Bestplatzierung für Tirols Spitzenkoch Benjamin Parth mit 5 Hauben und 19 Punkten im Gault&Millau 2024 erneut bestätigt

„Stolz und glücklich“ zeigte sich **Benjamin Parth** nach der Verleihung am Dienstagabend im Hotel SO/Vienna in Wien und streute seinem Restaurant- und Küchenteam Rosen: „Gemäß unserem Credo, jeden Tag besser zu werden, bemühen wir

uns stets um größtmögliche Perfektion, was kulinarische Kreationen auf allerhöchster Qualitätsebene betrifft. Dass unser Platz in der Spitzengastronomie Europas durch die erneute Höchstbewertung von 5 Hauben und 19 Punkten von Gault&Millau bestätigt wird, macht mich stolz, und ich möchte meinem gesamten Team, allen voran meiner Frau Sarah, für den unermüdlichen Einsatz danken."

Die erneute Bestbewertung für Benjamin Parth im Guide 2024 begründet Gault&Millau mit der „atemberaubenden Qualität der Gerichte, der vollendeten Zubereitung, einem Höchstmaß an Präzision im Umgang mit Temperaturen und Logistik und einer Produktversessenheit hinsichtlich der Qualität von Zutaten." Besonders hervorgehoben werden Meeresgerichte wie wild gefangener Steinbutt oder Langostino, von Gault&Millau als „schlicht Weltklasse" bezeichnet.

Neben Benjamin Parths Stüva, auf Rätoromanisch „Stube", wurden folgende weitere Spitzen-Restaurants in Österreich mit 5 Hauben und 19 Punkten ausgezeichnet: Das Steirereck im Stadtpark Wien, das Obauer in Werfen, das Silvio Nickol Gourmet Restaurant in Wien, das Ikarus in Salzburg, das Restaurant von Konstantin Filippou in Wien, das Restaurant Döllerer in Golling und das Amador in Wien.

Bei den Bestplatzierten bleibt Tirol das stärkste Bundesland. Neben Benjamin Parth als einzigem Tiroler 5 Haubenkoch erreichten weitere 13 Betriebe eine hohe Bewertung im 4 Hauben Bereich. So konnten der Tannenhof in St. Anton am Arlberg 18 Punkte erzielen und das Gründlers Gourmetstüberl in Achenkirch ex aequo mit dem Oniriq in Innsbruck, der Paznaunerstube in Ischgl und dem Schwarzen Adler in Hall 17,5 Punkte.

Boutique Hotel YSCLA mit insgesamt 7 Hauben unter einem Dach
Neben dem Gourmetrestaurant Stüva wurde auch das Space 73, das zweite Haubenrestaurant von den insgesamt vier Restaurants des Hotels, erneut getestet. Es ist Restaurant, Lounge und Café gleichermaßen und serviert exquisite Snacks, Desserts und Fingerfood. Das Space 73 wurde im Gault&Millau Restaurantguide 2024 mit 2 Hauben und 14 Punkten ausgezeichnet. Als „trendiger und moderner Treffpunkt für Einheimische und Gäste" wird das Space 73 in der Bewertung beschrieben. Besonders hervorgehoben werden die Qualität von raffinierten Desserts wie Crêpes Suzette und die ausgezeichnete Weinkarte. Der hoteleigene Weinkeller Celerina beinhaltet eine der größten Raritätensammlungen des Alpenraumes an Spitzenweinen und Spirituosen. Mit insgesamt 7 Hauben unter einem Dach ist das 4****S Boutique Hotel YSCLA somit ein wahres Mekka für Gourmets.

Über Benjamin Parth
2009 von Gault&Millau zum „jüngsten Haubenkoch Österreichs", gewählt, 10 Jahre später zum „Koch des Jahres 2019", im Vorjahr erstmals mit der Höchstbewertung von 5 Hauben und 19 Punkten ausgezeichnet und in diesem Jahr in der Höchstbewertung bestätigt: Benjamin Parth gehört zu den Besten der Besten in Österreich. Nach Lehrjahren bei Heinz Winkler in Aschau im Chiemgau (DE) führte die berufliche Laufbahn den jungen Ischgler unter anderem nach Wolfsburg (DE), wo er bei Sven Elverfeld im Restaurant „Aqua" tätig war. Weitere markante Stationen seiner Ausbildung waren das „Restaurant L'Univers" von Christian Plumail in Nizza (FR), das „Restaurant Bind" von Christian Bind in Krusa (DK), die „L'Auberge de l'Ill" von Marc Haeberlin in Illhaeusern (FR) und das „Can Fabes" in Sant Celoni (ES), wo er von Santi Santamaria lernte. Zurück in der Heimat ist er seit 2008 im Boutique-Hotel YSCLA, dem Hotel seiner Familie, Küchenchef seines Gourmetrestaurants Stüva und bietet seinen Gästen ein exquisites Fine-Dining Erlebnis. Seine preisgekrönten Kreationen interpretieren französische Klassik neu, puristisch und weltoffen. Seine Ehefrau, Sarah Parth, arbeitet als international geprüfte ASI Chef-Sommelière des Stüva eng mit ihm zusammen, die beiden haben zwei kleine Töchter.
www.yscla.at

Über Gault&Millau Österreich
Der neue Gault&Millau Guide für Österreich ist ab 15. November 2023 online und im Buchhandel erhältlich, die Ergebnisse wurden im Rahmen einer feierlichen Verleihung schon am Dienstagabend, den 14. November 2023 im SO/Vienna Hotel in Wien präsentiert. Herausgeber des Guides sind Martina und Karl Hohenlohe. In seinem Bewertungssystem folgt der Österreich-Guide dem französischen Vorbild: 20 von 20 Punkten sind theoretisch maximal erzielbar, diese Höchstbewertung wurde in der Praxis bis dato jedoch noch nie vergeben. Die Bewertungskriterien beziehen sich ausschließlich auf die Küchenleistung, nicht jedoch auf Ausstattung und/oder Service.

www.gaultmillau.at

Gault&Millau Österreich 2024
Restaurant- und Hotelguide inkl. Alm- und Hüttenguide Tirol
Preis: € 45,-
ISBN: 978-3-9505094-6-5

Medienkontakt:
Barbara Liesener
t: +43/664/1340078
b.m.liesener@gmail.com

Artikel-Statistiken

Aa Zeichen: 4954
Zeichen ohne Leerzeichen: 4275
Wörter: 716
Lesezeit: 4 Minuten

Fotos, 300 dpi

YSCLA

Kirchgasser-Photography

Philipp Jochum

Gault&Millau

Hatten bereits im Vorjahr Gelegenheit, dem 5-Hauben-Koch zu gratulieren: Martina und Karl Hohenlohe (li, Herausgeber des Gault&Millau Guides) mit Tirols bestbewertetem Gastronomen Benjamin Parth.

Philipp Jochum

Bereits seit 2022 ziert die 5-Hauben-Plakette den Eingangsbereich des Gourmetrestaurants Stüva.

David Parth

Gault&Millau

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