

FALSTAFF RESTAURANTGUIDE 2019 AM 25.2.2019 IN WIEN PRÄSENTIERT: Falstaff 2019: Punktezuwachs für Benjamin Parth

Spitzkoch Benjamin Parth legt im heute erscheinenden Falstaff Restaurantguide 2019 einen Punktesprung von 96 auf 97 Punkte hin. Damit verteidigt er seine 4 Gabeln und reiht sich mit seinem Groumetrestaurant Stüva erneut unter die Top 3 Tirols ein.

📅 25.02.2019 📄 Gastronomie, Gourmet, Karriere 👤 Gourmetrestaurant Stüva

Für die 15. Auflage des Falstaff Restaurantguides 2019 waren die Mitglieder des Falstaff Gourmetclubs wieder in den besten österreichischen Restaurants als Tester unterwegs. Nach seiner Wahl zum „Gault&Millau Koch des Jahres 2019“ konnte der junge Tiroler Benjamin Parth (30) auch die Falstaff-Tester überzeugen: Mit einem Sprung von 96 Punkten (2018) auf 97 Punkte (2019) wurde er hinter Simon Taxacher (Kirchberg, 99 Punkte) und Martin Sieberers Paznauner Stube (ebenfalls Ischgl, 98 Punkte) erneut unter die Top 3 Tirols gewählt.

Bei ihren anonymen Besuchen nehmen die Tester Küche, Service, Weinkarte und Ambiente unter die Lupe. In der Falstaff-Bewertung findet neben Parths modernem Gourmetkonzept auch die Weinkarte des Restaurant Stüva lobend Erwähnung: *„In der Küche von Benjamin Parth verbinden sich die Tiroler Wurzeln des jungen Küchenchefs mit internationaler Raffinesse zu außergewöhnlichen Kreationen. Fantastische Weinkarte.“*

Beste Bewertungen in den führenden Gourmetguides Österreichs

Die Top-Bewertung im Falstaff Restaurantguide 2019 bestätigt den eingeschlagenen Erfolgsweg des jungen Paznauner Kochs. Zuletzt gehörte Parth auch in anderen führenden Guides zu den großen Abräumern: Er wurde zum „Gault&Millau Koch des Jahres 2019“ gewählt und verteidigte mit 18 Punkten seine drei Hauben. Im Guide A la Carte 2019 wurde Parth mit fünf Sternen (96 Punkten) ausgezeichnet.

Benjamin Parths innovatives Gourmetkonzept geht auf

Frech und nicht alltäglich, garniert mit einer kräftigen Brise Fantasie, so lässt sich das Erfolgsrezept von Haubenkoch Benjamin Parth aus Ischgl beschreiben. 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.

Gelernt bei den Besten: Von Ischgl in die Welt und wieder zurück



📷 Benjamin Parth ist amtierender „Gault&Millau Koch des Jahres 2019“. Mit einer [...weiter](#)

Medienkontakt

Mag. (FH) Philipp Jochum
ProMedia
Brunecker Str. 1

Seine Ausbildung genoss Benjamin bei Spitzenkoch Heinz Winkler. Er besuchte die Schule des Elsässer Starkochs Marc Haerberlin und absolvierte Lehraufenthalte bei 3-Sternekoch Santi Santamaria und Sven Elverfeld. Seit der Saison 2008/2009 schwingt Benjamin Parth im Gourmetrestaurant Stüva des elterlichen Hotels YSCLA als Küchenchef Zepher und Kochlöffel. Infos und die aktuelle Karte finden Gourmets online unter www.yscla.at/restaurant-ischgl

Über den Falstaff Restaurantguide 2019:

Der Falstaff Restaurantguide erscheint seit 2005 jährlich und ist der einzige Guide, dessen Rankings sich durch Gästebewertungen ergeben. 2019 sind erstmals über 1.800 Restaurants im Guide vertreten. Mehr als 18.800 Gourmetclubmitglieder haben die Restaurants getestet, über 255.000 Bewertungen abgegeben und damit über die Top-Gastronomen und die besten Restaurants im Land entschieden. Ab 26. Februar 2019 ist der Falstaff Restaurantguide 2019 im Buch- und Zeitschriftenhandel zum Preis von € 9,90 erhältlich. www.falstaff.at

Fotos, 300 dpi



Benjamin Parth ist amtierender „Gault&Millau Koch des Jahres 2019“. Mit einer Bewertung von 97 Punkten (4 Gabeln) bestätigen nun auch die Tester des Falstaff Restaurantguides 2019 sein modernes Gourmetkonzept.

ProMedia/Jochum (Abdruck honorarfrei)

Stichworte: Benjamin Parth - Portraits

ProMedia

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

