



Die Gründer und geschäftsführenden Gesellschafter von Eatrenalin Oliver Altherr (li.) und Thomas Mack (re.) mit Ehefrau Katja Mack, Creative Director Eatrenalin

TEA Thea Award

Höchste Branchenauszeichnung für Eatrenalin

18. März 2024

Von den Tiefen des Ozeans über faszinierende Welten bis hin ins All: Seit November 2022 begeistert das einzigartige Gastronomie-Erlebnis Eatrenalin Gäste, die auf der Suche nach einer außergewöhnlichen Fine Dining Experience sind. Die Restaurant-Weltneuheit wurde nun von der Themed Entertainment Association (TEA) mit dem begehrten TEA Thea Award in der Kategorie „Experiential Dining Attraction“ prämiert. Der prestigeträchtige Award ist eine der höchsten Auszeichnungen der Unterhaltungsindustrie und wurde feierlich bei einer glamourösen Gala in Los Angeles, Hollywood verliehen.

„Der TEA Thea Award ist eine der bedeutendsten Anerkennungen für unser Konzept, das aufregendste Gastronomie-Erlebnis der Welt zu schaffen, das alle

Sinne der Gäste auf höchstem Niveau anspricht“, erklärt Oliver Altherr, Gastronomieexperte und CEO von Marché International (2003-2024). „Die



Auszeichnung bestätigt uns in der Leidenschaft für Innovation und der kontinuierlichen Suche nach außergewöhnlichen Erlebnissen für unsere Gäste", ergänzt Thomas Mack, der die Experience gemeinsam mit Oliver Altherr entwickelt hat.

Eatrenalin umrahmt die raffinierten Kreationen der Head Chefs Juliana Clementz und Ties van Oosten mit einem eindrucksvollen Zusammenspiel von visuellen, akustischen und haptischen Eindrücken – alle Sinne werden berührt. Möglich macht dies eine Kombination aus Multimedia-Content, gastronomischer Spitzenleistung und einer patentierten Neuentwicklung, dem Floating Chair von MACK Rides. Das hervorragende Acht-Gänge-Menü, bei dem zwischen einem klassischen Menü mit Fleisch und Fisch oder veganen Speisen gewählt werden kann, vereint moderne und internationale Einflüsse, passend zum jeweiligen Ambiente der verschiedenen Genuss-Welten. Ab 02. Mai wartet eine neue Menü-Komposition auf Kulinarikbegeisterte. Zudem dürfen die Gäste sich ab Mai auf ein weiteres neues Highlight freuen: Die **Eatrenalin Late Night Experience**. Die über 90-minütige, multisensorische Reise durch faszinierende Welten überrascht mit exklusiv kreierten Cocktails und Snacks, begleitet von erstklassigen Live-Acts. Auch bei diesem Erlebnis fasziniert das Zusammenspiel von visuellen, akustischen und haptischen Eindrücken. Zum Ausklang erwartet ein DJ die Gäste mit modernen Beats in der Bar.

Der TEA Thea Award

Der TEA Thea Award ist eine renommierte Auszeichnung, die Exzellenz und Innovation in der

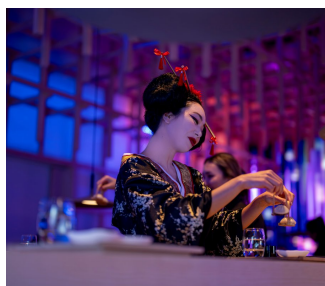
Themenunterhaltungsbranche würdigt. Bereits 2012 erhielt der Europa-Park den TEA Thea Award für das weltweit erste Loopingrestaurant „FoodLoop“ in der Kategorie Gastronomie. Es folgte 2013 die Auszeichnung für „außergewöhnliche Leistung“, welche die Familie Mack für ihre faszinierende Erfolgsgeschichte – vom Hersteller für Schaustellerwagen bis hin zum weltweit besten Freizeitpark – würdigte. Zudem erhielt „ARTHUR“ 2017 den prestigeträchtigen TEA Thea Award für das beste Fahrsystem, 2020 wurde die Familienattraktion „Snorri Touren“ mit der Auszeichnung bedacht. 2023 erhielt Roland Mack mit dem „Buzz Price Award“ von der TEA die höchste Branchenauszeichnung für sein Lebenswerk.

Weitere Informationen

Beim **Eatrenalin Dinner** mit einem Acht-Gänge-Menü und einer dazu korrespondierenden Getränkebegleitung ist jeder Gang ein kulinarisches Kunstwerk. Das **Eatrenalin Exclusive Dinner** bietet ausgesuchte Weine wie Cuvée Rosé von Laurent-Perrier, 2018 Yamahai Miyama Nishiki Noguchi Naohiko Sake Institute und ein Montes Purple Angel. Außerdem gibt es ein Menü Upgrade im Raum Ocean, sowie zusätzlich einen reservierten Tisch in der Lounge, Getränke in der Bar und eine kleine Überraschung als Erinnerung. Das **Eatrenalin Champagne Dinner** verbindet die sinnliche Reise mit exklusiven Champagnern von Laurent-Perrier. Während des **Eatrenalin Sommelier Dinners** begleitet ein erfahrener Sommelier die Gäste durch die verschiedenen Räume und serviert zu den acht Gängen auserlesene Wein-Juwelen. Ein außergewöhnliches Erlebnis für alle Weinkenner.



Die Gründer und geschäftsführenden Gesellschafter von Eatrenalin Oliver Altherr (li.) und Thomas Mack (re.) mit Ehefrau Katja Mack, Creative Director Eatrenalin



Die neue Eatrenalin Late Night Experience bietet erstklassige Cocktails und Live-Acts



Der einzigartige Floating Chair lässt die Gäste durch verschiedene Genusswelten schweben