

Juli 2023

Factsheet

| | |
|--|---|
| VENUE | Europa-Park Erlebnis-Resort – direkt beim 4-Sterne Superior Hotel Krønasår und der Wasserwelt Rulantica |
| ADRESSE | Eatrenalin Roland-Mack-Ring 5 77977 Rust |
| GRÜNDER & GESCHÄFTSFÜHRER | Thomas Mack und Oliver Altherr |
| SITE MANAGER | Manuel Diehl |
| CULINARY EXPERTS | Ties van Oosten (Küchenchef), Juliana Clementz (Chef Pâtissière) und Pablo Montoro (Culinary Expert) |
| ERÖFFNUNGSDATUM | 4. November 2022 |

WAS

Die Restaurant-Weltneuheit Eatrenalin ist eine spektakuläre Sinnesreise durch fantastischen Welten, gepaart mit kulinarischem Hochgenuss.

WER

Oliver Altherr, CEO von Marché International und Thomas Mack, geschäftsführender Gesellschafter des Europa-Park haben gemeinsam die Restaurant-Weltneuheit Eatrenalin entwickelt.

Für die kulinarischen Genüsse ist das Team rund um den niederländischen Eatrenalin Küchenchef Ties van Oosten und die französisch-österreichische Chef Pâtissière Juliana Clementz zusammen dem Gastronomieexperten Pablo Montoro aus Alicante verantwortlich.

WARUM

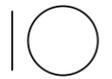
Die Idee zu Eatrenalin kam Thomas Mack und Oliver Altherr bei einem Besuch des Voletarium im Europa-Park, bei dem man europäische Länder überfliegt: Wieso nicht eine solche Reise kombinieren mit einzigartiger Kulinarik, um ein ganzheitliches Erlebnis zu schaffen, das alle Sinne anspricht und Emotionen weckt? Aus dieser Idee entstand die Vision, das aufregendste Gastronomie-Erlebnis der Welt zu entwickeln.

WIE

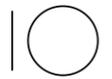
In Eatrenalin wird Medientechnik, Technologie, Kulinarik und Creative Content vereint und verschmilzt zu einem völlig innovativen Erlebnis der Extraklasse. Die Gäste schweben mit einer patentierten Neuentwicklung von Mack Rides, dem neuartigen Floating Chair, von einer aufregenden Genusswelt zur nächsten und genießen ein Acht-Gänge-Menü auf höchstem Niveau.

WOHIN

Nach der erfolgreichen Etablierung der Restaurant-Weltneuheit Eatrenalin in Rust wird in den nächsten Jahren der internationale Roll-out in die Metropolen der Welt angestrebt. Potenzielle 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.



| Eatrenalin Facts | |
|----------------------------------|--|
| Anzahl der Räume | Die Gäste werden während der Experience durch insgesamt elf verschiedene Räume, davon acht Genusswelten, geleitet. |
| Genusswelten mit Acht-Gänge-Menü | <ul style="list-style-type: none">• Lounge• Waterfall• Discovery• Ocean• Taste• Umami• Universe• Incarnation |
| Bar | Exklusiv für Eatrenalin Gäste befindet sich am Ende der Experience die Eatrenalin Bar. |
| Floating Chair | Mit dem Floating Chair reisen die Gäste durch die verschiedenen Genusswelten und nehmen immer wieder andere Sitzkombinationen ein. Facts Floating Chair: <ul style="list-style-type: none">• besteht aus insgesamt 2.078 Bauteilen• hat ein Gesamtgewicht von 320 kg• über zwei Jahre Entwicklungszeit• Der Gast kann die Höhe und Neigung des Stuhls individuell einstellen |
| Küche | Der niederländische Eatrenalin Küchenchef <i>Ties van Oosten</i> und die französisch-österreichische Chef Pâtissière <i>Juliana Clementz</i> zeichnen zusammen mit dem Gastronomieexperten <i>Pablo Montoro</i> aus Spanien verantwortlich für die kreative Genialität der Eatrenalin Spitzengastronomie. |
| Kapazität | |
| Taktung | alle 27 Minuten |
| Dauer | Über zwei Stunden |
| Restaurantbetrieb | Ab 17:10 (letzte Gruppe 21:10 Uhr) |
| Kapazität (pro Gruppe) | 16 Gäste |
| Anzahl Gruppen | 10 pro Abend |
| Max. Kapazität pro Abend | 160 Gäste |
| Serviervorgänge pro Abend | 10 Gruppen à 16 Personen à 8 Gängen = 1.280 |



| Experiences | |
|--|--|
| Eatrenalin Dinner | 195,- Euro |
| Eatrenalin Exclusive Dinner | 295,- Euro |
| Eatrenalin Champagne Dinner | 445,- Euro |
| Eatrenalin Sommelier Dinner | 645,- Euro |
| Preise Add Ons (in Verbindung mit Experience buchbar) | |
| Cocktail Bar Package | 50 Euro |
| Champagne Bar Package | 140 Euro |
| Wine Bar Package | 38 Euro |
| Facility | |
| Fläche | 1.600 m ² Restaurant (Foyer, Bar, Restauranträume, Küche, Technik und Personalräume) |
| Kubatur | ca. 14.350m ³ |
| Energiestandard | Geplant und gebaut nach KFW55 (Effizienzhaus55) |
| Raumhöhe | bis zu 8 m |
| Lüftung | Komplett ausgerüstet mit einer geregelten Lüftungsanlage mit Wärmerückgewinnung |
| Suiten „Krønasår Boutique Suites“ | |
| Suiten | Auf einer Grundfläche von 3.356 m ² sind neben Eatrenalin 11 neue Premium Suiten in modernem und einzigartigem Design entstanden. Vier Suiten sind passend zu Eatrenalin designt. |
| Betten | Highlight sind unter anderem runde, um 360 Grad drehbare Betten, die eine neu entwickelte Plattformtechnologie von MACK Rides nutzen. |

Weitere Informationen: www.eatrenalin.de

Pressekontakt:

Diana Reichle und Corina Zanger, Unternehmenskommunikation Eatrenalin Europa-Park, Roland-Mack-Ring 5, 77977 Rust media@eatrenalin.com