Gault&Millau 2020: Haubenweise Lob für Ischgl

Der Gourmetführer „Gault&Millau 2020“ bringt neben neuem Bewertungsschema einen wahren Haubensegen für Ischgl – und das eine Woche vor dem offiziellen Auftakt der Wintersaison. Die neun Top-Restaurants der Alpen-Lifestyle-Metropole erreichten insgesamt 25 Hauben, vier Betriebe wurden mit jeweils vier Hauben geadelt. Benjamin Parth steigt mit seinem Gourmetrestaurant Stüva zur Nummer 2 Tirols auf.

21.11.2019 *Ischgl, Tirol* *Chronik, Fachtouristik, Gastronomie, Genuss, Gourmet, Tourismus* *TVB Paznaun - Ischgl*

„Nach vier Jahrzehnten erweitert Gault&Millau Österreich sein Haubenspektrum nach oben und vergibt erstmals fünf Hauben“, so die Herausgeber Martina & Karl Hohenlohe im Vorwort der aktuellen Ausgabe, die am 20.11.2019 in Wien präsentiert wurde. Mit dieser neuen Bewertungsskala folge Gault&Millau Österreich dem französischen Vorbild, dies trage zu einer besseren internationalen Vergleichbarkeit bei.

Was die Anzahl der verliehenen Hauben betrifft, wurden die Karten in diesem Jahr also neu gemischt. Im absoluten Spitzenfeld bleibt die Luft aber auch im neuen Bewertungssystem weiterhin dünn: Lediglich fünf Restaurants österreichweit erreichten die neue Top-Bewertung von fünf Hauben (19 Punkte), dahinter reihen sich 38 Restaurants mit vier Hauben (17 bis 18,5 Punkte) - davon aber nur acht Restaurants österreichweit, die mit 18,5 Punkten bewertet wurden. Darunter das Restaurant **Stüva** von **Benjamin Parth**, dem erst 31-jährigen Shootingstar aus Ischgl und seines Zeichens „Gault&Millau Koch des Jahres 2019“, der um einen halben Punkt auf 18,5 Punkte (4 Hauben) aufgewertet wurde und somit zum Spitzenfeld jener 13 Köche Österreichs gehört, die im Gault&Millau 2020 mit 18,5 oder 19 Punkten ausgezeichnet wurden.

Unter den weiteren Vier-Hauben-Restaurants aus Ischgl finden sich die **Paznaunerstube** von **Martin Sieberer** sowie die **Schlossherrnstube** von **Gustav Jantscher** (jeweils 18 Punkte) sowie das **Stiar** von **Gunther Döberl** (17 Punkte). Mit drei Hauben wurden das **Fliana Gourmet** (15,5 Punkte) sowie **Sieberer’s Heimatbühne** (15 Punkte) ausgezeichnet, je eine Haube erkochten das **Lucy Wang** (12,5 Punkte) und die **Weinstube** (12 Punkte) sowie – als Neueinsteiger im Gault&Millau 2020 – das **Alpenhaus** auf der Idalp mit 11,5 Punkten.

Die Bewertungen der Ischgler Top-Restaurants im Detail:

Stüva - Benjamin Parth - 18,5 Punkte - 4 Hauben
Paznaunerstube - Martin Sieberer - 18 Punkte - 4 Hauben

Eine Woche vor Winterstart schneit es Hauben auf die Ischgler Gourmet-Restaurants: **...weiter**

Stichworte

Ischgl, Kulinarik

Medienkontakt

Leo Wölfel, BA
ProMedia
Brunecker Str. 1
6020 Innsbruck
t: 0512 214004 - 20
m: +43 664 88539394
www.newsroom.pr
leo.woelfel@pro.media

Schlossherrenstube - Gustav Jantscher - 18 Punkte - 4 Hauben
Stiar - Gunther Döberl - 17 Punkte - 4 Hauben
Fliana Gourmet - Andreas Spitzer - 15,5 Punkte - 3 Hauben
Heimatbühne - Martin Sieberer - 15 Punkte - 3 Hauben
Lucy Wang - Raphael Herzog - 12,5 Punkte - 1 Haube
Weinstube - René Schettulat - 12 Punkte - 1 Haube
Alpenhaus - Christian Törf - 11,5 Punkte - 1 Haube

Ischgl positioniert sich ganzjährig als Gourmet-Hotspot der Alpen: Mit Events wie dem „Sterne-Cup der Köche“ (19. - 20.04.2020) im Winter sowie dem „Kulinarischen Jakobsweg“ (Start: 12.07.2020) im Sommer werden in der Lifestyle-Metropole der Alpen kulinarische Akzente gesetzt, die für gehobene Feinschmecker längst zu Fixpunkten geworden sind.

Weitere Informationen unter **www.ischgl.com**.

Fotos, 300 dpi

Eine Woche vor Winterstart schneit es Hauben auf die Ischgler Gourmet-Restaurants: Insgesamt wurden vom Gault&Millau 25 Hauben an 9 Ischgler Restaurants vergeben.

Foto: (c) TVB Paznaun - Ischgl
Hauben-Symbol: (c) Gault&Millau Österreich
Montage: Photoshop-Philipp (ProMedia)

Stichworte: Winter, Kulinarik

Ischgl gilt als Gourmet-Hotspot der Alpen: Insgesamt 25 Hauben wurden auf 9 Restaurants verteilt.

TVB Paznaun - Ischgl

Stichworte: Winter, Kulinarik

ProMedia

Rückfrage-Hinweis

Bettina Teresa Regensburger
TVB Paznaun - Ischgl
Dorfstrasse 43
6561 Ischgl
t: +43 5 0990-112
www.paznaun-ischgl.com
presse@paznaun-ischgl.com

powered by webEdition CMS