

Sternerestaurant Eatrenalin startet mit Tobias Bätz und Stephanie Mittler in Season 10

5. November 2026

Kulinarische Kreativität auf höchstem Niveau: Ab dem 3. Dezember 2026 dürfen sich Gourmetliebhaber im Fine-Dining Restaurant Eatrenalin auf eine neu inszenierte Genussreise freuen. Für die zehnte Season der mehrfach ausgezeichneten Experience hat Peter Hagen-Wiest, Zwei-Sterne Koch aus dem „Ammolite – House of Light" und Culinary Director von Eatrenalin, zwei herausragende Persönlichkeiten der Spitzengastronomie an seine Seite geholt: 2-Sterne Koch Tobias Bätz und Pâtissière des Jahres Stephanie Mittler. Erst in diesem Jahr wurde auch Eatrenalin mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet und zählt damit zu den herausragenden Adressen der internationalen Spitzengastronomie. Gemeinsam präsentieren die drei befreundeten Ausnahmetalente ein exklusives Menü, das außergewöhnliche Geschmackskompositionen mit der einzigartigen multisensorischen Inszenierung von Eatrenalin verbindet.

Tobias Bätz zählt zu den innovativsten Vertretern der deutschen Spitzengastronomie. Als Küchenchef und gastronomischer Leiter des Restaurants „AURA by Alexander Herrmann & Tobias Bätz“ im oberfränkischen Wirsberg steht er für eine moderne, kreative Küche, die tief in seiner fränkischen Heimat verwurzelt ist und zugleich weit über deren Grenzen hinausgeht. Gemeinsam mit Alexander Herrmann prägt er die kulinarische Philosophie des mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurants. Im Mittelpunkt seiner Arbeit stehen hochwertige regionale Produkte, die durch innovative Techniken wie Fermentation und Reifung völlig neue Geschmacksdimensionen entfalten. Im hauseigenen Future Lab „ANIMA“ werden dafür traditionelle Verfahren mit modernen Erkenntnissen und kreativen Ideen verbunden. Für Eatrenalin bringt Bätz seine unverwechselbare Handschrift in den Raum Umami ein. Mit einer raffinierten Interpretation asiatischer Aromen verbindet er dort unter anderem zartes Rinderfilet im Shabu-Shabu-Stil mit Kirsche und Spitzkohl. Dazu gesellen sich kreative Kompositionen wie Dumplings in einem würzigen Chili-Sojasaucen-Sud mit Ingwer, Udon-Nudeln mit Beurre Blanc und Shiitake sowie Wagyu-Nigiri mit Holzkohle-Mayonnaise und Lauch-Shoyu. Dabei vereint Bätz präzises Handwerk mit überraschenden Geschmackskombinationen und verleiht dem Raum Umami seine ganz persönliche Note.

Auch Stephanie Mittler steht für außergewöhnliche Kreativität und höchste handwerkliche Präzision. Als Chef-Pâtissière und Souschefin im renommierten Zwei-Sterne-Restaurant „Mammertsberg“ im schweizerischen Freidorf begeistert sie mit raffinierten Kreationen, die durch feine Aromatik, ausgewogene Kompositionen und subtile Eleganz überzeugen. Ihre Karriere führte sie unter anderem in das „IGNIV“ in Bad Ragaz und Zürich sowie in das mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnete „Schloss Schauenstein“. 2026 wurde sie von Gault&Millau sowie Falstaff als Pâtissière des Jahres gekürt. Im Raum Incarnation bringt sie ihr Gespür für spezielle Aromen ein: Im Mittelpunkt ihrer Kreation steht das spannende Zusammenspiel von Joghurt, Sanddorn und Rooibostee, ergänzt durch ein erfrischendes Sanddorn-Sorbet mit Brioche und Malz. Die Verbindung aus fruchtiger Säure, feinen Röstaromen und unterschiedlichen Texturen sorgt für ein Geschmackserlebnis, das Leichtigkeit und aromatische Tiefe vereint. Damit greift sie die besondere Atmosphäre des Raumes auf und rundet die multisensorische Genussreise auf elegante Weise ab.

Die kreative Gesamtverantwortung für die achtgängige Sinnesreise liegt bei Culinary Director Peter Hagen-Wiest. Gemeinsam mit Tobias Bätz und Stephanie Mittler hat er ein Menü entwickelt, in dem unterschiedliche kulinarische Handschriften zu einem harmonischen Gesamterlebnis verschmelzen. „Mit Freunden an einer gemeinsamen Idee zu arbeiten und jedem Raum unsere persönliche Note zu verleihen, ist eine besondere Erfahrung für uns als Köche und den Gast", so Hagen-Wiest. Es entsteht eine Symbiose aus Kulinarik, Atmosphäre und multisensorischer Inszenierung, die alle Sinne berührt.

Mit der Season 10 setzt Eatrenalin seine erfolgreiche Zusammenarbeit mit renommierten Persönlichkeiten der internationalen Spitzengastronomie fort. Die neue Menükomposition von Peter Hagen-Wiest, Tobias Bätz und Stephanie Mittler ist ab dem 3. Dezember 2026 erlebbar und verspricht außergewöhnliche Genussmomente voller Kreativität, Raffinesse und kulinarischer Überraschungen.



Küchenchef und gastronomischer Leiter des Restaurants „AURA by Alexander Herrmann & Tobias Bätz“



Das mit einem Michelin Stern ausgezeichnete Fine Dining Restaurant Eatrenalin



Joghurt | Sanddorn | Rooibostee Sanddorn Sorbet | Brioche | Malz