

Das Fine Dining Restaurant Eatrenalin

Eatrenalin präsentiert Season 8: Neues Menükonzept mit Jacob Jan Boerma und Silvio Germann

9. Januar 2026

Kulinarikbegeisterte, die auf der Suche nach dem Außergewöhnlichen sind, dürfen sich ab 15. Januar 2026 auf ein neues Highlight freuen: Die Fine Dining Experience Eatrenalin unter der Leitung von Culinary Director Peter Hagen-Wiest überrascht seine Gäste mit einer weiteren einzigartigen Menükreation. Der Zwei-Sterne Koch aus dem Ammolite - The Lighthouse Restaurant des Europa-Park Erlebnis-Resorts hat für diese besondere Genussreise erneut zwei hoch dekorierte Gastköche eingeladen, Silvio Germann und Jacob Jan Boerma. Zusammen mit den befreundeten Sterneköchen wird er das Acht-Gänge-Menü der außergewöhnlichen Gastronomie-Experience Eatrenalin zu einer unvergesslichen kulinarischen Genussreise machen. Die Gäste erleben eine besonders exklusive Fine Dining Experience, bei der ausgewählte Sterneköche ihre kulinarische

Kompetenz entfalten und die Kreationen harmonisch auf die jeweilige Atmosphäre der Genusswelten abstimmen. Ein Erlebnis, das alle Sinne anspricht.



Das Fine Dining Restaurant Eatrenalin

Silvio Germann, Küchenchef des Zwei-Sterne Restaurants Mammertsberg in Freidorf in der Schweiz, steht für eine elegante Balance aus hochwertigen, saisonalen Zutaten, klaren Aromen und viel Liebe zum Detail. 2024 wurde er vom Gault&Millau zum Koch des Jahres gekürt. Mit dem Anspruch, dass "man sieht, was man isst", gestaltet Silvio Germann seinen Gang für den Raum Ocean. Dort setzt er mit Hamachi, Gelber Bete und Kamille einen präzisen Akzent innerhalb der multisensorischen Reise.

Jacob Jan Boerma bringt als ehemaliger Drei-Sterne Koch seine kulinarische Essenz in den Raum Universe ein. Seine Küche zeichnet sich durch höchste Präzision, klare Aromen sowie eine bewusste Wertschätzung für Qualität und Saisonalität aus. Frische Zutaten, feine Texturen und harmonische Kompositionen prägen seinen Stil. Mit Bellota Iberico Secreto, schwarzem Knoblauch und Chimichurri, begleitet von Moghrabieh prägt er so den Raum Universe.

„Eatrenalin steht für Innovation, Emotion und höchste Qualität. Für uns ist es ein großes Privileg, die Handschriften von Silvio Germann und Jacob Jan Boerma im neuen Menü zu vereinen und unseren Gästen damit eine noch unvergesslichere Genussreise zu bieten“, so Thomas Mack, Gründer und CEO von Eatrenalin.

Eatrenalin vereint Kulinarik und Inszenierung auf einzigartige Weise und hebt dieses Zusammenspiel in eine immersive Welt, die alle Sinne berührt. Mit dem neuartigen Konzept erhalten die Genusswelten der kulinarischen Fine Dining Reise die individuellen Noten der beteiligten Küchenchefs. „Mit der Kreation des neuen Menüs und der Zusammenarbeit mit Gastköchen setzen wir unsere kulinarische Linie konsequent fort. Gemeinsam mit befreundeten Kollegen an einem Konzept zu arbeiten und so etwas Außergewöhnliches zu kreieren, ist wirklich spannend und ganz besonders“, so Peter Hagen-Wiest.

Culinary Director Hagen-Wiest zeichnet gesamtverantwortlich für das gesamte Menü und damit auch für die weiteren Köstlichkeiten der

achtgängigen Genussreise. Bereits vor der Eröffnung von Eatrenalin hat er das Konzept durch seine kulinarische Expertise beratend unterstützt.

Auch über die Kulinarik hinaus setzt Eatrenalin Maßstäbe. Das Deutsche Innovationsinstitut für Nachhaltigkeit und Digitalisierung hat Eatrenalin als Unternehmen der Zukunft geehrt. Die Auszeichnung unterstreicht den Anspruch, als multisensorisches Fine Dining Restaurant Innovation in allen Bereichen konsequent voranzutreiben.

Zum Menü



Das Fine Dining Restaurant Eatrenalin



Culinary Director Peter Hagen-Wiest



Thunfisch | Avocado | Ingwer als Ritual für den Gaumen im Raum Waterfall