



2-Sterne Küchenchef Peter Hagen-Wiest

Guide Michelin lässt Sterne regnen

Zwei Michelin-Sterne für das „Ammolite – The Lighthouse Restaurant“

5. April 2023

Am 04. April hat die renommierte Sterne-Verleihung des Guide MICHELIN Deutschland 2023 in Karlsruhe stattgefunden, bei der die diesjährige Selektion der besten Restaurants bekannt gegeben wurde. Die Restaurantauswahl bestätigt wieder einmal das vielfältige Angebot und das unverändert hohe Niveau der deutschen Gastronomie. In feierlichem Rahmen durfte sich das im Leuchtturm des 4-Sterne Superior Hotels Bell Rock gelegene „Ammolite – The Lighthouse Restaurant“ des Europa-Park Erlebnis-Resorts bereits zum neunten Mal in Folge über zwei Michelin-Sterne freuen. Das bedeutet: Spitzenküche – einen Umweg wert! Küchenchef Peter Hagen-Wiest und sein Team haben das Niveau der vielseitig inspirierten Küche damit erneut unter Beweis gestellt. Mit ihrem einzigartigen Konzept auf anhaltend höchstem Niveau steht das gastronomische Team weit über die Grenzen der Region hinaus für eine exquisite Küche. Das Fine Dining Restaurant darf sich

damit weiter zur gastronomischen Spitzenszene in Deutschland zählen und ist eines der zehn 2-Sterne Restaurants in Baden –Württemberg.

Peter Hagen-Wiest setzt auf eine in ihrem Grundcharakter ehrliche Küche, abwechslungsreich interpretiert und geschmacklich erstklassig umgesetzt. Er spielt die verschiedenen Einflüsse seiner klassisch geprägten Küche facettenreich aus und weiß, den Charakter des Urprodukts mit Leichtigkeit und Finesse harmonisch in Einklang zu bringen. Mit der Auszeichnung des Guide Michelin haben Küchenchef Peter Hagen-Wiest und sein Team die Konstanz des hervorragenden gastronomischen Niveaus erneut unter Beweis gestellt. 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. Der Fokus bleibt stets gerichtet auf den Geschmack, den Charakter des Urprodukts und die Balance der Komposition – es gilt das Prinzip: „weniger ist mehr“. Frische saisonale Produkte sowie Fleisch und Fisch mit Qualitätsausweis sind stets fester Bestandteil seines Erfolgsrezepts. Das Menu „Green Forest“ legt den Fokus auf vegetarische Produkte, raffiniert kombiniert – so setzt Hagen-Wiest unter anderem Royale mit Koji und Lauch gekonnt in Szene. Bei dem Menü „Around The World“ geht es mit sieben Gängen auf kulinarischen Weltreise: Hier dürfen Gourmets auf Hummer | Reis | Kaffir-Limette | Mango gespannt sein.

Der Gourmetführer beschreibt: „Peter Hagen-Wiest kocht eine wunderbare klassische Küche mit modernen Einflüssen. So wie Kinder und Jugendliche von den Fahrgeschäften des Parks schwärmen, so euphorisch klingen die Inspektoren. Über Japanisches Wagyu, Palmherz, Brokkoli zum Beispiel hören wir ‚Top das langsam gegarte Short Rib, Hammer Aroma, toll lackiert. Das würde ich gern gleich morgen wieder essen!‘“

„Neun Mal in Folge diese Auszeichnung des Guide MICHELIN – das ist überwältigend und ist einfach eine tolle Bestätigung unserer Arbeit. Wir versuchen täglich, noch exakter und filigraner zu werden, um unseren Gästen das perfekt Genusserlebnis zu bieten“, so Peter Hagen-Wiest.

Auch der geschäftsführende Gesellschafter des Europa-Park, Thomas Mack, freut sich mit dem Team über die erneute Auszeichnung: „Das ist grandios – herzlichen Dank für diese schöne Bestätigung und mein besonderer Dank geht natürlich an das gesamte Team um Peter Hagen-Wiest und Marco Gerlach. Anfangs hätte niemand an einen Fine Dining Restaurant im Europa-Park Erlebnis-Resort geglaubt, umso schöner ist diese Ehrung!“

Neben der exzellenten Küche ist auch der erlesene Weinkeller, bestückt mit regionalen, nationalen sowie internationalen Größen, eine Reise nach Rust 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. Das edle Interieur mit dezentem Licht schaffen dabei eine einzigartige Raumatmosphäre in eleganter Szenerie – ein Ort für besondere Anlässe und Gäste, die ein außergewöhnliches Sinnerlebnis in exklusivem Rahmen schätzen. 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 Platzierungen [hier](#).



2-Sterne Küchenchef Peter Hagen-Wiest



Neun Jahre in Folge wurde das "Ammolite - The Lighthouse Restaurant" mit zwei Michelin- Sternen ausgezeichnet



Kaisergranat | Morchel | Erbse