



05.07.2023 - 10:52 Uhr

**Gourmetrestaurant Stüva (Boutique Hotel YSCLA) zum höchstbewerteten Restaurant Tirols im Hornstein Ranking 2023 gekürt**



Rust (DE) / Ischgl (A) (ots) -

Weitere hochkarätige Auszeichnung an Ischgl Haubenchef Benjamin Parth verliehen

Im vergangenen Jahr erkochte **Benjamin Parth** für sein Restaurant **Stüva** in Ischgl die fünfte **Gault&Millau Haube** und somit die höchste Auszeichnung, die der Restaurantführer zu vergeben hat, und der kulinarische Siegeszug geht weiter: in der neuen 42.

Auflage des renommierten **Hornstein Rankings** wurde das Stüva mit **drei Kronen** und **98,8 Punkten** ausgezeichnet – und ist somit das am **höchsten bewertete Restaurant Tirols**.

Das *Ikarus* im Red Bull Hangar 7, das *Obauer* in Werfen, das *Gourmet Restaurant* von Silvio Nickol im Palais Coburg in Wien, das *Steirereck* im Wiener Stadtpark und Benjamin Parths Gourmetrestaurant *Stüva im Boutiquehotel YSCLA in Ischgl* teilen sich ex aequo den ersten Platz und die höchste österreichische Punktwertung des von Wolf von Hornstein vor 42 Jahren ins Leben gerufenen Rankings der Spitzengastronomie in Deutschland, Österreich, der Schweiz und Südtirol. Unter den insgesamt 50 bestbewerteten Restaurants Österreichs erhielten nur 15 alle drei zu vergebenden Kronen.

Dem früheren Sternekoch und Hotelier Wolf von Hornstein (1918 – 2008) war es ein Anliegen, die subjektiven Bewertungen der maßgeblichen deutschsprachigen Restaurantführer in einem objektiven Ranking zusammenzufassen und nach einem 100 Punkte-System aufzuschlüsseln. Das Hornstein-Ranking ist somit ein rechnerischer und unkommentierter Querschnitt durch die einschlägigen Bewertungen der renommiertesten Restaurant-Guides, die neben der eigentlichen Küchenleistung auch Ambiente, Service und Innovation des kulinarischen Angebots professionell beurteilen. Ob Sterne, Hauben, Kochlöffel oder Punkte, alle Beurteilungen werden objektiv analysiert. Die Reihung der 50 am besten bewerteten Restaurants in Österreich 2023 gründet auf den aktuellen Resultaten von Falstaff, Gault & Millau, À la Carte, Schlemmer Atlas und Der Große Restaurant Guide.

#### **Die Klassifizierung nach Kronen erfolgt nach Punktezahl:**

**3 Kronen** = 100 – 95 Punkte **2 Kronen** = 94,9 – 90 Punkte **1 Krone** = unter 90 Punkte

„Jeden Tag besser werden“ war von Beginn an das Credo von Benjamin Parth. 2009 war er jüngster Haubenchef Österreichs, zehn Jahre später Koch des Jahres 2019 (Gault & Millau), 2020 erhielt er den Young Chef Award des französischen Restaurantführers La Liste, er ist Mitglied der exklusiven Restaurantvereinigung Les Grandes Tables du Monde, Bundesland-Sieger im Falstaff Guide und mit fünf Gault & Millau Hauben und dem ersten Platz im aktuellen Hornstein Ranking längst angekommen im europäischen Koch-Olymp.

<https://hornsteinranking.de/hl/restaurants>

Pressekontakt:

Barbara Liesener

t: +43/664/1340078

t: +43/664/88539399

b.m.liesener@gmail.com

#### Medieninhalte



BILD zu OTS - Thomas Schreiner (li.), Herausgeber des Hornstein-Rankings und Vice President von Laurent-Perrier D, Ö und CH gratuliert dem Tiroler Spitzenkoch Benjamin Parth (Gourmetrestaurant Stüva/Hotel YSCLA in Ischgl) zur Erstplatzierung in Tirol und Österreich.

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100096210/100909091> abgerufen werden.