



„Ammolite – House of Light“ unter Peter Hagen-Wiest erhält erneut zwei Sterne

24. Juni 2026

Der Guide MICHELIN Deutschland hat am 23. Juni 2026 die besten Restaurants des Landes im stilvollen Ambiente des Gesellschaftshauses Palmengarten bekannt gegeben. Bereits zum zwölften Mal in Folge durfte sich das „Ammolite – House of Light“ unter der Leitung von Peter Hagen-Wiest über zwei Michelin Sterne freuen. Das im Leuchtturm des 4-Sterne Superior Hotels „Bell Rock“ des Europa-Park Erlebnis-Resorts gelegene Restaurant bietet damit laut Michelin Spitzenküche, die einen Umweg wert ist. Erst im März wurde das Fine Dining Restaurant nach umfangreicher Umgestaltung feierlich wiedereröffnet und verbindet eine neu gestaltete edle Atmosphäre mit einer Küche, die seit vielen Jahren für Klarheit, Präzision und Konstanz steht. Gourmets dürfen sich auf die unverwechselbare kulinarische Handschrift von Peter Hagen-Wiest freuen, umrahmt von einem einzigartigen Ambiente, das Raum und Zeit verschmelzen lässt. Das „Ammolite – House of Light“ zählt damit weiterhin zu den kulinarischen Spitzenadressen in Deutschland.

Die Erfolgsgeschichte von Peter Hagen-Wiest im Europa-Park Erlebnis-Resort beginnt 2012 mit der Eröffnung des Fine Dining Restaurants. Seit 14 Jahren leitet er das gerade erst umbenannte und komplett renovierte Fine Dining Restaurant „Ammolite – House of Light“. Seit neun Jahren begleitet ihn sein Sous Chef Julian Schmid auf dieser Reise. Bereits im ersten Jahr nach der Eröffnung erhielt er den ersten Michelin Stern, gleich ein Jahr später folgte der zweite Stern, der heute zum 12. Mal bestätigt wurde.

Seitdem hat der gebürtige Österreicher sich mit einer Küche profiliert, die fest in der klassischen europäischen Kochtradition verankert ist und diese zugleich zeitgemäß interpretiert. Seine kulinarische Handschrift zeichnet sich durch Präzision, Produktfokus und eine klare geschmackliche Linie aus.

Regionalität und die Auseinandersetzung mit den eigenen Wurzeln bilden dabei wesentliche Konstanten seines Schaffens. Im Zentrum seiner Küchenphilosophie stehen saisonale Produkte sowie Fleisch und Fisch von ausgewiesener Qualität. Die Karte verbindet Elemente der klassischen französisch-europäischen Küche mit mediterranen und internationalen Einflüssen. Gleichzeitig spiegeln die Menüs die internationale Erfahrung des Küchenchefs wider. Eindrücke und Techniken aus Stationen in Portugal und Asien fließen differenziert in seine Kompositionen ein und erweitern das klassische Fundament um zusätzliche aromatische und handwerkliche Facetten. Das Ergebnis ist eine Küche, die Tradition und Weltoffenheit auf hohem Niveau miteinander verbindet.

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 zwölf Jahre erneut bewiesen. „Ich freue mich sehr! Mein Dank gilt dem Guide MICHELIN und insbesondere meinem Team, ohne die dies nicht möglich gewesen wäre. Die Würdigung bestätigt unseren Qualitätsanspruch und spornt uns an, unsere Gäste auch weiterhin auf höchstem Niveau zu begeistern“, so Peter Hagen-Wiest.

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. 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.



Das Ambiente des „Ammolite - House of Light“ lässt Raum und Zeit verschmelzen



Europa-Park GmbH & Co Mack KG • Sitz: Rust • Eingetragen beim Amtsgericht Freiburg i.Br. unter HRA 703127 • Umsatzsteuer-Identifikationsnummer: DE815405727 • Persönlich haftende Gesellschafterin: Mack International GmbH • Sitz: Rust • Eingetragen beim Amtsgericht Freiburg i.Br. unter HRB 400325 • Geschäftsführer: Dr.-Ing. h. c. Roland Mack, Dipl.-Wirt.-Ing. Jürgen Mack, Dipl.-Betriebswirt (FH) Michael Mack, Dipl.-Hôtelier HF/SHL Thomas Mack, Architektin M.A. Ann-Kathrin Mack