

Ritual für den Gaumen: Topinambur | Cashew | Apfel

Vier Chefs - acht Michelin Sterne:

Eatrenalin präsentiert neues kulinarisches Konzept

8. August 2025

Zwei-Sterne Koch Peter Hagen-Wiest, der seit Mai diesen Jahres die Kulinarik des multisensorischen Restaurants Eatrenalin verantwortet, präsentiert seinen Gästen ab dem 31. August ein innovatives und einzigartiges Menükonzept. Bereits seit 2012 überzeugt der Küchenchef mit seiner Kochkunst im „Ammolite – The Lighthouse Restaurant“ des Europa-Park Erlebnis-Resorts, wo er bereits zum elften Mal in Folge mit zwei Michelin Sternen ausgezeichnet wurde.

Für diese besondere Genussreise in Eatrenalin hat Hagen-Wiest drei befreundete Chefs und zugleich Zwei-Sterne Köche aus namhaften Spitzenrestaurants in Frankreich und der Schweiz eingeladen, um gemeinsam kulinarische Kreationen auf höchstem Niveau zu entwerfen. Mit Christian Kuchler aus dem Restaurant Schäfli in Wigoltingen in der Schweiz, Stefan Heilemann aus dem Widder in Zürich und Paul Stradner aus der Villa René Lalique aus Wingen-sur-Moder im Elsass hat Culinary Director Peter Hagen-

Wiest die perfekte Besetzung mit insgesamt acht Michelin Sternen gefunden, um das Acht-Gänge-Menü des außergewöhnlichen Gastronomie-Erlebnisses Eatrenalin ganz neu zu definieren. „Mit Freunden an einer Idee zu arbeiten und jedem Raum unsere eigene Note zu verleihen, ist eine besondere Erfahrung - sowohl für uns Köche als auch für den Gast", so Hagen-Wiest. Dabei werden die einzelnen Genusswelten auf der kulinarischen Fine-Dining Reise mit den individuellen Handschriften der Chefs versehen.

So taucht ***Stefan Heilemann*** im Raum Ocean in die Tiefen des Meeres ab und verwöhnt die Gäste mit Lachsforelle, Quinoa, Süßkartoffel, angerichtet mit Passionsfrucht und Minze. Der Küchenchef ist bekannt für seine Kreativität und den mutigen Einsatz intensiver Aromen. Er kombiniert klassische Einflüsse mit asiatischen Faktoren und erschafft so Gerichte voller Spannung und Tiefe.
Paul Stradner lässt vermeintlich einfache Zutaten in ihrer puren Ausdruckskraft leuchten. Im Raum Umami bringt er natürliche Eleganz mit asiatischen Nuancen auf den Teller und verleiht dem Gericht so eine unverkennbare, persönliche Note. Mit Rotbarbe, Zitrusfrüchten, Pak Choi und Miso befinden sich Feinschmecker quasi direkt in einer Sushi Bar Tokios. Der Raum Universe wird von ***Christian Kuchler*** kulinarisch gestaltet, der für moderne Küche mit Charakter steht. Kraftvolle Aromen, pointierte Inszenierungen und kompromisslose Qualität zeichnen seinen Stil aus. Reh, Entenleber mit Sellerie, Rehjus sowie Rotkohlsalat und Preiselbeergel definieren den Hauptgang: präzise, ausdrucksstark, unvergesslich.
Den süßen Abschluss der unvergesslichen Experience von Eatrenalin zaubert Zwei-Sterne Koch ***Peter Hagen-Wiest*** im Raum Incarnation. Mit einer Schokoladen Tarte und Milchschokoladen-Ganache sowie Ananas, Mango, Tamarinde und Reis bleiben keine Wünsche offen. Neben der süßen Verwandlung als Finale zeichnet der Küchenchef gesamtverantwortlich für das Menü und damit auch für die weitern Köstlichkeiten der achtgängigen Genussreise. Bereits vor der Eröffnung von Eatrenalin hat Hagen-Wiest das Konzept durch seine kulinarische Expertise beratend unterstützt.

Die Gäste dürfen gespannt sein auf eine sehr exklusive Fine Dining Experience mit ausgewählten Zwei-Sterne Köchen, die ihre gastronomische Kompetenz während des Acht-Gänge-Menüs passend zum jeweiligen Ambiente in den verschiedenen Genusswelten perfekt in Szene setzen. Ein Fest für alle Sinne!

Europa-Park GmbH & Co Mack KG • Sitz: Rust • Eingetragen beim Amtsgericht Freiburg i.Br. unter HRA 703127 • Umsatzsteuer-Identifikationsnummer: DE815405727 • Persönlich haftende Gesellschafterin: Mack International GmbH • Sitz: Rust • Eingetragen beim Amtsgericht Freiburg i.Br. unter HRB 400325 • Geschäftsführer: Dr.-Ing. h. c. Roland Mack, Dipl.-Wirt.-Ing. Jürgen Mack, Dipl.-Betriebswirt (FH) Michael Mack, Dipl.-Hôtelier HF/SHL Thomas Mack, Architektin M.A. Ann-Kathrin Mack



Ritual für den Gaumen: Topinambur | Cashew | Apfel



Zwei-Sterne Koch Peter Hagen-Wiest



Sinnliches aus den Tiefen des Meeres