



Großer Erfolg für das Gastronomiekonzept im Europa-Park

## **In Rekordzeit: Zweiter Michelin-Stern für das Restaurant „Ammolite“ im Europa-Park**

*Küchenchef Peter Hagen setzt konsequent auf regionale und internationale Küche: „Modern ohne die Wurzeln zu verlieren“ / Thomas Mack: "Ein Traum hat sich erfüllt"*

*Rust. Das Fine-Dining Restaurant „Ammolite -The Lighthouse Restaurant“ im Hotel Bell Rock im Europa-Park ist bereits gut zwei Jahre nach Eröffnung mit dem begehrten zweiten Michelin-Stern ausgezeichnet worden. Europa-Park-Geschäftsführer Thomas Mack: „Was dieses hoch motivierte Team um Peter Hagen mit tollen jungen Köchen und erstklassigen Servicemitarbeitern auf die Beine gestellt hat, ist schon außergewöhnlich und erfüllt mich mit Stolz. Küchenchef Peter Hagen hat in kürzester Zeit die Herzen der Gourmets mit großer Kreativität und hoher Disziplin erobert. Hagen steht für eine moderne, neuzeitliche, internationale Küche, ohne die Wurzeln und den Bezug zur Region zu verlieren.“*

Peter Hagen (Jahrgang 1977) 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. Seit Eröffnung 2012 arbeitet er im Restaurant Ammolite, dem weltweit einzigen Restaurant in einem Freizeitpark, das mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet wurde. Der aus Bregenz stammende Peter Hagen 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 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 vielen internationalen Stationen hat 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

PRESSE

+49 (0) 7822-7714100

Europa-Park-Straße 2, 77977 Rust, Deutschland  
[www.ammolite-restaurant.de](http://www.ammolite-restaurant.de)

mediterranem Einfluß. Vier Kriterien haben für ihn stets Priorität: Frische und Qualität, aber auch Leichtigkeit und Finesse.

Hagen: „Wir kochen international, wollen aber immer auch den Bezug zur Region behalten. Mir ist wichtig jedes Produkt durch ausgewählte Begleiter zu stärken. Es soll eine ehrliche Küche sein ohne viel Hokusfokus.“

Dabei spielen die Saucen eine herausragende Rolle bei 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 wohl“, schmunzelt der Ammolite-Chef.

Peter Hagen: "Unsere Freude am Job und unseren Spaß an der Arbeit sollen auch unsere Gäste spüren. Mein wichtigstes Ziel: Es muss dem Gast gut schmecken und ich will jedem Produkt seinen Geschmack lassen. Wir versuchen Tag für Tag unser Bestes zu geben. Ganz ehrlich gesagt, hätte ich nicht mit dem zweiten Michelin-Stern in so kurzer Zeit gerechnet. Als ich die Nachricht hörte, war ich sprachlos und habe es zunächst gar nicht glauben können. Großen Anteil am Erfolg haben natürlich auch meine Kochkollegen und unser Restaurantleiter Marco Gerlach mit seinem Team."

Europa-Park-Geschäftsführer Thomas Mack: "Für mich ist der riesige Erfolg von Peter Hagen mit seiner Mannschaft auch Beweis dafür, dass Vieles zu erreichen ist, wenn man daran glaubt und konsequent darauf hinarbeitet. An den Erfolg eines Fine-Dining Restaurants im Freizeitpark haben am Anfang nicht alle geglaubt. Heute ist ein Traum in Erfüllung gegangen."

### **Das Ammolite: Fine Dining in edlem Design**

Man betritt mit dem Ammolite eine andere Welt direkt neben den Achterbahnen und Attraktionen des Europa-Park: 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. Untergebracht im Erdgeschoss des Leuchtturms, der das Bell Rock flankiert, bietet das Restaurant 36 Plätze. Das Herzstück bildet die wie eine Theaterbühne

inszenierte offene Küche. Feinschmecker können so Peter Hagen und seinem Team beim Kochen zusehen.

Beim Konzept des „Ammolite“ geht es nicht nur um gutes Design, es muss auch funktionieren, Servicewege stimmen, die Beleuchtung ist optimal ausgelotet. 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 mit dieser Qualität im Freizeitpark - damit hatte ich nicht gerechnet.“

Buchungen unter: +49 (0) 7822 - 77 66 99

Öffnungszeiten: Mittwoch bis Freitag ab 19.00 Uhr (Betriebsferien vom 5.-16. November 2014 und vom 28. Januar bis 1. März 2015)

Samstag und Sonntag 12.00-14.00 Uhr sowie ab 19.00 Uhr

Kostenlose Parkplätze direkt vor dem Restaurant.

Weitere Informationen unter [www.ammolite-restaurant.de](http://www.ammolite-restaurant.de)