

## Internationale Spitzenköche bei Eatrenalin: Season 9 mit Dieter Koschina und Hans Neuner

Kulinarische Exzellenz trifft auf außergewöhnliche Inszenierung: Ab dem 25. Juni dürfen sich Feinschmecker auf ein neues Highlight in Eatrenalin freuen. Unter der kreativen Leitung von Culinary Director Peter Hagen-Wiest präsentiert die mehrfach ausgezeichnete Fine Dining Experience ein neues Menü, das Kulinarik und multisensorische Unterhaltung auf einzigartige Weise verbindet. Für diese besondere Sinnesreise hat der Zwei-Sterne Koch aus dem „Ammolite – House of Light“ des Europa-Park Erlebnis-Resorts zwei der renommiertesten Köche Europas an seine Seite geholt: Dieter Koschina und Hans Neuner. Gemeinsam mit seinen langjährigen Weggefährten hat Hagen-Wiest ein exklusives Menü entwickelt, das die Gäste auf eine außergewöhnliche kulinarische Entdeckungsreise mitnimmt.

Hans Neuner zählt zu den prägenden Persönlichkeiten der internationalen Spitzengastronomie. Als Küchenchef des mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichneten Ocean Restaurants in Alporchinhas an der portugiesischen Algarve verbindet der gebürtige Tiroler seit 2007 die Aromen und Traditionen Portugals mit Einflüssen aus aller Welt. Seine Küche steht für kreative Kompositionen, handwerkliche Präzision und einen weltoffenen Blick auf verschiedene Genusskulturen. Für Eatrenalin bringt Neuner genau diese unverwechselbare Handschrift in den Raum Ocean ein. Inspiriert von seiner Neugier und seinem Gespür für feine Aromen kreiert er ein Gericht, das die Atmosphäre des Raumes aufgreift und die Gäste auf eine genussvolle Reise zwischen portugiesischer Küstenküche und internationaler Spitzenkulinarik entführt.

Auch Dieter Koschina gehört seit Jahrzehnten zur Kochelite. Im mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurant Vila Joya in Albufeira vereint der gebürtige Vorarlberger herausragende Produktqualität, präzises Handwerk und eine feinsinnige Aromatik. Dort hat auch Peter Hagen-Wiest prägende Jahre seiner Karriere durchlaufen. Koschina hat die Vila Joya mit seinem unverwechselbaren Stil über 25 Jahre hinweg zu einer festen Größe der internationalen Spitzengastronomie gemacht. Für Eatrenalin bringt er seine langjährige Erfahrung und seine Leidenschaft für präzise komponierte Geschmackserlebnisse in den Raum Incarnation ein. Dort interpretiert er den Abschluss der kulinarischen Reise mit einem Dessert, das Eleganz, Leichtigkeit und spielerische Raffinesse auf besondere Weise miteinander verbindet und die multisensorische Inszenierung des Raumes genussvoll abrundet.

Culinary Director Hagen-Wiest zeichnet gesamtverantwortlich für das gesamte Menü und damit auch für die weiteren Köstlichkeiten der achtgängigen Genussreise. „Unsere österreichischen Wurzeln, eine enge Freundschaft und der Anspruch an außergewöhnliche Küche verbinden uns seit vielen Jahren. Gemeinsam haben wir uns von der Algarve inspirieren lassen und ein Menü geschaffen, das unsere Handschriften und die kulinarische Vielfalt dieser Region widerspiegelt“, so Peter Hagen-Wiest. Jeder Gang der Experience trägt somit die individuelle Handschrift der beteiligten Küchenchefs und fügt sich zugleich nahtlos in die einzigartigen Genusswelten von Eatrenalin ein. Hochwertige Produkte, innovative Techniken und kreative Kompositionen verschmelzen dabei zu einem

Gesamterlebnis, das weit über klassische Gastronomie hinausgeht. Es entsteht eine Symbiose aus Kulinarik, Atmosphäre und multisensorischer Inszenierung, die alle Sinne berührt. Mit der Zusammenarbeit von Peter Hagen-Wiest, Dieter Koschina und Hans Neuner setzt Eatrenalin erneut ein eindrucksvolles Zeichen für gastronomische Spitzenleistungen und unterstreicht seinen Anspruch, außergewöhnliche Genussmomente auf internationalem Niveau zu schaffen.