

Factsheet

August 2025

| | |
|----------------------|---|
| VEΠΛE | Europa-Park Erlebnis-Resort – direkt beim 4-Sterne Superior Hotel Krønasår und der Wasserwelt Rulantica |
| ADRESSE | Eatrenalin Roland-Mack-Ring 5 77977 Rust |
| GRÜΠDER | Thomas Mack und Oliver Altherr |
| COO | Felix Heuberger |
| KΛΛIΠAPISCHE LEITΠΠG | Peter Hagen-Wiest |
| ERÖFFΠΠΠGSDATΠΠ | 4. November 2022 |

ΠAS

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

ΠER

Oliver Altherr, CEO von Marché International (2003 – 2024) und Thomas Mack, geschäftsführender Gesellschafter des Europa-Park haben gemeinsam die Restaurant-Weltneuheit Eatrenalin entwickelt.

ΠARΠΠ

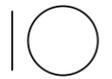
Die Idee zu Eatrenalin kam Thomas Mack und Oliver Altherr bei einem Besuch des Voletarium im Europa-Park, bei dem man europäische Länder überfliegt: Wieso nicht eine solche Reise kombinieren mit einzigartiger Kulinarik, um ein ganzheitliches Erlebnis zu schaffen, das alle Sinne anspricht und Emotionen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

ΠIE

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.

ΠOHΠΠ

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.



ΜΕΠÜ ΚΟΝΖΕΡΤ

Nach zwölf erfolgreichen Jahren im 'Ammolite – The Lighthouse Restaurant', davon elf Jahre ausgezeichnet mit zwei Michelin-Sternen, übernimmt Peter Hagen-Wiest seit Mai 2025 auch die kulinarische Leitung von Eatrenalin. Hagen-Wiest präsentiert ab dem 31. August 2025 ein neues Menükonzept, wodurch das Zusammenspiel aus Kulinarik und Inszenierung auf ein neues Level gehoben wird.

Für dieses Erlebnis schließen sich vier 2-Sterne-Köche aus Spitzenrestaurants in Deutschland, Frankreich und der Schweiz zusammen. Culinary Director Peter Hagen-Wiest und seine Freunde Christian Kuchler, Paul Stradner und Stefan Heilemann gestalten ein immersives Acht-Gänge-Menü. Jeder der drei Gastköche gestaltet einen eigenen Gang der multisensorischen Experience. Ein Menü, das die kulinarische Handschrift von vier Sterneköchen trägt.

Eatrenalin Facts

Generelle Information

Floating Chair

Mit dem Floating Chair reisen die Gäste durch die verschiedenen Genusswelten und nehmen immer wieder andere Sitzkombinationen ein.

Facts Floating Chair:

- 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

Bar

Für Eatrenalin Gäste befindet sich am Ende der Experience die Eatrenalin Bar.

Der Eintritt in die Bar ist ebenfalls mit dem Erwerb eines Cocktail-Bar Packages möglich.

Experiences

Eatrenalin Late Night

135,- Euro

Eatrenalin Dinner

255,- Euro

Eatrenalin Exclusive Dinner

315,- Euro

Eatrenalin Champagne Dinner

445,- Euro

Eatrenalin Sommelier Dinner

445,- Euro

Preise Add Ons (in Verbindung mit Experience buchbar)

Cocktail Bar Package

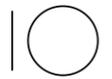
50,- Euro

Champagne Bar Package

104,- Euro

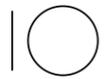
Wine Bar Package

38,- Euro



| | |
|--------------------|---|
| Whisky Bar Package | 80,- 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 |

| | |
|----------------------------------|---|
| Dinner Experiences | |
| 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 |
| 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 |



| Late Night | |
|--------------------------|--|
| Anzahl der Räume | Die Gäste werden während der Experience durch insgesamt 6 verschiedene Genusswelten geleitet. |
| Genusswelten | <ul style="list-style-type: none">• Lounge• Waterfall• Discovery• Ocean• Taste• Umami |
| Kapazität | |
| Taktung | alle 27 Minuten |
| Dauer | Über 90 Minuten |
| Startzeit | Ab 21:45 Uhr |
| Kapazität (pro Gruppe) | 16 Gäste |
| Anzahl Gruppen | 2 pro Abend |
| Max. Kapazität pro Abend | 32 Gäste |

| 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