

Kroatiens Region Kvarner im neuen Guide Michelin

„Best Young Chef Award“ und zwei Sterne über der Kvarner Bucht

Im Rahmen eines EU-Projekts zur „Europäischen Kulinarik-Destination 2026“ gekürt, unterstreicht die Region Kvarner ihren Anspruch als eine der kulinarisch spannendsten Regionen. Im neuen Guide Michelin gibt es zwei Mal einen Stern, Sonderauszeichnungen sowie einen „Best Young Chef Award“ für die Region Kvarner.

Neue Frauenpower im „Nebo by Deni Srdoč“ in der Hafenstadt Rijeka:

1 Stern und „Michelin Best Young Chef Award“ für Gabriela Filca

Das „**Nebo**“ im fünften Stock des **Hilton Costabella Hotels** gilt als eine der ersten Adressen der Kvarnerbucht; **Gabriela Filca**, 24-jährige Sous Chefin übernahm den Herd von Deni Srdoč und führt seitdem den erfolgreichen Kurs fort. Die junge Kroatin darf sich zudem über die Auszeichnung „Michelin Best Young Chef Award“ freuen. Gabriela Filca wurde für Ihre technisch versierte Küche ausgezeichnet, in der die kroatischen Aromen des Meeres wie auch des Landesinneren eine spannende Symbiose eingehen. Traditionelle Produkte wie Lamm und Meeresfische werden zeitgemäß interpretiert. Absolut sternenwürdig ist an diesem Platz auch der atemberaubende Sonnenuntergang.

Restaurant „Alfred Keller“: 1 Stern für das feinsinnige Juwel auf der Insel Losinj

Ein Juwel der besonderen Art ist das Boutiquehotel Alhambra in der legendären Cikat-Bucht auf der Insel Losinj: Zwei historische, altösterreichische Villen wurden mit einem extravaganten Designtrakt kombiniert. Gastronomisches Aushängeschild ist das **Gourmetrestaurant „Alfred Keller“** mit seiner Terrasse fast direkt am Meer. Der gebürtige Oberösterreicher **Michael Gollenz** präsentiert beste kroatische Produkte im französisch inspirierten Stil mit Aromen aus aller Welt. Eine Klasse für sich ist der Weinkeller, von Kroatiens neuen Qualitäten bis hin zu Bestem aus Bordeaux und das alles in unglaublicher Breite und Jahrgangstiefe.

„Michelin Selection“: Neue Geheimtipps in Rijeka und auf der Insel Krk

In die Liste der besonders empfehlenswerten Restaurants gesellen sich zudem zwei Adressen in der Hafenstadt Rijeka: das **Bistro Grad** sowie das **Hidden Wine Bistro**, das Spitzenkoch Deni Srdoč dort etabliert hat. Mit dem **Restaurant Vila Rova** im gleichnamigen Boutique Hotel verfügt die Insel Krk über eine Top-Adresse in Malinska, wo Küchenchef Marin Pleše (*Gault-Millau-Young Talent of the year*, JRE-Kroatien) eine authentische, kreative und zeitgenössische Inselküche kreiert.

Michelin-Auszeichnungen im Überblick:

1 Stern:

Nebo by Deni Srdoč, Rijeka (<https://neborijeka.com/>)

Alfred Keller, Insel Losinj (<https://www.losinj-hotels.com/de/restaurants/restaurant-alfred-keller/>)

Best Young Chef Award:

Gabriela Filca, Nebo by Deni Srdoč, Rijeka (<https://neborijeka.com/>)

Bib Gourmand:

Konoba Pescaria in Mošćenička Draga

“Michelin Selection”:

Villa Ariston, Opatija (<https://villa-ariston.hr/>)

Zijavica, Mošćenička Draga (<https://konoba-zijavica.com/>)

Johnson, Mošćenička Draga (<https://www.johnson.hr/de/index.html>)

Matsunoki, Mali Lošinj (<https://www.losinj-hotels.com/de/restaurants/restaurant-matsunoki/>)

Hidden Wine Bistro, Rijeka (<https://hiddenwinebistro.com/>)

Bistro Grad, Rijeka (<https://bistrograd.hr/>)

Villa Rova, Malinska (<https://www.hotel-vila-rova.com/de/>)

Die Sterne des Guide Michelin sind seit mehr als 100 Jahren das Maß aller Dinge in der kulinarischen Welt und international heute mehr denn je die vergleichbare Währung in der Gourmetszene auf allen Kontinenten. Entsprechend prestigeträchtig ist eine Auszeichnung sowohl für das geehrte Restaurant und das Küchenteam wie auch für die Region selbst.

Umso erfreulicher, dass sich im Guide Michelin 2025 zwei Restaurants der Region Kvarner in dieser Elite etablieren konnten und immer mehr Adressen zur begehrten „Michelin Selection“ zählen.

www.kvarner.hr