

## PRESSEINFORMATION

# Gault&Millau 2022: Benjamin Parth einmal mehr bester Koch Tirols

Der Gourmetführer „Gault&Millau 2022“ bestätigt vor dem Start dieser Wintersaison Ischgl's ausgezeichnete Spitzenkulinarik: So finden sich auf den Plätzen 1 und 2 im Bundesland Tirol gleich zwei Ischgl'er Betriebe. Als Nr. 1 Tirols konnte sich erneut Benjamin Parth mit seinem Gourmetrestaurant Stüva (18,5 Punkte / 4 Hauben) platzieren. Platz 2 geht an das Stiar von Gunther Döberl (17,5 Punkte / 4 Hauben). Zuletzt bekräftigten bereits der Guide A la Carte 2021 sowie der Falstaff Restaurantguide 2021 die ausgezeichnete Ischgl'er Gourmetküche mit zahlreichen Top-Platzierungen der Ischgl'er Haubenköche.

Neben nur fünf Restaurants in Österreich, die im Gault&Millau 2022 die Top-Bewertung von fünf Hauben (19 Punkte) erreicht haben, reihen sich elf Spitzenbetriebe, die mit 18,5 Punkten (4 Hauben) bewertet wurden. Darunter auch das Gourmetrestaurant Stüva, das mit konstanter Qualität das Vorjahresergebnis von 18,5 Punkten halten konnte und somit das bestbewertete Restaurant Tirols ist.

Unter den von Gault&Millau gekürten Restaurants befinden sich zudem viele weitere Ischgl'er Adressen: Mit Platz 4 in Tirol und vier Hauben reiht sich Patrick Raaß als neuer Küchenchef der **Schlossherrnstube** gleich in seinem ersten Jahr unter die besten Haubenlokale. Ebenso unter den Top 12 Adressen Tirols finden sich mit drei Hauben das **Fliana Gourmet** (15,5 Punkte) von Andreas Spitzer sowie Martin Sieberer's **Heimatbühne** (15,5 Punkte). Weiters wurden das **Space73** (13,5 Punkte) und die **Weinstube** (13 Punkte) mit zwei Hauben ausgezeichnet. Jeweils mit einer Haube wurden das **Lucy Wang** (12,5 Punkte) und das **Alpenhaus VIP** (11,5 Punkte) prämiert.

Im aktuellen Gourmetführer wird die **Paznaunerstube** von Martin Sieberer nicht bewertet, da diese im Testzeitraum 2021 pandemiebedingt nicht geöffnet war und der erste Service erst nach Erscheinen des Gault&Millau 2022 aufgenommen wird. Das im Gault&Millau 2020 mit 4 Hauben gekürte Spitzenrestaurant wird bei der nächsten Vergabe mit Sicherheit wieder aufzeigen.

Über die Gourmetrestaurants hinaus bietet Ischgl während des ganzen Jahres kulinarische Highlights wie etwa den „Kulinarischen Jakobsweg“, bei dem heimische Hütten gemeinsam mit Spitzenköchen „geschmackvoll“ erwandert werden können. Alle Infos: [www.kulinarischerjakobsweg.paznaun-ischgl.com](http://www.kulinarischerjakobsweg.paznaun-ischgl.com)

**Die Bewertungen der Ischgl Top-Restaurants im Detail:**

**Stüva** - Benjamin Parth - 18,5 Punkte - 4 Hauben

**Stiar** - Gunther Döberl - 17,5 Punkte - 4 Hauben

**Schlossherrnstube** - Patrick Raaß - 17 Punkte - 4 Hauben

**Fliana Gourmet** - Andreas Spitzer - 15,5 Punkte - 3 Hauben

**Heimatbühne** - Martin Sieberer - 15,5 Punkte - 3 Hauben

**Space73** - Benjamin Parth - 13,5 Punkte - 2 Hauben

**Weinstube** - Patrick Raaß - 13 Punkte - 2 Hauben

**Lucy Wang** - Raphael Herzog - 12,5 Punkte - 1 Haube

**Alpenhaus VIP** - Manuel Überlackner - 11,5 Punkte - 1 Haube

Weitere Informationen zum Gourmetangebot in Ischgl finden Sie unter: [www.ischgl.com/de/Enjoy/Kulinarik/Gourmet-Haubenlokale](http://www.ischgl.com/de/Enjoy/Kulinarik/Gourmet-Haubenlokale)

(2.991 Zeichen mit Leerzeichen)

November 2021

Alle Texte und Bilder stehen unter [www.ischgl.com/presse](http://www.ischgl.com/presse) zum kostenlosen Download bereit.