

## PRESSEINFORMATION

### **Gault&Millau 2020: Haubenweise Lob für Ischgl**

**Der Gourmetführer „Gault&Millau 2020“ bringt neben neuem Bewertungsschema einen wahren Haubensegen für Ischgl – und das eine Woche vor dem offiziellen Auftakt der Wintersaison. Die neun Top-Restaurants der Alpen-Lifestyle-Metropole erreichten insgesamt 25 Hauben, vier Betriebe wurden mit jeweils vier Hauben geadelt. Benjamin Parth steigt mit seinem Gourmetrestaurant Stüva zur Nummer 2 Tirols auf.**

„Nach vier Jahrzehnten erweitert Gault&Millau Österreich sein Haubenspektrum nach oben und vergibt erstmals fünf Hauben“, so die Herausgeber Martina & Karl Hohenlohe im Vorwort der aktuellen Ausgabe, die am 20.11.2019 in Wien präsentiert wurde. Mit dieser neuen Bewertungsskala folge Gault&Millau Österreich dem französischen Vorbild, dies trage zu einer besseren internationalen Vergleichbarkeit bei.

Was die Anzahl der verliehenen Hauben betrifft, wurden die Karten in diesem Jahr also neu gemischt. Im absoluten Spitzenfeld bleibt die Luft aber auch im neuen Bewertungssystem weiterhin dünn: Lediglich fünf Restaurants österreichweit erreichten die neue Top-Bewertung von fünf Hauben (19 Punkte), dahinter reihen sich 38 Restaurants mit vier Hauben (17 bis 18,5 Punkte) - davon aber nur acht Restaurants österreichweit, die mit 18,5 Punkten bewertet wurden. Darunter das Restaurant **Stüva** von **Benjamin Parth**, dem erst 31-jährigen Shootingstar aus Ischgl und seines Zeichens „Gault&Millau Koch des Jahres 2019“, der um einen halben Punkt auf 18,5 Punkte (4 Hauben) aufgewertet wurde und somit zum Spitzenfeld jener 13 Köche Österreichs gehört, die im Gault&Millau 2020 mit 18,5 oder 19 Punkten ausgezeichnet wurden.

Unter den weiteren Vier-Hauben-Restaurants aus Ischgl finden sich die **Paznaunerstube** von **Martin Sieberer** sowie die **Schlossherrnstube** von **Gustav Jantscher** (jeweils 18 Punkte) sowie das **Stiar** von **Gunther Döberl** (17 Punkte). Mit drei Hauben wurden das **Fliana Gourmet** (15,5 Punkte) sowie **Sieberer's Heimatbühne** (15 Punkte) ausgezeichnet, je eine Haube erkochten das **Lucy Wang** (12,5 Punkte) und die **Weinstube** (12 Punkte) sowie – als Neueinsteiger im Gault&Millau 2020 – das **Alpenhaus** auf der Idalp mit 11,5 Punkten.

Die Bewertungen der Ischgl Top-Restaurants im Detail:

<b>Stüva</b>	Benjamin Parth	18,5 Punkte	4 Hauben
<b>Paznaunerstube</b>	Martin Sieberer	18 Punkte	4 Hauben
<b>Schlossherrnstube</b>	Gustav Jantscher	18 Punkte	4 Hauben
<b>Stiar</b>	Gunther Döberl	17 Punkte	4 Hauben
<b>Fliana Gourmet</b>	Andreas Spitzer	15,5 Punkte	3 Hauben
<b>Heimatbühne</b>	Martin Sieberer	15 Punkte	3 Hauben
<b>Lucy Wang</b>	Raphael Herzog	12,5 Punkte	1 Haube
<b>Weinstube</b>	René Schettulat	12 Punkte	1 Haube
<b>Alpenhaus</b>	Christian Törf	11,5 Punkte	1 Haube

Ischgl positioniert sich ganzjährig als Gourmet-Hotspot der Alpen: Mit Events wie dem „Sterne-Cup der Köche“ (19. - 20.04.2020) im Winter sowie dem „Kulinarischen Jakobsweg“ (Start: 12.07.2020) im Sommer werden in der Lifestyle-Metropole der Alpen kulinarische Akzente gesetzt, die für gehobene Feinschmecker längst zu Fixpunkten geworden sind.

Weitere Informationen unter <https://www.ischgl.com/de/Enjoy/Kulinarik>.

(3.096 Zeichen mit Leerzeichen)

November 2019

Hier zum direkten Bilder-Download: [Gault & Millau 2020](#)

Bildunterschriften:

Gault\_Millau\_2020\_1: Die neun Top-Restaurants der Alpen-Lifestyle-Metropole Ischgl erreichten insgesamt 25 Hauben (c) TVB Paznaun – Ischgl

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