

PRESSEINFORMATION

Falstaff 2018 bestätigt: Ischgl kocht auf höchstem Niveau

Wenn eine 1600-Seelen-Gemeinde in kulinarischer Hinsicht das Niveau einer Millionenstadt erreicht, wenn Gourmets und Gourmands in ein Tiroler Tal reisen, nur um einmal dort zu speisen, wenn auf 1.377 Metern Seehöhe höchste Kochkunst geboten wird – dann spricht man von Ischgl im Tiroler Paznaun. Insgesamt 28 Falstaff-Gabeln für zehn Ischgler Gourmetadressen – drei davon finden sich unter den Top Ten-Restaurants Tirols – das ist neuer „Gipfelrekord“ für Ischgl, das einmal mehr seine Positionierung als Berg- und Kulinarik-Mekka der Alpen unter Beweis stellt.

In Ischgl ist in den letzten Jahren ein Hotspot der Haute Cuisine entstanden, das bestätigt auch der kürzlich erschienene Falstaff Restaurantguide 2018: Dieser listet gleich zehn Ischgler Restaurants unter die besten Österreichs. So erhält Lokalmatador Martin Sieberer erneut vier Gabeln (98 Punkte) für seine Paznaunerstube im Hotel Trofana Royal. Der erst 29-jährige Benjamin Parth indes überzeugte abermals mit seinem innovativen Konzept, sein Gourmetrestaurant Stüva im Hotel YSCLA konnte ebenfalls vier Gabeln (96 Punkte) im aktuellen Falstaff-Ranking erringen. Damit finden sich zwei Ischgler Betriebe unter den Top 3 Tirols.

Neben den genannten Paradebetrieben entdeckt der geneigte Gast aber auch noch eine ganze Reihe von Top-Restaurants, die allesamt lobende Erwähnung im Falstaff Restaurantguide 2018 finden: Drei Gabeln erreichen das Post Ursprung, die Schlossherrnstube, das Stiar sowie Martin Sieberers zweites Restaurant Heimatbühne. Für ihre gute Leistung in qualitativer und kreativer Hinsicht mit zwei Gabeln ausgezeichnet wurden: das Lucy Wang, das Fliana Gourmet, das MAD im Madlein und der Salnerhof.

Erfreut über die Leistung der Gastronomiebetriebe in der Region zeigt sich Alfons Parth, Obmann des Tourismusverband Paznaun - Ischgl: „Insgesamt ein höchst positives Ergebnis, Ischgl macht seinem Ruf als Kulinarik-Hotspot der Alpen alle Ehre.“ Der Falstaff Restaurantguide ist neben dem Gault & Millau und dem Guide A la Carte der wohl aussagekräftigste Gourmetführer des Landes.

(2.121 Zeichen mit Leerzeichen)

Februar 2018

Hier zum direkten Bilder-Download: [Falstaff](#)

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