Saison 2019

*Wie an den Küsten Skandinaviens ...*

**TV-Koch Brian Bojsen bringt skandinavische Lebensart in die Küche des neuen Europa-Park Hotels „Krønasår“**

***Schweinebraten mit Lakritz und Sauerklee. Nicht gerade typisch deutsch. Auch Graubrot mit Salzbutter und süßem Hering kennt man in Rust eher nicht. Genau so soll es auch sein, denn das neue Europa-Park Hotel „Krønasår“ ist Skandinavien durch und durch – von der Einrichtung bis zum gastronomischen Angebot für die ganze Familie. Im neuen 4-Sterne Superior Hotel, das eingebettet ist in eine vielfältige Fantasiewelt rund um eine sagenumwobene, nordische Insel, wird nichts dem Zufall überlassen. Für das große Familienrestaurant mit über 600 Plätzen kommen nicht nur die Gerichte, sondern auch einige der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus Skandinavien. „Der Gast soll das Gefühl haben, er sitzt an der Westküste Dänemarks, irgendwo in Schweden oder in einem Gasthof in Norwegen und genießt dort typische Gerichte, wie wir sie im Norden zubereiten“, sagt Brian Bojsen, der Koch aus Dänemark, den auch in Deutschland fast jeder kennt. Er ist als kulinarischer Berater für das Hotel „Krønasår“ und auch bei der Wasserwelt Rulantica verantwortlich für das gastronomische Konzept. 16 Jahre hat er in Restaurants auf Sylt gearbeitet. Er kennt die traditionellen skandinavischen Gerichte aus den Metropolen und aus den ländlichen Regionen.***

Vor den Toren des weltweit besten Freizeitparks entsteht bis zum 28. November 2019 die beeindruckende Wasserwelt Rulantica. Das sechste Erlebnishotel des Europa-Park, das „Krønasår“, bildet dabei einen wesentlichen Bestandteil der Resort-Erweiterung. Das Hotel ist ein Naturkundemuseum der besonderen Art und bietet ab dem 31. Mai 2019 eine stilvolle Unterkunft in nordischem Ambiente für bis zu 1.300 Übernachtungsgäste. Kulinarisch gibt es viel zu entdecken: Das Restaurant „Bubba Svens“, das im Stil eines alten Bootshauses gestaltet ist, bietet ein vielfältiges Angebot für die ganze Familie. Im Fine Dining-Restaurant „Tre Krønen“ lässt die Speisekarte ebenfalls keine Wünsche offen. Das „Café Konditori“ sowie die „Bar Erikssøn“ ergänzen das gastronomische Angebot im siebenstöckigen Haupthaus des Hotels.

„Das Angebot ist für die ganze Familie gedacht. Es werden auf jeden Fall coole Sachen auch für Kinder dabei sein. Fisch spielt natürlich eine Hauptrolle in der skandinavischen Küche. Zum Beispiel wird es eine ,Fischkisteʼ mit verschiedenen Sorten Fisch geben, aber auch Muscheln, Wildschwein und Fleischgerichte, Krabbenbrötchen, karamellisierte Kartoffeln und Frikadellen für die Kids“, soviel verrät der Koch.

**Hauptsache, die Produkte sind echt**

„So etwas wie den Europa-Park findest du nirgends auf der Welt“, schwärmt der Däne. „Meine Kinder betteln jedes Mal, wenn ich im Park zu tun habe, dass ich sie mitnehme! Die Detailverliebtheit und Authentizität, die den Europa-Park ausmachen, wollen wir natürlich auch im Hotel ,Krønasårʼ und in der neuen Wasserwelt Rulantica bieten. Meine Aufgabe ist es dabei, ein Gefühl zu erzeugen, das dem Gast – kulinarisch – eine kleine Reise nach Skandinavien ermöglicht!“ Das Wichtigste ist für Brian Bojsen eine ehrliche und echte Küche, da gehört Hummer genauso dazu wie belegtes Schwarzbrot mit Salzbutter und Roter Beete. „Die nordische Küche macht glücklich“, davon ist Bojsen überzeugt.

Auch Thomas Mack, unter anderem verantwortlich für die Hotels im Europa-Park, freut sich über die Zusammenarbeit mit Bojsen: „Bei Brian haben wir es mit einem echten Profi zu tun. Er kennt die skandinavische Küche und weiß auch genau, was in der Gastronomie funktioniert und was nicht. Wir sind froh, dass wir ihn für unsere Projekte gewinnen konnten. Denn wie auch bei unseren anderen Hotels soll nicht nur hier und da ein Hauch des entsprechenden Landes einfließen, sondern die Gäste sollen eins zu eins erleben, was dieses Land und seinen Charakter wirklich ausmacht. Und dafür ist Brian genau der Richtige.“

**Zum Europa-Park**

Im Europa-Park warten auf einer Fläche von 95 Hektar 15 europäische Länder mit detailgetreuer Architektur, landestypischer Vegetation und authentischer Gastronomie. Mehr als 100 Attraktionen und Shows lassen die Herzen der Besucher ebenso höherschlagen wie 13 spektakuläre Achterbahnen. Gemeinsam mit den fünf, ab Ende Mai 2019 sogar sechs parkeigenen Erlebnishotels machen sie den Europa-Park zu einer einzigartigen Kurzreisedestination im Dreiländereck Deutschland − Frankreich − Schweiz.

Deutschlands größter Freizeitpark kann mit Stolz auf eine über 40-jährige Geschichte zurückblicken: Im Eröffnungssommer 1975 kamen 250.000 Gäste, heute zählt das Familienunternehmen zu den beliebtesten Tourismuszielen der Nation. Allein 2018 besuchten über 5,6 Millionen Menschen den Europa-Park.

Mit 4.150 Mitarbeitern sowie der Sicherung weiterer 8.500 indirekter Arbeitsplätze gehört der Europa-Park außerdem zu den größten Arbeitgebern der Region und zu den stärksten Wirtschaftsmotoren Südbadens. Ein wesentlicher Garant für den Erfolg des laut Golden Ticket Award bereits zum fünften Mal in Folge „besten Freizeitparks weltweit“ ist sein saisonales Konzept. Im Frühjahr stehen die Neuheiten im Fokus, im Sommer locken Wasserbahnen, der Herbst steht im Zeichen von Halloween und im Winter ist der Park zauberhaft dekoriert.

Ende 2019 wird der Europa-Park zusätzlich die Wasserwelt Rulantica eröffnen. Auf einer insgesamt 45 Hektar großen Erweiterungsfläche im Südosten der Gemeinde Rust entstehen zahlreiche Indoor- und Outdoor-Aktivitäten rund um das Thema Wasser. Ein vielfältiges Angebot an Wasserattraktionen, eine aufwendige nordische Thematisierung sowie ein ansprechendes gastronomisches Angebot werden Rulantica zu einer perfekten Ergänzung zum Europa-Park machen.

*Der Europa-Park ist in der Sommersaison 2019 bis zum 03. November täglich von 9 bis 18 Uhr geöffnet (längere Öffnungszeiten in der Hauptsaison). Infoline: 07822 / 77 66 88. Weitere Informationen auch unter* [*www.europapark.de*](http://www.europapark.de)