

Die Familie Mack gab gemeinsam mit dem Bürgermeister von Hartmannswiller, Francois Wurtz (3.v.re.), den Startschuss für einen ersten Abend mit Pressevertretern und Gästen

Restaurant "Amitié - La Cuisine du Château"

17. Mai 2024

Im elsässischen Hartmannswiller, direkt an der elsässischen Weinstraße, eröffnet am 30. Mai 2024 das Restaurant "Amitié - La Cuisine du Château". In der malerischen Umgebung von Weinbergen, Wäldern und dem historischen „Château Ollwiller“ hat sich Thomas Mack, geschäftsführender Gesellschafter des Europa-Park und Miteigentümer des Weinguts, damit einen weiteren gastronomischen Traum verwirklicht. Das Restaurant „Amitié“ verfolgt ein Konzept, bei dem die Ursprünglichkeit der Erzeugnisse klar im Vordergrund stehen soll. Projektleiter und Culinary Consultant Holger Strütt hat eine feine Auswahl an Gerichten zusammengestellt, die größtenteils auf offenem Feuer zubereitet werden. Die internationale Küche mit französischem Einfluss wird an fünf Tagen in der Woche mittags und abends angeboten. Genussliebhaber dürfen sich auf ein gemütliches Restaurant freuen, an dem man die Kraft der Natur in allen Facetten genießen und die Seele baumeln lassen kann.

Amitié
Das heutige Restaurant „Amitié - La Cuisine du Château" gehörte bereits vor seiner umfangreichen Sanierung historisch gesehen zum „Château Ollwiller", das die Familie Mack samt dem Traditions-Weingut 2020 erworben und umgebaut hat. „Amitié" steht für die deutsch-französische Freundschaft, für die direkte Begegnung von Menschen, für naturnahe Nahrungsmittel, eine schnörkellose ehrliche Küche und erstklassige Weine.

Das Restaurant bietet Sitzplätze für 70 Personen im gemütlich gestalteten Innenbereich mit offenem Grill sowie weitere 120 Plätze auf einer sonnigen Terrasse im Außenbereich. Zudem befindet sich im Gebäude eine Weinstube mit 22 Sitzplätzen innen und 30 außen. Ein liebevoll angelegter Kräutergarten begrüßt die Gäste im Eingangsbereich des Anwesens.

Küche
Culinary Expert Holger Strütt, ehemaliger Küchenchef des 4-Sterne Superior Hotels „Bell Rock" und die beiden Küchenchefs Frank Lejael und Philippe Keller stehen für die kulinarische Kompetenz des „Amitié". Sie setzen einen starken Fokus auf regionale Produkte bester Bio-Qualität. Die Karte wird eine Mischung aus lokalen und internationalen Gerichten vereinen, wobei die Speisen von der Küche Frankreichs inspiriert sind. Auch ein Tagesmenü wartet hier auf die Gäste: So dürfen sich Feinschmecker beispielsweise auf Lammrücken mit Persillade, gegrilltem Gemüse und Kartoffeln freuen. Auch vegetarische Genießer können auf Kreationen wie gegrillte Pilze mit Frühlingslauch und geräuchertem Paprikapüree gespannt sein. Hauptaugenmerk inmitten des Raumes ist ein Charcoa Grill aus Galizien. Auf Holzkohle und Holz der eigenen Wälder werden vor den Augen der Gäste regionales Fleisch, Fisch und das Gemüse aus dem eigenen biologisch kontrollierten Anbau zubereitet.

Die besten Weingüter aus dem Elsass, Burgund, Bordeaux und dem benachbarten Baden bestimmen die Weinkarte. Natürlich werden hier auch Weine des benachbarten Weinguts ausgeschenkt, die der Winzer Mathieu Kauffmann seit drei Jahren biodynamisch anbaut, wie die Weine „Alza - Le Rosé", „Alza - Le Blanc" und die Rieslinge Grand Cru, Domaine Ollwiller.

Produkte aus eigenem Anbau
Das Gemüse wächst ebenfalls seit kurzem auf dem Gelände des Weinguts – im Jardin „Chez Marianne". Auch die Mutter von Thomas, Michael und Ann-Kathrin, Marianne Mack, legt viel Wert auf eine gesunde und biologische Ernährung gelegt, so dass ihr dieser Garten gewidmet wurde. Je nach Saison werden Salate, Rüben, Kürbisse, Spargel, Mangold, Auberginen sowie „alte" Sorten eigens unter kontrolliert biologischen Bedingungen gepflanzt. Ziel dieser Landwirtschaft ist ein geschlossener und natürlicher Kreislauf mit lebendigen Böden ohne zusätzliche Dünger. Die Gärten sind nach dem Prinzip einer Permakultur angelegt, die natürliche Ökosysteme zum Vorbild nehmen. So werden Läuse beispielsweise durch natürliche Feinde wie Marienkäfer „bekämpft". Damit bietet dieser biodynamische Anbau ideale Bedingungen für Kleinstlebewesen, einen fruchtbaren Boden, das Gemüse und letztendlich den Menschen.

Die Ernte in Bio-Qualität wird im Restaurant „Amitié – La Cuisine du Château", im 2-Sterne Restaurant „Ammolite – The Lighthouse Restaurant" unter der Leitung von Peter Hagen-Wiest sowie in Zukunft auch im Fine Dining Restaurant „Eatrenalin" des Europa-Park Erlebnis Resort verarbeitet. Die Gäste dürfen mit dem „Amitié" auf ein Restaurant gespannt sein, dass die Ursprünglichkeit, die Regionalität und die Qualität der Produkte in den Mittelpunkt stellt.

Frankreich
Seit vielen Jahrzehnten unterstützt die Familie Mack die europäische Idee und die grenzüberschreitende Zusammenarbeit. Besonders die deutsch-französische Freundschaft wird seit jeher großgeschrieben. Auch Michael Mack, geschäftsführender Gesellschafter des Europa-Park und CEO von MackOne, stärkt in seiner Funktion als

Honorarkonsul der Republik Frankreich diese länderübergreifende Zusammenarbeit. Mit der Ansiedlung des französischen Hauptsitzes der Gruppe in Plobsheim wird ein neues Kapitel aufgeschlagen, das sich der Entwicklung von immersiver Unterhaltung und innovativen Medieninhalten widmet. An diesem Standort werden auch die Teams des Europa-Park Erlebnis-Resort für Marketing, Kommunikation und Verkauf in Frankreich zusammengeführt. Mit dem „Château Ollwiller“ und dem Restaurant „Amitié - La Cuisine du Château" hat die Familie Mack und besonders Thomas Mack ein weiteres deutsch-französisches Projekt geschaffen, bei dem sich die Grenzen auflösen. „Das Weingut Ollwiller ist für alle Beteiligten eine Herzenssache. Es ist ein wundervolles Familienprojekt, das auf Generationen angelegt ist“, so Thomas Mack.



Die Familie Mack gab gemeinsam mit dem Bürgermeister von Hartmannswiller, Francois Wurtz (3.v.re.), den Startschuss für einen ersten Abend mit Pressevertretern und Gästen



Roland Mack, Mathieu Kauffmann, Thomas, Jürgen und Frederik Mack (v.li.) im Weinkeller des „Château Ollwiller“



Die gesamte Familie Mack freut sich auf die Eröffnung des Restaurants am 30. Mai 2024