



Zehn Jahre zwei Michelin Sterne: Küchenchef Peter Hagen-Wiest

Guide MICHELIN verleiht Sterne

Zehn Jahre zwei Michelin-Sterne für das „Ammolite – The Lighthouse Restaurant“

27. März 2024

Der Guide MICHELIN Deutschland hat am 26. März die renommierte Sterne-Verleihung der besten Restaurants vorgenommen. Das „Ammolite – The Lighthouse Restaurant“, gelegen im Leuchtturm des 4-Sterne Superior Hotels „Bell Rock“ des Europa-Park Erlebnis-Resorts, durfte sich zum 10. Mal in Folge über zwei Michelin-Sterne freuen. Das bedeutet: Spitzenküche – einen Umweg wert! Küchenchef Peter Hagen-Wiest und sein Team konnten das Niveau der vielseitig inspirierten Küche damit erneut unter Beweis stellen. Das Ammolite ist damit eines der 50 besten 2-Sterne Restaurants und darf sich weiter zur gastronomischen Spitzenszene Deutschlands zählen.

Peter Hagen-Wiest setzt auf eine in ihren Grundzügen klassisch französische Küche, abwechslungsreich interpretiert und geschmacklich erstklassig umgesetzt.

Der Bezug zur Region und zu den eigenen Wurzeln spielt dabei eine große Rolle. Er lässt verschiedene Einflüsse zum Beispiel aus Portugal oder Asien

facettenreich in die unterschiedlichen Menü-Kompositionen einfließen. Kreative Raffinesse und die Liebe zum Detail stehen klar im Vordergrund. Der Fokus bleibt jedoch stets gerichtet auf den Geschmack, den Charakter des Urprodukts und die Balance des Gerichtes – es gilt das Prinzip: „weniger ist mehr“. Frische saisonale Produkte aus eigenem ökologischen Anbau sowie Fleisch und Fisch mit Qualitätsausweis sind fester Bestandteil seiner Philosophie und seines Erfolgsrezepts.

Der Gourmetführer beschreibt: „Während Sie auf edlen Samtsesseln an hochwertig eingedeckten Tischen sitzen und von einem gut eingespielten Serviceteam aufmerksam und kompetent umsorgt werden, gibt Küchenchef Peter Hagen-Wiest die beiden 7-Gänge Menüs "Around the World" und "Green Forest" (vegetarisch) zum Besten. "Tauben, Himbeere, Rote Bete, Albufera Sauce" oder "Aubergine, Sellerie, Pak Choi" liest man da beispielsweise. Er kocht auf klassischer Basis und modern inspiriert, seine Gerichte sind klar und gut strukturiert, ausgesucht die Produkte. Dazu hervorragend abgestimmte Weine, die fachlich sehr fundiert präsentiert werden."

Mit der Auszeichnung des Guide Michelin haben Küchenchef Peter Hagen-Wiest und sein Team die Konstanz des hervorragenden gastronomischen Niveaus über mehr als zehn Jahre erneut bewiesen. Das Menu „Green Forest“ legt den Fokus auf vegetarische Produkte, raffiniert kombiniert – so setzt Hagen-Wiest unter anderem Süßkartoffel mit Ziegenkäse und Zwiebelvinaigrette gekonnt in Szene. Bei dem Menü „Around The World“ geht es mit sieben Gängen auf kulinarische Weltreise: Hier dürfen Gourmets beispielsweise auf Seezunge mit Blumenkohl und Nussbutter gespannt sein.

„Herzlichen Dank für diese tolle Auszeichnung – und das bereits zum zehnten Mal! Die Bestätigung des Guide MICHELIN ist ein sehr schönes Lob für unser

Team und zugleich Ansporn, unseren Gästen weiterhin ein unvergessliches Genusserlebnis zu bieten“, so Peter Hagen-Wiest.

Auch Thomas Mack, geschäftsführender Gesellschafter des Europa-Park und unter anderem verantwortlich für die Gastronomie des Erlebnis-Resorts, freut sich mit dem Team über die erneute Honorierung: „Das hätten wir uns zur Eröffnung des ‚Ammolite – The Lighthouse Restaurant‘ nicht erträumen lassen – vielen Dank für zwei Michelin Sterne zum zehnten Mal in Folge! Mein besonderer Dank gilt natürlich dem gesamten Team um Peter Hagen-Wiest. Mit dem einzigartigen Konzept auf anhaltend höchstem Niveau steht das Restaurant weit über die Grenzen der Region hinaus für eine exquisite Küche."

Neben der exzellenten Gastronomie ist auch der erlesene Weinkeller, bestückt mit regionalen, nationalen sowie internationalen Größen, eine Reise nach Rust wert. Die individuellen Wünsche und Vorlieben der Gäste werden stets durch die passende Weinempfehlung des Sommeliers bedacht. Das edle Interieur mit dezentem Licht untermalt das Erlebnis dabei mit einer einzigartigen Raumatmosphäre – ein Ort für besondere Anlässe und Gäste, die ein außergewöhnliches Sinneserlebnis in exklusivem Rahmen schätzen. „Zeitlos-chic und elegant ist das Ambiente hier, leicht transparente Vorhänge in einem warmen Goldton geben dem runden Raum eine intime Note und vermitteln Ruhe“, so der Guide MICHELIN. 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 der servierten Gerichte. Dies bedeutet, dass für diese Auszeichnung nur die Küchenleistung und die Qualität der verwendeten Produkte von Bedeutung sind.

Weitere Informationen unter www.ammolite-restaurant.de und zu den Platzierungen [hier](#).



Zehn Jahre zwei Michelin Sterne: Küchenchef Peter Hagen-Wiest



Das "Ammolite - The Lighthouse Restaurant"



Das edle Interieur umrahmt das außergewöhnliche Sinneserlebnis