

Zwei-Sterne Koch Peter Hagen-Wiest übernimmt kulinarische Leitung des Fine-Dining Restaurants Eatrenalin

Peter Hagen-Wiest, Zwei-Sterne Koch des „Ammolite – The Lighthouse Restaurant“, wird über seine bestehende Verantwortung hinaus auch die Kulinarik des multisensorischen Gastronomiekonzepts Eatrenalin verantworten. Der Küchenchef wurde bereits zehn Jahre in Folge vom Guide Michelin für seine außerordentliche kulinarische Leistung im „Ammolite – The Lighthouse Restaurant“ mit zwei Michelin Sternen ausgezeichnet und zählt damit zu einer festen Größe in Deutschlands Spitzengastronomie. Auf sein erstes Menü im Fine-Dining Restaurant Eatrenalin dürfen die Gäste ab Anfang September gespannt sein.

Der gebürtige Bregenzer begann seine Karriere im Hotel Messmer in seiner Heimatstadt. Es folgten Stationen in renommierten, ebenfalls vom Guide Michelin ausgezeichneten Häusern, wie der Schwarzwaldstube, der Vila Joya sowie dem Cheval Blanc in Basel. Diese prägenden Erfahrungen haben den Grundstein für seine heutige Küchenphilosophie gelegt: eine in ihrem Grundcharakter klassische, französische Küche, kombiniert mit internationalen Einflüssen und moderner Raffinesse.

Thomas Mack, Geschäftsführer von Eatrenalin und geschäftsführender Gesellschafter des Europa-Park, zeigt sich erfreut über die neue Rolle des Spitzenkochs: „Zusammen mit Peter Hagen-Wiest haben wir mit dem Ammolite einen Ort geschaffen, der weit über die Grenzen des Europa-Park hinaus für kulinarische Exzellenz steht. Seine Fähigkeit, klassische Techniken mit modernen Einflüssen zu vereinen und sein unermüdlicher Anspruch an Qualität und Innovation machen ihn zu einem der bedeutendsten Köche Deutschlands. Wir sind sehr glücklich, dass er nun auch die kulinarische Ausrichtung von Eatrenalin verantwortet.“

Die Entwicklung der Fine Dining Experience Eatrenalin hat Peter Hagen-Wiest von Anfang an mitverfolgt und beratend begleitet. „Das Konzept ist gerade durch die multisensorischen Aspekte absolut innovativ und verlangt gleichzeitig Kulinarik auf höchstem Niveau. Daher freue ich mich sehr, meine gastronomische Expertise nun neben dem Ammolite auch an dieser Stelle einbringen zu können. Ein absolut spannendes Projekt!“, so Hagen-Wiest.

Peter Hagen-Wiest wird bereits im Rahmen des „Eatrenalin Chef's Special“ am 23. und 24. Mai 2025 erstmals eine Kreation aus saisonalen, regionalen sowie internationalen Produkten präsentieren. Das Special wird während der über zweistündigen Experience von exklusiven Weinen, selektiert von Sommelier des Jahres Vincenzo De Biase, sowie eindrucksvollen Showeinlagen begleitet.

Das unter der Leitung von Peter Hagen-Wiest kreierte Menü wird ab Anfang September zum ersten Mal serviert. Darin wird sein unverkennbarer Stil in Form eines erstklassigen Acht-Gänge-Menüs zu erkennen sein, das auf das jeweilige Ambiente der verschiedenen Genuss-Sphären abgestimmt ist.