



Küchenchef Peter Hagen-Wiest

Guide Michelin zeichnet die besten Adressen aus

Erneut zwei Sterne für das „Ammolite – The Lighthouse Restaurant“

9. März 2022

Am 09. März 2022 hat der Guide MICHELIN Deutschland seine diesjährige Selektion der besten Restaurants in der Handelskammer Hamburg bekannt gegeben. Nach zwei digitalen Sterneverleihungen fand das renommierte gastronomische Ereignis in diesem Jahr wieder live statt. Bereits zum achten Mal in Folge wurde das im Leuchtturm des 4-Sterne Superior Hotels Bell Rock gelegene „Ammolite – The Lighthouse Restaurant“ mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet. Das bedeutet: Spitzenküche – einen Umweg wert! Mit ihrem einzigartigen Konzept auf anhaltend höchstem Niveau stehen Küchenchef Peter Hagen-Wiest und sein Team weit über die Grenzen der Region hinaus für eine exquisite Küche. Das Ammolite darf sich damit weiter zur gastronomischen Spitzenszene in Deutschland zählen.

Exquisite Küche ohne Hokuspokus

Mit der erneuten Auszeichnung des Guide Michelin haben Küchenchef Peter Hagen-Wiest und sein Team das hervorragende Niveau ihrer vielseitig inspirierten Küche mit konstantem Format unter Beweis gestellt. Der bodenständige Österreicher schätzt eine in ihrem Grundcharakter ehrliche Küche, abwechslungsreich interpretiert und erstklassig umgesetzt. Kreative Raffinesse und die Liebe zum Detail stehen klar im Vordergrund. Er vertraut dabei dem Anspruch, den Bezug zur Region und zu den eigenen Wurzeln zu bewahren. Die Karte vereint Einflüsse der klassischen, mediterranen und internationalen Küche, den Saucen kommt dabei stets eine besondere Rolle zu. Sie sorgen für ein perfektes Zusammenspiel der Aromen am Gaumen, konzentriert auf das Wesentliche. Der Fokus bleibt stets gerichtet auf den Geschmack, den Charakter des Urprodukts und die Balance der Komposition – es gilt das Prinzip: „weniger ist mehr“. In dem Menu „Green Forest“ legt Hagen-Wiest den Schwerpunkt auf vegetarische Produkte, raffiniert kombiniert – so setzt er unter anderem eine Chawanmushi mit roter Bete und Shiitake gekonnt in Szene. Die sieben Gänge der kulinarischen Weltreise „Around the World“ zeigen einen deutlich internationaleren Charakter.

Das Urteil des Gourmetführers: „Während Sie auf edlen Samtsesseln an hochwertig eingedeckten Tischen sitzen und von einem gut eingespielten Serviceteam aufmerksam und kompetent umsorgt werden, gibt Küchenchef Peter Hagen-Wiest zwei tolle Menüs mit sieben Gängen zum Besten: „Around the World“ sowie die vegetarische Variante „Green Forest“. Er kocht eine klassisch basierte Küche mit modernen Einflüssen, die er angenehm ausgewogen umsetzt. Dazu empfiehlt man hervorragend abgestimmte Weine und präsentiert sie fachlich sehr fundiert.“

„Wir freuen uns sehr, dass der Guide MICHELIN dem Ammolite erneut zwei Sterne vergeben hat. Neben dem direkten Feedback unserer Gäste ist das natürlich

eine tolle Bestätigung unserer Küche. Wir arbeiten täglich daran, noch exakter, filigraner, aber auch gleichzeitig ein wenig selbstbewusster zu werden“, so Peter Hagen-Wiest.

Auch der geschäftsführende Gesellschafter des Europa-Park, Thomas Mack, freut sich mit dem Team über die grandiose Auszeichnung: „Gratulation! Mein großes Kompliment und der Dank gehen natürlich an das gesamte Team um Peter Hagen-Wiest und Marco Gerlach. Ich freue mich natürlich auch sehr über die Auszeichnung, da mein Traum, ein Fine Dining Restaurant im Europa-Park Erlebnis Resort zu verwirklichen, sich mehr als bestätigt hat.“

Neben der exzellenten Küche ist auch der erlesene Weinkeller, bestückt mit regionalen, nationalen sowie internationalen Größen, eine Reise wert. Marco Gerlach, ein ebenso kundiger wie aufmerksamer Sommelier und Restaurantleiter, geht dabei individuell auf die Wünsche und Vorlieben der Gäste ein und weiß stets die passende Weinempfehlung zur Küche von Peter Hagen-Wiest anzubieten. „Wein bedeutet für mich Geselligkeit, Lebensfreude und zugänglicher Genuss“, so Gerlach.

Fazit: Das „Ammolite – the Lighthouse Restaurant ist ein Ort für besondere Momente und Gäste, die ein exquisites Essen in außergewöhnlichem Rahmen schätzen. Edles Interieur, gedämpftes Licht und durchlässige Organzavorhänge schaffen eine einzigartige Atmosphäre mit einem Gefühl von Großzügigkeit. Und spätestens nach dem Genuss steht fest: Das Ammolite ist ein Leuchtturm des Geschmacks!

Guide Michelin

Die Inspektoren des Guide MICHELIN testen regelmäßig und anonym Hotels und Restaurants. Dabei treten sie wie ganz normale Kunden auf: Sie reservieren ihren Tisch und bezahlen ihre Rechnung genau wie jeder andere Gast auch. Diese Anonymität macht den Erfolg des Guide MICHELIN aus. Die

Michelin Inspektoren sind offen für alle Küchenstile. Ob klassisch französisch, innovativ, ob regional, mediterran, asiatisch oder orientalisch geprägt, sämtliche Häuser werden nach den gleichen Kriterien beurteilt. Für die Sterne-Vergabe zählt einzig und allein die Qualität des servierten Essens. Dies

bedeutet, dass für diese Auszeichnung nur die Küchenleistung und die Qualität der verwendeten Produkte zählen.

Weitere Informationen unter www.ammolite-restaurant.de und zu den Restaurantlisten [hier](#).



Küchenchef Peter Hagen-Wiest



Das "Ammolite - The Lighthouse Restaurant"



Chawanmushi | Bete | Shiitake