



Rolling Pin Awards: Peter Hagen-Wiest zählt zu den besten Köchen Deutschlands

2. Oktober 2026

Peter Hagen-Wiest, Küchenchef des Zwei-Sterne-Restaurants „Ammolite – House of Light“ im Europa-Park Erlebnis-Resort, gehört auch 2026 zu den renommiertesten Spitzenköchen Deutschlands. Beim Branchenranking „100 BEST CHEFS“ des internationalen Gastronomiefachmagazins Rolling Pin belegt er Platz 28.

Die Auszeichnung zählt zu den bedeutenden Branchenvotings der deutschen Gastronomie. Mehr als 16.000 Mitarbeitende aus Gastronomie und Hotellerie beteiligen sich an der Nominierung und Wahl der besten Köche Deutschlands. Die Aufnahme unter die „100 BEST CHEFS“ würdigt Küchenchefs, die mit ihrem Können, ihrer Kreativität und ihrer individuellen kulinarischen Handschrift besondere Anerkennung innerhalb der Gastronomiebranche

genießen.

Rolling Pin beschreibt Peter Hagen-Wiest mit den Worten: „Der gebürtige Österreicher Peter Hagen-Wiest erobert die Herzen der Gourmets mit großer Kreativität, Disziplin und handwerklicher Präzision. Seine moderne, international geprägte Küche bewahrt stets den Bezug zur Region und stellt das jeweilige Produkt in den Mittelpunkt.“

Seit der Eröffnung des „Ammolite – House of Light“ prägt Peter Hagen-Wiest als Küchenchef dessen kulinarische Handschrift. Seine Küche verbindet klassische Grundlagen mit modernen Akzenten und internationalen Einflüssen. Das Restaurant befindet sich im Leuchtturm des 4-Sterne Superior Hotels „Bell Rock“ und wurde 2026 zum zwölften Mal in Folge mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet. Peter Hagen-Wiest freut sich über die Auszeichnung: „Diese

Platzierung bedeutet mir sehr viel, weil sie die Wertschätzung innerhalb unserer Branche widerspiegelt. Gleichzeitig ist es für uns Ansporn, unseren Weg konsequent weiterzugehen.“

Mit Platz 28 im aktuellen Ranking bestätigt Peter Hagen-Wiest einmal mehr seine Position in der deutschen Spitzengastronomie.



Das "Ammolite – House of Light" im Europa-Park Erlebnis-Resort

Zwei-Sterne Koch Peter Hagen-Wiest gehört zu den „100 BEST CHEFS“