Eatrenalin als „Unternehmen der Zukunft" 2026 ausgezeichnet

21. September 2026

Das Deutsche Innovationsinstitut für Nachhaltigkeit und Digitalisierung (diind) hat das Sternerestaurant Eatrenalin erneut mit dem Siegel „Unternehmen der Zukunft" geehrt. Die Auszeichnung würdigt das multisensorische Fine-Dining-Restaurant im Europa-Park Erlebnis-Resort für seine Innovationskraft, die klare Zukunftsvision und den Mut, gehobene Gastronomie vollständig neu zu denken.

Eatrenalin verbindet ein Acht-Gänge-Menü auf höchstem Niveau mit einem immersiven Erlebnis für alle Sinne: Herausragende Sterneküche, moderne Technologie, Bewegung, Klang und Düfte verschmelzen zu einer über zweistündigen Reise durch verschiedene Welten und setzen damit neue Maßstäbe für die internationale Gastronomiebranche.

„Mit Eatrenalin verbinden wir Gastronomie, Technologie und Show zu einem völlig neuen Restaurant-Konzept. Innovation bedeutet für uns dabei nicht nur, bestehende Ansätze weiterzuentwickeln, sondern den Mut zu haben, neue Wege zu gehen", sagt Felix Heuberger, COO von Eatrenalin. „Die erneute Auszeichnung durch das diind motiviert uns, diesen Weg konsequent

weiterzugehen.“ Im Rahmen eines mehrstufigen Prüfverfahrens überzeugte Eatrenalin das diind in allen bewerteten Kategorien – darunter digitale Präsenz, Innovationskraft und gesellschaftliches Engagement.

Zukünftig ist auch ein internationaler Roll-Out von Eatrenalin in die Metropolen der Welt geplant. Die potenziellen Investoren erwarten wartungsarme, sichere und bedienungsfreundliche Systemkomponenten, exzellenter Content und Story-Welten, innovative und individualisierte Foodkonzepte, schlanke und automatisierte Abläufe im Gastronomie-Betrieb sowie einen modernen Marketing- und Kommunikationsmix.

Felix Heuberger, COO von Eatrenalin und Alexander Bouquet, Chief Strategy Officer MACK One/Expansion Eatrenalin, nehmen die Auszeichnung beim BIG BANG KI - Festival in Berlin entgegen (Foto: Offenblende/ Kathrin)