

## Digitale Pressemappe online:

[www.yscla.newsroom.pr](http://www.yscla.newsroom.pr)

Hier finden Sie aktuelle Presseinformationen sowie Pressefotos (Portraits, Food-Fotos, Innenansichten des Restaurant Stüva, etc.) in 300 dpi zum Download. Wenn Sie spezielle Anfragen haben, wenden Sie sich bitte an:

**ProMedia** //  
KOMMUNIKATION

**ProMedia Kommunikation GmbH**

**Philipp Jochum**

Brunecker Str. 1

A-6020 Innsbruck

**T** +43 512 214004-18

**M** +43 664 3876606

**E** philipp.jochum@pro.media

**W** [www.yscla.newsroom.pr](http://www.yscla.newsroom.pr)



**Hotel YSCLA**

Familie Parth

Dorfstraße 73

A-6561 Ischgl

**T** +43 5444 5275

**E** [info@yscla.at](mailto:info@yscla.at)

**W** [www.yscla.at](http://www.yscla.at)

## Benjamin Parth: Koch des Jahres 2019 im Portrait

Küchenchef des Gourmetrestaurant Stüva

Benjamin Parth, Küchenchef im Hotel YSCLA und dem hauseigenen Gourmetrestaurant Stüva in Ischgl, ist unter Genießern längst kein Unbekannter mehr, mischt er doch seit Jahren im Konzert der österreichischen Kochgrößen eindrucksvoll mit. Dies spiegelt sich nicht zuletzt in den Auszeichnungen des ehemals „jüngsten Haubenkochs Österreichs“ wider: Vier Hauben im Gault&Millau 2020, fünf Sterne im Guide A la Carte 2020 und vier Gabeln im Falstaff Restaurantguide 2019 sprechen für sich. Höhepunkte seiner bisherigen Karriere sind die Auszeichnung zum „Gault&Millau Koch des Jahres 2019“ sowie die Aufnahme bei „Les Grandes Tables du Monde“ 2020.



Foto: © ProMedia/Jochum  
Download: [yscla.newsroom.pr](http://yscla.newsroom.pr)

„Jeden Tag besser werden“ war von Anfang an das Credo von Benjamin Parth. Auf diese Weise ist es dem talentierten Paznauner binnen weniger Jahre gelungen, zur Kochelite der österreichischen Gourmet-Gastronomie aufzuschließen: Im Jahr 2009 wurde er im Alter von 19 Jahren mit seinem Gourmetrestaurant Stüva erstmals in der österreichischen Ausgabe des Gault&Millau gelistet – damals mit einer Haube (14 Punkte), womit er als „jüngster Haubenkoch Österreichs“ galt.

Nach den Lehrjahren bei **Heinz Winkler** in Aschau im Chiemgau (DE) führte die berufliche Laufbahn des ambitionierten Tirolers 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 Haerberlin** in Illhaeusern (FR) und das „Can Fabes“ in Sant Celoni (ES), wo er von **Santi Santamaria** lernte.

Von seinen Auslandsaufenthalten in die Heimat zurückgekehrt, ist Benjamin Parth seit 2008 als Küchenchef im elterlichen Hotel YSCLA und dem dazugehörigen Gourmetrestaurant Stüva tätig.

## Auszeichnungen für Benjamin Parths Gourmetkonzept

Im Laufe der Jahre reihte sich Auszeichnung an Auszeichnung und machte den jungen Küchenchef national und international bekannt. Top-Bewertungen heimischer Tester – vom aktuellen **Gault&Millau 2020** (18,5 Punkte / 4 Hauben) über den **Guide A la Carte 2020** (97 Punkte / 5 Sterne) bis hin zum **Falstaff Restaurantguide 2019** (97 Punkte / 4 Gabeln) - bestätigen den innovativen Weg des 31-jährigen Küchenchefs aus dem Tiroler Paznaun. Höhepunkt seiner Karriere ist bislang die Auszeichnung zum „**Gault&Millau Koch des Jahres 2019**“. Zuletzt war Parth Preisträger des „**Young Chef Award 2020**“ des französischen Restaurantführers „**La Liste**“, der weltweit nur einer Handvoll junger Talente verliehen wird. Seit Januar 2020 ist Parth Mitglied in der exklusiven Restaurantvereinigung „**Les Grandes Tables du Monde**“. Nur 188 Betriebe weltweit sind in der Vereinigung vertreten, darunter acht Österreicher.

Nie mehr als drei Geschmackskomponenten führt Benjamin Parth reduziert zu einem Gericht zusammen. Von Kritikern als „Meister der Suppen und Saucen“ bezeichnet, überzeugt Parth hinlänglich durch „puristische, klare Kreationen“ und „betörende Geschmacksdichte“, so ausgewählte Meinungen der Fachpresse. Bekanntheit und Renommee sind jedoch nicht zentrale Triebfedern für den zielstrebigem Koch aus Ischgl. Seine Leidenschaft für perfekte Produkte und mutige Kreationen treibt ihn an. „**Weltoffen, frech und nicht alltäglich, garniert mit einer Brise Fantasie**“, so beschreibt Benjamin Parth sein Konzept und betont: „Mein Team und ich arbeiten tagtäglich daran, die Gerichte zu perfektionieren, um unsere Gäste zu begeistern und zu überraschen.“

Eine Schlüsselrolle kommt dabei dem Service unter der Leitung von **Sarah Parth** zu. Sie ist Sommelière des Restaurant Stüva und Benjamin Parths Lebensgefährtin, die selbst mehrfach ausgezeichnet wurde: zuletzt mit dem „**Bertelsmann Service des Jahres 2018**“. Sie sorgt als Parths „bessere Hälfte“ für die perfekte Weinbegleitung und den persönlichen Service am Gast.



*Sarah & Benjamin Parth*  
Foto: © Joerg Lehmann, Berlin  
Download unter [yscla.newsroom.pr](https://www.yscla.newsroom.pr)

## Über das Gourmet Boutique Hotel YSCLA



*Außenansicht Hotel YSCLA, Ischgl.*  
Foto: © Joerg Lehmann, Berlin. Download unter [yscla.newsroom.pr](https://www.yscla.newsroom.pr)

„YSCLA“ ist die rätoromanische Bezeichnung für Ischgl. Das Gourmet Boutique Hotel liegt direkt im Zentrum in der Fußgängerzone, wenige Meter von der Silvretta Seilbahn entfernt. Das YSCLA präsentiert sich als Gourmethotel auf Top-Niveau und überzeugt mit erstklassigem Service und großer Liebe zum Detail. Feinschmecker erwartet eine raffinierte 4-Hauben-Küche im vielfach ausgezeichneten Gourmetrestaurant Stüva.

Das Haus präsentiert sich gemütlich: Komfortzimmer- und Suiten und die Vital-Therme, ein neu gestalteter Wellnessbereich, verbinden alpinen Charme mit Wohlfühl-Atmosphäre.

### Factbox Hotel YSCLA\*\*\*\*

- |   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>31 Zimmer &amp; Suiten</b> (57 Betten)</li><li>• <b>Vital-Therme:</b> neu gestalteter Wellnessbereich mit Saunen, Infrarot, Solebad, Dampfbad</li><li>• <b>Perfekte Lage</b> im Zentrum: nur 100m zur Silvrettaseilbahn</li><li>• <b>Betriebsferien:</b><ul style="list-style-type: none"><li>- Anfang Mai bis Ende Juni</li><li>- Mitte Sept. bis Ende Nov.</li></ul></li></ul> | <p><b>Gastronomie in house:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Weinkeller CELERINA</li><li>• SPACE 73 Bar-Restaurant</li><li>• Bistro GUXA</li><li>• Gourmetrestaurant STÜVA</li></ul> <p>Details unter <a href="https://www.yscla.at">www.yscla.at</a></p> |
|---|--|

## Der Weinkeller „Celerina“ im Hotel YSCLA



Innenansicht Weinkeller Celerina im Hotel YSCLA.  
Foto: © ProMedia. Download unter [yscla.newsroom.pr](http://yscla.newsroom.pr)

Nationale und internationale Spitzenweine (**10.000+ Flaschen / 800 Positionen**) sowie eine erlesene Auswahl an Champagnern lagern im Weinkeller „Celerina“ im Kellergewölbe des 4-Sterne-Hotels YSCLA. Die edlen Tropfen – gelagert auf Natursteinboden bei konstant 16° Celsius bzw. in eigenen Weinklimaschränken – garantieren die perfekte Weinbegleitung zu den Menüs von Benjamin Parth. In der mit Sorgfalt zusammengestellten Karte liegt der Schwerpunkt auf Österreich, Weinkenner finden darin aber auch echte Klassiker aus Frankreich oder Italien.

Als erste Österreicherin erhielt **Sommelière Sarah Parth** die Auszeichnung „**A.S.I. Certificate in Silver**“. Die A.S.I. (Association de la Sommellerie Internationale) ist eine weltweite Vereinigung, in der aktuell mehr als 50.000 Sommeliers aus über 60 Ländern zusammengeschlossen sind. Die Zertifikate gelten in der Welt des Weines als besondere Auszeichnung – insgesamt gibt es in Österreich derzeit nur sechs A.S.I.-zertifizierte Sommeliers, Sarah Parth ist darunter die einzige Frau und wurde sogar mit dem „Certificate in Silver“ bedacht.



Sommelière Sarah Parth  
Foto: © ProMedia.

## über das Gourmetrestaurant Stüva



Innenansicht Gourmetrestaurant Stüva, Ischgl.  
Foto: © YSCLA/Gerhard Berger. Download unter [yscla.newsroom.pr](http://yscla.newsroom.pr)

Das Restaurant Stüva im Hotel YSCLA in Ischgl hat sich vom Geheimtipp zu einem der führenden Gourmetrestaurants Österreichs entwickelt. Hier übersetzt Küchenchef Benjamin Parth die Philosophie des Wintersportmekkas Ischgl in sein vielfach ausgezeichnetes Gourmetkonzept. Das Interieur ist modern und schlicht – mit alpinem Charme, neu interpretiert – und passt zur Philosophie des Stüva: **puristisch, minimalistisch und voll auf den Genuss abgestimmt**. Dank dem speziellen Beleuchtungskonzept von Bartenbach werden die Kreationen von Benjamin Parth hier ins optimale Licht gerückt.

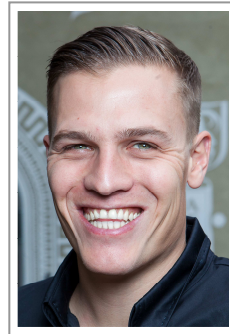
Mit seinen **11 Tischen** bietet das Gourmetrestaurant Stüva **bis zu 25 Gästen** Platz, was eine besonders exklusive Atmosphäre verspricht und erstklassigen, personalisierten Service ermöglicht.

**Öffnungszeiten:** Das Restaurant Stüva hat zwischen Ende November und Anfang Mai täglich geöffnet sowie in den Sommermonaten zwischen Anfang Juli und Anfang September jeweils Freitag bis Montag (Ruhetage flexibel).

Rechtzeitige **Tischreservierung** empfohlen: telefonisch unter +43.5444.5275, per E-Mail an [info@yscla.at](mailto:info@yscla.at) oder online unter [www.yscla.at](http://www.yscla.at)

## LEBENS LAUF

Name **Benjamin PARTH**  
 Beruf(ung) **Küchenchef**  
 Adresse **Hotel YSCLA – Restaurant Stüva  
 Dorfstr. 73, A-6561 Ischgl**  
 Geburtsdatum & -ort **27.07.1988 | Zams**  
 Staatsangehörigkeit **Österreich**  
 Familienstand **verheiratet, 1 Kind**



## LAUFBAHN

seit November 2008 **Restaurant Stüva, Hotel YSCLA\*\*\*\* | Ischgl (A)**  
 Küchenchef  
[www.yscla.at](http://www.yscla.at)

Mai – Juni 2009 **Restaurant Aqua | Wolfsburg (D)**  
 Maître: **Sven Elverfeld** (3\* Michelin)  
[www.restaurant-aqua.com](http://www.restaurant-aqua.com)

Oktober 2008 **L'Auberge de l'ill | Illhausern (FR)**  
 Maître: **Marc Haerberlin** (3\* Michelin)  
[www.auberge-de-l-ill.com](http://www.auberge-de-l-ill.com)

September 2008 **Restaurant Bind | Krusa (DK)**  
 Maître: **Christian Bind** (1\* Michelin)  
[www.restaurantbind.dk](http://www.restaurantbind.dk)

Juli – September 2008 **Restaurant Can Fabes | Sant Celoni (ES)**  
 Maître: **Santi Santamaria** (3\* Michelin)  
[www.canfabes.com](http://www.canfabes.com)

November 2007 – Mai 2008 **Hotel YSCLA, Restaurant Stüva | Ischgl (A)**  
 Cuisiner, Chefkoch verantwortlich für À-la-carte-Restaurant  
[www.yscla.at](http://www.yscla.at)

November 2007 **Restaurant L'Univers | Nice (FR)**  
 Maître: **Christian Plumail** (1\* Michelin)  
[www.christian-plumail.com](http://www.christian-plumail.com)

## LEHRE

2006 – 2007 **Hotel YSCLA | Ischgl (A)**  
 Lehrabschlussprüfung am 19. September 2007

2004 – 2006 **Residenz Heinz Winkler | Aschau (D)**  
 Maître: **Heinz Winkler** (2007: 3\* Michelin)

## AUSZEICHNUNGEN

2020 **La Liste** **Young Chef Award 2020**  
**Gault&Millau** **4 Hauben** (18,5 von 20 Punkten)  
**Guide A la Carte** **5 Sterne** (97 von 100 Punkten)

2019 **Gault&Millau** **Koch des Jahres 2019**  
**Falstaff** **4 Gabeln** (97 von 100 Punkten)  
**Schlemmer Atlas** **4 Kochlöffel** (4↑ von 5 Punkten)  
**Hornstein Ranking** **3 Kronen** (95,5 von 100 Punkten)  
 (=jüngster Koch mit 3 Kronen)

2014 **Bertelsmann Guide** „Aufsteiger des Jahres 2014“

2012 **Guide A la Carte** „Aufsteiger des Jahres 2012“

2011 **La Vanguardia** Guide „5 a Taula“ (18 von 20 Punkten)  
 als jüngster jemals mit 18 Punkten bewerteter Koch

2009 **Gault&Millau** **1. Haube** (14 Punkte)  
 damals „Jüngster Haubenkoch Österreichs“ (2009)