NewsRoom.pr

# Benjamin Parths Gourmetrestaurant Stüva im Falstaff Restaurant Guide 2026 erneut an der kulinarischen Spitze Österreichs und Nummer eins in Tirol

Bei der kürzlichen Präsentation des Falstaff Restaurant Guides 2026 im Wiener Rathaus konnte Tirols Ausnahmekoch Benjamin Parth seine kulinarische Exzellenz eindrucksvoll bestätigen: Auch in diesem Jahr sichert sich das Haus als Bundeslandsieger den ersten Platz in Tirol und bekräftigt zugleich seine Ausnahmestellung in der österreichischen Spitzengastronomie.

*09.03.2026* *Wien/Ischgl* *Fachtouristik, Gastronomie, Gourmet, Tourismus* *Gourmetrestaurant Stüva*

*Erneut von Falstaff ausgezeichnet: Spitzenkoch Benjamin Parth (r.) mit seinem Sous-Chef Markus Thiel.*

Mit einer Gesamtbewertung von **99 von 100 Punkten** erreichte Parth in drei der vier Kategorien die Höchstpunktezahl:

**Essen/Kulinarik:** 50/50 Punkten
**Service:** 19/20 Punkten
**Weinkarte:** 20/20 Punkten

**Ambiente:** 10/10 Punkten

Über 20.000 registrierte Mitglieder des 2004 von **Wolfgang Rosam** gegründeten **Falstaff Gourmetclubs** besuchen das ganze Jahr über die besten Restaurants und Gasthäuser Österreichs. Ihre Votings bestimmen die Punktevergabe im einmal pro Jahr erscheinenden Restaurant- & Gasthausguide.

**Die Jurybegründung**
„In der Stüva treffen internationale Impulse auf Parths präzises Handwerk: ein Gourmetmenü voller fokussierter Aromen, eleganter Tiefe und einer Küche, die mit eigener, souveränder Stimme spricht", so ein **Auszug aus der Begründung der Jury**. Nur, wer über Jahre hinweg kompromisslos auf so hohem Niveau arbeitet, kann sich nachhaltig im Spitzenfeld der Gastronomie etablieren.
„Diese erneute Auszeichnung ist eine Anerkennung für die Leidenschaft und Präzision, mit der mein Team und ich täglich arbeiten. Unser Anspruch ist es, unsere Gäste immer wieder neu zu begeistern und kulinarische Erlebnisse auf höchstem Niveau zu schaffen, die nachhaltig in Erinnerung bleiben", so **Benjamin Parth**.

***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.*

***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***

## Artikel-Statistiken

Aa Zeichen: 2411
Zeichen ohne Leerzeichen: 2090
Wörter: 349
Lesezeit: 2 Minuten

## Anhang

## Fotos, 300 dpi

Erneut von Falstaff ausgezeichnet: Spitzenkoch Benjamin Parth (r.) mit seinem Sous-Chef Markus Thiel.

© YSCLA

Benjamin Parth, Gourmetrestaurant Stüva/Hotel YSCLA.

© YSCLA

In the making...Kaviar - Jakobsmuscheln Carpaccio – Tuna Tatar.

© YSCLA/Hetfleisch

## 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**