

PRESSEINFORMATION

Feinschmecker-Mekka Ischgl gewinnt zwei weitere Hauben im „Gault&Millau 2019“

Der Gourmetführer „Gault&Millau 2019“ bestätigt in seiner aktuellen Ausgabe die herausragende Position Ischgl als Gourmet-Hotspot der Alpen. Insgesamt gehen 18 Hauben ins Tiroler Paznaun – Aufsteiger ist das „Stiar“ im Sport- und Genusshotel Silvretta von Küchenchef Gunther Döberl das mit 17 Punkten nun erstmals in der 3-Hauben-Kategorie gelistet wird. Bereits Anfang Oktober erschien der Guide „A la Carte 2019“, der heuer insgesamt 27 Sterne nach Ischgl vergab – mit einem Zuwachs auf 92 Punkte erreichte Martin Sieberer mit „Sieberer’s Heimatbühne“ dabei erstmals die 4-Sterne-Kategorie. Mit dem Titel „Gault&Millau Koch des Jahres 2019“ wurde zudem im Herbst dieses Jahres Benjamin Parth, Küchenchef im Restaurant Stüva im Hotel Yscla, gekürt.

Für die Herausgeber des „Gault&Millau“, Martina und Karl Hohenlohe, ist die kulinarische Spitzenstellung der Region unumstritten: „Man kann das Nirgendwo zum Programm machen. Ischgl hat das geschafft. Im hintersten Winkel Tirols hat sich hier ein höchst erfolgreicher Skitourismus entwickelt, wo sich Après-Ski-Jünger offenbar ebenso wohlfühlen wie anspruchsvolle Gourmets. An keinem anderen Platz zählen wir so viele Hauben in Relation zur Größe des Ortes. Bravo!“ Die ausgezeichneten Köche Ischgl vereinen damit aktuell 18 Hauben und 27 Sterne in den Top-Restaurants der Region, die mit Veranstaltungen wie dem Sterne-Cup der Köche oder dem Kulinarischen Jakobsweg alljährlich kulinarische Event-Akzente setzt.

Erfreuliche Neuigkeiten auch für zwei Paznauner Almhütten: Zum zweiten Mal gab der „Gault&Millau“ dieses Jahr auch einen Hüttenguide heraus. Dieser weist die Heidelberger Hütte und die Friedrichshafener Hütte im Paznaun als zwei der besten Hütten für Gourmets aus.

Die Ergebnisse im Detail („Gault&Millau 2019“):

Paznaunerstube (18 Punkte/3 Hauben), Stüva (18 Punkte/3 Hauben), Stiar (17 Punkte/3 Hauben), Schlossherrnstube (17 Punkte/3 Hauben), Sieberer's Heimatbühne (15 Punkte/ 2 Hauben), Fliana Gourmet (15 Punkte/2 Hauben), Lucy Wang (13 Punkte/1 Haube).
Neueinsteiger im „Gault&Millau 2019“: Josephan Wolf, Weinstube im Schlosshotel Ischgl (13 Punkte/1 Haube).

Die Ergebnisse im Detail (Guide „A la Carte 2019“):

Paznaunerstube (96 Punkte/ 5 Sterne), Stüva (96 Punkte/ 5 Sterne), Schlossherrnstube (94 Punkte/ 4 Sterne), Stiar (94 Punkte/ 4 Sterne), Sieberer's Heimatbühne (92 Punkte/ 4 Sterne), Fliana Gourmet (81 Punkte/ 3 Sterne), Lucy Wang (70 Punkte/ 2 Sterne).

(2.508 Zeichen mit Leerzeichen)

Oktober 2018

Hier zum direkten Bilder-Download: [Kulinarik 2018](#)

Bildunterschriften:

Kulinarik_2018_1: Die kulinarische Speerspitze des Paznaun, Martin Sieberer (re.) und Benjamin Parth („Gault&Millau Koch des Jahres 2019“) freuen sich über das gute Abschneiden aller Ischgl Haubenrestaurants im neu erschienenen Guide „Gault&Millau 2019“ und Guide „A la Carte 2019“ (c) TVB Paznaun - Ischgl_APA Fotoservice_Lechner

Kulinarik_2018_2: Martin Sieberer Paznaunerstube, Heimatbühne (c) Trofana Royal

Kulinarik_2018_3: Benjamin Parth, Stüva (c) ProMedia_Jochum

Kulinarik_2018_4: Gustav Jantscher, Schlossherrnstube (c) G. Jantscher

Kulinarik_2018_5: Gunther Döberl, Stiar (c) Petr Blaha

Kulinarik_2018_6: Andreas Spitzer, Fliana Gourmet (c) Hotel Fliana

Alle Texte und Bilder stehen unter www.ischgl.com/presse zum kostenlosen Download bereit.