Eine neue Dimension von Erlebnis und Kulinarik für alle Sinne

17. März 2022

In diesem Jahr eröffnet in Rust ein futuristisches Gastronomie-Event-Konzept. „Eatrenalin“ – eine Symbiose aus „Eat“ & „Adrenalin“. Initiatoren des einzigartigen Gourmetvergnügens sind der geschäftsführende Gesellschafter des Europa-Park Thomas Mack und der Gastronomieexperte Oliver Altherr. Die Idee wurde bei einem gemeinsamen Flug im „Voletarium“ des Europa-Park und bei einigen gastronomischen Reisen geboren. Zum ersten Mal werden in diesem Projekt in noch nie dagewesener Form alle Kompetenzen der Mack Unternehmensgruppe vereint. Medientechnik, Technologie, Fahrsystem, Kulinarik und Creative Content verschmelzen zu einem Erlebnis der Spitzenklasse. Der Gast darf auf eine außergewöhnliche Reise durch acht fantastische Welten gespannt sein!

Die Vision ist, ein völlig einzigartiges Restaurant der Zukunft zu kreieren, was man so noch nie erlebt hat. Mit dieser herausfordernden Aufgabe entschieden sich Thomas Mack, geschäftsführender Gesellschafter des Europa-Park, und der Gastronomieexperte Oliver Altherr, CEO von Marché International, eine Partnerschaft einzugehen. „Das Ziel ist es, die Gastronomie neu zu erfinden und die Gäste emotional zu berühren. Es wird Zeit, dass wir die Besucher auf eine futuristische Reise in verschiedene Genusswelten mitnehmen, alle ihre Sinne ansprechen und sie zum Staunen bringen“, erklären Thomas Mack und Oliver Altherr die Idee hinter dem neuartigen Gastronomie-Erlebnis-Konzept mit dem Namen „Eatrenalin“.

Eröffnung des Eatrenalin im Sommer 2022 im Europa-Park Erlebnis-Resort

Das Restaurant „Eatrenalin“ mit einer Gesamtfläche von 1.600 m² entsteht zwischen dem 4-Sterne Superior Hotel „Krønasår – The Museum Hotel“ und dem VR-Erlebnis „YULLBE“. Die Gastronomie-Sensation verspricht neue Dimensionen von Gourmetvergnügen und einem einzigartigen Erlebnis. Eine kulinarische Reise für alle Sinne, bei der die Stärken des badischen Familienunternehmens in einer bislang nie dagewesenen Art und Weise ineinanderfließen. «Ein innovatives Fahrsystem von Mack Rides, virtuelle Medien von Mack Animation und MackNeXT sowie die gastronomische Kompetenz rund um ein Küchenteam aus internationalen Spitzenköchen. Das gibt es in dieser Form weltweit nirgendwo», freut sich Thomas Mack. Kulinarisch werden die Gäste mit einem 4-Gänge Menü verwöhnt, die Küche wird moderne und internationale Einflüsse vereinen – passend zum jeweiligen Ambiente der Szenerie. Eatrenalin Küchenchef Pablo Montoro aus Alicante zeichnet sich zusammen mit dem holländischen Sous Chef Ties van Oosten und der französischen Executive Pastry Chefin Juliana Clementz verantwortlich für die kreative Genialität der Eatrenalin-Spitzengastronomie. Sogenannte „Floating

Chairs“ - eine Neuentwicklung von Mack Rides - setzen die Besucher und das Essen in Bewegung. Die hochmoderne Technik begleitet die Gäste während der knapp zweistündigen Experience auf einer Reise durch verschiedene Geschmackswelten. Das Restaurant der Zukunft „teleportiert“ die Reisenden ab Sommer 2022 an spektakuläre Orte und weckt Sehnsüchte in Verbindung mit kulinarischen Sensationen auf höchstem Niveau.

Weltweite Expansion mittels Franchise

Nach der Eröffnung des „Eatrenalin“ im Europa-Park Erlebnis-Resort in Rust ist in den nächsten Jahren der weltweite Roll-Out in Metropolen der Welt wie Shanghai oder New York geplant. Die potenziellen Investoren erwarten wartungsarme, sichere und bedienungsfreundliche Systemkomponenten, exzellenter Content und Story-Welten, innovative und individualisierte Foodkonzepte, schlanke und automatisierte Abläufe im Gastronomie-Betrieb sowie einen modernen Marketing- und Kommunikationsmix.

Weitere Informationen: www.eatrenalin.com