

Multisensorisches Fine Dining Restaurant „Eatrenalin“ erhält ersten Michelin Stern

24. Juni 2026

Eatrenalin wurde vom Guide MICHELIN Deutschland am 23. Juni 2026 mit einem Michelin Stern ausgezeichnet. Im Rahmen der feierlichen Verleihung gaben die Inspektoren die besten Restaurants des Landes in Frankfurt bekannt. Spitzenkoch Peter Hagen-Wiest verantwortet die kulinarische Leitung des Fine Dining Restaurants, zudem hält er bereits seit 12 Jahren in Folge zwei Sterne im „Ammolite – House of Light“. Eatrenalin lässt gastronomische Spitzenleistung, multisensorische Inszenierung und innovative Technologien zu einem weltweit einzigartigen Erlebnis verschmelzen. Es ist ein außergewöhnliches Gastronomie-Erlebnis, das man so noch nicht erlebt hat, ein Feuerwerk für die Sinne. „Diese Auszeichnungen bedeuten uns sehr viel. Sie bestätigen die Stärke der Teams und sind zugleich Ansporn, das Restaurant mit derselben Innovationskraft sowie unserem Anspruch an Qualität weiterzuentwickeln“, so Peter Hagen-Wiest.

Initiiert wurde das einzigartige Gourmetvergnügen durch den geschäftsführenden Gesellschafter des Europa-Park Thomas Mack und den Gastronomieexperten Oliver Altherr (†). „Die Auszeichnung unseres Restaurants Eatrenalin mit einem Michelin-Stern erfüllt uns mit großer Freude und Dankbarkeit. Sie ist eine wunderbare Bestätigung für den Mut, neue Wege zu gehen, und für die Leidenschaft unseres gesamten Teams. Eatrenalin war von Anfang an eine kulinarische Vision mit dem Ziel, Genuss, Emotion und Innovation auf einzigartige Weise miteinander zu verbinden. Diese Auszeichnung unterstreicht unsere Ambition, das gastronomische Profil des Europa-Park Erlebnis-Resorts kontinuierlich weiterzuentwickeln“, so Thomas Mack.

Seit der Eröffnung im Jahr 2022 setzt Eatrenalin als Weltneuheit neue Maßstäbe in der internationalen Erlebnisgastronomie. Mit der Vision, Fine Dining mit einer multisensorischen Inszenierung zu einem einzigartigen Gesamterlebnis zu verbinden, wurde die gastronomische Handschrift kontinuierlich weiterentwickelt und verfeinert. Auf den eigens entworfenen und patentierten Floating Chair von MACK Rides bewegen sich die Gäste nahezu schwebend durch verschiedene Genuss-Sphären. Während des Menüs werden durch ein Zusammenspiel von visuellen, olfaktorischen, akustischen und haptischen Eindrücken alle Sinne angesprochen. Felix Heuberger, COO von Eatrenalin, ist überglücklich: „Wir freuen uns sehr über den ersten Michelin-Stern für Eatrenalin. Mein besonderer Dank gilt dem gesamten Team, dessen hingebungsvolles Engagement und täglicher Einsatz diesen Erfolg ermöglichen. Gleichzeitig verstehen wir diese Auszeichnung als Motivation, unser Konzept kontinuierlich zu optimieren und unseren Gästen jeden Abend ein weltweit einzigartiges Erlebnis zu bieten.“

Mit der Übernahme der kulinarischen Leitung durch Zwei-Sterne Kochs Peter Hagen-Wiest im Mai 2025 hat Eatrenalin eine prägende Neuausrichtung erhalten. Unter dem Titel „Hagen-Wiest & Friends“ bringt der Spitzenkoch die Handschriften renommierter Sterneköche in die multisensorische Experience ein. Jeder Gastkoch verantwortet dabei einen Gang des Menüs, das von Peter Hagen-Wiest kuratiert wird. Derzeit dürfen Gourmets sich auf zwei der renommiertesten Köche Europas freuen: Dieter Koschina und Hans Neuner. Gemeinsam mit seinen langjährigen Weggefährten hat Hagen-Wiest ein exklusives Menü entwickelt, das die Gäste auf eine außergewöhnliche kulinarische Entdeckungsreise mitnimmt. Mit dieser Ausrichtung setzt Eatrenalin erneut ein eindrucksvolles Zeichen für gastronomische Spitzenleistungen und unterstreicht seinen Anspruch, außergewöhnliche Genussmomente auf internationalem Niveau zu schaffen. Dies wird vom Guide MICHELIN wie folgt beschrieben: „Sein außergewöhnliches Konzept bindet immer wieder Ideen renommierter Kollegen ein. Das Ergebnis: modern-kreative, international inspirierte Gerichte aus top Produkten, geschmacklich punktgenau ausbalanciert. Ein einzigartiges, geradezu futuristisches Gastro-Erlebnis!“

Neben der stetigen Weiterentwicklung in Rust richtet Eatrenalin den Blick zusätzlich auf die internationale Expansion. Grundlage dafür bildet ein ganzheitliches Konzept, das innovative Technologien, hochwertige Story-Welten, Fine Dining und effiziente Betriebsabläufe miteinander verbindet. Ziel ist es, durch ein Roll-Out in ausgewählte Metropolen die Vision von Eatrenalin künftig weltweit erlebbar zu machen und neue Impulse für die internationale Erlebnisgastronomie zu setzen.

Weitere Informationen: www.eatrenalin.de

Pressekontakt:

Diana Reichle
Unternehmenskommunikation Eatrenalin/Europa-Park

Roland-Mack-Ring 5
77977 Rust
media@eatrenalin.com



Spitzenkoch Peter Hagen-Wiest freut sich mit Thomas Mack über den ersten Michelin Stern für Eatrenalin und ebenso über die Bestätigung der zwei Sterne für das "Ammolite - House of Light"



"Spitzenküche, die einen Umweg wert ist", so der Michelin



Das multisensorische Restaurant „Eatrenalin"