NewsRoom.pr

ZUM DRITTEN MAL IN FOLGE HOLT BENJAMIN PARTH 19 PUNKTE IM GAULT&MILLAU ÖSTERREICH

BLEIBT SOMIT ALS EINZIGER FÜNF-HAUBEN-KOCH DES BUNDESLANDES DIE NUMMER EINS IN TI

# Gault&Millau präsentiert die Besten Österreichs: Erneute Höchstplatzierung für den Tiroler Spitzenkoch Benjamin Parth mit fünf Hauben und 19 Punkten

An der Spitze ist alles gleichgeblieben. Acht österreichische Top-Restaurants dürfen sich über die höchste Auszeichnung und Punktezahl freuen, die der renommierte Gourmet-Guide Gault&Millau im Jahresrhythmus vergibt: fünf Hauben und 19 von 20 zu erreichenden Punkten. Unter den Besten der Besten findet sich zum dritten Mal in Folge auch Tirols höchstdekorierter Koch Benjamin Parth mit seinem Gourmetrestaurant Stüva im Boutiquehotel Yscla in Ischgl.

*18.11.2024* *Wien* *Gastronomie, Gourmet, Karriere* *Gourmetrestaurant Stüva*

Gault&Millau

*Im Zuge der Bekanntgabe der aktuellen Gault&Millau-Bestenliste trafen sich in Wien: Karl (li.) und Martina Hohenlohe (Herausgeber des Gault&Millau Guides), Haubenkoch Benjamin Parth (2.v.l.) sowie Jürgen Schmücking (Chief Inspector Gault&Millau Österreich).*

„Es gibt Saucen, dass einem der Atem wegbleibt. Für Parth sind sie der Kern der Kochkunst. Es sind aber nicht nur die Saucen: Dass Parth das Thema Fisch verstanden hat und damit umzugehen weiß, zeigt schon gleich der erste Gang…“ so ein Auszug aus der diesjährigen Bewertung und nur eine von weiteren Begründungen für Benjamin Parths kulinarische Exzellenz im neuen Gault&Millau Restaurant-Guide.

Die Restaurants „**Amador“**, „**Silvio Nickol“**, „**Konstantin Filippou“** sowie das „**Steirereck“**, alle in Wien, das Restaurant „**Döllerer“** im Stammhaus in Golling, das „**Ikarus“** in Salzburg, das „**Obauer“** in Werfen und das „**Stüva“** in Ischgl sind die insgesamt acht Besten Österreichs, die bei der kürzlichen Verleihung in Wien mit ex aequo 19 von 20 Punkten im neuen Gault&Millau Restaurant-Guide 2025 ausgezeichnet wurden.

2019 hat der renommierte österreichische Restaurantkritiker sein Hauben-Spektrum nach oben erweitert und vergibt seitdem nach französischem Vorbild fünf Hauben für eine bessere internationale Vergleichbarkeit. Bewertet werden Frische (Saison) und Qualität der verwendeten Produkte, Kreativität, zeitgemäße Zubereitung der Küche und Einfallsreichtum in Bezug auf neue Gerichte. Ebenso Harmonie der Zubereitung, Erhaltung des Eigengeschmacks, die Exaktheit der Garung und die Beschaffenheit der Suppen und Saucen. Die Noten beziehen sich nur auf die Küche, Ausstattung und Service werden nicht berücksichtigt. Die Idealnote von 20/20 wurde in der Praxis bis dato noch nie vergeben.

„Dass Gault&Millau mir als Koch und unserem Gourmetrestaurant Stüva in Ischgl bereits zum dritten Mal in Folge 19 Punkte verleiht, freut mich wirklich sehr, denn es honoriert die Kontinuität unserer kulinarischen Leistung auf allerhöchstem Niveau. Ich möchte auch allen anderen Hauben-Gewinnern herzlich gratulieren und mich wie in den Vorjahren vor allem bei meinem großartigen Team bedanken “, so Benjamin Parth.

Mit 19/20 Punkten bleibt Parth als einziger 5-Haubenkoch Tirols auch der höchstausgezeichnete Koch des Bundeslandes.

***Über Gault& Millau Österreich***
*Der Guide Gault&Millau Österreich 2025 (Restaurant- und Hotelguide, sowie der neue Weinguide, ISBN: 978-3-9519970-5-6) ist ab dem 19. November 2024 online und im Buchhandel erhältlich. Die Ergebnisse der diesjährigen Bewertungen wurden im Rahmen einer feierlichen Verleihung im Hilton Vienna Parkhotel am Montag, den 18.11.2025, präsentiert. Herausgeber von Gault&Millau sind Martina und Karl Hohenlohe.* ***www.gaultmillau.at***

***Über Benjamin Parth***
*Mit seinem Gourmetrestaurant Stüva im familieneigenen Boutiquehotel YSCLA in Ischgl erzielt Benjamin Parth seit Jahren nationale und internationale Top-Platzierungen. Er lernte sein Handwerk bei den besten Köchen Europas: Nach Lehrjahren bei Heinz Winkler in Aschau im Chiemgau (DE) führte die berufliche Laufbahn den jungen Tiroler unter anderem nach Wolfsburg (DE), wo er bei Sven Elverfeld im Restaurant Aqua tätig war. Weitere markante Stationen seiner Karriere waren 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 Hotel seiner Familie Küchenchef seines Gourmetrestaurants Stüva und bietet seinen Gästen ein exquisites Fine-Dining Erlebnis.*

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

## Artikel-Statistiken

Aa Zeichen: 3363
Zeichen ohne Leerzeichen: 2876
Wörter: 492
Lesezeit: 3 Minuten

## Anhang

## Fotos, 300 dpi

Im Zuge der Bekanntgabe der aktuellen Gault&Millau-Bestenliste trafen sich in Wien: Karl (li.) und Martina Hohenlohe (Herausgeber des Gault&Millau Guides), Haubenkoch Benjamin Parth (2.v.l.) sowie Jürgen Schmücking (Chief Inspector Gault&Millau Österreich).

© Barbara Eidler-Ster

Darf sich abermals über beste Bewertungen im Gault&Millau Restaurantguide freuen: Haubenkoch Benjamin Parth.

© Lebensraum Tirol Gruppe / Hetfleisch

Die Jakobsmuschel zubereitet unter Zugabe edlen Champagners.

© Kirchgasser

Das Saiblingsfilet gebettet auf Galtürer Enzianschaum.

© Joerg Lehmann

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

© David Parth

## 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**