

31.07.2012 - 09:36 Uhr

Jakobsweg-Köche zu Gast bei Benjamin Parth - BILD



Ischgl (ots) -

Bereits zum vierten Mal versammelte der kulinarische Jakobsweg zu Sommerbeginn die europäische Koch-Elite im Paznauntal: Franky van der Haeghe ("Hostellerie St. Nicolas"/Elverdinge), Stefano Ciotti ("Vicollo Santa Lucia"/Cattolica), Peter Gast (Restaurant "t Schulden Hues"/Zutphen) und Karlheinz Hauser (Seven Seas / Süllberg/Hamburg) zeichnen in diesem Jahr für die kulinarischen Hochgenüsse verantwortlich, die den ganzen Sommer über auf Paznauner Almen serviert werden.

Anlässlich der Eröffnung des "Kulinarischen Jakobswegs", bei der die Köche mit den Hüttenwirten ihre Gerichte zubereiten, ließen es sich die genialen Küchenvirtuosen nicht nehmen, mit dem "Koch des Jahrhunderts" und Schirmherr des kulinarischen Jakobswegs, Eckart Witzigmann, bei Österreichs jüngstem Haubenkoch Benjamin Parth in dessen Haubenrestaurant Stüva einzukehren - und zeigten sich von dessen Kochkünsten begeistert.

Zwtl.: Österreichs jüngster Haubenkoch tischt in Ischgl auf.

Benjamin Parth, 23, übersetzt in seinem Haubenrestaurant Stüva im Hotel YSCLA die Philosophie des Tiroler Wintersportmekkas in ein modernes Gourmetkonzept. Top-Bewertungen führender heimischer Tester - von A la la Carte über falstaff bis hin zu Gault Millau - bestätigen den innovativen Weg des jungen Paznauners, der aktuell zu den jüngsten 2-Hauben-Köchen Europas zählt. Auch finden Parths Kochkünste internationale Beachtung: Im Gourmet-Guide "5 A TAULA" der spanischen Tageszeitung La Vanguardia wurde Benjamin Parth mit 18 von 20 möglichen Punkten bewertet und rangiert somit im zarten Alter von 23 Jahren bereits auf Augenhöhe mit internationalen Spitzenköchen. Seine Ausbildung genoss Benjamin bei Spitzenkoch Heinz Winkler. Er besuchte die Schule des Elsässer Starkochs Marc Haerberlin und absolvierte Lehraufenthalte bei 3-Sternekoch Santi Santamaria und Sven Elverfeld. Seit der Saison 2008/2009 schwingt Benjamin Parth im Gourmetrestaurant Stüva des elterlichen Hotels YSCLA als Küchenchef Zepter und Kochlöffel.

Bild(er) zu dieser Aussendung finden Sie im AOM / Originalbild-Service sowie im OTS-Bildarchiv unter <http://bild.ots.at>

Rückfragehinweis: Hotel Yscla Restaurant Stüva Dorfstraße 73, A-6561 Ischgl Tel.: +43 5444 5275, Fax: +43 5444 5275 4 www.yscla.at E-Mail: info@yscla.at

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/1230/aom>

*** TP-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLIESSLICHER INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSSENDERS - WWW.TOURISMUSPRESSE.AT ***

TPT0002 2012-07-31/09:33

Medieninhalte



BILD zu TP/OTS - Bereits zum vierten Mal versammelte der kulinarische Jakobsweg zu Sommerbeginn die europäische Koch-Elite im Paznauntal (v.l.n.r.): Fachlicher Austausch auf Hauben- bzw. Sterne-Niveau im Restaurant "Stueva" in Ischgl: Franky van der Haeghe, Eckart Witzigmann, Benjamin Parth, Stefano Ciotti, Peter Gast und Karlheinz Hauser. / Weiterer Text ueber ots und auf <http://www.presseportal.ch>. Die Verwendung dieses Bildes ist fuer redaktionelle Zwecke honorarfrei. Veroeffentlichung unter Quellenangabe: "ots.Bild/pro.media kommunikation gmbh"

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100006561/100722513> abgerufen werden.