NewsRoom.pr

Gault&Millau 2026: Benjamin Parth bleibt Nummer eins in Tirol und zählt mit fünf Hauben und 19 Punkten zum vierten Mal in Folge zu den höchstprämierten Köchen Österreichs

Österreichs kulinarische Elite 2026 steht fest: Der renommierte Gourmetkritik Gault&Millau hat anlässlich der Präsentation seines neuen Restaurant-Guides besten Köche des Landes gekürt: Fünf Hauben und 19 Punkte sind die Höchstbewertung - vergeben an insgesamt neun Spitzenrestaurants. Unter ihn befindet sich erneut das Gourmetrestaurant Stüva im Boutique Hotel YSCLA i Ischgl, geführt von Benjamin Parth, der damit weiterhin Tirols einziger 5-Haub Koch bleibt. Zu den ex aequo mit fünf Hauben und 19 Punkten am höchsten bewerteten Spitzenbetrieben zählen die Wiener Restaurants Amador, Silvio Nic Konstantin Filippou und Steirereck, Döllerer in Golling, Ikarus in Salzburg, Obau Werfen und – neu – das Landhaus Bacher in Mautern an der Donau.

10.11.2025 *Wien/Ischgl* *Gastronomie, Gourmet, Lifestyle* *Gourmetrestaurant Stüva*

Erneut mit fünf Hauben ausgezeichnet: Benjamin Parth vom Gourmetrestaurant Stüva in Ischgl.

„Ausgebildet in renommierten Häusern, zählt **Benjamin Parth** mit dem **Restaurant Stüva** im Hotel YSCLA selbst zur Elite der europäischen Fine-Dining-Szene“, heißt es in der diesjährigen Guide-Bewertung, die dem Tiroler Ausnahmetalent hohen Respekt zollt und seine Küche als „modern, kompromisslos und fokussiert“ bezeichnet. „Über die erneute Auszeichnung mit fünf Hauben freue ich mich sehr. Solche Erfolge sind nur dank meines Teams möglich, das täglich mit Leidenschaft, Präzision und Überzeugung arbeitet. Diese Anerkennung motiviert uns, unseren Weg mit derselben Energie weiterzugehen“, so **Benjamin Parth**. Auch Ehefrau und Sommelière **Sarah Parth** wird im Guide hervorgehoben: „Sie führt den Service aufmerksam, kenntnisreich und begleitet jedes Gericht mit treffsicherer Wahl aus dem bestens bestückten Weinkeller“.

Seit 2019 vergibt Gault&Millau Österreich nach französischem Vorbild bis zu fünf Hauben für herausragende Küchenleistungen. Bewertet werden Qualität und Frische der verwendeten Produkte, Kreativität und Professionalität bei der Zubereitung, Harmonie der Gerichte, exakte Garzeiten, Beschaffenheit von Suppen und Saucen, die stimmige Präsentation auf dem Teller und die saisonale Ausrichtung der Küche. Die maximal erzielbare Punktezahl 20 von 20 wurde in der Praxis bis dato noch nie vergeben. Mit der erneuten Bestbewertung bestätigt Benjamin Parth seine Position als höchstprämierter Koch Tirols und fester Bestandteil der österreichischen Fine-Dining-Elite.

Über Gault&Millau Österreich
Der Guide Gault&Millau Österreich 2026 (im 3er Pack, Restaurant-, Hotel- und Wein-Guide) ist ab dem 11. November 2025 im gut sortierten Buchhandel verfügbar sowie online über Amazon. Der Preis beträgt € 49.- inkl. MwSt., die ISBN-Nummer lautet: 978-3-9505777-0-9. Herausgeber sind Martina und Karl Hohenlohe. ***www.gaultmillau.at***

Über Benjamin Parth
Mit seinem Gourmetrestaurant Stüva im familieneigenen Boutique Hotel 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 Gourmetrestaurants Stüva und bietet seinen Gästen ein exquisites Fine-Dining Erlebnis.

Artikel-Statistiken

Aa Zeichen: 2622
Zeichen ohne Leerzeichen: 2266
Wörter: 378
Lesezeit: 2 Minuten

Fotos, 300 dpi

Erneut mit fünf Hauben ausgezeichnet: Benjamin Parth vom Gourmetrestaurant Stüva in Ischgl.

YSCLA / Berger

Das Boutiquehotel YSCLA****S ist Heimat des Gourmetrestaurants Stüva, das seit Jahren stets die höchsten Bewertungen im Gault&Millau-Guide erzielt.

Jan Hetfleisch

Ein typisches Gericht aus dem Hause Parth: Carabineo, Beurre Blanc, Kaviar.

YSCLA / Gerhard Berger

Bereits seit 2022 darf sich Benjamin Parth fünffacher Haubenkoch nennen.

David Parth

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