26. Oktober 2022

Factsheet

**VENUE** Europa-Park Erlebnis Resort –

direkt beim 4-Sterne Superior Hotel Krønasår und der Wasserwelt Rulantica

**ADRESSE** Eatrenalin Europa-Park

Roland-Mack-Ring 5

77977 Rust

**HEAD CHEF** Pablo Montoro

**ERÖFFNUNGSDATUM** 4. November 2022

**WAS**

Eatrenalin öffnet neue kulinarische Dimensionen und ist ein unvergleichliches Erlebnis. Erleben Sie eine spektakuläre Sinnesreise durch fantastischen Welten, gepaart mit kulinarischem Hochgenuss.

**WIE**

Wir vereinen Medientechnik, Technologie, Kulinarik und Creative Content und erschaffen somit ein Erlebnis der Extraklasse. Für die kulinarischen Genüsse ist das Team rund um Pablo Montoro verantwortlich.

**WER**

Oliver Altherr, Gastronomiexperte und CEO von Marché International und Thomas Mack, geschäftsführender Gesellschafter des Europa-Park haben gemeinsam die Restaurant-Sensation Eatrenalin entwickelt.

**WARUM**

Die Idee für Eatrenalin kam Oliver Altherr und Thomas Mack bei einem Besuch des Voletarium im Europa-Park, bei dem man europäische Länderwelten überfliegt: Wieso nicht eine solche Reise kombinieren mit einzigartiger Kulinarik, um ein ganzheitliches Erlebnis zu schaffen, das alle Sinne anspricht und Emotionen weckt? Aus dieser Idee entstand die Vision, das aufregendste Gastronomie-Erlebnis der Welt zu entwickeln.

|  |  |
| --- | --- |
| Eatrenalin Facts | |
| Anzahl der Räume | Die Gäste werden während der Experience durch  elf verschiedene Räume geleitet. |
| Thematisierung der Räume | Die Haupträume spielen mit den folgenden Themen:   * Ozean, Wasser, Strand * Unterschiedliche Geschmacksrichtungen süß, sauer, bitter, salzig * Umami, Asien, Reisfelder * Weltall, Mond, Universum |
| Bar | Exklusiv für Eatrenalin Gäste befindet sich am Ende der Experience die Eatrenalin Bar. Die Getränke sind nicht im Eatrenalin Ticket-Preis enthalten. |
| Floating Chair | Mit dem Floating Chair reisen die Gäste stilvoll durch die verschiedenen Genusswelten und nehmen immer wieder andere Kombinationen an,  Facts Floating Chair:   * besteht aus insgesamt 2078 Bauteilen * hat ein Gesamtgewicht von 320 kg * Entwicklungszeit Mitte 2019 bis Ende 2021 * Der Gast kann die Höhe und Neigung des Stuhls individuell einstellen |
| Küche | Eatrenalin Küchenchef *Pablo Montoro* aus Spanien zeichnet sich zusammen mit dem niederländischen Sous Chef *Ties van Oosten* und der französisch-österreichischen Chef Pâtissière *Juliana Clementz* verantwortlich für die kreative Genialität der Eatrenalin Spitzengastronomie. |
| **Kapazität** | |
| Taktung | alle 20 Minuten |
| Dauer | Rund zwei Stunden |
| Restaurantbetrieb Abendformat | 18 – 0 Uhr (letzte Gruppe 21.40 Uhr) |
| Kapazität (pro Gruppe) | 16 Gäste |
| Anzahl Gruppen | 12 pro Abend |
| Max Kapazität pro Abend | 192 Gäste |
| Serviervorgänge pro Abend | 12 Gruppen à 16 Pax à 8 Gängen = 1.536 |
| **Preise Experiences** | |
| Eatrenalin Dinner | 195,- Euro |
| Eatrenalin Dinner mit Exclusive Alcoholic Drinks Selection | 295 Euro |
| Eatrenalin Champagne Dinner | 445,- Euro |
| Eatrenalin Sommelier Dinner | 645,- Euro |
| **Preise Add Ons (in Verbindung mit Experience buchbar)** |  |
| Cocktail Bar Package | 50 Euro |
| Champagne Bar Package | 140 Euro |
|  |  |
| **Bau Facts** | |
| Fläche | 1.600 m² Restaurant (Foyer, Bar, Restauranträume, Küche, Technik und Personalräume) |
| Kubatur | ca. 14.350m³ |
| Energiestandard | Geplant und gebaut nach KFW55 (Effizienzhaus55) |
| Raumhöhe | bis zu 8 m |
| Handwerker | Bis zu 100 Handwerker haben parallel über einen Zeitraum von 11 Monaten an dem Projekt gearbeitet |
| Lüftung | Komplett ausgerüstet mit einer geregelten Lüftungsanlage mit Wärmerückgewinnung |
| **Suiten „Krønasår Boutique Suites“** | |
| Suiten | Auf einer Grundfläche von 3.356 m² entstehen neben Eatrenalin 11 neue Premium Suiten in modernem und einzigartigen Design. Sechs Suiten werden passend zu Eatrenalin designt. |
| Betten | Highlight sind unter anderem runde, drehbare Betten, die eine neu entwickelte Plattformtechnologie von MACK Rides nutzen. |

Weitere Informationen: www.eatrenalin.de

# Pressekontakt:

Diana Reichle und Corina Zanger, Unternehmenskommunikation Eatrenalin Europa-Park, Roland-Mack-Ring 5, 77977 Rust [media@eatrenalin.com](mailto:media@eatrenalin.com)