



EATRENALIN

new dimensions of dining

eatrenalin.de

Mack

Das Brand Design von Eatrenalin, entwickelt von der Agentur "distylerie" aus Zürich

Eatrenalin gewinnt Red Dot Design Award und German Design Award

5. Dezember 2023

Seit über einem Jahr begeistert die Restaurant-Weltneuheit „Eatrenalin“ im Europa-Park Erlebnis-Resort die Gäste mit einer Genussreise der Extraklasse. Jetzt wurde das Restaurant mit dem Red Dot Design Award für “Brands & Communication Design 2023” und zudem beim German Design Award 2024 in der Kategorie „Excellent Communications Design – Brand Identity“ ausgezeichnet.

Entwickelt wurde das preisgekrönte Brand Design von der Zürcher Agentur distylerie. Der Red Dot Design Award sowie der German Design Award zählen zu den größten und renommiertesten Designwettbewerben weltweit und genießen in Fachkreisen hohes Ansehen. Die besten Marken und Kommunikationsdesignprojekte werden im Red Dot

Award: Brands & Communication Design prämiert. Zu den Evaluierungskriterien der Auszeichnung zählen unter anderem die Markenidentität und -differenzierung, die Gestaltungsqualität und Innovation des Designs sowie dessen Wirkung bzw. Verständlichkeit und Emotionalität für die Zielgruppe. In diesen Aspekten hat der futuristische und

immersiver Charakter von Eatrenalin die Jury überzeugt.

Damien Julien, Creative Director distylerie, zu den Auszeichnungen: «Wir freuen uns sehr und bedanken uns herzlich. Es ist immer schön, von Experten anerkannt zu werden. Was uns aber am meisten freut, ist, dass Eatrenalin so viele Gäste seit der Eröffnung begeistert. Unser Ziel war es, ein immersives Brand-Erlebnis zu kreieren, welches das innovative, aufregende Konzept von Eatrenalin auf allen Ebenen spürbar macht. Ich denke, das haben wir geschafft.»

Eatrenalin ist seit Ende 2022 die neue Anlaufstelle für Gourmets, die auf der Suche nach einer Fine-Dining-Experience der besonderen Art sind. Die einzigartige Genussreise vereint neben gastronomischer Spitzenleistung ein Zusammenspiel von visuellen, akustischen und haptischen Eindrücken – alle Sinne

werden berührt. Das internationale Küchenteam mit den Headchefs Juliana Clementz und Ties van Oosten vereint moderne und internationale Einflüsse in den Gerichten, passend zum jeweiligen Ambiente einer Szenerie. Das Konzept wurde von dem geschäftsführenden Gesellschafter des Europa-Park, Thomas Mack, und dem Gastronomieexperten und CEO von Marché International (2003-2024), Oliver Altherr, entwickelt. «Unsere Vision war es, das aufregendste Restauranterlebnis der Welt anzubieten. Die Resonanz unserer Gäste und auch diese tollen Auszeichnungen zeigen, dass wir den Nerv der Zeit getroffen haben – herzlichen Dank», so Thomas Mack. «Die Visualisierung dieser multisensorischen Restaurant-Weltneuheit war eine echte Herausforderung, die die Design-Agentur distylerie hervorragend für unsere Gäste umgesetzt hat», ergänzt Oliver Altherr.



Das Brand Design von Eatrenalin, entwickelt von der Agentur "distylerie" aus Zürich



Die Restaurant-Weltneuheit Eatrenalin



Damien Julien, Creative Director distylerie (Mitte), freut sich mit Thomas Mack (li.) und Oliver Altherr (re.) über die Auszeichnungen