**Mehr als ein Candle-Light-Dinner**

**Eatrenalin lässt Genuss und Technologie verschmelzen**

**Wer auf der Suche nach einem wetterfesten, aussergewöhnlichen Erlebnis im Herbst ist, wird nahe der Schweizer Grenze in Rust fündig. Das Fine Dining-Restaurant Eatrenalin schickt seine Gäste auf eine Achterbahnfahrt der Sinne. Besucher:innen erleben eine multisensorische Reise, die alle Sinne anspricht.**

Spätestens seit der Erfolgs-Serie “The Bear”, ist das Thema Fine Dining in aller Munde. Das kulinarische Handwerk, das in jeder Episode mit Liebe zum Detail gezeigt wird, spielt in der Haute Cuisine eine entscheidende Rolle. In Rust DE, nahe der Schweizer Grenze, kommt man in den Genuss dieser Detailverliebtheit. Das Erlebnis-Konzept-Restaurant Eatrenalin lädt zu einer aussergewöhnlichen Dinner-Experience ein. Gäste begeben sich auf eine besondere kulinarische Reise und tauchen mit allen Sinnen in die unterschiedlichen Genusswelten ein.

**Weltweit einzigartiges Konzept**

Technologie verändert nicht nur unser tägliches Leben, sondern auch die Art, wie wir essen. Während der über 2-stündigen Reise können Besucher:innen ihr Smartphone für eine Weile vergessen. Auf 1’600 Quadratmetern wurde ein Erlebnis geschaffen, das eine völlig neue Ära der Gastronomie einläutet. Bis dato ist dieses Konzept von Eatrenalin weltweit einzigartig. Geschäftsführender Gesellschafter des Europa-Park Thomas Mack und Oliver Altherr, Gastronomiexperte und früherer CEO des Schweizer Unternehmens Marché International (2003-2024), ist es mit Eatrenalin gelungen, die Gastronomie neu zu erfinden.

Besucher:innen des Eatrenalin nehmen auf Floating Chairs Platz und schweben durch die Räume. Ein klassisches Candle-Light-Dinner steht nicht auf dem Programm. Denn die Sinnesreise macht schlussendlich jeder für sich. „Bei Eatrenalin geht es nicht nur darum, zu essen. Es geht darum, das Essen mit allen Sinnen zu erleben”, so Mack. “Wir entführen unsere Gäste in eine andere Welt, in der sie alles um sich herum vergessen und vollkommen in das Erlebnis eintauchen können“, beschreibt Altherr das kulinarische Abenteuer. Die insgesamt acht Gänge sind die Krönung der 360-Grad-Sinneserfahrung.

**Gourmetküche wird zum multisensorischen Kunstwerk**

Essenziell für Fine Dining ist das Erleben der Kulinarik mit allen Sinnen. Die Gänge des Menüs sind perfekt aufeinander abgestimmt, der Service makellos und das Ambiente aussergewöhnlich. Eatrenalin kombiniert all das und noch mehr. Durch eine innovative Verschmelzung von Geschmack, visuellen Inszenierungen, Klangwelten und Bewegung erleben Gäste eine immersive Kulinarik, die weit über den Geschmack hinausgeht. Von Donnerstag bis Montag werden Gourmet-Fans im Eatrenalin Teil eines interaktiven, multisensorischen Kunstwerks.

Die Kreationen werden von herausragenden Köpfen der Gastronomieszene angerichtet: Head Chef Tien Van Oosten hat seine Lehre in der renommierten Küche des The Alpina Gstaad gemacht. Head Chef und Chef Pâtissier Juliana Clementz ist Gewinnerin des Marmitee Youngster Wettbewerbs 2020 und verzaubert mit ihren einzigartigen Dessert-Kreationen.

Gerade jetzt im Herbst steigt die Lust nach Indoor-Abenteuern. Wer das Erlebnis mit Genuss auf höchstem Niveau kombinieren will, reserviert sich einen Platz im Eatrenalin und überzeugt sich selbst vom Fine Dining der Zukunft.

**Über Eatrenalin:**

Eatrenalin ist eine einzigartige Erlebnisgastronomie, die Spitzentechnologie mit Haute Cuisine verbindet. Das Restaurant wurde von Thomas Mack, Mitinhaber des Europa-Parks, und Oliver Altherr, Gastronomieexperte und CEO von Marché International (2003-2024), gegründet. Eatrenalin steht für eine völlig neue Form des Fine Dining, bei der Kulinarik, visuelle Inszenierungen und multisensorische Effekte miteinander verschmelzen. Das Unternehmen hat seinen Sitz in der Nähe vom Europa-Park und setzt neue Massstäbe in der Kombination von Technologie und Gastronomie.

Mehr Informationen auf [eatrenalin.de](http://eatrenalin.de).