Eatrenalin im Europa-Park

Auteur : Hervé Lévy

Date : 15 Dezember 2022

Indem es Spitzentechnologie und Haute Gastronomie vermischt, ist das **Eatrenalin** eine überraschende Erfahrung zum Eintauchen im Europa-Park.

Der Erlebnispark Europa-Park ist seit Kurzem um eine Attraktion reicher, welche sein hochwertiges gastronomisches Angebot um eine erstaunliche Adresse vervollständigt, die sich zu Ammolite (unter der Leitung von Peter Hagen-Wiest), gesellt, das mit zwei Sternen im *Guide Michelin* ausgezeichnet wurde. Das Kofferwort Eatrenalin, das das Programm der Einrichtung ankündigt, verspricht den Gästen Nervenkitzel: „*Wir wollten das Restaurant der Zukunft kreieren, indem wir eine globale Erfahrung anbieten, die alle Sinne anspricht*“, fasst Thomas Mack, der geschäftsführende Gesellschafter der Institution in Rust zusammen. Wäh- rend außergewöhnliche Etablissements wie Ultraviolet (Paul Pairet, Shanghai) und Alchemist (Rasmus Munk, Kopenhagen) in allen Köpfen sind, ist es sein Wunsch dank des Einsatzes der Technik noch einen

Schritt weiterzugehen: So transportieren die *Floating Chairs* die sechszehn Gäste von Saal zu Saal, insgesamt elf, wobei in jedem eine spezielle Atmosphäre herrscht. Nach einigen traditionellen Appetithappen wird das futuristische Transportmittel enthüllt, im wahrsten Sinne des Wortes. Es erscheint auch ein erstes Gericht zur Einführung, das den Gaumen je nachdem neutralisieren oder reinigen soll: Die Verbindung von Tigermilch und der Blüte des Szechuan-Pfeffers erweist sich als explosiv! Auf in die Tiefen des Ozeans, mit einem millimetergenau choreographierten Ballett der Stühle, die über dem Boden zu schweben scheinen. Eine Unterwasser-Atmosphäre, bläulich und dumpf, zart iodierte Geschmacksnoten und Animationen, die sich an den Wänden entfalten, an denen in aller Leichtigkeit Quallen und Fische vorbeiziehen: Der Wow-Effekt wird noch übertroffen, als aus der Armlehne ein Teller mit Meeresfrüchten und Plankton auftaucht... Der Chefkoch des Hauses, Pablo Montoro – ein Stern im Alicante, er steht an der Spitze eines internationalen Teams – ist einfallsreich und gleichzeitig technisch perfekt.

Ohne zu viel zu verraten, können wir sagen, dass man einen Ausflug nach Japan auf der Suche nach dem Umami macht, dieser fünften Geschmackswahrnehmung, die 1908 von Kikunae Ikeda entdeckt wurde und mit „Essenz des Genusses“ übersetzt werden kann – eine Definition, die wie die Faust aufs Auge zu einer Platte passt, die zwischen zwei Gong-Schlägen angeboten wird – nachdem die Essenz der vier anderen probiert wurde: Süß, salzig, sauer und bitter. Den ganzen Rundgang über, mit zum Teil metaphysischen Akzenten, wird man von einer AI begleitet, einer glamourösen und sympathischen Version von HAL 9000 in *2001: Odyssee im Weltraum,* die am Ende in einem New- Age-Happening menschliche Züge annimmt. Die Gäste werden auch einen Ausflug auf den Mond machen... Eine verdammte Reise, die mit einem Hauptgericht endet, das man im Mondschein einnimmt, bei dem die unendliche Delikatesse eines Rinderfilets auf eine Brioche antwortet, die an ein Stück Meteorit erinnert, genauso schwarz wie die begleitende Butter! Jeder verlässt das Restaurant mit leicht durcheinandergewürfelten Sinnen, aber glücklich eine Innovation entdeckt zu haben, die sich sicherlich in anderen Ländern ebenfalls entwickeln wird.

Eatrenalin liegt im Europa-Park, neben dem Hotel Krønasår (Rust). Geöffnet donnerstags bis montags zum Abendessen. Menus von 195 bis 645€ (je nach den ausgewählten Getränken)