

Die Restaurant-Weltneuheit „Eatrenalin“

Das futuristische Gastronomie-Erlebnis für alle Sinne

Restaurant-Weltneuheit „Eatrenalin“

26. Oktober 2022

Für Kulinarikbegeisterte, die auf der Suche nach einer außergewöhnlichen Fine Dining Experience sind, gibt es ein neues Highlight. In Rust eröffnet am 04. November 2022 das einzigartige Gastronomie-Event-Konzept „Eatrenalin“ neben dem 4-Sterne Superior Hotel Krønasår. Sobald das Erlebnis startet, taucht man in unterschiedlichste Welten ein – und das nicht nur durch Düfte und Geschmack, sondern auch visuell, akustisch und haptisch. Das „Restaurant der Zukunft“ ist ein Feuerwerk für die Sinne. Möglich macht dies ein eindrucksvolles Zusammenspiel von Multimedia-Content, gastronomischer Spitzenleistung und einer patentierten Neuentwicklung, dem Floating Chair von MACK Rides. Initiatoren des einzigartigen Gourmetvergnügens sind der geschäftsführende Gesellschafter des Europa-Park Thomas Mack und der Gastronomieexperte Oliver Altherr, CEO von Marché International. Die Vision und das Ziel sind, die Gastronomie neu zu erfinden und die Gäste emotional zu berühren. Nach der Eröffnung von Eatrenalin in Rust wird in den nächsten Jahren die internationale Expansion angestrebt.

Die Eatrenalin Experience

Eatrenalin ist eine Sinnesreise, bei der die Stärken des badischen Familienunternehmens Mack in unvergleichbarer Form verschmelzen. «Ein innovativer Floating Chair 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 Art weltweit nirgendwo», freut sich Thomas Mack. Das Berliner Produktionsstudio T-Rex Classics hat zudem eine eigene Musik für Eatrenalin entwickelt, die die Choreografie der kulinarischen Erlebnisreise auch hörbar untermalt. Das Restaurant mit einer Gesamtfläche von 1.600 m² liegt neben dem 4-Sterne Superior Hotel Krønasår. Bei der rund zweistündigen Experience erleben die Gäste mit innovativer Technik verschiedene aufregende Genusswelten. „Eatrenalin kombiniert ein außergewöhnliches Menü zusammen mit visuellen Eindrücken, Bewegung und Düften, bringt die Gäste an spektakuläre Orte und schafft so eine neue Restaurant-Dimension", ergänzt Joint-Venture Partner Oliver Altherr.

Sinnliche Genusswelten

Sehen, hören, riechen, schmecken, fühlen – in den verschiedenen Genusswelten werden während des Acht-Gänge-Menüs alle Sinne angesprochen: Los geht es mit einem aufregenden Aperitif, der auf das Erlebnis von Eatrenalin einstimmt. Die Reise durch Raum und Zeit beginnt in der Lounge mit einem Glas Champagner und kleinen Köstlichkeiten zur Begrüßung. Ein erfrischendes Ritual reinigt im Waterfall die Sinne und die Gäste streifen den Alltag regelrecht ab. Discovery - alle nehmen in den Floating Chairs Platz, die Sinnesreise beginnt. Danach „schwebt" man in den Raum Ocean – und damit in die Tiefen des Meeres. Anschließend erfolgt in Taste eine Geschmacksexplosion. Die Gäste probieren die Geschmacksrichtungen: süß, sauer, bitter und salzig. Der Raum verändert sich und passt sich den verschiedenen Aromen an. Aber auch die fünfte Dimension des Geschmacks wird nicht unterschlagen: Umami. Ihr ist ein eigener Raum gewidmet. Anschließend heben die Besucher im Spaceship regelrecht ab. Nach dem Raketenstart gleitet man durch den Weltraum. Die Unendlichkeit des Alls und die Schwerelosigkeit nach Ankunft auf dem Mond erleben die Reisenden im Universe. Hier wird ein zweiter Hauptgang serviert. Wie dort wohl das Dessert schmeckt? Sehr fantasievoll! Das Genusserlebnis wird im Raum Incarnation zur Vollendung gebracht. Nach rund zwei Stunden geht es per Fahrstuhl zurück in die Wirklichkeit und man gelangt in die Bar. Dort lassen die 200 Gäste, die Eatrenalin an einem Abend insgesamt bereisen können, ihren Ausflug durch Raum, Zeit, Fiktion und Geschmack ausklingen.

Gastronomie auf höchstem Niveau

Kulinarisch werden die Gäste mit einem Acht-Gänge Menü verwöhnt. Die Küche vereint moderne und internationale Einflüsse, passend zum jeweiligen Ambiente der Szenerie in den verschiedenen Genusswelten. Eigens dafür wurde ein europäisches Spitzenteam zusammengestellt – so zeichnet sich Eatrenalin Küchenchef Pablo Montoro aus Alicante verantwortlich für das Menü. Er hat als Sternegastronom bereits für das „El Bulli" in Spanien gearbeitet, das als außergewöhnlichstes Restaurant der Welt galt. „In Eatrenalin stehen nicht internationale Küchen oder exotische Orte im Vordergrund, sondern vielmehr das jeweilige Geschmackserlebnis," so der Küchenchef. Verantwortung übernehmen auch der niederländische Sous Chef Ties van Oosten und die französisch-österreichische Chef Pâtissière Juliana Clementz. Beide haben ebenfalls in mehreren Zwei-Drei-Sterne-Restaurants gearbeitet. Zusammen stehen sie für die kreative Genialität der Eatrenalin Spitzengastronomie. „Jeder Gang ist ein kulinarisches Kunstwerk, das überrascht und in Staunen versetzt", verspricht Oliver Altherr. Alternativ kann auch ein veganes Menü bei

der Buchung ausgewählt werden. Folgende Genüsse erwarten die Gäste.

Menü „Red Dimensions“

Lounge
Topinambur I schwarzer Trüffel
Knuspriger Kaviar
Rote Linsen I Ingwer I Tandoori

Waterfall
Ritual für den Gaumen
Rauch I Haselnuss I Nori

Discovery
Magische Enthüllung
Tiger Milk I Szechuan-Pfefferblüte

Ocean
Sinnliches aus den Tiefen des Meeres
Meeresfrüchte I Plankton I Champagner

Taste
Kleine Geschmacksexplosionen
süß I sauer I bitter I salzig

Umami
Asiens fünfte Dimension
Sashimi und Grapefruit
Nigiri mit geröstetem Paprika
Dim Sum
Chawanmushi I Steinpilz I Umeboshi

Universe
Mysteriöses aus dem All
Rinderfilet I Monolith-Brioche I Süßkartoffel

Incarnation
Süße Verwandlung
Weiße Schokolade I Chambord I Tahiti-Vanille

Menü „Green Dimensions“

Lounge
Topinambur I Pastinake I schwarzer Trüffel
Knuspriger Pilz I Sellerie I Zwiebel
Rote Linsen I Ingwer I Tandoori
Waterfall
Ritual für den Gaumen
Granny Smith I Shiso I Macadamia

Discovery
Magische Enthüllung
Tiger Milk I Szechuan-Pfefferblüte

Ocean
Sinnliches aus den Tiefen des Meeres
Algensalat I Ingwer-Dashi I Plankton

Taste
Kleine Geschmacksexplosionen
süß I sauer I bitter I salzig

Umami
Asiens fünfte Dimension
Sashimi und Grapefruit
Nigiri mit geröstetem Paprika
Dim Sum
Miso Suppe I Tofu I Kombu

Universe
Mysteriöses aus dem All
Blumenkohl I Monolith-Brioche I Süßkartoffel

Incarnation
Süße Verwandlung
Tahiti-Vanille I Chambord I Cashew

Patentierte Neuentwicklung - Floating Chair

Die Floating Chairs, ein weltweit neues Transportsystem von MACK Rides, setzen die Besucher und das Essen in Bewegung. Die hochmoderne Technik begleitet die Gäste während der rund zweistündigen Experience. Sie reisen auf

sinnliche Weise in verschiedene aufregende Welten. Dabei sitzt man in unterschiedlichen Kombinationen - gegenüber oder nebeneinander. Die „schwebenden Stühle“ sind eine patentierte Neuentwicklung und Weltneuheit von MACK Rides und können erstmalig in Eatrenalin erlebt werden. Jeder Floating Chair besteht aus fast 2.100 Bauteilen und hat ein Gesamtgewicht von 320 Kilogramm. Eineinhalb Jahre benötigte der international erfolgreiche Fahrgeschäftehersteller aus Waldkirch für die Entwicklung.

Medientechnik für täuschend echte Realität

Die virtuellen Medien von MACK animation, das zu den führenden Studios für Kino-Animationsfilme und hochwertige Medienproduktionen weltweit in Europa gehört, und die Ideenschmiede MackNeXT sorgen dafür, dass die verschiedenen Genusswelten für die Besucher zur täuschend echten Realität werden. Die Gäste tauchen in die Tiefen des Ozeans ab und fliegen ins All – ohne auch nur einmal von ihren Floating Chairs aufstehen zu müssen. „Dies ermöglicht uns, eine einmalige Experience zu kreieren. So sorgt der patentierte Floating Chair von Mack Rides dafür, die Gäste durch die Räume zu transportieren. Der Multimedia-Content von MACK animation und MACK Solutions stellt zudem sicher, dass die visuellen Welten überzeugen,“ so Thomas Mack. Dabei kommen in einem Zusammenspiel von Medientechnik und Film neuartige LED-Screens und Projektionen zum Einsatz. Zum Beispiel hat man vom Mond aus stets die Erde im Blick – als bläulich leuchtende Kugel.

Idee hinter Eatrenalin

Die Idee wurde bei einem gemeinsamen Flug im Flying-Theater „Voletarium“ des Europa-Park geboren. „Mit Oliver Altherr diskutierte ich schon vor Jahren diese Vision“, erzählt Thomas Mack. „Im Voletarium, in dem man über europäische Welten fliegt, entstand der Gedanke, die Gäste zu verzaubern, indem man sie auf eine kulinarische Reise schickt. Das Ziel ist es, der Gastronomie zusätzliche Dimensionen zu geben 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“, erklärt Joint Venture-Partner Oliver Altherr das Konzept. „Es ist einzigartig und völlig neu. Gleichzeitig bietet es die Möglichkeit, aus dem Alltag auszubrechen und dabei Kulinarik auf höchstem Niveau zu genießen. Ich freue mich jetzt schon auf die ersten Reaktionen der Gäste. Sie erwartet das aufregendste Restaurant-Erlebnis der Welt!“, schwärmt Thomas Mack.

Eatrenalin Angebote

Die Tickets für Eatrenalin sind ab sofort im Online Ticketshop über die Website www.eatrenalin.de erhältlich. Ab einem Preis von 195 Euro lässt sich Eatrenalin auf verschiedene Weisen genießen. Beim Eatrenalin Dinner mit einem Acht-Gänge-Menü und einer dazu korrespondierenden Getränkebegleitung ist jeder Gang ein kulinarisches Kunstwerk. Während des Sommelier Dinners begleitet ein erfahrener Sommelier die Gäste bei der Eatrenalin Experience und serviert zu den acht Gängen korrespondierende Wein-Juwelen. Ein auserlesenes Erlebnis für alle Weinkenner. Das Champagne Dinner verbindet das Sinneserlebnis mit exklusiven Champagner von Laurent-Perrier. Es wurden die besten Champagner-Sorten selektiert und sorgfältig auf die Speisen abgestimmt.

Weltweite Expansion

Nach der Eröffnung des Eatrenalin im Europa-Park Erlebnis-Resort in Rust ist langfristig der internationale Roll-Out in den Metropolen der Welt 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.de



Die Restaurant-Weltneuheit „Eatrenalin“



Die Initiatoren von Eatrenalin: Thomas Mack, geschäftsführender Gesellschafter des Europa-Park und Oliver Altherr, CEO von Marché International



Moderatorin Viviane Geppert durfte vorab einen Blick in Eatrenalin werfen und war begeistert von dem einzigartigen Gastronomie-Event-Konzept