

Guide MICHELIN: Top-Platzierungen für Ischgler Gourmetadressen

Bei der österreichweiten Rückkehr des Guide MICHELIN wurden die bundesweit besten Restaurants gekürt. Gleich drei Ischgler Restaurants wurden ausgezeichnet: Benjamin Parths Gourmetrestaurant Stüva erhielt zwei Sterne, jeweils ein Stern wurden der Paznaunerstube von Martin Sieberer und der Schloßherrnstube von Patrick Raaß verliehen.

Alexander von der Thannen, Obmann des Tourismusverband Paznaun – Ischgl, freut sich über die Sterneauszeichnungen: „Ich darf den Ischgler Spitzenköchen Benjamin Parth, Martin Sieberer und Patrick Raaß herzlichst zu ihren großartigen Erfolgen gratulieren. Ischgl zählt damit einmal mehr zu den tirolweiten Spitzenreitern und unterstreicht die herausragende Positionierung als eine der führenden Kulinarik-Destinationen.“

Über die Gourmetlokale hinaus setzt Ischgl ganzjährig auf geschmackvolle Highlights, wie etwa im Rahmen der Eventreihe „Spring Blanc“, die Skifahrerlebnisse und Frühlingsgefühle mit einem bunten Programm an musikalischen und kulinarischen Höhepunkten verbindet. Im Sommer lädt die Veranstaltungsreihe „Kulinarisches Paznaun“ zum aktiven Genießen: Auf sieben Berghütten werden während der gesamten Sommermonate Gourmet-Gerichte serviert, die von heimischen Spitzenköchen kreiert wurden.

Die MICHELIN Bewertungen im Überblick

Zwei MICHELIN-Sterne:

- Stüva, Benjamin Parth

Ein MICHELIN-Stern:

- Paznaunerstube, Martin Sieberer
- Schloßherrnstube, Patrick Raaß

Alle Details und Infos zum MICHELIN Guide: news.michelin.de sowie guide.michelin.com/at/de

Weitere Informationen unter www.ischgl.com.

1605 Zeichen ohne Leerzeichen

Jänner 2025

Bilder-Download: [Images Paznaun – Ischgl](#)

Alle Texte sowie Bilder gibt es unter [Presse Paznaun – Ischgl](#) zum kostenlosen Download.

Copyright Texte und Bilder: © TVB Paznaun – Ischgl