



Die Restaurant-Weltneuheit „Eatrenalin“

## Fact Sheet

26. Oktober 2022

**VENUE:** Europa-Park Erlebnis Resort – direkt beim 4-Sterne Superior Hotel Krønåsår und der Wasserwelt Rulantica

**ADRESSE:** Eatrenalin Europa-Park, Roland-Mack-Ring 5, 77977 Rust

**HEAD CHEF:** Pablo Montoro

**ERÖFFNUNGSDATUM:** 4. November 2022

**WAS** Eatrenalin öffnet neue kulinarische Dimensionen und ist ein unvergleichliches Erlebnis. Erleben Sie eine spektakuläre Sinnesreise durch fantastischen Welten, gepaart mit kulinarischem Hochgenuss.

**WIE** Wir vereinen Medientechnik, Technologie, Kulinarik und Creative Content und erschaffen somit ein Erlebnis der Extraklasse. Für die kulinarischen Genüsse ist das Team rund um Pablo Montoro verantwortlich.



**WER** Oliver Altherr, Gastronomiexperte und CEO von Marché International und Thomas Mack, geschäftsführender Gesellschafter des Europa-Park haben gemeinsam die Restaurant-Sensation Eatrenalin entwickelt.

**WARUM** Die Idee für Eatrenalin kam Oliver Altherr und Thomas Mack bei einem Besuch des Voletarium im Europa-Park, bei dem man europäische Länderwelten überfliegt: Wieso nicht eine solche Reise kombinieren mit einzigartiger Kulinarik, um ein ganzheitliches Erlebnis zu schaffen, das alle Sinne anspricht und Emotionen weckt? Aus dieser Idee entstand die Vision, das aufregendste Gastronomie-Erlebnis der Welt zu entwickeln.

### Eatrenalin Facts

**Anzahl der Räume** Die Gäste werden während der Experience durch elf verschiedene Räume geleitet.

**Thematisierung der Räume** Die Haupträume spielen mit den folgenden Themen:

- Ozean, Wasser, Strand
- Unterschiedliche Geschmacksrichtungen süß, sauer, bitter, salzig
- Umami, Asien, Reisfelder
- Weltall, Mond, Universum

**Bar** Exklusiv für Eatrenalin Gäste befindet sich am Ende der Experience die Eatrenalin Bar. Die Getränke sind nicht im Eatrenalin Ticket-Preis enthalten.

**Floating Chair** Mit dem Floating Chair reisen die Gäste stilvoll durch die verschiedenen Genusswelten und nehmen immer wieder andere Kombinationen an,

Facts Floating Chair:

- besteht aus insgesamt 2078 Bauteilen
- hat ein Gesamtgewicht von 320 kg
- Entwicklungszeit Mitte 2019 bis Ende 2021
- Der Gast kann die Höhe und Neigung des Stuhls individuell einstellen

Küche

Eatrenalin Küchenchef *Pablo Montoro* aus Spanien zeichnet sich zusammen mit dem niederländischen Sous Chef *Ties van Oosten* und der französisch-österreichischen Chef Pâtissière *Juliana Clementz* verantwortlich für die kreative Genialität der Eatrenalin Spitzengastronomie.

### Kapazität

**Taktung** alle 20 Minuten

**Dauer** Rund zwei Stunden

**Restaurantbetrieb** 18 – 0 Uhr (letzte Gruppe 21.40 Uhr)

**Abendformat** 16 Gäste

**Kapazität (pro Gruppe)** 12 pro Abend

**Max Kapazität pro Abend** 192 Gäste

**Serviervorgänge pro Abend** 12 Gruppen à 16 Pax à 8 Gängen = 1.536

### Preise Experiences

**Eatrenalin Dinner** 195,- Euro  
295 Euro



Eatrenalin Dinner  
mit Exclusive  
Alcoholic Drinks  
Selection

Eatrenalin 445,- Euro

Champagne Dinner

Eatrenalin 645,- Euro

Sommelier Dinner

**Preise Add Ons (in**

**Verbindung mit**

**Experience**

**buchbar)**

Cocktail Bar 50 Euro

Package

Champagne Bar 140 Euro

Package

### **Bau Facts**

Fläche 1.600 m<sup>2</sup> Restaurant (Foyer, Bar,  
Restauranträume, Küche, Technik  
und Personalräume)

Kubatur ca. 14.350m<sup>3</sup>

Energiestandard Geplant und gebaut nach KFW55  
(Effizienzhaus55)

Raumhöhe bis zu 8 m

Handwerker Bis zu 100 Handwerker haben  
parallel über einen Zeitraum von  
11 Monaten an dem Projekt  
gearbeitet

Lüftung Komplettausgerüstet mit einer  
geregelten Lüftungsanlage mit  
Wärmerückgewinnung

### **Suiten „Krønasår Boutique Suites“**

Suiten Auf einer Grundfläche von 3.356  
m<sup>2</sup> entstehen neben Eatrenalin 11  
neue Premium Suiten in  
modernem und einzigartigem  
Design. Sechs Suiten werden  
passend zu Eatrenalin designt.

Betten Highlight sind unter anderem  
runde, drehbare Betten, die eine  
neu entwickelte  
Plattformtechnologie von MACK  
Rides nutzen.





Die Restaurant-Weltneuheit „Eatrenalin“



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