NewsRoom.pr

ISCHGLER SPITZENKOCH BENJAMIN PARTH ERHÄLT FÜNF KRONEN UND 98/100 PUNKTEN BEI LA L

La Liste 2025: Gourmetrestaurant Stüva als einziges Restaurant Tirols ex aequo auf Platz zwei in Österreich und mit 98/100 Punkten und 5/5 Kronen auf Platz vier weltweit

Knapp eine Woche nach der Bestplatzierung von Gault&Millau Österreich mit Hauben und 19 Punkten darf sich der Ischgler Spitzenkoch Benjamin Parth auc über die erneute Top-Platzierung von La Liste, einer der renommiertesten internationalen Restaurantvereinigungen, freuen.

26.11.2024 *Paris* *Gastronomie, Gourmet, Karriere* *Gourmetrestaurant Stüva*

Haubenkoch Benjamin Parth mit seinem Gourmetrestaurant Stüva wurde von „La Liste“ mit 5 Kronen ausgezeichnet.

Im Rahmen eines hochkarätigen Galaabends fand im französischen Außenministerium, dem „Le Quai d’Orsay“ in Paris kürzlich die Restaurantprämierung 2025 von La Liste statt. Die exklusive französische Restaurantvereinigung prämiert einmal jährlich die weltbesten 1000 aus insgesamt 35.000 Restaurants und 200 Ländern.

La Liste 2025 verleiht Benjamin Parths Gourmetrestaurant Stüva im diesjährigen Ranking wie im Vorjahr 98 von maximal erzielbaren 100 Punkten. Somit teilt sich das Stüva ex aequo mit dem Restaurant Döllerer in Golling und weiteren internationalen Restaurants, die ebenfalls mit 98/100 Punkten prämiert wurden, Platz vier der weltbesten 1000. Zusätzlich wurden beide Restaurants mit allen fünf von fünf in diesem Jahr erstmals verliehenen Kronen prämiert. Das Restaurant Obauer in Werfen ist mit 98,5 Punkten, fünf Kronen und ex aequo Platz drei laut La Liste 2025 das beste Restaurant Österreichs, das Gourmetrestaurant Stüva als einziges Restaurant in Tirol so weit vorne im internationalen Ranking der Top 1000.

„Die Reihung im Spitzenfeld der besten 1000 Restaurants der Welt ist eine große Ehre für mein Restaurantteam und mich“, so ein hocherfreuter **Benjamin Parth.**

Für die Bewertung 2025 hat La Liste seinen Kriterienkatalog erweitert und vergibt zusätzlich zum Punktesystem (maximal 100 Punkte sind erreichbar) und Rangsystem (bei gleicher Punktezahl teilen sich mehrere Restaurants denselben Rang) für besonders außergewöhnliche Betriebe zusätzlich Kronen (fünf Kronen Prestige sind das Maximum).

Mit fünf Kronen Prestige, 99,5/100 Punkten und ex aequo auf Platz eins von La Liste 2025 sind insgesamt neun Restaurants: Das Cheval Blanc by Peter Knogl (Hôtel Les Trois Rois) in Basel (CH), das Guy Savoy in Paris (FR), das L’Enclume (Simon Rogan) in Grange-over-Sands (GB), das La Vague d’Or (Hôtel Cheval Blanc) in St. Tropez (FR), das Le Bernardin in New York (US), das Lung King Heen in Hong Kong (CN), das Matsukawa in Tokyo (JP), die Schwarzwaldstube in Baiersbronn (DE) und das Single

Thread in Healdsburg (US).

Über La Liste
Der unabhängige französische Restaurantführer La Liste wurde 2015 gegründet. Er nützt ein ausgeklügeltes Algorithmus-System, 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 umfasst Bewertungen von insgesamt 35.000 Restaurants aus 200 Ländern.

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.

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

Artikel-Statistiken

Aa Zeichen: 3475
Zeichen ohne Leerzeichen: 2998
Wörter: 510
Lesezeit: 3 Minuten

Fotos, 300 dpi

Haubenkoch Benjamin Parth mit seinem Gourmetrestaurant Stüva wurde von „La Liste" mit 5 Kronen ausgezeichnet.

© YSCLA

© LA LISTE

© LA LISTE

Das Saiblingsfilet gebettet auf Galtürer Enzianschaum.

© Joerg Lehmann

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