

Die vier 2-Sterne-Köche Paul Stradner, Christian Kuchler, Peter Hagen-Wiest und Stefan Heilemann (v.l.n.r.) arbeiteten für das neue Menü zusammen

Acht-Gänge-Dinner mit vier 2-Sterne Köchen

Eatrenalin präsentiert neues Menükonzept

1. September 2025

Seit elf Jahren hält Peter Hagen-Wiest mit dem „Ammolite – The Lighthouse Restaurant“ im Europa-Park Erlebnis-Resort zwei Michelin-Sterne. Seit Mai diesen Jahres verantwortet er auch die Kulinarik des multisensorischen Fine Dining Restaurants Eatrenalin und überrascht seine Gäste ab sofort mit einem ganz besonderen Konzept: Für die aktuelle Experience hat der Küchenchef drei befreundete 2-Sterne Chefs eingeladen, um mit ihm zusammen diese einzigartige kulinarische Genussreise zu kreieren.

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 kreierte das Quartett ein neues Acht-Gänge-Menü, das Eatrenalin Gäste ab sofort erwartet.

Am 31. August wurde das innovative kulinarische Konzept auf höchstem Niveau erstmals im Beisein der vier 2-Sterne Köche präsentiert. Im Rahmen des Events feierten renommierte Köche und Branchenexperten wie Peter Knogl, Johann Lafer,

Tanja Grandits, Douce Steiner, Viktoria Fuchs und viele weitere die Premiere des neuen Menüs. Dabei wurden die einzelnen Genusswelten auf der kulinarischen Fine-Dining Reise mit den individuellen Handschriften der Chefs versehen. Jeder der drei der Gastköche hat einen Gang gestaltet, für die restlichen Gänge ist Peter Hagen-Wiest verantwortlich.

Peter Hagen-Wiest: „Ich freue mich sehr, dass ich das neue Menü gemeinsam mit drei befreundeten Spitzenköchen umsetzen konnte. Jeder bringt seine Handschrift, seine Philosophie und seine Leidenschaft ein. Das macht diese Experience für unsere Gäste so einzigartig. Es ist ein Zusammenspiel auf höchstem Niveau, das die Möglichkeiten von Eatrenalin perfekt widerspiegelt."

„Eatrenalin steht für Innovation, Emotion und höchste Qualität. Für uns ist es ein großes Privileg, gleich vier kulinarische Visionäre zu vereinen und unseren Gästen dabei mit der multisensorischen Experience eine unvergessliche Genussreise zu bieten", so Thomas Mack, Gründer und CEO von Eatrenalin.



Die vier 2-Sterne-Köche Paul Stradner, Christian Kuchler, Peter Hagen-Wiest und Stefan Heilemann (v.l.n.r.) arbeiteten für das neue Menü zusammen



Michael Mack, Paul Stradner, Christian Kuchler, Roland Mack, Peter Hagen-Wiest, Stefan Heilemann, Thomas Mack und Katja Mack



Zahlreiche renommierte Köche und Branchenexperten waren zur Premiere des neuen Menüs vor Ort