

Datum: 15.08.2013

htr hotelrevue

Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus

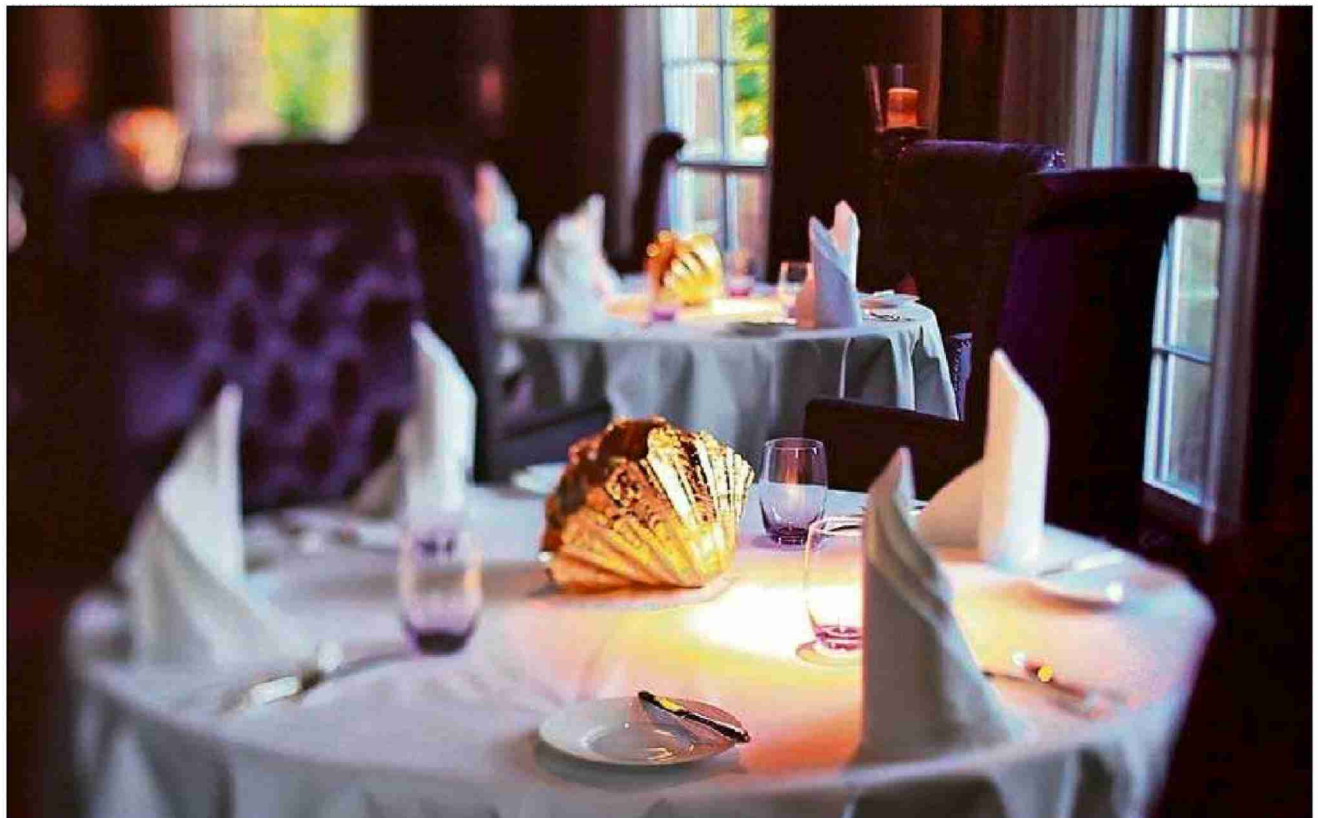


hotelleriesuisse
3001 Bern
031/ 370 42 16
www.htr.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 9'971
Erscheinungsweise: 48x jährlich

Themen-Nr.: 839.4
Abo-Nr.: 1050909
Seite: 19
Fläche: 69'275 mm²

Gediegen dinieren im Freizeitpark



Stimmungsvoll: Für die Innengestaltung des «Ammolite» zeichnet Interior Designer Claudio Carbone verantwortlich.

Bilder: avg

hotelleriesuisse
3001 Bern
031/ 370 42 16
www.htr.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 9'971
Erscheinungsweise: 48x jährlich



Themen-Nr.: 839.4
Abo-Nr.: 1050909
Seite: 19
Fläche: 69'275 mm²

Das besondere Konzept Fine Dining in einem Freizeit-Park? Das geht, wie das Restau- rant Ammolite im Europa-Park Rust zeigt. Chef Peter Hagen kocht das Lokal in die Höhe.

SABRINA GLANZMANN

In einem Freizeit- und Vergnügungspark gelangen die Besucher ja vor allem dank Achterbahnfahrten in aufregende Höhen. Im Europa-Park in Rust (D) soll man auch kulinarische Höhenflüge erleben: im Fine-Dining-Restaurant Ammolite, das im Leuchtturm des Hotels Bell Rock liegt. Dort ist Haute Cuisine Konzept, angefangen bei der stilvollen Inneneinrichtung. Gestaltet hat sie der in der internationalen Luxushotellerie und -gastronomie tätige Interior Designer Claudio Carbone (hierzulande zuletzt etwa für das Zermatter «Mont Cervin Palace» engagiert). Und hinter der offenen Küche steht Chef Peter Hagen, der mit Sterneküche bestens vertraut ist: nach Stationen in mehreren Top-Lokalen («Traube Tonbach» in Baiersbrunn, «Villa Joya» in Albufeira und zuletzt bei Peter Knogel im «Les Trois Rois» Basel) beschreibt der Österreicher jetzt im «Ammolite» die Gänge sternenküchenkonform und minimalistisch à la «Schwarzes Schwein - Graupen - Chorizo». Peter Hagen: «Mein erster Gedanke zu Gourmetküche im Freizeitpark war: was für eine Chance! Das macht man nicht

alle Tage».

Die Restaurantauslastung liegt zwischen 70 und 80 Prozent

Thomas Mack, im Europa-Park für Hotellerie und Gastronomie verantwortlich, sagt zur Idee hinter «Ammolite»: «Wir wollten mit Vorurteilen aufräumen». Es gebe ja bereits zahlreiche interessante Gastrokonzepte im Park, die Aussenwirkung sei aber oft eine andere. «Viele Menschen, die zum Beispiel keine Kinder haben oder keine Achterbahn mögen, fragen sich, warum sie einen Freizeitpark besuchen sollen. Sie sind positiv überrascht, wenn sie das Angebot sehen» sagt Mack. Das «Ammolite» erweitert diese Angebotsvielfalt und soll neben neuen Zielgruppen auch die Busi-

«Mein erster Gedanke zu Gourmetküche in einem Freizeitpark? Was für eine Chance!»

Peter Hagen

Küchenchef Restaurant Ammolite, Europa-Park
nesskunden (im Park finden jährlich über 1000 MICE-Anlässe statt) und nicht zuletzt die Familiengäste ansprechen. «Gerade dort spüren wir eine sehr hohe Nachfrage» weiss Thomas Mack - in den Sommermonaten logieren viele Familien im 4-Sterne-Superior-Haus, die ein solches Angebot bewusst suchen und «die es gewohnt sind, mit den Kindern so essen zu gehen» sagt Mack. Von der 40-Millionen-Euro-Gesamtinvestition für das Hotel Bell Rock wurden 750'000 Euro für das «Ammolite» verwendet, und heute, ein Jahr nach Eröffnung, spricht Thomas Mack bezüglich Auslastung von «sehr guten Zahlen»: Sie bewegen sich seit vier, fünf Monaten konstant zwischen 70 und 80 Prozent.

«Ich gebe zu, anfangs war es nicht ganz einfach, es gab viele Schwankungen. Aber wir sind bewusst dezent aufgetreten und mit dem neuen Konzept nicht hausieren gegangen. Wir wollten nicht, dass es negativ rüberkommt und heisst, «Der Mack macht jetzt auch noch ein Sternrestaurant». Letztlich ist es ja auch noch keines», sagt der gelernte Hotelier Mack schmunzelnd - und gut lachen hat er, denn nach einem Jahr Betrieb gilt Peter Hagen als heisser neuer Anwärter für deutsche Punkte und Sterne. So bestätigt etwa der «Gault Millau Deutschland» auf Nachfrage, das Lokal für seine 2014er-Ausgabe auf dem Radar und bereits getestet zu haben. Gastrokritiker sind des Lobes voll, und jüngst wurde das «Ammolite» vom Fachmagazin «Der Feinschmecker» zu einem der aktuell besten Restaurants Deutschlands gewählt.

Menüpreise sind verhältnismässig tief angesetzt

«Ammolite»-Küchenchef Peter Hagen beschreibt seine kulinarische Philosophie im Restaurant als bodenständig-mediterran, mit Einflüssen aus der Region Baden und seiner Heimat Österreich. Verglichen mit anderen Fine-Dining-Lokalen sind die Preise verhältnismässig tief angesetzt: Das 3-Gang-Menü liegt bei 65, das 5-Gang-Menü bei 95 Euro. «Wir sind uns immer noch bewusst, dass wir in einem Freizeit-Park liegen und noch keine Auszeichnungen haben», sagt Hagen, der zusammen mit je vier Mitarbeitenden in Küche und Service (Restaurantleiter: Marco Gerlach) die 36 Plätze bespielt. «Am Anfang haben die Lieferanten nicht immer verstanden, was wir wollten. Zehn Knollen Fenchel für ein Lokal im Europa-Park schien ihnen zu wenig», lacht

Datum: 15.08.2013

htr hotelrevue

Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus



hotelleriesuisse
3001 Bern
031/ 370 42 16
www.htr.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 9'971
Erscheinungsweise: 48x jährlich

Themen-Nr.: 839.4
Abo-Nr.: 1050909
Seite: 19
Fläche: 69'275 mm²

Hagen - inzwischen hat er seine Händler gefunden, die auch kleinere Lokale beliefern.

Übrigens: Ein Ammolit ist ein Schmuckstein, der opalartig schimmert. Man darf davon ausgehen, dass das «Ammolite» im kommenden Kritikerherbst herausragend schimmern wird.

www.ammolite-restaurant.de



Peter Hagen serviert Steinbutt mit Artischocken und Erbsen.



Dessert-Kreation à la «Ammolite»: Schokoladen-Makronen mit Passionsfrucht.

