NewsRoom.pr

ÖSTERREICHS SPITZENKOCH BENJAMIN PARTH ERHÄLT 98 VON 100 PUNKTEN

La Liste 2024: Gourmetrestaurant Stüva ex aequo auf Platz 4 der weltweit besten 1000 Restaurants

Wenige Tage nach der Bestplatzierung des Ischgler Ausnahmekochs im österreichischen Gault&Millau Guide 2024 mit 5 Hauben und 19 Punkten darf s Benjamin Parth über eine der größten internationalen Restaurant-Auszeichnun freuen: Der französische Restaurantführer La Liste, die Königsdisziplin unter d internationalen Restaurant-Rankings, hat Benjamin Parths Gourmetrestauran Stüva ex aequo mit 30 anderen internationalen Spitzenrestaurants auf Platz 4 weltweit besten 1000 Restaurants gereiht.

21.11.2023 *Paris* *Fachtouristik, Gastronomie, Gourmet, Society, Tourismus* *Gourmetrestaurant Stüva*

Sensationeller Erfolg für Tiroler Haubenkoch: Der französische Restaurantführer La Liste hat Benjamin Parths Gourmetrestaurant Stüva ex aequo auf Platz 4 der weltweit besten 1000 Restaurants gereiht.

Im prestigeträchtigen Ambiente des **französischen Außenministeriums in Paris**, seiner prominenten Adresse wegen in Frankreich schlicht „Le Quai d'Orsay" genannt, fand am Montagabend im Rahmen eines hochkarätigen Gala-Dîners die **feierliche Verleihung von La Liste 2024** statt, die Verkündung des **Rankings der weltweit besten 1000 Restaurants**.

La Liste wird als die Königsdisziplin der weltweiten Restaurantrankings bezeichnet, als „the ranking of rankings". Schon die Aufnahme in die Goldkategorie der 1000 besten Restaurants von La Liste gilt als Ritterschlag unter Spitzenköchen. Mit der Vergabe von 98 von 100 theoretisch maximal erzielbaren Punkten für das **Gourmetrestaurant Stüva im Boutiquehotel YSCLA in Ischgl** und somit der ex aequo **Reihung** mit 30 weiteren internationalen Spitzenrestaurants **auf Platz 4 von 1000**, gelingt dem 35-jährigen Tiroler **Benjamin Parth** der Aufstieg in die **Elite der weltweit besten Köche**.

Mit „Gänsehaut-Feeling" beschreibt **Benjamin Parth** seine Reaktion auf die internationale Top-Platzierung von La Liste. „Die La Liste-Reihung so weit vorne unter den Besten der Besten weltweit ist eine große Ehre und die schönste Bestätigung meiner Leistung und der meines Teams", so Parth. „Dafür möchte ich meinen MitarbeiterInnen und meiner Frau Sarah als Maître d'hôtel von Herzen danken. Sie haben einen großen Beitrag zu diesem wunderbaren Ergebnis geleistet."
www.yscla.at

Die drei Bestplatzierten aus Österreich

Die drei bestplatzierten österreichischen Restaurants mit 98,5/100 Punkten bzw. 98/100 Punkten sind das Restaurant **Obauer** in Werfen, Benjamin Parth's **Stüva** in Ischgl und das **Steirereck** im Stadtpark Wien.

Ausgeklügelter Algorithmus von La Liste
Der unabhängige französische Restaurantführer La Liste wurde 2015 gegründet. Er bewertet nicht selbst, sondern hat ein ausgeklügeltes Algorithmus-System entwickelt, das die Bewertungen von insgesamt über 1100 internationalen Quellen wie Restaurantkritiken und -Guides, regionalen, nationalen sowie internationalen Presseberichten in Fachzeitschriften sowie Online-Blogs, die Meinungen von internationalen ChefköchInnen und Gästebewertungen in Google-Reviews, Foursquare oder Tabelog etc. analysiert.

Das zugrundeliegende Datenmaterial von insgesamt **32.500 Restaurants** aus **200 Ländern** wird in drei Kategorien eingeteilt: in die „**Red category**", bestehend aus ca. 24.000 Restaurants unterschiedlicher Fachrichtungen wie Sushi-Bars, Bistros, Neueröffnungen und trendigen Food-Spots oder zwanglosen regionalen Restaurants, wobei die Küchenqualität stets hervorragend ist. Die „**Silver categorie**" beinhaltet ca. 7000 Restaurants mit einer herausragenden Küchenleistung, und die „**Gold categorie**" umfasst die **Crème de la Crème der 1000 weltbesten Restaurants**. Neben den besten 1000 Restaurants gab **Philippe Faure, Präsident von La Liste**, in Paris auch die Gewinner der „Special Awards" für 2024 bekannt. Auch Benjamin Parth wurde schon mit einem Special Award geehrt: La Liste 2020 hat dem damals erst 31-jährigen Koch den „Young Chef Award" verliehen.

Die besten Sieben
Mit 99,5 von 100 Punkten sind folgende Restaurants laut La Liste 2024 die weltweit besten sieben Restaurants: Das **Guy Savoy in Paris**, das **La Vague d'Or** in Saint Tropez, das **L'Enclume** in Grange-over-Sands/UK, die **Schwarzwaldstube** in Baiersbronn (D), das **Sushi Saito** in Tokio, das **Lung King Heen** in Hongkong und das **Le Bernardin** in New York. Die Höchstbewertung von 100/100 Punkten wird in der Praxis nicht vergeben.
www.laliste.com

Über Benjamin Parth
2009 von Gault&Millau zum „jüngsten Haubenkoch Österreichs", gewählt, 10 Jahre später zum „Koch des Jahres 2019", im Vorjahr erstmals mit der Höchstbewertung von 5 Hauben und 19 Punkten ausgezeichnet und in diesem Jahr in der Höchstbewertung bestätigt: Benjamin Parth gehört zu den Besten der Besten in Österreich. Nach Lehrjahren bei Heinz Winkler in Aschau im Chiemgau (DE) führte die berufliche Laufbahn den jungen Ischgler unter anderem nach Wolfsburg (DE), wo er bei Sven Elverfeld im Restaurant „Aqua" tätig war. Weitere markante Stationen seiner Ausbildung waren das „Restaurant L'Univers" von Christian Plumail in Nizza (FR), das „Restaurant Bind" von Christian Bind in Krusa (DK), 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 Boutique-Hotel YSCLA, dem Hotel seiner Familie, Küchenchef seines Gourmetrestaurants Stüva und bietet seinen Gästen ein exquisites Fine-Dining Erlebnis. Seine preisgekrönten Kreationen interpretieren französische Klassik neu, puristisch und weltoffen. Seine Ehefrau, Sarah Parth, arbeitet als Mâitre d'hôtel eng mit ihm zusammen, die beiden haben zwei kleine Töchter.
www.yscla.at

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

Artikel-Statistiken

Aa Zeichen: 4845
Zeichen ohne Leerzeichen: 4152
Wörter: 705
Lesezeit: 4 Minuten

Fotos, 300 dpi

Sensationeller Erfolg für Tiroler Haubenkoch: Der französische Restaurantführer La Liste hat Benjamin Parths Gourmetrestaurant Stüva ex aequo auf Platz 4 der weltweit besten 1000 Restaurants gereiht.

© Helge Kirchberger Photography / Red Bull Content Pool

Die Rankings von La Liste basieren auf einem ausgeklügelten Algorithmus-System.

© La Liste

Das Gourmetrestaurant Stüva wurde von La Liste ex aequo auf Platz 4 der tausend weltbesten Restaurants gereiht.

© YSCLA Stüva / Gerhard Berger

Benjamin Parth interpretiert französische Klassik neu, puristisch und weltoffen.

© Kirchgasser-Photography

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