

LEBENS LAUF

Name
Beruf(ung)
Adresse
Telefon
E-Mail
Geburtsdatum & -ort
Staatsangehörigkeit
Familienstand

Benjamin PARTH

Küchenchef

Hotel YSCLA – Restaurant Stüva
Dorfstr. 73, A-6561 Ischgl

+43.5444.5275

info@yscla.at

27.07.1988 | Zams

Österreich

verheiratet, 2 Kinder



© Helge Kirchberger Photography / Red Bull Content Pool

BERUFSLAUFBAHN

seit November 2008

Restaurant Stüva, Gourmet Boutique Hotel YSCLA**S | Ischgl (A)**

Küchenchef

www.yscla.at



Mai – Juni 2009

Restaurant Aqua | Wolfsburg (D)

Stagiaire Cuisiner

Maître: **Sven Elverfeld** (3* Michelin)

www.restaurant-aqua.com

aqua

Oktober 2008

L'Auberge de l'ill | Illhausern (FR)

Stagiaire Cuisiner

Maître: **Marc Haerberlin** (3* Michelin)

www.auberge-de-l-ill.com



September 2008

Restaurant Bind | Krusa (DK)

Stagiaire Cuisiner

Maître: **Christian Bind** (1* Michelin)

www.restaurantbind.dk



Juli – September 2008

Restaurant Can Fabes | Sant Celoni (ES)

Stagiaire Cuisiner

Maître: **Santi Santamaria** (3* Michelin)

www.canfabes.com



November 2007 – Mai 2008

Hotel YSCLA, Restaurant Stüva | Ischgl (A)

Cuisiner, Chefkoch verantwortlich für à la Carte Restaurant

www.yscla.at



November 2007

Restaurant L'Univers | Nice (FR)

Stagiaire Cuisiner

Maître: **Christian Plumail** (1* Michelin)

www.christian-plumail.com

Christian Plumail

LEHRE	
2006 – 2007	
2004 – 2006	
SCHULBILDUNG	
1999 – 2004	
1995 – 1999	
MITGLIEDSCHAFTEN	
seit 2020	
seit 2013	
seit 2012	
AUSZEICHNUNGEN	
2023:	
2022:	
2020:	
2019:	
2014:	
2012:	
2011:	
2009:	

Hotel YSCLA | Ischgl (A)
 Lehrabschlussprüfung am 19. September 2007



Residenz Heinz Winkler | Aschau i. Chiemgau (D)
 Maître: Heinz Winkler (2007: 3* Michelin)
www.residenz-heinz-winkler.de



Bundesrealgymnasium Landeck
Volksschule Ischgl

MITGLIEDSCHAFTEN

Les Grandes Tables du Monde
www.lesgrandestablesdumonde.com



Genießerhotels und –Restaurants
www.geniesserhotels.com



Jeunes Restaurateurs
www.jre.eu



AUSZEICHNUNGEN

				
2023:	Gault&Millau	5 Hauben	(19 von 20 Punkten)	www.gaultmillau.at
2022:	Falstaff Restaurantguide	4 Gabeln	(97 von 100 Punkten)	www.falstaff.at
	Guide A la Carte	5 Sterne	(97 von 100 Punkten)	www.alacarte.at
	Hornstein Ranking	3 Kronen	(98,1 von 100 Punkten)	www.hornsteinranking.com
	Bertelsmann-Guide	5 Hauben	(5 von 5 Hauben)	www.der-grosse-guide.de
	Schlemmer Atlas	5 Kochlöffel	(5 von 5 Punkten)	www.schlemmer-atlas.de
2020:	La Liste	Young Chef Award 2020		www.laliste.com
2019:	Gault&Millau	Gault & Millau Koch des Jahres 2019		www.gaultmillau.at
2014:	Bertelsmann-Guide	„Aufsteiger des Jahres 2014“		www.der-grosse-guide.de
2012:	Guide A la Carte	4 Sterne	(91 von 100 Punkten)	www.alacarte.at
		„Aufsteiger des Jahres 2012“		
2011:	La Vanguardia	Guide „5 a Taula“	(18 von 20 Punkten)	www.lavanguardia.com
		als jüngster jemals mit 18 Punkten bewerteter Koch		
2009:	Gault&Millau	1 Haube	(91 von 100 Punkten)	
		„Jüngster Haubenkoch Österreichs“ (2009)		