

Florian Keller (2.v.l.), 1. Platz für "Kantine Rosine" und Diana Reichle, "Sonderpreis für Erlebnisgastronomie" für "Eatrenalin" mit den weiteren Nominierten der Kategorie "Hotel-Gastronomie privat" (Bild: Tophotel)

Tophotel Newcomer Award 2023

Eatrenalin erhält Sonderpreis für Erlebnisgastronomie

12. Juli 2023

Bereits zum zwölften Mal wurde am 10. Juli 2023 der Branchenaward „Tophotel Newcomer Award“ an die herausragendsten Neueröffnungen des vergangenen Jahres verliehen. Der Restaurant-Weltneuheit Eatrenalin des Europa-Park Erlebnis-Resorts wurde in der Kategorie Hotel-Gastronomie privat der „Sonderpreis für Erlebnisgastronomie“ verliehen, um die Einzigartigkeit des Konzepts zu würdigen.

Welchen Häusern ist es gelungen, Außerordentliches zu leisten? Wer stach aus der Vielzahl an Neu- und Wiedereröffnungen besonders heraus? Mit diesen Fragen haben sich zwei Jury-Runden beschäftigt. Im Fokus standen Kriterien wie Konzept, Architektur, Nachhaltigkeit, Wirtschaftlichkeit und Marketing. Aus allen Einsendungen konnte die Jury final 23 Nominierte und sieben Gewinner küren. Gehobene Gastronomie, die technische Finesse der „Floating Chairs“ und Multimedia-Inhalte spielen in Eatrenalin in

einer Art zusammen, die im DACH-Raum konkurrenzlos ist. Damit sei dem geschäftsführenden Gesellschafter des Europa-Park, Thomas Mack und dem Gastronomie-Experten Oliver Altherr, CEO von Marché International, zweifelsohne eine besondere Innovation gelungen, urteilt die Jury. Von der professionellen Guest Journey zu Buchungsbeginn, einem überwältigenden multisensorischen Erlebnis mit überragendem Acht-Gänge-Menü bis hin zu den ausgefeilten automatisierten Prozessen – das neuartige Gastronomie-Erlebnis Eatrenalin überzeugte die Jury in vielerlei Hinsicht.

Seit November 2022 ist die Restaurant-Weltneuheit Eatrenalin in Rust die neue Anlaufstelle für Kulinarikbegeisterte, die auf der Suche nach einer außergewöhnlichen Fine Dining Experience sind. Die einzigartige Genussreise vereint neben gastronomischer Spitzenleistung ein eindrucksvolles Zusammenspiel von visuellen, akustischen und haptischen Eindrücken – alle Sinne werden berührt. Das internationale Küchenteam, bestehend aus dem niederländischen Küchenchef Ties van Oosten, der französisch-österreichischen Chef Pâtissière Juliana Clementz und dem spanischen Gastronomieexperten Pablo Montoro kredenzt in den Gerichten moderne und internationale Einflüsse, passend zum jeweiligen Ambiente der Szenerie. “Unsere Vision war es, das aufregendste Restauranterlebnis der Welt anzubieten. Die Resonanz unserer Gäste und auch diese tolle Auszeichnung zeigen, dass wir den Nerv der Zeit getroffen haben. Herzlichen Dank!“, so Thomas Mack.



Florian Keller (2.v.l.), 1. Platz für "Kantine Rosine" und Diana Reichle, "Sonderpreis für Erlebnisgastronomie" für "Eatrenalin"



Nigiri mit Shiso und frischem Wasabi



Die Restaurant-Weltneuheit Eatrenalin