

Weitere internationale Auszeichnung für Ischgler Spitzenküche

Ischgl – Das Paznaun bestätigt einmal mehr seinen Ruf als Hochburg der österreichischen Spitzengastronomie. Spitzenkoch Benjamin Parth und sein Restaurant „Stüva“ dürfen sich erneut über herausragende Auszeichnungen freuen. Auch weitere Betriebe im Paznaun wurden ausgezeichnet und unterstreichen damit eindrucksvoll die außergewöhnliche kulinarische Qualität der Region.

Ehrung für Benjamin Parth

Das Haubenrestaurant „Stüva“ unter Küchenchef Benjamin Parth wurde in mehreren renommierten Restaurantführern ausgezeichnet: Im Gault&Millau 2026 erhielt es kürzlich erneut fünf Hauben und 19 von 20 Punkten. Bereits zu Beginn des Jahres 2025 wurde Parth als Tirols höchstausgezeichneter Koch geehrt und vom Guide MICHELIN mit zwei Sternen ausgezeichnet.

Fünf Hauben für das „Stüva“

Mit konstant hoher Qualität behauptet das „Stüva“ seinen Platz unter den Spitzenrestaurants. Küchenchef Benjamin Parth führt sein Team mit Präzision und Innovationskraft. Die Bewertung durch den Gault&Millau sieht er als wichtiges Orientierungssystem in einer zunehmend unübersichtlichen Gastronomielandschaft. Auch in den sozialen Medien würden Bewertungen und Kritik eine immer größere Rolle spielen.

Parth zeigt sich erfreut über die wiederholte Auszeichnung:

„Ich freue mich sehr über die erneute Auszeichnung im Gault&Millau und darauf, dass wir unsere fünf Hauben verteidigen konnten. Das zeigt, dass Ischgl nicht nur eines der führenden Skigebiete der Welt ist, sondern auch kulinarisch Maßstäbe setzt. Mein Team hat mit großem Einsatz und Präzision daran gearbeitet – diese Anerkennung ist eine schöne Bestätigung unserer gemeinsamen Leistung“, **so Benjamin Parth.**

Paznaun als kulinarische Top-Region

Die aktuelle Ausgabe des Gault&Millau-Guides hebt nicht nur das „Stüva“ hervor. Insgesamt gingen **17 Hauben** an vier herausragende Gourmetrestaurants im Paznaun. Damit ist das Tal die haubenstärkste Region Tirols und ein Beispiel dafür, wie kulinarische Exzellenz, Kreativität und regionale Authentizität miteinander verschmelzen.

Die aktuellen Gault-&Millau-Auszeichnungen unterstreichen auf eindrucksvolle Weise, dass das Paznaun längst zu den führenden Gourmetregionen Tirols – ja, ganz Österreichs – zählt.

„Mein Dank und meine Gratulation gelten allen prämierten Haubenköchen, die mit Leidenschaft und Perfektion das kulinarische Profil des Paznauns prägen. Besonders hervorzuheben ist Benjamin Parth, der mit 19 von 20 Punkten und seiner Stüva in Ischgl erneut zu den besten Köchen Österreichs zählt. Ebenso gratuliere ich Martin Sieber (Paznaunerstube, Ischgl, 18/20 Punkte), Patrick Raas (Schlossherrnstube, Ischgl, 17/20 Punkte) und René Zangerl (Jagdstube, See/Paznaun, 18/20 Punkte).“ „Diese Auszeichnungen sind mehr als ein Zeichen höchster Kochkunst – sie sind ein Bekenntnis zur Qualität und Leidenschaft, die unsere Region auszeichnen. Das Paznaun vereint Sport, Entertainment und Kulinarik zu einem Erlebnis, das Gäste aus aller Welt begeistert. Hier wird nicht nur auf den Pisten, sondern auch in den Küchen auf Weltklasseniveau gearbeitet – in einem Tal, das Genuss neu definiert“, so **Thomas Köhle, Geschäftsführer TVB Paznaun-Ischgl**.

Nachwuchstalente

Ebenso gratulieren wir der Kapplerin Julia Knoll, die von Gault&Millau zur Patissière des Jahres 2026 ausgezeichnet wurde. Ihr Erfolg steht stellvertretend für die jungen Talente, die im Paznaun ihren Weg an die kulinarische Spitze finden. Er ist ein weiteres Zeichen dafür, dass unsere Region nicht nur Tradition, sondern auch Zukunft in sich trägt.

Der aktuelle Erfolg zeigt: Das Paznaun begeistert nicht nur mit alpiner Naturkulisse, sondern zählt auch kulinarisch zu den führenden Genussregionen Österreichs – und ist längst ein international beachteter Hotspot für Feinschmecker.

Weitere Informationen unter www.ischgl.com.

3843 Zeichen ohne Leerzeichen

November 2025

Bilder-Download: [Images Paznaun – Ischgl](#)

Alle Texte sowie Bilder gibt es unter [Presse Paznaun – Ischgl](#) zum kostenlosen Download.

Copyright Texte und Bilder: © TVB Paznaun – Ischgl oder wie in der Bildunterschrift angegeben