

Gourmetguide „Gault&Millau 2023“: Ischgl krönt sich mit 30 Hauben

Bei der Präsentation des „Gault&Millau 2023“ wurden wieder die besten Restaurants Österreichs prämiert. Dabei gingen sage und schreibe 30 Hauben an 11 Adressen in Ischgl. Benjamin Parth wurde mit der Höchstnote von fünf Hauben für sein Gourmetrestaurant **Stüva** ausgezeichnet. Mit dem Gourmetrestaurant **Stüva**, der **Paznaunerstube** und dem Gourmetrestaurant **Stiar** finden sich drei Ischgl-er Restaurants unter den Top-5 Platzierungen Tirols wieder.

Der Restaurant-Guide Gault&Millau 2023 unterstreicht einmal mehr die ausgezeichnete Spitzenkulinari in Ischgl. Im Mittelpunkt des Abends stand Benjamin Parth: Mit seinem Gourmetrestaurant **Stüva** wurde er erneut als Nr. 1 Tirols prämiert und mit 34 Jahren ist er zugleich der jüngste Koch Österreichs, der jemals mit der **Höchstnote von fünf Hauben (19 Punkte)** ausgezeichnet wurde. Neben Parth erreichten österreichweit nur fünf weitere Spitzenköche diese höchste Auszeichnung der Spitzengastronomie. „Mein Küchenteam und ich haben so viele Jahre auf dieses Ziel hingearbeitet, Tag für Tag Herzblut in unser Küchenhandwerk gesteckt und sind gleichzeitig unserer Linie treu geblieben. Ich bin stolz, dass sich unsere harte Arbeit bezahlt gemacht hat und wir nun mit der fünften Haube belohnt wurden. Damit dürfen wir uns zu den besten Restaurants Europas zählen“, so **Benjamin Parth**.

Mit prestigeträchtigen vier Hauben schließen die **Paznaunerstube** (18 Punkte) von Martin Sieberer, das **Stiar** (17,5 Punkte) von Gunther Döberl und die **Schlossherrnstube** (17 Punkte) von Patrick Raaß auf. Mit jeweils 15,5 Punkten, also drei Hauben, wurden das **Fliana Gourmet** von Andreas Spitzer sowie Martin Sieberer's **Heimatbühne** ausgezeichnet. Die hohe Haubendichte komplettieren mit jeweils zwei Hauben das **Space 73** (14 Punkte) und die **Weinstube** (13 Punkte) sowie mit einer Haube jeweils das **Lucy Wang** (12,5 Punkte), das **Alpenhaus VIP** (12 Punkte) und das **KOYA** (11 Punkte). Eine weitere Auszeichnung erging im ebenfalls präsentierten Gault Millau Hüttenguide an die auf 2.151 Meter Seehöhe gelegene **Friedrichshafener Hütte**. Diese wurde zur Almhütte des Jahres 2023 prämiert.

Über die Gourmetlokale hinaus setzt Ischgl ganzjährig auf geschmackvolle Highlights, wie etwa im Rahmen der Eventreihe „Spring Blanc“, die Skifahrerlebnisse und Frühlingsgefühle mit einem bunten Programm an musikalischen und kulinarischen Höhepunkten verbindet.

PRESSEINFORMATION

Weitere Informationen zum Gourmetangebot in Ischgl unter: www.ischgl.com.

Die Bewertungen der Ischgl Top-Restaurants im Detail:

Gourmetrestaurant Stüva	Benjamin Parth	19 Punkte	5 Hauben
Paznaunerstube	Martin Sieberer	18 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
Space 73	Benjamin Parth	14 Punkte	2 Hauben
Weinstube	Patrick Raaß	13 Punkte	2 Hauben
Lucy Wang	Raphael Herzog	12,5 Punkte	1 Haube
Alpenhaus VIP	Manuel Überlackner	12 Punkte	1 Haube
KOYA	in der Trofana Alm	11 Punkte	1 Haube

(3991 Zeichen mit Leerzeichen)

November 2022

Bilder-Download: [Gault Millau 2023](#)

Copyright © TVB Paznaun-Ischgl (sofern nicht anders im Bild vermerkt)

Alle Texte sowie Bilder gibt es unter www.ischgl.com/Presse zum kostenlosen Download.