nach einem Welschlandjahr und einer Überbrückung im Internat Le Rosey startete der junge Mann 1978 seine Kochlehre im Gstaad Palace. Der Ton war damals allerdings noch rauer: Was der Chef sagte, war in Stein gemeißelt. Gibt es Gerichte aus jener Zeit, die noch auf der Speisekarte stehen? Faeh lacht und sagt: "Unser Hummercocktail ist ein absoluter Klassiker und auch Kaviar verwenden wir noch immer den gleichen." Diesen selektioniert er für die Palace-Anlässe persönlich in Paris, kontrolliert Farbe, Eiergösse und Geschmack. Und importiert dann jene Dosen, die ihm gefallen.

## KOCHEN MIT ZITRONENGRAS UND INGWER

Einem trinkseligen Abend unter Freunden ist es zu verdanken, dass Jungtalent Franz nach ein paar Berufsjahren seine Koffer packte und nach Asien auswanderte. Spontan hatte er seinem Kumpel damals in der Euphorie des Abends zugesagt, ihn in Hongkong zu unterstützen. Der Arbeitsvertrag kam wenig später per Post... "Ich sprach kein Wort Englisch und habe in der Zimmerstunde Filme angeschaut und mir so das nötigste Vokabular angeeignet." Es folgten Stationen in Singapur, Bangkok und Jakarta, in renommierten Hotelketten – der Schweizer kletterte die Karriereleiter hinauf, leitete grosse Häuser mit exzellenten Küchen. Er lernte die Fusion-Cuisine kennen, die Kombination unterschiedlicher Esskulturen und Kochkünste ("Ein Aha-Erlebnis!") und die asiatische Küche lieben. Seine bevorzugten Gewürze sind bis heute Szechuanpfeffer, Ingwer, Chili, Koriander und Zitronengras. Und Fleur de Sel.

Dreizehn Jahre in Asien haben ihn geprägt. Nicht nur kulinarisch, sondern auch persönlich. Seine Tochter kam in Hongkong zur Welt, "heute ist sie 29 Jahre alt und lebt in Kanada". Für die thailändische Königsfamilie hat er regelmässig gekocht, "manchmal wurde ich mit dem Helikopter von A nach B geflogen, damit ich die Anlässe unter einen Hut brachte". Und im Umgang mit den Mitarbeitenden hat er sich die respektvolle Art angeeignet, die in Asien üblich ist. Das zahlt sich aus: "Auf die neue Saison hin muss ich im Palace nur gerade sechs Stellen neu besetzen, früher waren es bis zu vierzig." Jeder duzt Franz; weil er das so mag.

## WUNSCHGERICHT GHACKETS UND HÖRNLI

Aus Asien zurück in der Schweiz, unterrichtete Franz W. Faeh drei Semester an der Hotelfachschule in Crans-Montana. Doch dieser "9 to 5"-Job war nichts für ihn ("Was mache ich mit dem Rest der Zeit?"). Da kam die Berufung ins Badrutt's Palace in St. Moritz gerade richtig, es folgten Engagements im Grand Hotel Park Gstaad und im Le Vieux Manoir in Murten – bis er 2016 wieder die Küche im Gstaad Palace übernahm.

Kulinarisch lässt sich Hoteldirektor Andrea Scherz gerne von seinem Culinary Director überraschen. Er schätzt dessen Loyalität und seinen Einsatz als Förderer, Mentor und Coach für die nächste Generation: "Der Nachwuchs kann sich glücklich schätzen, von Franz den erstklassigen Feinschliff, viel Wissen und jegliche Unterstützung zu bekommen." Faeh wiederum rechnet es dem Hoteldirektor hoch an, dass dessen Türen immer offen stehen. "Egal was ist, er nimmt sich für mich Zeit und hört mir zu."

Eine Frage bleibt: Wer auf höchstem Niveau kocht, bekannt ist für seine asiatischen Spezialitäten und eine der besten Küchenbrigaden des Landes leitet – getraut sich da überhaupt jemand Privates für ihn zu kochen? Franz W. Faeh lacht herzlich, also während der Saison habe er eh kaum Zeit für Einladungen. Aber er sei ein sehr unkomplizierter Gast, "am meisten freue ich mich über Ghackets und Hörnli." ◉

*palace.ch*



## FRANZ W. FAEH

### FROM GSTAAD BOY TO CULINARY COSMOPOLITAN

ENJOYABLE INNOVATIONS COMBINED WITH GASTRONOMIC TRADITION: THOSE WHO STAY AT THE GSTAAD PALACE CAN EXPECT MAXIMUM CULINARY DELIGHT. IN THE KITCHEN, FRANZ W. FAEH ENSURES CREATIVE WORK, HAPPY GUESTS AND SATISFIED STAFF. THE BUSINESS MAGAZINE BILANZ NAMED HIM "HOTEL CHEF OF THE YEAR" IN ITS 2021 ANNUAL RANKING.

There are duos where everything just fits. They magically attract and complement each other perfectly. In certain life phases, they also move away from each other and want to make new experiences. But in the end, they are like two magnets. Franz W. Faeh and the luxury hotel Gstaad Palace are just as much a team. "The kitchen here is my home," says the top chef. And he works just as sensitively in it: with love and passion for the dishes, as an empathetic leader and teacher for his team. Executive Chef and Culinary Director is his

official title. A job that keeps him busy from 7:30 am ("with the first coffee in the office and review of the previous day") until well after midnight. Seven days a week. Throughout the season.

During this intensive time, the native Saaner stays in a studio nearby, otherwise he lives on Lake Murten. "In the off-season, I mostly work from home," says the 60-year-old. His first connection with the "Palace" dates back to childhood, since Franz's father was, so to speak, the hotel's court photographer and ran a photo shop in Gstaad. Faeh knows several generations of the Scherz hotelier family personally, and his current supervisor and director Andrea Scherz raves about him as someone who always remains calm: "Before and after the hard work in the kitchen, Franz can analyse razor-sharp and gets to the heart of hot topics." His culinary creations are just as precise, "like a Swiss clockwork".

### WASHING LETTUCE AND PREPARING POTATOES

There are eight loudspeakers in his kitchen, but only one remote control. And that belongs to Franz W. Faeh. "I like dialect music," he says. Especially during his professional years in Asia, the native dialects sometimes brought him to tears. But when the team is cutting

meat for the bolognese, it can get louder: "AC/DC's 'Highway to Hell' is ideal for that!" Up to 55 people from different nations work for the Palace kitchen. It is important to the chef that the employees feel comfortable, that he can give them something along the way. He himself speaks seven languages, in addition to German, French, English and Italian, also Norwegian, Danish and Swedish. "My mother was from Norway and I spent the first year of my life there."

The culinary offer at the Palace includes everything from Swiss specialities to international haute cuisine. It has always been that way. Gastronomy at the highest level characterises the luxury hotel, which opened its doors high above the village in 1913. And what do guests prefer to order? "Guess...". Although Franz W. Faeh's Asian creations are legendary, the best sellers include Wiener Schnitzel, spaghetti and hamburgers. Regular dishes and top sellers stay on the menu, but for the other dishes the chef looks for fresh ideas with all his staff. "I then put together the final menu with my sous chefs."

Franz earned his first pocket money during the summer holidays with his uncle on the Walig alp, looking after the animals and even cooking sometimes. When he was a little older, he helped out in the mountain restaurant on the Wassergrat. "Making salads, preparing potatoes, mopping the floor – that sort of thing." These experiences sparked his passion for the culinary arts; after a year in French-speaking Switzerland and a bridging period at Le Rosey boarding school, the young man started his cooking apprenticeship at Gstaad Palace in 1978. At the time, however, the tone was even rougher: what the boss said was set in stone. Are there dishes from those days that are still on the menu? Faeh laughs and says: "Our lobster cocktail is an absolute classic and we still use the same caviar." He selects it personally in Paris for the Palace events, checks colour, egg size and taste. And then imports the tins that he likes.

### COOKING WITH LEMONGRASS AND GINGER

It was thanks to a drinking evening with a friend that young talent Franz packed his bags after a few years of work and emigrated to Asia. In the euphoria of the evening, he spontaneously agreed to support his buddy in

Hong Kong. The employment contract arrived a little later by post... “I didn’t speak a word of English and watched films in my room and thus acquired the most necessary vocabulary.” This was followed by positions in Singapore, Bangkok and Jakarta, in renowned hotel chains – the Swiss climbed the career ladder and managed large hotels with excellent gastronomy. He got to know fusion cuisine, the combination of different food cultures and culinary arts (“An aha experience!”) and came to love Asian cuisine. His favourite spices to this day are Szechuan pepper, ginger, chilli, coriander and lemongrass. And fleur de sel.

Thirteen years in Asia shaped him. Not only in culinary terms, but also personally. His daughter was born in Hong Kong, “today she is 29 years old and lives in Canada”. He regularly cooked for the Thai royal family, “sometimes I was flown from A to B by helicopter so that I could fit the events under one roof”. And in dealing with staff members, he has adopted the respectful manner that is common in Asia. It pays off: “For the new season, I only have to fill six new positions at the Palace, whereas it used to be up to forty in the past.” Everyone calls Franz by his first name; because he likes it that way.



management school in Crans-Montana. But this “9 to 5” job wasn’t for him (“What do I do with the rest of the time?”). The appointment to Badrutt’s Palace in St. Moritz came just at the right time, followed by positions at the Grand Hotel Park Gstaad and Le Vieux Manoir in Murten – until he took over the kitchen at the Gstaad Palace again in 2016.

Hotel director Andrea Scherz likes to be surprised by his culinary director. He appreciates his loyalty and commitment as a promoter, mentor and coach for the next generation: “Our young staff members can consider themselves lucky to receive the first-class fine-tuning, a lot of knowledge and all kinds of support from Franz.” Faeh, in turn,

gives great credit the hotel director for always keeping his doors open. “No matter what, he takes time and listens to me.”

One question remains: someone who cooks at the highest level, is known for his Asian specialities and runs one of the best kitchen brigades in the country – does anyone even dare to cook private meals for him? Franz W. Faeh laughs heartily: during the season he hardly has time for invitations anyway. But he is a very uncomplicated guest, “I’m most happy about Ghackets and Hörnli (typical Swiss dish made of noodles and minced meat).”

*palace.ch*

## GHACKETS AND HÖRNLI, HIS FAVOURITE DISH

Back in Switzerland from Asia, Franz W. Faeh taught for three semesters at the hotel

