*Hornstein-Ranking 2018*

**„Ammolite – The Lighthouse Restaurant” des Europa-Park erneut unter den 50 Topadressen**

***Im Rahmen der Intergastra in Stuttgart wurde das angesehene Hornstein-Ranking mit den 150 besten Restaurants in Deutschland vorgestellt. Das im Leuchtturm des 4-Sterne Superior Hotel Bell Rock gelegene Restaurant „Ammolite“, das sich seit seiner Eröffnung im Jahr 2012 in der gastronomische Spitzenszene etabliert hat, konnte erneut überzeugen: Mit 88,2 Punkten und einer Krone steigerten sich Küchenchef Peter Hagen-Wiest und sein Team um sechs Plätze auf Rang 40. Die Ergebnisse des Hornstein-Rankings beruhen auf der Auswertung der sieben wichtigsten deutschsprachigen Restaurantführer.***

Verführung der Sinne und der Juroren - das „Ammolite – The Lighthouse Restaurant“ wurde erst Ende 2017 vom Guide Michelin zum vierten Mal in Folge mit zwei Michelin-Sternen und 17 Punkten des Gault Millau ausgezeichnet. Kürzlich konnte das Restaurant auch erneut beim Hornstein-Ranking von Herausgeber Thomas Schreiner, Deutschlandchef des Champagnerhauses Laurent-Perrier, punkten. Das „Ammolite“ erlangte 88,2 von 100 möglichen Punkten und nimmt damit den Rang 40 in der deutschen Spitzengastronomie ein. Die Bekanntgabe erfolgte im Rahmen der Intergastra, der größten Gastronomie- und Hotelleriemesse Deutschlands. Mit dabei waren rund 150 Sterneköche aus Deutschland, der Schweiz und Südtirol sowie 35 Haubenköche aus Österreich.

Das Hornstein-Ranking erscheint in diesem Jahr zum 37. Mal und listet die 150 besten Restaurants in Deutschland. Zusätzlich werden die führenden Gourmetlokale in Österreich, der Schweiz und in Südtirol genannt. Die Juroren des Hornstein-Rankings werten die sieben wichtigsten deutschsprachigen Restaurantführer aus, die entsprechend ihrer Bewertungskriterien zusammengefasst und nach einem 100-Punkte-System aufgeschlüsselt werden. Außer der Küchenleistung fließt auch die Qualität des Service in die Bewertung mit ein.

Exklusive Sterneküche in Deutschlands größtem Freizeitpark – für viele zunächst ein Widerspruch, doch Peter Hagen-Wiest hat die Herausforderung angenommen und meistert sie seit über fünf Jahren mit Bravour. Er setzt auf eine in ihrem Grundcharakter bodenständige Küche, abwechslungsreich interpretiert und geschmacklich erstklassig umgesetzt, mit kreativer Raffinesse und Liebe zum Detail. Die Karte vereint Einflüsse der klassischen, mediterranen und internationalen Schule, den Saucen kommt dabei stets eine besondere Rolle zu. Sie sorgen für ein perfektes Zusammenspiel der Aromen am Gaumen, konzentriert auf das Wesentliche: Die Essenz des Geschmacks. Frische saisonale Produkte sowie Fleisch und Fisch mit Qualitätsausweis sind stets fester Bestandteil seines Erfolgsrezepts.

Küchenchef Peter Hagen-Wiest und sein Team haben das Niveau ihrer vielseitig inspirierten Küche mit konstantem Format unter Beweis gestellt.

Auch der geschäftsführende Gesellschafter des Europa-Park, Thomas Mack, freut sich mit dem Team über die Platzierung im Hornstein-Ranking: „Ein Fine Dining Restaurant ist sicher kein gewöhnliches Projekt für einen Freizeitpark. Der enorme Erfolg von Peter Hagen-Wiest mit seinem Team ist aber Beweis dafür, dass Vieles zu erreichen ist, wenn man eine Vision hat und konsequent darauf hinarbeitet. Herzlichen Dank für die erneute Auszeichnung!“

Hintergrund Hornstein-Ranking

Die "Hornstein-Liste", die von dem früheren Sternekoch und Hotelier Wolf von Hornstein (1918-2008) im Jahre 1981 erstmals publiziert wurde, erstellt aus der Vielzahl der unterschiedlichen Bewertungen, die neben der eigentlichen Küchenleistung auch Ambiente, Service und Innovation des Angebotes unter die kritische Lupe nehmen, ein Ranking der besten Restaurants im deutschsprachigen Raum.

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