

## Kurzinterview mit Benjamin Parth

Benjamin Parth (34), frisch gebackener Fünf-Hauben-Koch, im Interview nach der Präsentation der Ergebnisse des Gault&Millau Restaurant-Guides 2023.



**Herr Parth, laut Gault&Millau Österreich gehören Sie mit einer Bewertung von 19 Punkten (5 Hauben) zu den besten sechs Köchen des Landes. Wie geht es Ihnen dabei?**

„Die Präsentation der Ergebnisse in Wien war für mich ein sehr emotionales Erlebnis mit Gänsehaut. Und ich habe zurückgedacht an meine ersten Jahre als Koch, als dieses Ziel noch in weiter Ferne lag. Es ist eine Bestätigung der harten Arbeit der letzten Jahre. Die Freude im Team ist naturgemäß groß und wir versuchen das Vertrauen des Gault&Millau auch weiterhin tagtäglich zu bestätigen.“

**Was denken Sie hat den Ausschlag für die Top-Bewertung gegeben? Gibt es ein Erfolgsrezept?**

„In die Arbeit und die Überlegungen der Tester habe ich als Koch keinen Einblick. Wahrscheinlich haben wir unsere Küchenlinie in den letzten Jahren nochmals eine Spur präziser auf den Teller bringen können. Unser Erfolgsrezept ist simpel: Konsequente harte Arbeit und der Versuch jeden Tag besser zu werden.“

**Die Wintersaison steht vor der Tür. Steigt durch die fünfte Haube nicht auch der Druck?**

„Wir haben unsere Gäste immer durch eine einfache, puristische Küchenlinie begeistern können. Das werden wir auch weiterhin machen und versuchen uns eine gewisse Coolness zu bewahren. Die Erwartungshaltung mancher Gäste wird angesichts der fünf Hauben noch höher sein als zuletzt – verständlicherweise! Aber die schärfsten Kritiker unserer Küche sind immer noch wir selbst.“

**Sie haben oft davon gesprochen, dass Ihr großes Ziel die fünfte Haube ist. Dieses Ziel haben Sie nun bereits mit 34 Jahren erreicht. Welches Ziel streben Sie nun an?**

„Mein Team und ich sind dafür bekannt, nicht gerne stehenzubleiben. Aber jetzt freuen wir uns erstmal über die fünf Hauben, die es nun Jahr für Jahr neu zu bestätigen gilt. Irgendwann möchte ich als erster Koch Österreichs die 20 Punkte erreichen. Man braucht Ziele – und ich bin ja noch jung.“ (schmunzelt)

**Sie stehen selbst nicht nur hinter dem Herd, sondern führen gemeinsam mit Ihrer Frau Sarah den Hotelbetrieb des Hotel YSCLA in Ischgl. Wie sind Ihre Erwartungen an diese Wintersaison?**

„Zweifelsohne hat die Hotellerie und Gastronomie schon bessere Zeiten erlebt. Trotzdem blicken wir der kommenden Saison optimistisch entgegen. Vor allem erwarten wir durch die fünfte Haube und die damit einhergehende zusätzliche Aufmerksamkeit auch eine gewisse Anzahl an neuen Gästen und Gourmets, die für ein besonderes kulinarisches Erlebnis zu uns nach Ischgl kommen.“

**Was sind die großen Herausforderungen für die Gastronomie in den nächsten Jahren aus Ihrer Sicht?**

„Die große Herausforderung ist und bleibt, junge Menschen für die Arbeit in der Gastronomie zu begeistern, sie zu fördern und zu halten. Das sind unsere Führungskräfte von morgen. Und natürlich gilt es, jungen Menschen qualitativ hochwertiges Essen näherzubringen. Das sind die Gäste von morgen.“

**Mit 34 Jahren können Sie bereits auf einen reichen Erfahrungsschatz in der Spitzengastronomie zurückblicken. Wie hat sich das Gästeverhalten in dieser Zeit verändert?**

Der Gast von heute genießt das Erlebnis in einem guten Restaurant wieder mehr als früher. Die Pandemie hat gezeigt, wie wertvoll ein kulinarisch hochstehendes Erlebnis und ein perfekter, persönlicher Service sind. Ich denke es ist nicht vermessen, das heutzutage als ‚echten Luxus‘ zu bezeichnen. Gleichzeitig ist das Verhalten im Restaurant lockerer geworden, nicht mehr so formell wie früher. Das Wesentliche, nämlich die Qualität der Speisen am Teller, rückt wieder mehr in den Vordergrund. Das kommt uns und dem Stil unseres Hauses zugute.“