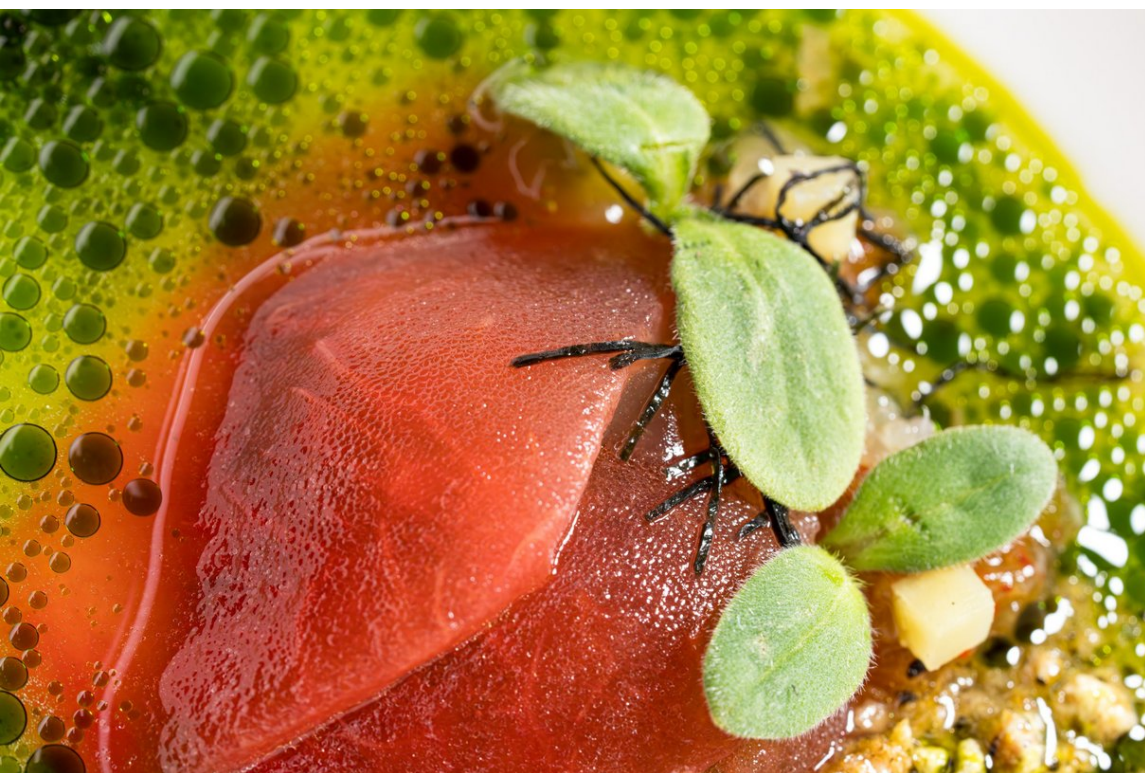




Umami - Asiens fünfte Dimension

Kulinarischer Frühlingsgenuss: Eatrenalin begrüßt ab 2. Mai mit neuer Menükomposition

26. April 2024

Es ist ein außergewöhnliches Gastronomie-Erlebnis, das man so noch nicht erlebt hat – Eatrenalin! Die neue Fine Dining Experience vereint neben gastronomischer Spitzenleistung ein eindrucksvolles Zusammenspiel von visuellen, akustischen und haptischen Eindrücken – ein Feuerwerk für die Sinne. Das Zusammenspiel von Multimedia-Content, gastronomischer Spitzenleistung und einer patentierten Neuentwicklung, dem Floating Chair von MACK Rides, lässt Kulinarikbegeisterte eine Genussreise der Extraklasse erleben. Initiatoren des einzigartigen Gourmetvergnügens sind der geschäftsführende Gesellschafter des Europa-Park Thomas Mack und der Gastronomieexperte Oliver Altherr, CEO von Marché International (2003-2024). Ziel war es, die Gastronomie neu zu erfinden und die Gäste emotional zu berühren.

Die Eatrenalin Experience

Eatrenalin, gelegen neben dem 4-Sterne Superior Hotel Krønāsår, verspricht 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 MACK One sowie die gastronomische Kompetenz rund um ein Küchenteam aus internationalen Spitzenköchen. Das gibt es in dieser Art weltweit nirgendwo», freut sich Thomas Mack. Bei der über 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 prickelnden Aperitif, der auf das Erlebnis 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 – man nimmt in den Floating Chairs Platz, die Sinnesreise beginnt. Danach „schwebt“ man in den Raum Ocean – und damit in die Tiefen des Meeres. In Taste erfolgt eine Geschmacksexplosion: süß, sauer, bitter und salzig. Die Umgebung passt sich den verschiedenen Aromen an. Im Raum Umami, zugleich auch die fünfte Dimension des Geschmacks, befinden sich Genussreisende in einer Sushibar Tokios. Anschließend geht es im Spaceship durch den Weltraum. Die Unendlichkeit des Alls und die Schwerelosigkeit nach Ankunft auf dem Mond erlebt man im Universe, wo ein zweiter Hauptgang serviert wird. Das Genusserlebnis endet im Raum Incarnation.

Nach über zwei Stunden geht es per Fahrstuhl zurück in die Wirklichkeit und man gelangt in die Bar. Dort lassen die 160 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 - moderne und internationale Einflüsse, passend zum jeweiligen Ambiente der Szenerie in den verschiedenen Genusswelten, treffen aufeinander. Genussreisende dürfen sich freuen: Das internationale Küchenteam, bestehend aus den Küchenchefs Ties van Oosten und Juliana Clementz, die zudem Chef Pâtissière ist, erwartet Feinschmecker ab dem 2. Mai mit einer eigens entworfenen, weiteren Menü-Komposition. „Das Besondere an Eatrenalin ist, dass wir unsere kulinarischen Ideen in die verschiedenen Atmosphären der Genusswelten einbetten müssen. Nur so können wir dem Gast ein perfektes Erlebnis bieten. So darf man auch im aktuellen Menü wieder auf raffinierte Kreationen gespannt sein, bei denen alle Sinne angesprochen werden“, so die Head Chefs, die beide in mehreren Zwei- und Drei-Sterne-Restaurants gearbeitet haben. „Jeder Gang ist ein kulinarisches Kunstwerk, das überrascht und in Staunen versetzt“, verspricht Oliver Altherr.

Menü „Red Dimensions“

Lounge - Genussvolle
Einstimmung Schwarzer
Trüffel | Iberico Schinken |
Süß-Saurer Rettich
Grüne Tomate | Basilikum
Rote Beete | Carabinero-
Tartar | Prunier Kaviar St.
James
Waterfall - Ritual für den
Gaumen Knuspriger Hafer |
Artischocke
Discovery - Magische
Enthüllung Ananas |
Sellerie | Ingwer

Menü „Green

Dimensions“ (vegan)

Lounge - Genussvolle
Einstimmung Schwarzer
Trüffel | Spinat | Süß-
Saurer Rettich
Grüne Tomate | Basilikum
Rote Beete | Cavi-Art |
Aubergine
Waterfall - Ritual für den
Gaumen Knuspriger Hafer |
Artischocke
Discovery - Magische
Enthüllung Ananas |
Sellerie | Ingwer

Ocean - Sinnliches aus den Tiefen des Meeres Königskrabbe Erdbeere Buddhas Hand Taste - Kleine Geschmacksexplosionen süß sauer bitter salzig Umami - Asiens fünfte Dimension Hamachi Wakame Helle Soja Dim Sum Sriracha Koreanischer Taco Kimchi Gochujang Chawanmushi Reis Meerrettich Universe - Mysteriöses aus dem All Rinderbacke Schwarzwurzel Quinoa Incarnation - Süße Verwandlung Blaubeere Lavendel Joghurt Blutpfirsich Sauerampfer Roter Shiso	Ocean - Sinnliches aus den Tiefen des Meeres Lauch Weißer Spargel Buddhas Hand Taste - Kleine Geschmacksexplosionen süß sauer bitter salzig Umami - Asiens fünfte Dimension Melone Wakame Helle Soja Dim Sum Sriracha Koreanischer Taco Kimchi Tofu Umami-Essenz Kombu Alge Zitrone Universe - Mysteriöses aus dem All Steckrübe Kaffee Curry Incarnation - Süße Verwandlung Nektarine Himbeere Yuzu Blutpfirsich Sauerampfer Roter Shiso
--	---

Eatrenalin Angebote Beim Eatrenalin Dinner mit
einem Acht-Gänge-Menü und einer dazu
korrespondierenden Getränkebegleitung ist jeder
Gang ein kulinarisches Kunstwerk. Das neue Eatrenalin

Exclusive Dinner bietet ausgesuchte Weine, einen
reservierten Tisch in der Lounge, zusätzliche Getränke
in der Bar sowie eine kleine Überraschung als
Erinnerung. Das Eatrenalin Champagne Dinner
verbindet die sinnliche Reise mit exklusiven
Champagnern von Laurent-Perrier. Es wurden die
besten Champagner-Sorten selektiert und sorgfältig
auf die Speisen abgestimmt. Während des Eatrenalin
Sommelier Dinners begleitet ein erfahrener
Sommelier die Gäste durch die verschiedenen Räume
und serviert zu den acht Gängen auserlesene Wein-
Juwelen. Ein außergewöhnliches Erlebnis für alle
Weinkenner. Die Eatrenalin Late Night bietet eine
einzigartige multisensorische Cocktail-Experience mit
ausgewählten Snacks der Culinary Artists, begleitet
von erstklassigem Live-Entertainment.

Weitere Informationen: www.eatrenalin.de

Pressekontakt: media@eatrenalin.com

Diana Reichle und Corina Zanger,
Unternehmenskommunikation Eatrenalin Europa-
Park, Roland-Mack-Ring 5, 77977 Rust



Umami - Asiens fünfte Dimension



Der Raum Umami gleicht einer Sushibar Tokios



3-Sterne Koch Jan Hartwig, Head Chefs Eatrenalin Juliana Clementz und Ties van Oosten sowie Thomas Mack, geschäftsführender Gesellschafter Eatrenalin und Europa-Park