



Erfolgreiches Gastronomiekonzept im Europa-Park:

Das neue Fine-Dining Restaurant «Ammolite»

Das Feinschmeckerrestaurant «Ammolite» The Lighthouse Restaurant im Hotel Bell Rock im Europa-Park hat schon nach kurzer Zeit die Herzen und Gaumen der Gourmets erobert.

Man betritt eine andere Welt: exklusiv, elegant, kräftiges Aubergine und dunkles Braun kontrastiert mit hellem Grau und Silber. «Wir wollten bewusst einen Bruch zur direkten Umgebung, die Gäste sollen zur Ruhe kommen, um das Fine Dining zu geniessen», erklärt Claudio Carbone, einer der erfolgreichsten Hotel-Designer in Europa. In nur acht Monaten hat er mit seinem Team das einzigartige Interieur des neuen Lighthouse-Restaurants «Ammolite» gestaltet. Untergebracht im Erdgeschoss des Leuchtturms, der den neuen Hotelgebäudekomplex Bell Rock flankiert, bietet das Restaurant 36 Plätze. Das Herzstück bildet die wie eine Theaterbühne inszenierte offene Küche. Feinschmecker können Küchenchef Peter Hagen und seinem Team beim Kochen zusehen. Im Eingangsbereich empfängt ein gläserner Kubus mit programmierbaren LED-Leuchten und immer neuen Lichtspielen. Weicher Teppichboden, schwere Stoffe, gedeckte Farbtöne sorgen dafür, dass die Besucher «runterfahren», sich Zeit nehmen. «90 Prozent des Gourmetgeschäfts spielt sich abends ab»,

erklärt Claudio Carbone. Die Atmosphäre ist extrem wichtig. «Jeder Platz muss ein Lieblingsplatz sein», lautete das ehrgeizige Ziel des Designers, der unter anderem das Grand Resort Bad Ragaz in der Schweiz, das St. Regis Mardavall auf Mallorca und das Westin Grand in München eingerichtet hat.



Claudio Carbone lässt sich bei weltweiten Reisen inspirieren. «Bei mir wird jeder Entwurf noch mit Hand gezeichnet. Auf dem Arbeitstisch lag eine Schneckenmuschel, das war wohl der Auslöser», berichtet er. In Form eines Muschelgehäuses wurden die Tische angeordnet. Daher auch der Name «Ammolite», eine versteinerte Muschel aus den Rocky Mountains. Transparente Tüllstoffe hängen spiralförmig entlang der Tische von den Wänden, sie können komplett aufgezogen werden.

Sieben Lackschichten auf edlem Holz

Beim Konzept des «Ammolite» geht es nicht nur um gutes Design, es muss auch funktionieren, Servicewege stimmen, die Beleuchtung ist optimal ausgetestet. Einen edlen Blickfang bieten die gemaserten Makassar-Holztische. «Holz ist für mich ein wichtiges Material, die Haptik muss stimmen. Sieben Lackschichten bringen die natürliche Schönheit zur Geltung», sagt Claudio Carbone. Dazu gehören auch Glaskristalleuchten, fast dreidimensionale Kunstwerke oder feine Metallfäden in den Vorhängen, welche das Licht der Deckenstrahler nach unten leiten und sie so dezent zum Leuchten bringen. Das Motto: «Der Gast soll sich zu Hause fühlen, und trotzdem muss er überrascht sein.» Da staunte



selbst der renommierte Gastrokritiker Wolfram Siebeck bei seinem Besuch im «Ammolite»: «Ein Feinschmeckerrestaurant im Freizeitpark – damit hatte ich nicht gerechnet.»

Küchenchef Peter Hagen (35) steht für eine moderne, neuzeitliche, internationale Küche, ohne die Wurzeln und den Bezug zur Region zu verlieren. Peter Hagen ist ein Koch mit Leidenschaft. Zuletzt war er im mit zwei Michelin Sternen ausgezeichneten Restaurant «Cheval Blanc» des Hotels Les Trois Rois in Basel tätig.

Der aus Bregenz stammende Küchenchef hat in renommierten Häusern wie der Schwarzwaldstube der Traube Tonbach bei Harald Wohlfahrt oder auch in der Villa Joya, dem einzigen Zweisterne-Restaurant in Portugal, gearbeitet. Was

hat Peter Hagen von Deutschlands bestem Koch, Harald Wohlfahrt, in der Traube Tonbach an Erfahrungen mitgenommen? «Von Harald Wohlfahrt habe ich sehr viel gelernt, am meisten vielleicht von seiner Disziplin und seiner Präzision im Detail.»

«Ehrliche Küche»

Bei seinen internationalen Stationen hat Peter Hagen zahlreiche Inspirationen bekommen und seine eigene Handschrift erarbeitet: Bekanntes und Neues fügt er auf seine feinsinnige Art zusammen. Der junge Küchenchef sieht seinen Stil geprägt von der klassischen französischen Küche mit mediterranem Einfluss. Vier Kriterien haben für ihn stets Priorität: Frische und Qualität, aber auch Leichtigkeit und Finesse.

Peter Hagen: «Wir kochen international, wollen aber immer auch den Bezug zur Region behalten. Mir ist wichtig, jedem Produkt seinen Geschmack zu belassen und diesen durch ausgewählte Begleiter zu stärken. Es soll eine ehrliche Küche sein ohne viel Hokuspokus.»

Dabei spielen die Saucen eine herausragende Rolle bei Peter Hagen: Sie entfalten raffinierte Aromen- und Gewürzkombinationen im Gaumen. Als Beispiel nennt Peter Hagen Saibling aus den Bächen der Region mit Gurkensalat und Sauerrahm oder auch Forellen aus Rust mit Rote Beete und Meerrettich. Peter Hagen liebt die badische Region, die ja als ein Landstrich der Feinschmecker und Geniesser bekannt ist. «Hier fühle ich mich woh», schmunzelt der «Ammolite»-Chef.

