

Netzwerk Südbaden *Leben*



50 Jahre Europa-Park

AUF EINEN ESPRESSO MIT STERNEKOCH PETER HAGEN-WIEST — 4
„ALTERNATIVE ZUR KURZREISE NACH MALLORCA“: INTERVIEW MIT ROLAND MACK — 10
RECRUITING: WER SICH WOHLFÜHLT, BLEIBT — 16
HOSPITALITY-CHEF ENGELBERT GABRIELS RAT: LERNE VON DEN GROSSEN — 24

Die Schatzsuche deines Lebens startet! Gold, Gutscheine und purer Nervenkitzel!

Nur wer
die Hinweise
entschlüsselt,
findet den
Schatz!

Ab sofort und jeden Monat verstecken wir pures Feingold und zwei exklusive Gutscheine für die besten Erlebnisse der Region!

Die geheimen Tipps gibt es **exklusiv** auf unseren **Instagram-Accounts**:

[@netzwerksuedbaden_inside](#)
[@volksbankfreiburg](#)

Folgt uns!
Verpasst keinen Hinweis und
sichert euch jede Menge Gewinne.



Foto: Alex/Dietrich



Liebe Leserinnen, liebe Leser,

es ist eine Premiere, dass wir einem einzigen Unternehmen ein ganzes Supplement widmen. Warum tun wir das? Weil sich der Europa-Park in den 50 Jahren seines Bestehens zu einem einzigartigen Akteur in der regionalen Wirtschaft entwickelt hat, dessen Erfolg auf viele andere Unternehmen ausstrahlt. Laut einer Studie der Universität St. Gallen lösen die Ausgaben für den Parkbetrieb sowie die seiner Gäste und Mitarbeitenden in Baden-Württemberg und im Elsass Umsätze von mehr als einer Milliarde Euro pro Jahr aus. Zudem hängen nicht nur die 5200 direkt Beschäftigten vom Erfolg des Erlebnisresorts ab, sondern auch mehr als 10.000 Mitarbeitende bei Partnerunternehmen. Diese beeindruckende wirtschaftliche Entwicklung, an deren Anfang die mutige und seinerzeit sehr umstrittene Entscheidung von Roland Mack und seinem Vater Franz Mack stand, einen Freizeitpark in der südlichen Ortenau zu gründen, ist eines der Themen auf den kommenden Seiten. Außerdem spricht Roland Mack im Interview über weitere Pläne. Wir haben kuriose Zahlen, Daten und Fakten rund um den Ruster Park zusammengetragen. Es geht um das immer aufwendigere Recruiting des Europa-Parks und um eine Tourismusinitiative, in deren Mittelpunkt der Europa-Park steht. Wir stellen das Kochbuch von Peter Gaymann und Hans-Albert Stechl samt vier Rezepten aus den parkeigenen Restaurants vor. Für unsere bekannten und beliebten Rubriken haben wir Sternekoch Peter Hagen-Wiest „Auf einen Espresso“ getroffen. Engelbert Gabriel, Leiter Hospitality und Confertainment erzählt, welcher gute Rat ihn in seinem Berufsleben begleitet. Und der Künstler Albert de Paris alias Charlie Chaplin beschreibt seinen Arbeitsplatz.

Ich hoffe, die Lektüre bereitet Ihnen so viel Freude wie uns die Recherche.

Ihre Kathrin Ermert
Chefredakteurin Netzwerk Südbaden

IMPRESSUM

Herausgeber: Netzwerk Südbaden GmbH /
Bayernstraße 10 / 79100 Freiburg
Geschäftsführung: Daniel Schnitzler (V.i.S.d.P)

Redaktion: Kathrin Ermert (Leitung), Julia Donáth-Kneer,
Dr. Susanne Maerz, Christine Weis
Layout: Bartosz Bem (Artdirection), Santiago Fanego
Anschrift: Universitätsstraße 10 / 79098 Freiburg
T: 076145002800 / info@netzwerk-suedbaden.de

Lektorat: Joachim Schneider
Korrektorat: Prof. Günter Schnitzler

Vertrieb: Philipp Anton (verantwortlich)
T: 076145002808 / anton@netzwerk-suedbaden.de
Nicole Jaekel
T: 076145002809 / jaekel@netzwerk-suedbaden.de

Abo-Service:
Telefon: 076145002801 / info@netzwerk-suedbaden.de

Druck: Hofmann Druck /
Emmendingen / www.hofmann-druck.de

Coverfoto: Europa-Park

Registereintrag: Eintragung im Handelsregister
Registergericht: Amtsgericht Freiburg / Registernummer:
HRB 710747 / Umsatzsteuer-ID: DE 292606274

Betrieblicher Datenschutzbeauftragter / nach Art 37
DSGVO, § 38 BDSG: RA Prof. Clemens Pustejovsky /
Freiburg / www.np-recht.de

Es gilt die Anzeigenpreisliste
vom 1. Januar 2024

Auf einen Espresso mit ...

...Peter Hagen-Wiest. Seit 2012 ist er Küchenchef im „Ammolite – The Lighthouse Restaurant“ im Europa-Park. 2013 erhielt er den ersten Michelin-Stern, 2014 den zweiten. Das Fachmagazin Rolling Pin wählte den 47-jährigen 2024 auf Platz 31 der 100 besten Köche Deutschlands. Zu Besuch im Leuchtturm.

Text: Julia Donáth-Kneer ● Fotos: Celine Reinacher

Wenn sich die schwere Tür öffnet, fällt der Blick zuerst auf ein schimmerndes Farbspiel an der Wand des Ammolite. Schimmernd wie der namensgebende seltene Edelstein aus den Tiefen des Meeres. Das Zweisternerestaurant gehört zum Hotel Bell Rock im Europa-Park und ist nicht nur im übertragenden Sinn ein Leuchtturm, es befindet sich wirklich in einem solchen. Küchenchef Peter Hagen-Wiest mag diese besondere Welt. „Sicher haben wir hier andere Bedingungen als andere Gourmetrestaurants“, sagt er und bestellt zwei Espresso.

Das Restaurant ist mittags noch geschlossen, im Hintergrund werkeln die Köche aber natürlich bereits für den Abend. Draußen der gewöhnliche Rummel des Parks, hier drinnen ist davon nichts zu spüren. Das Licht ist gedämpft, schwere Samtsessel, edler Teppichboden, transparente Goldvorhänge, ein Schatten- und Lichtspiel aus Kerzen und Leuchten. Wer hier speist, soll den Alltag vergessen. „Gutes Essen kann das“, sagt Peter Hagen-Wiest. Essen



als meditativer Vorgang. „Wir merken oft, dass die Gäste erstmal ankommen müssen. Während der ersten ein, zwei Gänge sind sie noch angespannt, doch dann sehen wir, wie der Stress zunehmend von ihnen abfällt und sie das Außenrum vergessen. Für den, der sich darauf einlässt, kann so ein Abend einen echten Wellnesseffekt haben.“

Peter Hagen-Wiest brennt für die Gourmetküche, seit er seinen ersten Fuß reinsetzte. Dabei kommt der gebürtige Österreicher eigentlich aus der klassischen Wirtshausstradition, hat im Hotel Messmer in Bregenz seine Ausbildung absolviert. Vergleichsweise spät, mit 25 Jahren, führte ihn sein Weg in die Topgastronomie, die er nie wieder verlassen sollte: Hagen-Wiest kochte in Harald Wohlfahrts „Schwarzwaldstube“ in der Traube-Tonbach in Baiersbrunn (drei Michelinsterne), in der „Vila Joya“ bei Dieter Koschina im portugiesischen Guia (zwei Sterne) und im „Cheval Blanc“ bei Peter Knogl in Basel (zwei Sterne). Seit dreizehn Jahren ist er Küchenchef im „Ammolite – The Lighthouse Restaurant“, seit mehr als zehn Jahren hält er selbst zwei Michelinsterne.

Zwei Achtgangmenüs stehen auf der Karte, für je 235 Euro, die Weinbegleitung kostet extra. Wer hierher kommt, dem tut das nicht weh „Wir haben wie der Park Gäste aus dem Ausland, aus Spanien, Belgien oder Holland, aber vor allem aus Frankreich, Deutschland und der Schweiz“, sagt Peter Hagen-Wiest, der einen entscheidenden Vorteil an der Lage sieht: „Für viele ist es die erste Erfahrung mit der Sternegastronomie. Ich glaube, die Hemmschwelle ist kleiner, weil wir im Europa-Park Erlebnis-Resort sind und nicht in einem Grandhotel. Man traut sich eher, etwas auszuprobieren.“

Er selbst geht im Alltag kaum in Restaurants. Eher nimmt er eine Reise auf sich und probiert Länderküchen aus, die er für unterschätzt hält: die niederländische zum Beispiel. Sein eigener kulinarischer Anspruch ist natürlich hoch, extrem hoch. „Wir sind detailversessen, haben ein sehr hohes Qualitätsbewusstsein“, sagt Peter Hagen-Wiest. Blendwerk reicht auf diesem Niveau nicht aus: Was zählt, sind fundiertes Handwerk, Liebe zum Detail und Perfektion an der Grenze zur Besessenheit. „Die Sterneküche ist mit viel Druck verbunden“, sagt der SC-Freiburg-Fan, der der Liebe wegen aus Portugal in den Breisgau kam. „Das ist wie in der Bundesliga. Da zählt auch jedes Spiel. Das ist bei uns genauso.“ Selbst der kleinste Fehler ist tabu. Die Frage ist: „Lege ich den Fokus auf die Angst vorm Scheitern oder auf die Freude am Tun?“, meint Peter Hagen-Wiest. „Mein Ziel ist es, jeden Abend den besten Job zu machen. Einmal gut zu kochen, ist nicht schwer. Aber langfristig und auf Dauer hohe Qualität abzurufen, das ist die Kunst.“

Dieser Leistungsgedanke sei auch der Grund, dass es in vielen Küchen so rau zugehe, meint der Sternekoch. Er selbst habe in verschiedenen Küchen unschöne Situationen erlebt: 16-Stunden-Schichten, cholerische Vorgesetzte, kaum Freizeit. „Ich habe damals sogar den 50. Geburtstag meiner Mutter verpasst, weil ich nicht freibekommen habe“, erzählt er. „Da habe ich gedacht: Das muss doch auch anders gehen.“ Dass es anders geht, beweisen er und sein zehnköpfiges Team nun seit mehr als einem Jahrzehnt. ●

Die Guide Michelin schreibt über Peter Hagen-Wiest: „Sie (die Menüs, Anm. d. Red.) spiegeln seine Weltoffenheit und zugleich seinen Bezug zur Region wider. Hinter fast schon unspektakulär klingenden Gerichten wie ‚Saibling, Gerste, Speck‘ oder ‚Bretonische Rotbarbe, Gänseleber, Zitrone‘ verbergen sich geschmackliche Komplexität und feine Balance, wie man sie nicht jeden Tag erlebt. Die Produktqualität steht völlig außer Frage.“ Die Inspektoren des Guide Michelin treten bei ihren regelmäßigen Tests unerkannt auf: Sie reservieren ihren Tisch und bezahlen ihre Rechnung genau wie jeder andere Gast auch.





Die siebte und achte Generation der Unternehmerfamilie: Roland Mack (Mitte) mit seinen Kindern Ann-Kathrin, Michael und Thomas (von links) sowie sein Bruder Jürgen Mack mit Sohn Frederik.

50 Jahre Europa-Park: Es ist eine Geschichte der Superlative, von der die Familie Mack zum Jubiläum erzählt. Darin geht es um Mut, Weitblick und Investitionen, um Rückschläge, Beharrlichkeit und soziale Verantwortung.

Text: Kathrin Ermert

Am Ende der gut zweistündigen Pressekonferenz regnet es im Europa-Park Dome Luftballons von der Decke, und eine Konfettikanone sprüht glitzernde Schnipsel über Bühne und Zuschauer, alles in den Europa-Park-Farben Gold und Blau. Die Saisoneroöffnung ist immer ein Spektakel für die Medien. Anlässlich des 50. Jubiläums hat der Freizeitpark nochmal Glamour draufgepackt. 300 Medienschaaffende aus 19 Ländern lassen sich das nicht entgehen. Einige haben Kopfhörer mit Simultanübersetzung auf den Ohren. Sarah Arslan und Jonathan Wöhrle dolmetschen simultan in Gebärdensprache. Die beiden sind sonst ehrenamtlich bei Bundesligaspielen des SC Freiburg im Einsatz.

Doch kein Pleitegeier

Als der Europa-Park 1975 anlässlich seiner Eröffnung mit 13 Attraktionen, einer Puppenshow und 50 Mitarbeitenden zum ersten Mal die Medien einlud, ging es deutlich bescheidener zu. Die Ruster Musikkapelle spielte wie heute, vier der damaligen Musiker sind immer noch dabei. Und immerhin war Wirtschaftsminister Rudolf Eberle aus Stuttgart ange-reist. „Ich erinnere mich noch, dass mein Vater sagte: ‚Hat man Sie geschickt?‘ und er antwortete, nein, er sei freiwillig gekommen“, berichtet Roland Mack. Sein Bruder Jürgen hat keine Erinnerungen an die Eröffnungsfeier – er war 1975 erst 17 und musste am Eröffnungstag in der Schule sein. Ihm sei aber das finanzielle Risiko, das sein Vater mit dem Park einging, bewusst gewesen, erzählt er. „Mein Vater und ich waren die einzigen, die an den Erfolg geglaubt haben“, ergänzt Roland Mack und erinnert wie schon oft an die Schlagzeile einer Lokalzeitung „Der Pleitegeier kreist über Rust“.

Dass es anders gekommen ist, verschafft ihm immer noch Genugtuung. „Da bin ich schon stolz drauf“, sagt er, berichtet aber auch von den Sorgen der Gründungszeit. Das benötigte Kreditvolumen überforderte die Hausbank der Macks, die Volksbank Waldkirch. Sie musste sich mit mehreren anderen Volksbanken zusammenschließen, um es gewähren zu können. Zudem gestaltete sich die Suche nach einem geeigneten Gelände ebenso schwierig wie das Rekrutieren der Mitarbeitenden (Roland Mack: „Wer wollte für ein Unternehmen arbeiten, das es vielleicht morgen nicht mehr gibt?“) und das Genehmigungsverfahren. Ein Freizeitpark war Neuland und die Verwaltung entsprechend überfordert. Das Land-

ratsamt habe sich wochenlang überlegt, welches Gesetz für die Genehmigung greife, erzählt Roland Mack.

Nach diesen Anfangsproblemen schien es lange Zeit nur bergauf zu gehen. Der Park wuchs, wurde immer beliebter und erfolgreicher. Mehr als 170 Millionen Menschen haben ihn seit seiner Eröffnung besucht. Die Macks investierten nach eigenen Angaben mehr als 900 Millionen Euro – ohne einen Cent Subventionen. Auch das hat Roland Mack schon häufig erwähnt: „Wir haben alles aus eigener Kraft gestemmt.“ Vieles, das heute einfach erscheint, sei hart erkämpft gewesen. Zum Beispiel die Erweiterungsflächen zu ergattern. Zu Beginn war der Europa-Park 16 Hektar groß, heute sind es 130. Die Grundstücke kamen häppchenweise hinzu. Er habe tausende Verträge geschrieben und sich manch einen Rausch eingehandelt, um den Platz für die Weiterentwicklung des Parks zu bekommen, erzählt Roland Mack.

Er spricht nicht nur über launige Anekdoten, sondern auch über Tiefpunkte. Im Mai 2018 zerstörte ein Großbrand das Fahrgeschäft Piraten in Batavia und das gesamte skandinavische Dorf. Zusammen mit dem Feuer 2023, das den Alpenexpress Enzian und die Tiroler Wildwasserbahn betraf, summierten sich die Schäden laut Roland Mack auf mehr als 100 Millionen Euro. Und dazwischen war Corona. Die Pandemie mit der neunmonatigen Schließzeit habe dem Park 500 Millionen Euro Umsatzausfall beschert. „Da haben wir schon Existenzängste gehabt, ob wir wieder auf die Füße kommen“, sagt Roland Mack. Sie kamen. Die Saison 2022 lag bereits wieder auf dem Niveau von 2019, 2023 und 2024 verbuchte der Europa-Park Rekordumsätze.

Wirtschaftsfaktor für die Region

Den eigenen Umsatz veröffentlicht der Europa-Park nicht. Das Informationsportal „Die Deutsche Wirtschaft“ bezifferte ihn vor der Pandemie auf 320,3 Millionen Euro pro Jahr, das bedeutete Platz 802 im Ranking der stärksten Familienunternehmen Deutschlands. Das scheint noch recht gering geschätzt. Bei mehr als sechs Millionen Besucherinnen und Besuchern jährlich und Tagesticketpreisen von 52 Euro für Erwachsene beziehungsweise 44 Euro ermäßigt würden sich allein die Eintritte schon auf nahezu 290 Millionen Euro summieren – ohne Einzelhandel, Gastronomie und Übernachtungen. Der Europa-Park eröffnete 1995 sein erstes Hotel, ▶

Von vielen guten und wenigen schlechten Zeiten



„Mein Vater hat mich Kommunist genannt“, kommentierte Roland Mack das Foto von der Eröffnungsfeier 1975, auf dem er mit Bart und Koteletten zu sehen ist. Rechts: Die Familie bei der Eröffnungsfeier der Jubiläumssaison (von links): Miriam Mack, Nicolas und Ann-Kathrin Mack, Marianne und Roland Mack, Jürgen und Mauritia Mack, Frederik Mack, Thomas und Katja Mack.



das El Andaluz, 2019 Krónasár als sechstes. Zu den Hotels gehören Konferenzräume, Wellnessbereiche und Restaurants, darunter das Zwei-Sterne-Haus „Ammolite“. In den insgesamt 5800 Hotelbetten des Parks sowie in den 2000 weiteren Unterkünften wie Camping und Caravanning übernachteten jährlich mehr als eine Million Gäste. Damit ist der Europa-Park das größte zusammenhängende Hotel-Resort Deutschlands.

Von diesen Zahlen profitiert nicht nur der Europa-Park, sondern die gesamte Region. Eine Studie der Universität St. Gallen beziffert die Umsätze, die von Ausgaben des Europa-Park und seiner Gäste im Geschäftsjahr 2023/24 Umsätze ausgelöst wurden, auf insgesamt 896 Millionen Euro in Baden-Württemberg und 156 Millionen im Elsass. Davon blieben 647 Millionen in der Ortenau und im Landkreis Emmendingen sowie 343 Millionen allein in der unmittelbaren Nachbarschaft des Europa-Park, also in den Gemeinden Rust, Ettenheim, Herbolzheim, Kappel-Grafenhausen, Mahlberg, Rheinhausen und Ringsheim. Erfasst wurden der Einkauf von Waren und Dienstleistungen durch den Europa-Park, die Ausgaben von Parkbesuchern etwa in Gastgewerbe und Einzelhandel, die Konsumausgaben der Beschäftigten des Europa-Parks und die dazugehörigen Vorleistungen regionaler Unternehmen. Die Umsätze und Konsumausgaben führten der Studie zufolge wiederum zu Steuererlösen von schätzungsweise 148 Millionen Euro in der Region Ortenau-Emmendingen und 194 Millionen Euro in ganz Baden-Württemberg.

Die Familie Mack ist sich dieser Rolle bewusst und spricht von der sozialen Verantwortung – nicht nur für die circa 5200 eigenen Mitarbeitenden (etwa ein Viertel davon aus Frankreich), sondern auch für rund 10.000 indirekt Beschäf-

tigten (7800 in Baden-Württemberg und 2100 im Elsass), die bei Firmen arbeiten, deren Geschäft vom Europa-Park abhängt. „Viele haben investiert, weil sie davon ausgehen, dass wir weiter erfolgreich sind“, weiß Roland Mack.

Monaco kommt nach Rust

Wie jedes Frühjahr in den vergangenen fünf Jahrzehnten präsentiert der Europa-Park zum Saisonbeginn zahlreiche Neuheiten und einige Ausblicke. Die Macks sind mit der monegassischen Fürstenfamilie befreundet, Roland Mack wurde jüngst in Monaco von Fürst Albert II. von Monaco mit der Auszeichnung „Ambassadeur du Cirque“ geehrt. Auch deshalb steht der Motorsport – ebenso wie einmal jährlich in Monte Carlo – im Mittelpunkt des ersten von den Macks produzierten Kinofilms „Grand Prix of Europe“, der im Juli in die Kinos kommt, und des daran angelehnten neuen 3D-Darkrides im Park. Und Monaco wird der 18. Europäische Themenbereich, der kommenden Jahr fertig sein soll. Der 2024 eröffnete 17. ist Kroatien – ein beliebtes Urlaubsziel der Deutschen und nicht zufällig das Herkunftsland von Michael Macks Frau Miriam.

Deren Freundin, die Koch- und Back-Influencerin Sally Özcan (Sallys Welt), kündigt eine Kooperation mit dem Europa-Park an, die 2026 starten soll. Auch das Charity-Projekt zum Jubiläum, das „Europa-Park Kinderhaus Kleine Helden“ soll zur Saison 2026 fertig werden. Neben dem neuen geplanten Gebäude- und Gästehauskomplex an der Straße zum Camp Resort entstehen fünf große Apartments für je vier Menschen. Familien mit krebserkrankten Kindern, die geheilt sind, sollen dort Urlaub machen können.

Fotos: PR

Die nächste Generation

Roland Mack zeigt sich bei der Jubiläums-PK auch ein wenig melancholisch. „Es macht mich traurig, dass ich nichts festhalten kann“, sagt der Europa-Park-Chef. „Ich liebe jedes Detail im Park. Ich könnte jeden Baum umarmen.“ Seine Rolle in dem traditionsreichen Familienunternehmen sieht er als Treuhänder, der in seiner Phase wirkt und den Betrieb möglichst geordnet an die nächste Generation übergibt. Dieser Prozess ist voll im Gange. Roland Mack hat im Oktober seinen 75. Geburtstag gefeiert, sein Bruder Jürgen wird im Juni 67. Um die Zukunft zu regeln und das Fortbestehen der Firmengruppe zu sichern, haben die Macks eine Familiencharta aufgesetzt und eine Stiftung gegründet. Außerdem haben sie das Unternehmen neu strukturiert und thematisch gegliedert.

Roland Macks ältester Sohn Michael (46) verantwortet Fahrgeschäfte, Filme und Produktentwicklungen. Sein Bruder Thomas (44) kümmert sich um Hotels, Gastronomie und Confertainment. Roland Macks Tochter Ann-Kathrin (35), die als Architektin für den Neubau des Hotels Krónasár mitverantwortlich war, rückt in die Geschäftsführung auf und ist für Marketing und Bau zuständig. In der mehr als 250-jährigen Geschichte der Firmengruppe ist sie die erste Frau in dieser Position. Mittelfristig wird es vielleicht eine weitere geben, denn auch die Kinder von Jürgen Mack sehen ihre berufliche Zukunft im Familienunternehmen. Frederik (29) ist seit Anfang des Jahres als Direktor Human Resources tätig, zudem mit Finanzen und Controlling betraut. Seine Schwester Alexa (24) hat ihr Studium abgeschlossen, sammelt derzeit Erfahrung in anderen Unternehmen und will dann ebenfalls zum Europa-Park kommen. Damit ist dann die achte Generation komplett am Start. ●

Anekdoten

Aus fünfzig Jahren Europa-Park gibt es zahlreiche Anekdoten. Von einigen berichtete die Familie bei der Pressekonferenz zum Saisonstart.

Roland Mack erzählt von einer animierten Figur in der Piratenfahrt, die ihm derart ähnlich sieht, dass er regelmäßig bei seinen Rundgängen im Park gefragt wird, ob er gerade Pause habe.

Jürgen Mack plaudert über die Jungfernfahrt des Matterhorn Blitz mit dem Rennrodler Georg Hackl, der Bammel hatte, weil er dachte, die Bahn sei noch nie zuvor gefahren worden. Und dann flog der Euromaus während der Fahrt auch noch der Kopf ab, Hackl kam aber heil im Ziel an. Anders erging es einer Gruppe aus dem Domkapitel rund um den damaligen Erzbischof Robert Zollitsch. Die lud er nach Parkschluss zu einer Fahrt mit dem Euro-Tower ein, doch die Gondel blieb stehen und auch der Rückfahrautomatismus streikte. Jürgen Mack und seine geistlichen Gäste mussten in der Höhe ausharren, bis ein Europa-Park-Mitarbeiter, der in Rust wohnt und die Gruppe bemerkte, sie rettete.

Thomas Mack bezeichnet sich und seinen Bruder **Michael Mack** als „erste Ureinwohner“ des Europa-Park. Sie seien im Freizeitpark aufgewachsen und hätten so einiges erlebt, auch viele Gefahren, vor allem während der früher noch langen Schließzeit. Sie kletterten zum Beispiel auf das Gerüst der Euro-Mir, rasten mit dem Skateboard die Bobbahn hinunter, fuhren Wettrennen mit Autoscootern und landeten damit auch mal in einem Schaufenster. Ihre Abenteuer glichen oft einem Hase-und-Igel-Spiel mit ihrem Vater, der sie auf den Überwachungskameras suchte, um sie im Park zu schnappen.

Frederik Mack verrät, dass er im Sommer tagelang Pferdederby spielte und dabei so viele Plüschtiere gewann, dass seine Mutter sie am Ende der Ferien zurück in den Souvenirshop brachte.

Zwei Drittel seines Lebens hat er mit dem Europa-Park verbracht. Roland Mack war 25 Jahre alt, als er ihn 1975 gemeinsam mit seinem Vater Franz eröffnete. Jetzt ist er 75 und selbst Seniorchef. Die nächste Generation hat Verantwortung übernommen, doch Roland Mack bleibt der Mittelpunkt im Sonnensystem.

Interview: Kathrin Ermert

Eigentlich wollte Roland Mack nach seinem 75. Geburtstag im vergangenen Oktober keine Interviews mehr geben, zumal seine Kinder und die seines Bruders Jürgen immer mehr Leitungspositionen im Europa-Park übernehmen. Das hat er sich aber offenbar anders überlegt. Er ist der mit Abstand gefragteste Gesprächspartner bei der Pressekonferenz zu Beginn der Jubiläumssaison Mitte März. Während die anderen Mitglieder der Unternehmensführung schon entspannt im „Don Quichotte“ essen, hat er das Restaurant noch nicht einmal betreten. TV- und Radio-Leute fangen ihn vor dem Lokal ab, er spricht in zahlreiche Mikrofone, gibt stundenlang Interviews wie am Fließband.

„Die Kommunikation macht ihm einfach Spaß“, sagt sein Pressesprecher Noel Ebhart schulterzuckend, dessen Zeitplan für die Gespräche mächtig durcheinandergeraten ist. Schließlich bezieht Roland Mack ein Separee im Don Quichotte, bekommt am Kopfende eines großen Tisches Tacos, Kaffee sowie ein Stück von der XXL-Geburtstagstorte („sieht nicht so appetitlich aus, aber schmeckt gut“) serviert und empfängt weitere Medienmenschen. Auch Netzwerk Südbaden darf Roland Mack jetzt interviewen – aber nicht ungestört. Zwischendrin kommt Michael Mack rein und zeigt den neuen Trailer für den ersten vom Europa-Park produzierten Kinofilm „Grandprix of Europe“, den er gerade bekommen hat. Am Ende drängt Medienberater Horst Koppelstätter zur Eile – der Chef vom Monte-Carlo-Zirkus wartet schon. ▶



„Eine Alternative
zur Kurzreise
nach Mallorca“



Roland Mack wurde im Oktober 1949 geboren und wuchs in Waldkirch auf, wo die Familie Mack seit 1780 ein Unternehmen betreibt, das zunächst Zirkuswagen und später Fahrgeschäfte fertigte. Roland Mack studierte Maschinenbau, absolvierte eine Ausbildung zum Schweißfachingenieur, ehe er in den Familienbetrieb einstieg und sich als Europa-Park-Geschäftsführer kaufmännisch weiterbildete. Er verbringe nach wie vor mindestens zwölf Stunden und sieben Tage in der Woche im Park, sagt er – auch während der acht Wochen Winterpause, denn dann sind 2500 Leute am Planen, Bauen und Machen. Allerdings sei das Arbeiten in den Bauphasen strukturierter, sagt Mack. „Wenn der Park geöffnet ist, kommen sehr viele Partner und Kunden, die ein Gespräch mit mir suchen.“

Herzlichen Glückwunsch zum 50. Jubiläum des Parks, nachträglich zu Ihrem 75. Geburtstag und zur Auszeichnung als Offizier und Ritter der Ehrenlegion Frankreichs. War das eine besondere Ehre?

Roland Mack: Ja klar, das ist ja die höchste Auszeichnung Frankreichs, der Staatspräsident hat sie persönlich vergeben. Das ist schon vom Allerfeinsten, das muss man wertschätzen, vor allem über die Grenze hinweg zu unserem ehemaligen Erzfeind. Vor 80 Jahren war mein Vater noch in Gefangenschaft in Frankreich.

Inwieweit waren Ihnen vor 50 Jahren die europäische Einigung und Versöhnung ein Anliegen für die Gründung und die Namensgebung des Parks?

Mack: Wir wollten einen Themenpark bauen und haben dafür einen Namen gesucht. Weil wir im Dreiländereck sind, kamen wir schnell auf Europa, wussten auch, dass es sowas weltweit nicht gibt. Bei der Standortsuche waren wir zuerst in Breisach gelandet. Wie es der Zufall will, befand sich auf dem Gelände der Europasee. Das war die Steilvorlage. Allerdings gab es auch Bedenken. Ein Europa mit offenen Grenzen, wie wir es heute kennen, lag in weiter Ferne. Und es wurde kritisiert, dass der Name zu politisch sei, nicht ausreichend Emotion vermittele. Die Industrie- und Handelskammer, bei der ich für die Genehmigung nachfragen musste, sagte, sie können den Namen nicht freigeben, weil er eine Irreführung der Gäste sei.

Er klinge zu groß für das, was wir geplant hatten. Sie haben ihn dann aber doch abgehakt, nachdem sie gesehen hatten, wo wir hinwollen. Rückblickend war der Name ein Glücksfall. Europa hat sich entwickelt, die EU hat mittlerweile 27 Staaten, und wir haben einen roten Faden, eine klare Ausrichtung, eine gute Botschaft. Wir können uns in der Architektur unterscheiden und Themen aufbauen, die zusammenpassen. Lange Rede, kurzer Sinn: Der Name Europa-Park war eine tolle Entscheidung, und wir sind weltweit der einzige geblieben.

Wo wollen Sie mit dem Europa-Park noch hin. Sie erwähnten den roten Faden und die 27 EU-Mitgliedsstaaten. Wird es irgendwann 27 Themenbereiche geben?

Mack: Nicht jede Attraktion bedeutet einen neuen Themenbereich. Es kann auch sein, dass bestehende erweitert werden. 27 verschiedene Länder haben auf der bestehenden Fläche nicht Platz. Aber die Fläche kann ja größer werden. Ich mach das jetzt 50 Jahre. Wenn die Kinder es auch 50 Jahre machen, muss der Park weiter wachsen. Aber es geht ja vor allem um die Philosophie. Dass alle europäischen Länder vollständig vertreten sind, ist zweitrangig. Natürlich bekommen wir immer mal Anfragen. Ein albanischer Sportler fand wir bräuchten Albanien, und jetzt da wir Kroatien haben, finden die Serben wir bräuchten auch Serbien.

Fotos: PR

Sehen Sie sich in Konkurrenz zu anderen Freizeitparks oder zu anderen Urlaubsarten und -destinationen?

Mack: Zu beiden. Wir können uns einerseits nicht von dem lösen, was andere Freizeitparks tun, weil unsere Zielgruppe eine Erwartungshaltung hat, was in Parks präsentiert werden soll. Andererseits habe ich immer schon gesagt – das ist der Resort-Gedanke –, dass wir eine Alternative zur Kurzreise nach Mallorca sein wollen. Ich finde, wir bieten da eine hochattraktive Alternative, weil man uns mit dem Auto oder der Bahn erreichen kann und – anders als auf eine Mittelmeerinsel – nicht fliegen muss. Für eine Rund-um-Versorgung der Gäste, die sich für uns entscheiden, statt in den Süden zu fliegen, brauchte es weitere Angebote. Die haben wir mit der Wasserwelt Rulantica samt dem Hotel Krønāsår geschaffen.

**„Ich mach das jetzt 50 Jahre. Wenn die Kinder es auch 50 Jahre machen, muss der Park weiter wachsen.“
— Roland Mack**

Welche Form des Aufenthalts ist für den Europa-Park wirtschaftlich betrachtet am lukrativsten: der mehrtägige Familientrip mit Hotelübernachtung oder der Tagesbesuch?

Mack: Der Übernachtungsgast ist deshalb so interessant, weil er aus größerer Distanz anreist, was er nicht tun würde, wenn er nicht übernachten könnte. Daher kommt unser Wachstum in erster Linie. Das hatte aber zwei Dinge zur Folge: Wir brauchten Hotels und einen so attraktiven Park, dass sich die lange Anreise auszahlt. Der ist wiederum für den Wiederholungsbesucher aus der umliegenden Region ein Grund zu kommen.

Was hat der Europa-Park von anderen Parks geklaut und umgekehrt – abgesehen von den Fahrgeschäften, die Mack Rides für Kunden weltweit baut?

Mack: Klauen ist der falsche Begriff. Was erfolgreich in anderen Parks läuft, versuchen wir natürlich auch hier zu integrieren. Ich denke dabei vor allem an die großen Achterbahnen, da haben wir ja mit Fremdprodukten angefangen. Und dass wir als Prototypenhersteller attraktiv sind für Parks weltweit, sehen wir jetzt gerade wieder bei den Themenparks Universal Studios, die eine Anlage bei uns gekauft haben. Viele Parks in China wollen unsere Fahrgeschäfte eins zu eins. Wir sind bei Mack Rides sehr innovativ unterwegs, es kommt deshalb häufiger vor, dass andere sich etwas bei uns abschauen als umgekehrt.

Zahlen Daten Fakten

Der Europa-Park hat eine steile Karriere hingelegt. Einige Zahlen, Daten und Fakten veranschaulichen die rasante Entwicklung.



250.000

Menschen

besuchten im Sommer 1975 den Park. 2024 waren es über 6 Millionen – insgesamt rund 150 Millionen.

10.000

Christbaumkugeln

3500 Tannenbäume und 1000 Weihnachtssterne schmückten 2024/25 den Winterzauber.

75.000

Kleidungsstücke

und Kostüme lagern im Gewandhaus.

Über

1 Million Burger

550.000 Eiskugeln und 1,4 Millionen Heißgetränke werden jährlich im Park inklusive der Wasserwelt Rulantica verzehrt.

5 DM

kostete der Eintritt im Eröffnungsjahr. Ein Tagesticket für Erwachsene liegt aktuell bei 52 Euro.

70 Menschen

werkeln in der Gärtnerei und 50 Feuerwehrleute zählt die Feuerwache.

Rund 5250

Beschäftigte

arbeiten in der Saison im Park, sie kommen aus über 100 Nationen. 8000 Arbeitsplätze hängen indirekt mit dem Park zusammen.

Mehr als 700

Handwerker

arbeiten in der Nebensaison an über 40 Bauprojekten.

Mit 5 km/h

sind die Rennautos auf der Silverstone-Piste unterwegs. Der Blue Fire Megacoaster beschleunigt in 2,5 Sekunden von 0 auf 100 km/h.

3 Minuten

dauert die Fahrt mit der Achterbahn Voltron Nevera. 15 Minuten lang ist eine Runde mit der Panoramabahn.

48-mal

war ein Schweizer Ehepaar zu Gast im Eatrenalin, der kulinarischen Sinnesreise mit acht Gängen.

Rund 500

Millionen

Euro betrug der Umsatzverlust aufgrund der Coronapandemie. 100 Millionen Euro bezifferte der Schaden des Großbrands im Jahr 2018.

Wer sich wohlfühlt, bleibt



Die Beschäftigten im Welcome Center helfen neuen Mitarbeitenden, sich in der Umgebung und dem Unternehmen einzuleben.

Der Europa-Park ist mit seinen mehr als 5200 Mitarbeitenden der größte private Arbeitgeber in der Region. Um die bestehenden an sich zu binden und neue Beschäftigte zu gewinnen, hat die Inhaberfamilie Mack in den vergangenen Jahren mehrere große Projekte verwirklicht. Zwischen der Wasserwelt Rulantica und dem Freizeitpark sind die meisten von ihnen angesiedelt.

Text: Susanne Maerz

Damit die Achterbahn „Voltron Nevera“ im kroatischen Themenbereich fahren kann, braucht es allein etwa 30 Personen – sei es, um die Größe der Gäste zu kontrollieren oder das Fahrgeschäft selbst zu steuern. Gleiches gilt beispielsweise für den „Blue Fire Megacoaster“ oder die Stahlachterbahn „Silver Star“. Die Frauen und Männer, die an diesen und anderen Großattraktionen arbeiten, bilden die drittgrößte Beschäftigtengruppe im gesamten Erlebnis-Resort. Platz zwei belegen die Mitarbeitenden aus den Bereichen Hotellerie und Technik, und an der Spitze stehen die Arbeitskräfte in der Gastronomie. Insgesamt 5250 Frauen und Männer arbeiten in dieser Saison im Freizeitpark samt Hotels, Restaurants und Wasserwelt, das sind etwa 200 mehr als noch vor einem Jahr und so viele wie noch nie. Davon sind etwa 2200 Saisonkräfte und knapp 200 Auszubildende oder duale Studierende.

Dass der Europa-Park viel unternimmt, um Mitarbeitende zu finden und an sich zu binden, hat vor allem zwei Gründe. Den ersten gibt es praktisch so lange wie den Park selbst: „Wir wollen ein guter Gastgeber sein“, sagt Frederik Mack, unter anderem Direktor Human Resources und Organisation. Dazu würden die Mitarbeitenden beitragen. Und damit sie den Besucherinnen und Besuchern mit einem ehrlichen Lächeln entgegenreten können, müssen sich die Beschäftigten auch selbst wohlfühlen. „Dazu wollen wir

beitragen“, sagt er. Als zweiten Grund nennt Frederik Mack den Fachkräftemangel, der sich angesichts des demografischen Wandels in den kommenden Jahren weiter verstärken wird. „Wir wollen uns auf die Herausforderungen, die vor uns liegen, bestmöglich vorbereiten“, erklärt der 29-Jährige.

Die Anstrengungen und Angebote sind vielfältig. „Allein innerhalb eines halben Jahres haben wir drei Leuchtturmprojekte auf den Weg gebracht“, sagt Frederik Mack mit Blick auf die Zeit zwischen Dezember 2023 und Juni 2024. Damals wurden erst die Mack Akademie, dann das „Welcome Center 75“ und schließlich das „Feel good Gesundheitszentrum“ eröffnet. Einen hohen sechsstelligen Betrag investierte die Inhaberfamilie allein in die Gebäude, wie der Sohn von Jürgen Mack und Enkel des Parkgründers Franz Mack erklärt.

Auch die Coronapandemie hat dazu beigetragen, dass die Familie zuletzt so viele Projekte umgesetzt hat. Denn diese hat in der Hotellerie und Gastronomie zu einer massiven Abwanderung der Beschäftigten geführt. Diese Entwicklung ging auch am Europa-Park nicht spurlos vorbei – „aber viele, vor allem die langjährigen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter haben uns die Treue gehalten“, betont Mack. Zudem spielt die Eröffnung der Wasserwelt Rulantica samt Hotel Krønāsår Ende 2019 eine Rolle, für die allein 300 Frauen und Männer neu eingestellt wurden.



Frederik Mack, einer der Enkel des Firmengründers, verantwortet unter anderem den Bereich Human Resources.



Auf dem Campus zwischen Freizeitpark und Wasserwelt wurden Unterkünfte für 280 Mitarbeitende geschaffen.

Mitarbeitercampus mit Wohnungen und Kita

Zwischen Rulantica und dem Europa-Park liegt auch der Mitarbeitercampus, der von Roland Macks Tochter Ann-Kathrin Mack geplant und im Jahr 2021 eröffnet wurde. Dort sind Wohnungen mit insgesamt rund 280 Betten für die Beschäftigten sowie eine Kita untergebracht, die das Freiburger Unternehmen Junikäfer betreibt.

„Die Unterkünfte auf dem Campus reichen aber längst nicht mehr aus“, sagt Frederik Mack. Daher baut das Unternehmen derzeit ein ehemaliges Pflegeheim in Ettenheim um und errichtet einen Neubau in Ringsheim. Einen „signifikanten zweistelligen Millionenbetrag“, so Mack, habe die Familie in den vergangenen fünf Jahren in Immobilien für Mitarbeitende investiert. Damit wolle und könne man kein Geld verdienen, die Mieten seien fair und die Wohnungen – darunter viele Wohngemeinschaften – eine Voraussetzung, um Mitarbeitende und vor allem auch Auszubildende in die Region zu holen. Denn in der Umgebung allein wird man schon lange nicht mehr fündig.

Zwei Schwerpunkte beim Rekrutieren von Nachwuchs liegen in zentralasiatischen Ländern wie Usbekistan und Kirgisistan, aber auch in Ländern im südlichen Afrika, allen voran Südafrika, Namibia und Simbabwe. Für insgesamt 1500 Beschäftigte gibt es im Park, in Rust sowie in den

umliegenden Gemeinden Unterkünfte. Der erste Neubau für die Angestellten wurde Anfang der 2000er-Jahre errichtet. Davor waren viele in bereits bestehenden Gebäuden am Rande des Geländes untergebracht.

Wohnungen allein sind indes nur einer von mehreren Bausteinen, um den jungen Menschen aus anderen Ländern und Kulturen ein gutes Ankommen und Einleben zu ermöglichen. Daher gibt es das Welcome Center, ein Café mit Rezeption gegenüber dem Mitarbeitercampus, das eine niederschwellige Anlaufstelle für Fragen aller Art sein soll. Die vier Mitarbeitenden, die dort im Office arbeiten, beherrschen allein elf Sprachen und wissen zum Teil aus eigener Erfahrung, wie es sich anfühlt, aus einem anderen Land nach Rust zu kommen und was es für einen guten Start braucht. Sie leiten zudem Anliegen aller Beschäftigten an die zuständigen Abteilungen weiter, zum Beispiel auch, wenn es eine Frage wegen der Gehaltsabrechnung gibt.

Weiterbildung und Fitnesscenter

Rund 100 Nationalitäten finden sich insgesamt unter den Mitarbeitenden. Etwas mehr als die Hälfte von ihnen kommt aus Deutschland, gefolgt von Frankreich – das liegt natürlich an der Grenzlage und auch daran, dass unter den Parkbesuchern viele Französinen und Franzosen

„Wir wollen uns auf die Herausforderungen, die vor uns liegen, bestmöglich vorbereiten.“ — Frederik Mack

sind. Eine große Zahl der Beschäftigten stammt schon lange aus der Ukraine, seit dem Krieg sind es nochmal deutlich mehr geworden.

Im Welcome Center verbringen die neuen Mitarbeitenden – zwischen 300 und 500 sind es pro Saison, denn natürlich gibt es auch Abgänge – ihren ersten Arbeitstag, den zweiten in der Akademie. „Hier vermitteln wir unseren Mitarbeitenden die Werte, die uns als familiengeführtes Unternehmen ausmachen: Qualität, Sicherheit und Innovation“, sagt Frederik Mack. „Durch ein freundliches Auftreten tragen wir dazu bei, dass unsere Gäste einen unvergesslichen

und angenehmen Tag im Europa-Park erleben – ganz im Sinne unserer gemeinsamen Philosophie des respektvollen Miteinanders.“ Auch Fachwissen wird in der Akademie gelehrt. Schulungen beispielsweise zu Hygiene, dem Kassensystem und Brandschutz stehen auf dem Programm, ebenso Sprachkurse allen voran für Auszubildende. Das Gesundheitszentrum mit physiotherapeutischen und orthopädischen Angeboten beherbergt ein Fitnesscenter. Außerdem gibt es dort Kochkurse zu gesunder Ernährung.

„All das sind Bindungsinstrumente, um der Fluktuation, die in der Hotellerie und Gastronomie normal ist, zu begegnen und dafür zu sorgen, dass wir zufriedene Mitarbeitende haben“, sagt Frederik Mack. Dazu kämen eine faire Bezahlung, verschiedene Vergünstigungen und ein möglichst flexibler Dienstplan.

Trotz aller Bemühungen ist das Rekrutieren kein Selbstläufer. „Es bleibt herausfordernd, stets genügend Mitarbeitende zu finden“, betont er. Das hat sich auch in Zeiten der Wirtschaftskrise nicht geändert, wo manch andere Unternehmen aus wirtschaftlichen Gründen Stellen abbauen und so mehr Menschen dem Arbeitsmarkt zur Verfügung stehen. „Wer seinen Arbeitsplatz in der Industrie verliert, fängt nicht automatisch bei uns an“, sagt Mack. Willkommen seien Branchenwechsler gleichwohl. Auch für die gibt es Kurse in der Akademie.

Fotos:PR

„Lerne von den Großen“

Engelbert Gabriel, Sprecher der Geschäftsleitung des Europa-Parks, über einen guten Rat, an den er sich schon lange hält.

„Ich habe im Bereich Marketing angefangen, damals mit einem Team von nur drei Mitarbeitenden. Es war die Zeit der großen Ereignisse. 1995 eröffneten wir das erste Hotel im Europa-Park: das El Andaluz. Ein Meilenstein, denn es machte aus einem Freizeitpark mit normalen Öffnungszeiten ein 24-Stunden-Erlebnis, welches es so in Deutschland in dieser Form noch gar nicht gab. Damit begann eine neue Ära, schon ein Jahr später erweiterte der Freizeitpark um weitere 100 Betten. Heute sind es über 5.800 Betten in sechs parkeigenen Hotels und der Silver Lake City. Wir gewannen Schritt für Schritt immer mehr Kunden und Kooperationspartner aus dem In- und Ausland. Der internationale Markt rückte zunehmend in den Fokus und wir eröffneten Büros in Frankreich, der Schweiz, Niederlande, Österreich und verstärkten Kooperationen mit globalen Topmarken.

Der Park zeichnet sich vor allem durch das kontinuierliche Engagement der Familie Mack aus, die Jahr für Jahr erhebliche Investitionen tätigt und innovative Entwicklungen vorantreibt und somit immer wieder neue Perspektiven eröffnet. Ein Prinzip, das ich selbst stets befolge: Zuhören, von anderen lernen, die erfolgreich sind. Durch die enge Zusammenarbeit mit zahlreichen großen Konzernen habe ich die Möglichkeit, regelmäßig mit erfolgreichen CEOs in Kontakt zu treten, die über Jahre hinweg beeindruckende Erfolge erzielt haben. Genau diese Begegnungen bieten wertvolle Einblicke. Es ist entscheidend, von den Besten zu lernen und deren Erfahrungen zu nutzen, um selbst erfolgreich zu sein.

Mittlerweile bin ich Sprecher der Geschäftsleitung und unter anderem für den Bereich Confertainment des Europa-Park verantwortlich. Wir organisieren mehr als tausend Veranstaltungen im Jahr von 20 bis 5000 Gästen. Egal ob internationale Konferenzen, große Produktpräsentationen oder Konzerte. Der Druck auf uns ist – im positiven Sinne – sehr groß, denn viele Firmen wollen zu uns kommen. Deutschlandweit gibt es nur wenige andere Standorte, die so viele Gäste bewirten, beherbergen und entertainen können wie wir.

Ich wollte mich in einem Bereich einbringen, in dem ich eigenverantwortlich agieren konnte und Freude an der Arbeit habe. Daher hatte ich nie ein konkretes Karriereziel. Der Erfolg ist aber keine Einzelleistung, er ist das Ergebnis einer hervorragenden Teamarbeit. Ich habe ein prima Team um mich herum und es ist mir persönlich wichtig, dass meine Mitarbeitenden Verantwortung übernehmen, selbstständig arbeiten, dabei aber trotzdem als Team agieren, was sehr gut bei uns funktioniert. Ich bin davon überzeugt, dass man den Charakter der Menschen ohnehin nicht ändern kann, aber man kann sie unterstützen und ihnen den Rücken stärken, damit sie aus sich selbst herauswachsen und ihr volles Potenzial entfalten können.“

Protokoll: Julia Donáth-Kneer

Foto:PR



Engelbert Gabriel, gelernter Groß- und Einzelhandelskaufmann und Diplom-Betriebswirt, ist seit 1995 für den Europa-Park tätig. Er startete im Marketing und Vertrieb und leitet heute den Bereich Hospitality, welcher neben dem Confertainment auch die Bereiche Entertainment, Logis/Hotels und F&B beinhaltet. Seit 2017 zählt er gemeinsam mit vier weiteren Kollegen zur Geschäftsleitung, deren Sprecher er ist. Er ist verheiratet, Vater von zwei Söhnen und lebt in Bad Krozingen.

HOBART

SPÜLEN UND POLIEREN
MIT NUR EINER MASCHINE

SPAREN SIE
KOSTEN, ARBEITSZEIT, PLATZ!

 Die neue Generation
Gläser- und Geschirrspülmaschinen

WELTNEUHEIT

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH ZUM JUBILÄUM
WIR FREUEN UNS AUF DIE WEITERE GLÄNZENDE ZUSAMMENARBEIT

Weltmarktführer gewerblicher Spültechnik
HOBART GmbH | Offenburg | www.hobart.de

Netzwerk Südbaden
Das regionale Wirtschaftsmagazin

Unser Jahresabo
Profitieren Sie von unseren attraktiven Angeboten

Print • 12 Hefte
65 Euro im Jahr

Print/Digital • 12 Hefte
90 Euro im Jahr

 Jetzt abonnieren und den besten Lesekomfort genießen!

Netzwerk Südbaden
Was uns bewegt
Achtung!
Wieder und wieder



Taubergießen lässt sich bei einer geführten Stocherkahnfahrt erkunden. Auf sieben Flusskilometern geht es durch mystische Auen und wilden Dschungel.



Die Kirnburg stammt vermutlich aus dem 12. Jahrhundert. Die Ruine liegt auf einem Bergsporn südöstlich der Gemeinde Bleichheim, einem Ortsteil von Herbolzheim.

Die Umgebung ist auch schön

Barockstadt Ettenheim, Naturschutzgebiete Elzwiesen und Taubergießen oder eine Spritztour durch die Reben. Die Erlebnisregion Europa-Park lockt mit Attraktionen, damit die Parkbesucher länger in der Gegend bleiben.

Text: Christine Weis

„Viele unserer Gäste kommen wegen des Europa-Parks und sind dann total überrascht, wie schön und vielfältig die Region hier ist“, sagt Philipp Arenz. Zusammen mit seinem Bruder Mathias führt er in sechster Generation den Elsässer Hof in Kappel-Grafenhausen. Den Gasthof gibt es seit 1872; damals hatte die Schankwirtschaft vier Fremdenzimmer. Heute bietet das Haus insgesamt 36 Betten und bewirbt bis zu 500 Gäste am Tag. Die neun Zimmer seien lange im Voraus ausgebucht, vor allem von Parkbesuchern, darunter viele Familien aus Mittel- und Norddeutschland sowie dem Ausland, berichtet Arenz und erzählt von einer achtköpfigen Familie aus Kuwait. Sie waren Stammgäste, der Europa-Park sei für sie irgendwann nur noch eines von vielen Ausflugszielen gewesen. Besonders gut gefallen hätten ihnen das Naturerlebnis bei Bootsfahrten auf den Altrheinarmen im Taubergießen sowie die Städte Colmar, Straßburg und Freiburg. „Kulinarisch haben wir uns unabhängig vom Europa-Park einen guten Ruf erarbeitet“, berichtet der 33-jährige Koch. „Aber wirtschaftlich ist der Park für uns enorm wichtig, denn er gibt uns Sicherheit, gerade bei Investitionen in den Ausbau.“

Kappel-Grafenhausen gehört zusammen mit Rust, Mahlberg, Ringsheim, Ettenheim, Herbolzheim und Rheinhäusern zur „Erlebnisregion Europa-Park“, die seit Oktober 2023 als Marketinggemeinschaft besteht. Wie bedeutend

Fotos: Heimgärtlicher / Gemeinde Rust

der Europa-Park wirtschaftlich für die Region ist, zeigen Zahlen einer aktuellen Studie der Universität St. Gallen: Im Geschäftsjahr 2023/2024 gaben die Parkbesucher 343 Millionen Euro allein in der Erlebnisregion Europa-Park aus, wovon maßgeblich auch der regionale Tourismus profitierte. „1,5 Millionen Übernachtungen gab es im vergangenen Jahr in Rust“, sagt Bürgermeister Kai-Achim Klare. Er und Lukas Scheub, Beauftragter der Geschäftsführung Public Affairs im Europa-Park, initiierten die Organisation.

„Anders als typische Schwarzwald-Destinationen sind Rust und seine Nachbargemeinden nicht klassisch touristisch geprägt. Doch hier gibt es schöne Natur und viele Attraktionen, die wir bekannter machen möchten“, erklärt Klare. Unter dem Motto „Verlängere dein Abenteuer“ motiviere man die Gäste, aus ihrem Parkbesuch einen Urlaub zu machen. „Wir schaffen dabei keine neuen Angebote, sondern transportieren die vielen, die es schon gibt“, betont der Ruster Bürgermeister. Als Beispiele nennt er Wein- und Musikfeste sowie die historischen Städte Mahlberg und Ettenheim. Sein persönliches Highlight ist das Naturschutzgebiet Elzwiesen zwischen Kenzingen, Rheinhäusern und Rust.

Auf einer eigenen Website werden in den drei Rubriken Natur, Aktiv und Genuss sämtliche Freizeitmöglichkeiten und Veranstaltungstermine präsentiert – von

der Wanderung bis zum Weingut, vom Bike-Verleih bis zur Burgentour. Ein Printmagazin, Flyer sowie Social-Media-Plattformen bieten zusätzlich Informationen. Die Geschäftsstelle der Erlebnisregion Europa-Park ist bei der Gemeindeverwaltung Rust angesiedelt. Finanziert wird das Ganze von allen Mitgliedern nach einem Schlüssel, der sich an der Einwohner- und Übernachtungszahl orientiert. Momentan denke man über neue Angebote nach, etwa eine Gästekarte mit Vergünstigungen. Neben Marketingaktivitäten befasst sich das Lenkungsteam zudem mit Verkehrsthemen wie der Verbesserung des öffentlichen Nahverkehrs, dem Ausbau von Rad- und Wanderwegen und Kooperationen, etwa mit dem Verbund Weinland Breisgau.

„Die Erlebnisregion Europa-Park ist eine Schnittstelle zwischen dem Park und den Gemeinden“, sagt Lukas Scheub. Für den Europa-Park sei die Region als Reise- und Urlaubsziel wichtig. Zudem könne man die Nachfrage nach Übernachtungen längst nicht mehr selbst decken. Seine persönliche Empfehlung für die Region? „Ich bin immer wieder begeistert vom Heuberg bei Ettenheim in der Ortenau, er bietet schöne Wanderwege und einen fantastischen Panoramablick vom Schwarzwald über den Europa-Park bis zu den Vogesen.“ Damit bringt er das ins Bild, worum es inhaltlich geht: den Europa-Park als Teil einer attraktiven Region.

Das Kochbuch aus dem Europa-Park



Hans-Albert Stechl und Peter Gaymann (rechts) haben gemeinsam ein Kochbuch zum Europa-Park „Kulinarische Achterbahn“ Rombach / 29,90 Euro veröffentlicht. (Foto: Wolfgang Wick)

Wenn sich diese beiden zusammentun, kommt ein Leckerbissen mit viel Esprit heraus: Hans-Albert Stechl ist nicht nur Anwalt, sondern auch leidenschaftlicher Hobbykoch und Kochbuch-Autor. Er hat an knapp 40 kulinarischen Werken mitgearbeitet, ist Mitherausgeber des „Freiburger Marktkalenders“ und schreibt seit über 20 Jahren eine Kochkolumne im Wochenendmagazin der Badischen Zeitung.

Peter Gaymann gehört zu den bekanntesten Cartoonisten des Landes. Er hat mehr als hundert Bücher veröffentlicht, viele sind Bestseller geworden. Er zeichnete über 30 Jahre lang die beliebte Reihe „Die Paar Probleme“ in der Frauenzeitschrift „Brigitte“ und stellt seine Werke in Galerien und Museen bundesweit aus, 2023 auch im Europa-Park.

Gemeinsam haben Stechl und Gaymann die „Kulinarische Achterbahn“ (Rombach, 29,90 Euro) veröffentlicht. Ein Europa-Park Kochbuch, das die große Vielfalt des Parks auch kulinarisch erleben lässt. Auf über 170 Seiten finden sich 66 Rezepte aus 16 parkeigenen Restaurants. Wir haben ein paar Schmankerl zusammengestellt.



Für Süßschnäbel — Flammkuchen mit Apfel

Für den Teig Mehl, Hefe, Zucker, Salz und Milch in eine Schüssel geben und mit dem Knethaken der Rührmaschine 5 Minuten kneten. Die Schüssel mit einem Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort mindestens 1, besser 2 Stunden gehen lassen.

Den Teig in drei gleich große Portionen teilen, jeweils zu einer Kugel formen und jede Kugel auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit dem Wellholz zu einem runden Teigboden von etwa 30 Zentimeter Durchmesser ausrollen. Jeden Teigboden auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit Crème fraîche bestreichen.

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben gleichmäßig fächerförmig auf den Flammkuchen legen. Zucker und Zimt mischen und gleichmäßig darüberstreuen.

Die Flammkuchen nacheinander im auf 200 Grad, Ober- und Unterhitze, vorgeheizten Backofen etwa 15 Minuten backen (180 Grad bei Umluft). Der Flammkuchen ist fertig, wenn der Rand eine schöne braune Farbe angenommen hat.

Zutaten für vier Personen

200 g Mehl, Typ 405
 ¼ Würfel frische Hefe
 1 gehäufte TL Zucker
 ½ gestrichener TL Salz
 125 ml Milch
 200 g Crème fraîche
 2-3 Äpfel einer mürben Sorte
 1 EL Zucker
 1 TL Zimt

- Das Bistro Tomi Ungerer ist eine Hommage an den unvergessenen Zeichner, Karikaturisten, Autor, Lebenskünstler und Menschenfreund Tomi Ungerer. Es gibt typisch französische Bistrogerichte sowie ein reichhaltiges Kuchenbuffet. Dazu Café au Lait oder auch Crémant, Riesling und Pinot Noir aus dem benachbarten Elsass.

Aus dem Wasser — Rheinlander auf Sauerkraut mit Meerrettichsauce

Für die Sauce die Schalotten fein würfeln und in Butter glasig anschwitzen, ohne dass sie gelb oder gar braun werden. Mit Weißwein ablöschen, auf die Hälfte einkochen, den Fischfond dazugeben und wiederum auf die Hälfte einkochen. Sahnemeerrettich und Sahne dazugeben, gut verrühren und 5 Minuten sanft köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Sauerkraut alle Zutaten in einen Topf geben und bei geschlossenem Deckel 20 Minuten sanft köcheln. Gelegentlich umrühren.

Die Zanderfilets kalt abbrausen, trocken tupfen, auf beiden Seiten salzen und pfeffern und dann in Mehl wenden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zanderfilets auf der Hautseite bei hoher Hitze 2 Minuten krossbraten. Die Fischfilets umdrehen und die Pfanne vom Herd nehmen. Butter in die Pfanne geben und den Fisch darin 5 Minuten im auf 130 Grad vorgeheizten Backofen gar ziehen lassen.

Zutaten für vier Personen

2 Schalotten
 50 g Butter
 50 ml trockener Weißwein
 200 ml Fischfond
 100 g Sahnemeerrettich
 200 ml Sahne
 Salz, Pfeffer
 400 g frisches Sauerkraut
 1 Lorbeerblatt
 2 Wacholderbeeren
 1 TL Zucker
 6 schwarze Pfefferkörner
 100 ml trockener Weißwein
 4 Zanderfilets mit Haut à 200 g
 Salz, weißer Pfeffer
 50 g Mehl
 50 g Butter
 Öl zum Braten

- Ein historischer Prachtbau mitten im Schlosspark: Das Schloss Balthasar hat sich der badisch-elsässischen Region verpflichtet und bietet eine Auswahl an Gerichten, die beide Seiten des Rheins kulinarisch widerspiegeln und miteinander verbinden.



Für Fleischliebhaber — Irish Stew mit Wirsing

Das Rindfleisch in mundgerechte Würfel schneiden. Wirsing putzen, waschen, den harten Strunk heraustrennen und die Blätter in grobe Stücke schneiden. Möhren, Sellerieknolle, Kartoffeln und Zwiebeln schälen. Möhren, Zwiebeln und Kartoffeln in Scheiben schneiden, Sellerie fein würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob hacken.

In einem Schmortopf Öl erhitzen und die Fleischwürfel darin bei starker Hitze kräftig ringsum anbraten. Dabei immer nur so viele Fleischwürfel in den Topf geben, dass der Topfboden knapp bedeckt ist. Sonst zieht das Fleisch Saft und trocknet aus. Das Fleisch also auf zwei, drei Portionen verteilt nacheinander anbraten. Salzen und pfeffern. Backofen auf 200 Grad, Ober- und Unterhitze, vorheizen.

Alle Zutaten in den Schmortopf schichten und mit etwa einem Liter Brühe (Gemüse- oder Fleischbrühe) aufgießen. Einmal aufkochen und dann in den Backofen stellen und rund 90 Minuten schmoren.

- Zutaten für vier Personen**
- 800 g leicht durchwachsenes Rindfleisch
 - 400 g Wirsing
 - 200 g Karotten
 - 200 g Zwiebeln
 - 200 g Knollensellerie
 - 200 g Kartoffeln
 - ½ Bund glatte Petersilie
 - Öl zum Anbraten
 - 1 l Gemüse- oder Fleischbrühe
 - Salz, Pfeffer

● The O'Mackays Café and Pub: Ein uriger Pub mit beliebten irischen Gerichten, Guinness vom Fass und rustikaler Bar.

Zum Dessert — Schokoladen-Brownie

Zucker, Eier und Eiweiß in einer Schüssel mit dem Schneebeseninsatz des Handrührgerätes gut schaumig rühren, bis die Masse eine helle Farbe bekommt. Butter zusammen mit der Kuvertüre schmelzen und mit dem Handrührgerät in die Zucker-Eier-Masse hineinrühren. Dann Mehl und Kakaopulver hineinrühren. Eine rechteckige Backform mit Backpapier auskleiden und diese Masse hineingießen und glattstreichen.

Im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen, Ober- und Unterhitze, 35 Minuten backen. Wenn die Masse nicht ganz durchgebacken, sondern innen noch schön weich ist, ist der Brownie perfekt. Gegebenenfalls in der Mikrowelle kurz aufwärmen, da er lauwarm am besten schmeckt.

- Zutaten für vier Personen**
- 108 g Zucker
 - 2 Eier
 - 1 Eiweiß
 - 155 g Butter
 - 30 g Zartbitter-Kuvertüre
 - 30 g Mehl
 - 14 g Kakaopulver

● Captain's Finest: Das Restaurant befindet sich im Viersterne Superior Hotel Bell Rock und bietet typisch maritime Neuenglandküche – alles à la carte.

Am Arbeitsplatz

Seit 39 Jahren ist der Schauspieler Albert de Paris als Charlie Chaplin eine Attraktion im Europa-Park. Gründer Roland Mack hatte ihn bei einer Veranstaltung in Montreux gesehen und gleich engagiert. Rund 120 Tage im Jahr ist der aus der französischen Schweiz stammende Künstler in Rust. Seine Ausbildung machte er in Paris bei dem berühmten Pantomimen Marcel Marceau und der Zirkuskünstlerin Annie Fratellini. Hier gibt der Komiker Einblick in seine Kunst.



Wie kommen Sie zur Arbeit?

Ich warte darauf, dass die Familie Mack eine Seilbahn bis ins Wallis baut, dann setze ich mich bequem in diese Bahn. Bis das so weit ist, fahre ich die 400 Kilometer mit dem Zug oder Auto.

Wie sieht Ihr Arbeitsalltag aus?

Früher war ich im Vorprogramm der Shows. Aktuell bin ich hauptsächlich in den Themenbereichen unterwegs und unterhalte die Menschen mit Mimik, Gestik und Tricks.

Welche Werkzeuge dürfen in Ihrer Rolle nicht fehlen?

Fantasie, Spontaneität und – ganz wichtig: ein offenes Herz. Melone und Spazierstock dürfen natürlich auch nicht fehlen. Aus beiden kann ich übrigens eine 50 machen, passend zum Parkjubiläum.

Was ist das Besondere an der Rolle des Charlie Chaplin?

Chaplin war ein großartiger Schauspieler, und seine Filme faszinieren bis heute. Viele seiner Geschichten entstanden aus Slapstick-Momenten – so ähnlich arbeite ich auch. Mein Spiel entwickelt sich aus der Interaktion mit dem Publikum.

Wie bringen Sie die Menschen zum Lachen?

Alles beginnt mit einer Idee. Oft überrascht es mich selbst, was dann passiert. So auch heute bei der Saisonöffnung. Umgeben von Pressefotografen erinnerte ich mich an meinen alten Fotoapparat in der Tasche – und wurde kurzerhand einer von ihnen.

Wie bleiben Sie motiviert?

Ich brauche keine Motivationshilfe – das, was ich mache, ist mein Leben. Ich bin rund um die Uhr im Einsatz. Nach Feierabend lege ich zwar meine Verkleidung ab, aber ich nehme trotzdem weiterhin wahr, was um mich herum geschieht. Mir fällt ständig etwas Neues ein.

Was wollten Sie als Kind werden?

Ich wollte unbedingt Ambassadeur werden. Ich fand das Wort so schön und die Leute im Fernsehen, die als Botschafter ein Land vertreten, haben mich beeindruckt. Mein Kindheitswunsch hat sich erfüllt, denn ich bin ja sozusagen der Botschafter des Europa-Parks in der ganzen Welt.

Protokoll: Christine Weis / Foto: PR



TEAMBUILDING IM EUROPA-PARK

**FÜHREN SIE IHR TEAM MIT NEUER ENERGIE ZUM ERFOLG!
DAS KÖNNEN SIE ALLES ERLEBEN.**



TEAM-RALLYE: DER ULTIMATIVE SPASS IM EUROPA-PARK!

Mit Teamgeist, kniffligen Herausforderungen und jeder Menge Action geht's quer durch den Park. Gemeinsam Rätsel lösen, Herausforderungen meistern und unvergessliche Momente erleben – Zusammenhalt und Spaß sind garantiert!

DER GROSSE MASCHINENBAU: GEMEINSAM GROSSES ERSCHAFFEN!

Bei diesem Ganzjahresevent treffen viele Köpfe, Ideen und geschickte Hände aufeinander – und das Ergebnis kann sich sehen lassen: Eine faszinierende Maschine mit beeindruckenden Effekten. Teamwork, Kreativität und Technik in Aktion!

DAS GROSSE TEAMBILD: KREATIVITÄT, DIE VERBINDET!

Mit Pinsel, Farbe und Teamgeist entsteht ein einzigartiges Kunstwerk – ein starkes Symbol für Zusammenarbeit und ein unvergesslicher Erinnerungsanker an die Veranstaltung. Ausdrucksstark und voller Teamspirit

TEAM-TRAINING: GEMEINSAM WACHSEN, ERFOLGREICHER ZUSAMMENARBEITEN!

Begeisterte Teams sind kreativer, innovativer und haben mehr Spaß an der Arbeit. Beim Teamtraining im Europa-Park werden außergewöhnliche Erlebnisse mit wertvollen Erkenntnissen kombiniert – für mehr Wir-Gefühl und nachhaltigen Erfolg!

AZUBI-TEAM: EURE ZUKUNFT STARTET HIER!

Willkommen in der Talent Academy des Europa-Parks – wo Teamwork, Wertschätzung und gemeinsamer Erfolg erlebbar werden. Hier wachst ihr zusammen, meistert Herausforderungen und feiert eure Erfolge als starkes Team!



WE MAKE PEOPLE SMILE



Innovationen die begeistern!
Made in Waldkirch!



Werde Teil unseres Teams!



mack-rides.com