

# Ausgezeichnet

Peter Hagen ist Küchenchef im Ammolite, dem Sternerestaurant im Europa-Park. Mit **bleibgesund** plauderte das AOK-Mitglied über seinen Traumberuf und warum er nach Rust kam.

## Herr Hagen, schon der Name Ammolite ist etwas ungewöhnlich. Wer kam auf die Idee?

Claudio Carbone hat das Restaurant geplant. Eine Muschel auf seinem Schreibtisch hat ihn an fossile Schalen erinnert. Aus dünnen Lagen dieser Schalen besteht auch der Schmuckstein Ammolit. Diese Muschelform findet man überall im Restaurant wieder.

## Wann haben Sie die Liebe zum Kochen entdeckt?

Als 14-Jähriger hatte ich einen Nachbarn, der Koch war. Ihm habe ich manchmal geholfen – das hat wohl den Grundstein gelegt.

## Und Koch ist Ihr Traumberuf bis heute?

Auf jeden Fall.

## Was muss ein guter Koch mitbringen?

Vor allem Leidenschaft. Ganz viel Leidenschaft.

## Warum kommen die Gäste ins Ammolite?

Sie freuen sich auf ein Erlebnis für die Sinne, auf Qualität und Originalität.

## Ist das nicht eine Frage des Preises?

Unsere Gäste kommen, um sich etwas Besonderes zu gönnen – die einen kommen regelmäßig, andere zu bestimmten Gelegenheiten. Aber alle kommen sie, um zu genießen. Auch ein tolles Konzert oder ein Platz auf der Haupttribüne bei einem Formel-1-Rennen hat seinen Preis.

## Schlendern Sie manchmal durch den Park?

Wenn es die Zeit zulässt, setze ich mich gerne irgendwo hin und trinke einen Kaffee.

## Sie sind AOK-versichert. Leben Sie gesund?

Die Parkmitarbeiter können gegen eine kleine Gebühr das Fitnessstudio im Bell Rock nutzen. Das mache ich mehrmals die Woche. Seit ich hier arbeite, habe ich 25 Kilo abgenommen. Das ist doch gesund, oder?

## Und wer hat zu Hause die Kochschürze um?

Meine Freundin. Ich bin eigentlich nur für den Grill zuständig.

Der Europa-Park ist weltweit der erste Freizeitpark, der ein Michelin-Stern-gekürtes Restaurant betreibt. Küchenchef ist Peter Hagen. In seiner 17-jährigen Karriere hat Hagen sein Können in verschiedensten Häusern bewiesen. Sein Team kocht zeit-



Peter Hagen lebt seinen Traum.

gemäß und geht auf das geänderte Ernährungsbewusstsein seiner Gäste ein. Mit viel Leidenschaft balanciert Peter Hagen die unterschiedlichen Einflüsse seiner Küche aus.

## Die süße Versuchung:

bleibgesund-Lesern verrät der Küchenchef das Rezept eines seiner liebsten Desserts: Schwarzwälder Kirsch. Einfach mal ausprobieren. [www.aok-bw.de/sor](http://www.aok-bw.de/sor), Button **bleibgesund**.

