

## Guide MICHELIN: Top-Platzierungen für Ischgl Gourmetadressen

Bei der österreichweiten Rückkehr des Guide MICHELIN wurden die bundesweit besten Restaurants gekürt. Gleich drei Ischgl 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.

Ischgl, 23. Januar 2025 – Alexander von der Thannen, Obmann des Tourismusverband Paznaun – Ischgl, freut sich über die Sterneauszeichnungen: «Ich darf den Ischgl 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](https://news.michelin.de) sowie [guide.michelin.com/at/de](https://guide.michelin.com/at/de).

Weitere Informationen unter [www.ischgl.com](https://www.ischgl.com).

#### Für weitere Informationen (Medien):

PrimCom

Raphaela Steixner

Tel.: +41 44 421 41 39

Mail: [r.steixner@primcom.com](mailto:r.steixner@primcom.com)

#### Für weitere Informationen:

Tourismusverband Paznaun - Ischgl

Presse

Tel.: +43 50 990 100

Mail: [presse@paznaun-ischgl.at](mailto:presse@paznaun-ischgl.at)