

Benjamin Parth ist Gault&Millau Koch des Jahres 2019

Benjamin Parth aus Ischgl ist „Gault&Millau Koch des Jahres 2019“. Am Abend des 14. September 2018 wurde der 30-jährige Koch von den Herausgebern Martina und Karl Hohenlohe mit der Auszeichnung geehrt.

📅 14.09.2018 📍 Hotel YSCLA, 6561 Ischgl 📄 Events, Gastronomie, Genuss, Gourmet, Lifestyle, Society 👤 Gourmetrestaurant Stüva

Die Wahl zum „Koch des Jahres“ ist laut Gault&Millau „die begehrteste Auszeichnung in der heimischen Gastronomiebranche“ und wird traditionell wenige Wochen vor dem Erscheinungstermin des neuen Guides bekanntgegeben. Der Preis wurde heuer zum 36. Mal verliehen. Nach Werner Matt (1985), Hansi Unterberger (1987), Martin Sieberer (2000) und Alexander Fankhauser (2005) ist Benjamin Parth der fünfte Tiroler, der mit dem „Koch des Jahres“ ausgezeichnet wurde.

Martina und Karl Hohenlohe, Herausgeber des Guide Gault&Millau, begründen ihre Wahl wie folgt: „Benjamin Parth ist ein Ausnahmetalent, das nach einer Plattitüde schreit: Stille Wasser sind tief. Und wie! Jedes Gericht perfekt komponiert und messerscharf exekutiert. Meistens überraschend, manchmal edgy, immer seiner Linie treu. So sieht ein Koch des Jahres aus. Wir gratulieren!“

Benjamin Parth freut sich: „Diese Auszeichnung ist zweifelsohne das Highlight meiner bisherigen Karriere. ‚Koch des Jahres‘ ist eine einmalige Auszeichnung und für mich und mein Team eine phänomenale Bestätigung. An dieser Stelle gilt es vor allem, danke zu sagen, in erster Linie unseren Gästen, die unsere Entwicklung – Haube für Haube – miterlebt und ermöglicht haben. Als begeisterter Snowboarder liegt für mich ein Vergleich nahe: Jeder Sportler will bei Olympia nicht nur dabei sein, sondern ganz oben stehen. Von daher ist diese Auszeichnung gewissermaßen ein Etappensieg auf dem Weg zu unserem weiteren großen Ziel: der vierten Haube.“

Nach den Grußworten von Tirols Landeshauptmann Günther Platter streute Laudator Christian Seiler dem Preisträger Rosen: „Benjamin ist eigenständig, talentiert und stur. Das sind die besten Voraussetzungen für eine ganz große Karriere, die heute ihre erste wichtige Bestätigung erfahren hat“. Die Gänge des anschließenden Gala-Menüs steuerten Lokalmatador Martin Sieberer (Paznaunerstube), Benjamin Parth selbst sowie die YoungChefsPaznaun bei. Unter den Gratulanten fanden sich neben zahlreichen weiteren Spitzenköchen auch Prominenz aus Tourismus, Wirtschaft und Politik. >> [zur](#)

Bildergalerie

Über Benjamin Parth



📷 Benjamin Parth (Mitte) wurde von den Herausgebern des Gault&Millau Österreich, Martina [...weiter](#)

Stichworte

Kulinarik, Hotel Yscla, Ischgl

Videodetails

Veröffentlichung Datum	14.09.2018
Nutzungsrechte	zeitlich & räumlich uneingeschränkt im Rahmen redaktioneller Berichterstattung. (C) Hotel YSCLA

Unter Genießern ist Parth längst kein Unbekannter mehr, mischt er doch seit Jahren an der Spitze der österreichischen Kochgrößen eindrucksvoll mit. Im Jahr 2009 wurde er im Alter von 19 Jahren mit erstmals in der österreichischen Ausgabe des Gault&Millau gelistet – damals mit einer Haube (14 Punkte), womit er als „jüngster Haubenkoch Österreichs“ galt. „Jeden Tag besser werden“ war von Anfang an das Credo, mit dem es ihm schnell gelang, zur kulinarischen Elite Österreichs aufzuschließen. Kritiker bezeichnen ihn heute als „Meister der Suppen und Saucen“. Angetrieben von seiner Leidenschaft für perfekte Produkte und mutige Kreationen überzeugt er durch eine reduzierte und klare Linie mit hoher Geschmacksdichte. Als „modern, puristisch und weltoffen“ beschreibt Parth selbst sein Gourmetkonzept.

Benjamin Parth wurde 1988 in Zams/Tirol geboren. Seine berufliche Laufbahn begann bei Spitzenkoch Heinz Winkler in Aschau (Deutschland) und führte ihn im Laufe der Jahre hinaus in die Welt, um in zahlreichen Top-Betrieben zu lernen. Stationen bei Santi Santamaria in Spanien, Marc Haeblerlin in Frankreich und Sven Elverfeld in Wolfsburg waren prägend für Parths Küchenlinie und weckten seine Leidenschaft für das Beste aus dem Meer. Seit 2008 ist er als Küchenchef im Gourmetrestaurant Stüva in Ischgl/Tirol tätig. >> [zum Lebenslauf](#)

Über das Gourmetrestaurant Stüva in Ischgl

„Stüva“ ist die rätoromanische Bezeichnung für Stube. Im Gourmetrestaurant des Hotel YSCLA übersetzt Küchenchef Benjamin Parth die Philosophie des Wintersportmekkas Ischgl in sein vielfach ausgezeichnetes Gourmetkonzept. Das Interieur ist modern und schlicht – mit alpinem Charme, neu interpretiert – und folgt der Philosophie der Küche: puristisch, minimalistisch und voll auf den Genuss abgestimmt. Mit seinen 11 Tischen bietet das Gourmetrestaurant Stüva maximal 35 Gästen Platz, was eine besonders exklusive Atmosphäre verspricht und erstklassigen, personalisierten Service ermöglicht. Öffnungszeiten: zwischen Ende November und Anfang Mai täglich geöffnet sowie in den Sommermonaten zwischen Anfang Juli und Anfang September (Ruhetage flexibel). Infos & Tischreservierungen unter www.yscla.at

Über Gault&Millau Österreich

Nachdem der Gault&Millau 1969 von den beiden Journalisten Henri Gault und Christian Millau gegründet wurde, kam 1979 die erste Österreich-Edition auf den Markt, die zunächst von Prof. Michael Reinartz herausgegeben wurde. 2005 übernahmen Karl und Martina Hohenlohe den Guide. Dieses Jahr feiert der Guide Gault&Millau Österreich sein 40-jähriges Jubiläum. Die Ergebnisse des Guide Gault&Millau 2019 werden am 24. Oktober 2018 in Wien präsentiert. www.gault-millau.at

DOWNLOAD-LINK zu den Fotos der Veranstaltung:

Medienkontakt

Mag. (FH) Philipp Jochum

ProMedia
Brunecker Str. 1
6020 Innsbruck
t: +43 512 214004-18
m: +43 664 3876606

www.newsroom.pr

philipp.jochum@pro.media



Rückfrage-Hinweis

Hotel YSCLA, Benjamin Parth

Gourmetrestaurant
Stüva
Dorfstraße 73
6561 Ischgl
t: +43 5444 5275
f: +43 5444 5275 4
www.yscla.at
info@yscla.at



<https://www.apa-fotoservice.at/galerie/15253>

Foto: © Gault&Millau/APA-Fotoservice/Lechner

Bilder frei zur redaktionellen Verwendung im Zusammenhang mit Berichterstattung.

Video



Zusätzliches Videomaterial



Fotos, 300 dpi



Benjamin Parth (Mitte) wurde von den Herausgebern des Gault&Millau Österreich, Martina und Karl Hohenlohe, zum "Koch des Jahres 2019" gekürt. Gag: Kurzerhand benannte Parth den Vorplatz des Hotel YSCLA in Ischgl aus gegebenem Anlass in "Place

Gault Millau" um.

ProMedia (Abdruck honorarfrei)



v.l.n.r.: Karl Hohenlohe, Reinhard Hanusch (LOHBERGER),
Preisträger Benjamin Parth, Martina Hohenlohe, Laudator
Christian Seiler.

YSCLA-Stüva/APA-Fotoservice/Lechner



Kulinarische Gondelfahrt mit Aussicht: Bei der Bergfahrt mit der
Silvretta Seilbahn auf die Idalp hoch über Ischgl (v.l.n.r.): Martina
Hohenlohe, Tirols Landeshauptmann Günther Platter, Benjamin
Parth, Karl Hohenlohe.

YSCLA-Stüva/APA-Fotoservice/Lechner



"Koch des Jahres" ist eine der höchsten Auszeichnungen in der
österreichischen Gastronomieszene. Im Talk auf der Bühne:
Laudator Christian Seiler (re.) und Preisträger Benjamin Parth.

YSCLA-Stüva/APA-Fotoservice/Lechner



Kulinarische Speerspitze des Paznaun: Martin Sieberer
(Paznaunerstube/Heimatbühne) kochte mit seinem Team im
Alpenhaus auf 2.300m Seehöhe ein Galamenü für 150 Gäste auf,
sehr zur Freude von "Koch des Jahres" Benjamin Parth (li.).



Das Gourmetrestaurant Stüva im Hotel YSCLA in Ischgl: Heimat
des "Gault&Millau Koch des Jahres 2019" Benjamin Parth.

Gerhard Berger



Angetrieben von seiner Leidenschaft für perfekte Produkte und
mutige Kreationen überzeugt Benjamin Parth durch eine
reduzierte und klare Linie mit hoher Geschmacksdichte. Im Bild:
Gänseleber - Artischocke - Granny Smith.

Kirchgasser Photography



Benjamin Parths Signature Dish, das er auch beim Gala-Abend auf der Idalp kredenzte: Seesaibling - Erdäpfel - Enzianschaum.

Joerg Lehmann, Berlin



Benjamin Parth: "Gault&Millau Koch des Jahres 2019"

ProMedia

ProMedia