

Peter Hagen-Wiest - Küchenchef des „Ammolite - The Lighthouse Restaurant"

Guide MICHELIN prämiert

„Ammolite – The Lighthouse Restaurant“ unter Peter Hagen-Wiest erhält erneut zwei Sterne

18. Juni 2025

Am 17. Juni 2025 hat der Guide MICHELIN Deutschland die besten Restaurants des Landes ausgezeichnet. Im Rahmen der renommierten Sterne-Verleihung durfte sich das „Ammolite – The Lighthouse Restaurant“, gelegen im Leuchtturm des 4-Sterne Superior Hotels „Bell Rock“ des Europa-Park Erlebnis-Resorts, wiederholt über zwei Michelin-Sterne freuen. Das bedeutet: Spitzenküche – einen Umweg wert! Küchenchef Peter Hagen-Wiest und sein Team konnten die Inspektoren des Michelin von dem Niveau ihrer erstklassigen Küche überzeugen und dies bereits zum elften Mal in Folge. Das Ammolite zählt damit weiterhin zu den kulinarischen Spitzenadressen in Deutschland.

Bereits seit 2012 überzeugt Küchenchef Peter Hagen-Wiest mit seiner Kochkunst im „Ammolite – The Lighthouse Restaurant“. Dabei liegt sein Fokus auf einer in ihren Grundzügen klassisch französischen Küche, abwechslungsreich interpretiert und geschmacklich erstklassig umgesetzt. Der Bezug zur Region und zu den eigenen Wurzeln spielen dabei eine große Rolle. Frische saisonale Produkte, gerne aus dem Elsass sowie Fleisch und Fisch mit Qualitätsausweis, sind fester Bestandteil seiner Philosophie und seines Erfolgsrezepts.

Er lässt verschiedene Einflüsse seiner persönlichen beruflichen Stationen, 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 Küchenchef konzentriert sich jedoch immer auf den Geschmack, den Charakter des Urprodukts und die Balance des Gerichtes – es gilt das Prinzip: „weniger ist mehr“. Neben der exzellenten Gastronomie ist auch der erlesene Weinkeller, bestückt mit regionalen, nationalen sowie internationalen Namen, eine Reise nach Rust wert. Der erfahrene Sommelier Sascha Schmidt weiß stets die passende Weinempfehlung auszusprechen, während die aufmerksame Restaurantleiterin Lisa-Marie Schmidt den individuellen Wünschen und Vorlieben der Gäste gerne nachkommt.

Der Gourmetführer beschreibt: „Während Sie auf edlen Samtsesseln an hochwertig eingedeckten Tischen sitzen und von einem toll eingespielten Serviceteam aufmerksam und kompetent umsorgt werden, gibt Küchenchef Peter Hagen-Wiest die beiden 8-Gänge Menüs "Around the World" und "Green Forest" (vegetarisch) zum Besten. Sie spiegeln seine Weltoffenheit und zugleich seinen Bezug zur Region wider. Hinter fast schon unspektakulär klingenden Gerichten wie "Saibling, Gerste, Speck" oder "Bretonische Rotbarbe, Gänseleber, Zitrone" verbergen sich geschmackliche Komplexität und feine Balance, wie man sie nicht jeden Tag erlebt. Die Produktqualität steht völlig außer Frage. Dazu eine schöne Weinauswahl und interessante Weinbegleitungen."

Mit der Auszeichnung des Guide MICHELIN haben Küchenchef Peter Hagen-Wiest und sein Team die Konstanz des hervorragenden gastronomischen Niveaus über elf Jahre erneut bewiesen.

„Mein herzlicher Dank geht an den Guide MICHELIN und natürlich an mein Team! Das ist eine sehr schöne Bestätigung und zugleich ein Ansporn, dranzubleiben, um unseren Gästen weiterhin ein unvergessliches Genusserlebnis zu bieten“, so Peter Hagen-Wiest.

Auch der geschäftsführende Gesellschafter des Europa-Park, Thomas Mack, zeigte sich begeistert über die erneute Bestätigung: „Zwei Michelin Sterne – und das bereits seit elf Jahren, einfach fantastisch! Auch mein besonderer Dank gilt natürlich dem gesamten Team um Peter Hagen-Wiest. Mit dem anhaltend hohen Niveau steht das Restaurant weit über die Grenzen der Region hinaus für eine exquisite Küche und ist darüber hinaus der einzige Zwei-Sterne Restaurant weltweit in einem Freizeitpark."

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.



Peter Hagen-Wiest - Küchenchef des „Ammolite - The Lighthouse Restaurant"



Aubergine I Ziegenkäse I Avocado I Salzzitrone



„Zeitlos-chic und mondän-elegant ist das Interieur", so der Guide MICHELIN