



Das Fine Dining Restaurant Eatrenalin

Neu inspiriert:

Sternekoch Alexander Mayer bereichert Fine-Dining Restaurant Eatrenalin als Head Chef

29. Januar 2025

Zum Jahresbeginn dürfen Fine Dining Liebhaber besonders gespannt sein: Ab sofort zeichnet der mehrfach prämierte Spitzenkoch Alexander Mayer verantwortlich für die Kulinarik des außergewöhnlichen Gastronomie-Erlebnisses Eatrenalin. Nach seiner Ausbildung zum Cuisinier beim französischen Sternekoch Jean-Claude Bourgueil in dessen Restaurant „Im Schiffchen“ in Düsseldorf-Kaiserswerth kochte Alexander Mayer in unterschiedlichen Positionen in einigen der besten Restaurants und Hotels Deutschlands. Erste eigene Erfolge, wie 16 Gault&Millau Punkte und 7 Pfannen im Gusto Gourmetführer, konnte Mayer als Küchenchef im Restaurant Wintergarten des Brenners Park-Hotel & Spa in Baden-Baden verbuchen. Zuletzt war Mayer für die Küche des Atlantic Restaurant im namensgebenden Grandhotel an der Hamburger Außenalster verantwortlich. Unter seiner

Leitung wurde das Restaurant mit einem Stern im Guide Michelin bedacht, das Fachmagazin „Der Feinschmecker“ kürte Alexander Mayer des Weiteren zum „Koch des Monats Mai 2024“.

Die neue Fine Dining Experience hat den neuen Head Chef von Anfang an sehr interessiert. „Ich verfolge die Entwicklung von Eatrenalin seit der Eröffnung mit Begeisterung und war stets vom innovativen und einzigartigen Gesamtkonzept fasziniert. Als ich vom geplanten Wechsel an der Spitze der Küchenbrigade hörte, habe ich keinen Moment gezögert, diese besondere Gelegenheit zu ergreifen. Ich bin sehr dankbar für das Vertrauen der Geschäftsführung und bereit, gemeinsam mit einem hochmotivierten Team in Küche und Service neue Genuss-Erlebnisse für unsere zahlreichen internationalen Gäste zu schaffen“, so Alexander Mayer.

Eatrenalin vereint gastronomische Spitzenleistung mit einem eindrucksvollen Zusammenspiel von visuellen, akustischen und haptischen Eindrücken – alle Sinne werden berührt. Das erstklassige Acht-Gänge-Menü, bei dem zwischen Fleisch, vegetarischen oder veganen Kreationen gewählt werden kann, kombiniert moderne und internationale Einflüsse, passend zum jeweiligen Ambiente der verschiedenen Genuss-Sphären.

Auch Thomas Mack, Geschäftsführer von Eatrenalin und geschäftsführender Gesellschafter des Europa-Park, freut sich sehr über den Neuzugang aus Hamburg: „Mein herzlicher Dank gilt den bisherigen Head Chefs Juliana Clementz und Ties van Oosten für

ihr Engagement und ihre inspirierenden Kreationen in den vergangenen zwei Jahren. Alexander Mayer darf ich herzlich begrüßen – mit ihm erwartet die Gäste ein innovatives Menü, das klassische Eleganz mit moderner Raffinesse vereint. Wir freuen uns auf neue außergewöhnliche Geschmackserlebnisse und den gemeinsamen kulinarischen Weg!“

Der neue Head Chef wird das gastronomische Team ab sofort leiten, auf ein komplett überarbeitetes Menü mit seiner Handschrift dürfen Gäste sich ab Ende März freuen. „Ich möchte unsere Fine Dining Liebhaber begeistern, Wow-Effekte schaffen und kulinarische Träume verwirklichen. Unser Ziel ist es, sämtliche Erwartungen zu übertreffen und sie immer wieder aufs Neue zu überraschen“, so Mayer, der auf französische Klassik mit modernem Stil und asiatischen Einflüssen setzt.

Bereits im Mai wird es zudem das erste „Eatrenalin Chef's Special“ geben – eine kulinarische Reise von Head Chef Alexander Mayer. Während der Experience können Gäste ein innovatives 8-Gänge-Menü, ergänzt durch saisonale Highlights wie Spargel und Erdbeeren, genießen. Der Head Chef wird seine Gäste persönlich begrüßen und faszinierende Einblicke in seine Kreationen geben. Umrahmt wird die Genussreise mit abwechslungsreichem Entertainment sowie den Beats des DJs in der stilvollen Eatrenalin Bar.



Das Fine Dining Restaurant Eatrenalin



Der neue Head Chef von Eatrenalin Alexander Mayer



Der Raum Ocean: Hier erwartet die Gäste Sinnliches aus den Tiefen des Meeres