NewsRoom.pr

BENJAMIN PARTH MIT 99/100 PUNKTEN BEI FALSTAFF BUNDESWEIT EX AEQUO AUF RANG ZW

# Gourmetrestaurant Stüva im Falstaff Restaurant-Guide 2025 als bestes Restaurant Tirols bestätigt

Wie bereits in den Vorjahren hat der Falstaff Gourmetclub das Gourmetrestaurant Stüva in Ischgl bei der kürzlichen Präsentation des neuen Restaurant- und Gasthausguides für 2025 zum Tirol-Sieger gekürt. Bundesweit erzielte Benjamin Parth mit 99 von maximal erreichbaren 100 Punkten ex aequo mit sechs weiteren Restaurants den zweiten Platz.

*10.03.2025* *Wien* *Gastronomie, Genuss, Gourmet* *Gourmetrestaurant Stüva*

falstaff
ERSTE
WIENER STÄDTISCHE
falstaff
RESTAURANT & GASTHAUS
GUIDE 2025
STÜVA
BESTES RESTAURANT
IN TIROL

*Freuen sich über die Top-Platzierung bei Falstaff 2025: Tirol-Sieger Benjamin Parth (rechts) und sein Sous Chef Markus Thiel.*

Der 2004 von Wolfgang Rosam gegründete Falstaff Gourmetclub Österreich verzeichnet über 20.000 registrierte Mitglieder, die das ganze Jahr über die besten Restaurants und Gasthäuser der Republik besuchen und als Restaurantkritiker:innen bewerten. Diese Votings bestimmen die Punktevergabe im einmal jährlich erscheinenden Restaurant- & Gasthausguide. Die Präsentation des Guides für 2025 erfolgte am 10. März 2025 im prestigeträchtigen Ambiente des Wiener Rathauses.

Im Unterschied zu einigen anderen nationalen und internationalen Gourmetkritikern bewertet Falstaff neben der Qualität der Kulinarik (**Essen/Kulinarik** max. 50 Punkte) auch jene in den folgenden Kategorien:

- **Service** max. 20 Punkte
- **Weinkarte** max. 20 Punkte
- **Ambiente** max. 10 Punkte

**Falstaff bescheinigt dem Gourmetrestaurant Stüva die Höchstbewertung in drei von vier Kategorien**
Wie schon im Vorjahr konnte Benjamin Parths Gourmetrestaurant Stüva im familieneigenen 4****S Boutiquehotel YSCLA in Ischgl im Bereich Essen die Höchstbewertung von 50/50 Punkten erreichen, ebenso in den Bereichen Weinkarte (20/20) und Ambiente (10/10). Im Bereich Service wurde das Stüva mit 19/20 Punkten bewertet und erzielt somit insgesamt 99 von maximal 100 zu vergebenen Punkten. „Nur das Beste ist gut genug für die exklusive Küche auf internationalem Niveau von Benjamin Parth. Französische Klassik (diese Saucen!) und weltoffene Moderne ziehen sich durch die fokussierten Menüs“, so die aktuelle Falstaff-Bewertung für das Gourmetrestaurant Stüva. Als Tirol-Sieger wird Benjamin Parths exzellenter Küche im Guide eine eigene Seite gewidmet. „Ich freue mich sehr, mit vier Gabeln und 99/100 Punkten von Falstaff erneut zum Bundeslandsieger Tirols und gemeinsam mit weiteren Spitzenrestaurants österreichweit auf den zweiten Platz gewählt worden zu sein. Diese Auszeichnung zeigt, dass unser Restaurant neben der Kulinarik auch in den Bereichen Weinkarte, Ambiente und Service zu den Besten des Landes zählt“, so **Benjamin Parth**.

**100-Punkte-Restaurants**
Mit 100/100 Punkten hat der Falstaff Restaurant- und Gasthausguide 2025 folgende Restaurants zu den Besten Österreichs gekürt: Das Restaurant Steirereck im Stadtpark und das Restaurant Amador, beide in Wien, das Restaurant Ikarus im Hangar-7 in Salzburg und das Restaurant Landhaus Bacher in Mautern an der Donau (NÖ). Der Falstaff Restaurant- und Gasthausguide ist ab sofort zum Preis von € 19,90,- im österreichischen Buch- und Zeitschriftenhandel sowie online unter **shop.falstaff.com/collections/guides** erhältlich.

***Über Falstaff***
*Falstaff ist mit einer verbreiteten Auflage von über 150.000 Exemplaren, über 1,5 Mio. Unique Clients und rund 610.000 Newsletter-Abonnenten das größte Magazin für kulinarischen Lifestyle im deutschsprachigen Raum. Mit einer Social-Media-Präsenz von 432.000 Followern auf Facebook und Instagram zählt Falstaff weltweit zu den interaktionsstärksten Genuss-Medien in den Sozialen Netzwerken.*
***www.falstaff.com***

***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 des Gourmetrestaurant Stüva und bietet seinen Gästen ein exquisites Fine-Dining Erlebnis.*

Weitere Bilder: **BILDDATENBANK Benjamin Parth, Gourmetrestaurant Stüva, Boutique-Hotel YSCLA****S**.
Ein bildliches Potpourri aus Benjamin Parths Kreationen: **FOODFOTOS**.

## Artikel-Statistiken

Aa Zeichen: 3884
Zeichen ohne Leerzeichen: 3378
Wörter: 554
Lesezeit: 3 Minuten

## Fotos, 300 dpi

Freuen sich über die Top-Platzierung bei Falstaff 2025: Tirol-Sieger Benjamin Parth (rechts) und sein Sous Chef Markus Thiel.

Andreas Tischler

Seesaibling mit Galtürer Enzianschaum, kreiert von Benjamin Parth.

YSCLA

Das Gourmetrestaurant Stüva ist weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt für seine Küche der Sonderklasse.

YSCLA

## Medienkontakt

**Barbara Liesener**
m: + 43 664 13 40 078
**b.m.liesener@gmail.com**

## 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**