

Insel Krk / Kvarner / Kroatien

Vila Rova – Höchste Genussmomente, nur für Erwachsene

Auf der Insel Krk empfängt das Geschwistertrio Danica, Marica und Petar Krnčević in der Vila Rova Adults only. Das kleine Boutiquehotel mit elegantem Flair liegt eingebettet in Olivenhaine direkt am Meer in der ruhigen Bucht von Rova. Mit dem gleichnamigen Restaurant Vila Rova verfügt die Insel Krk über eine Top-Adresse in Malinska, wo Küchenchef Marin Pleše (Gault-Millau-Young Talent of the year, JRE-Kroatien, Michelin-Selection) eine authentische, kreative und zeitgenössische Inselküche kreiert.

In Malinska, zwischen Olivenhainen und sanftem Meeresrauschen, öffnet das Adults-only-Hotel Vila Rova einen Raum für Ruhe, Begegnung und Genuss. Hier ist die Handschrift der Familie Krnčević allgegenwärtig – ein Ort, an dem familiäre Führung zur Herzensangelegenheit wird und das kulinarische Erlebnis noch lange in Erinnerung bleibt.

Familienleitung durch Geschwistertrio

Gemeinsam mit ihren Eltern führen Danica, Marica und Petar Krnčević das Hotel mit viel Engagement und Leidenschaft. „Unser Hotel ist umgeben von Olivenbäumen, nur wenige Schritte vom kristallklaren Meer entfernt“, schwärmt Danica, die älteste der Drei.

„Zusammen mit der Gastfreundschaft der Insel möchten wir Momente schaffen, die unsere Gäste noch lange begleiten.“

Ganz bewusst hat man sich für nur 23 Zimmer – alle mit Balkon – entschieden, um die geschätzte Privatsphäre zu gewährleisten. Die Liegewiese befindet sich inmitten eines beschaulichen Olivenhains am Privatstrand – um Sonnenschirme muss man sich also nicht kümmern, die Olivenbäume bieten herrlichen Naturschatten. „Wenn im Frühjahr und Herbst die Meerestemperaturen nur etwas für Mutige sind, können die Gäste das beheizte Außenbecken und den Whirlpool im Freien genießen,“ so die Gastgeberin, die in Wien studiert hat.

Indoor stehen Sauna, Dampfbad, Whirlpool sowie ein kleiner Fitnessraum bereit. Für Tiefenentspannung sorgen Massagen und Gesichtsbehandlungen, die Grundzutat aller verwendeten Produkte ist die autochthone Rainblume mit dem „göttlichen, goldenen Öl“, dem eine feuchtigkeitsspendende und regenerierende Wirkung nachgesagt wird.

Marin Pleše – Küchenchef und Quereinsteiger

Die Küche in der Vila Rova zählt bereits seit geraumer Zeit zu den allerbesten der Region – seit kurzem sogar zur „Michelin-Selection“, der Liste der besonders empfehlenswerten Restaurants im Guide Michelin. Sie ist das Werk des Küchenchefs Marin Pleše, der längst zum Herdvirtuosen avanciert ist. Aufgewachsen auf der Insel Krk, vermutete er ursprünglich als Geometer seine Berufung, bevor er seiner wahren Leidenschaft folgte und im Alter von 27 Jahren eine Kochausbildung in den besten internationalen und kroatischen Küchen absolvierte. Seine Stationen waren unter anderem bei El Celler de Can Roca (Spanien), wo er ein Praktikum absolvierte – mehrfach als bestes Restaurant der Welt ausgezeichnet, sowie bei Rudolf Štefan (Restaurant Pelegrini, Šibenik). Als Souschef arbeitete er im angesehenen Restaurant Mano in Zagreb unter der Leitung von Küchenchef Matija Bogdan.

Fine Dining auf Krk

Im Slow-Food-Restaurant Vila Rova lässt sich Marin Pleše als Mitglied der Jeunes Restaurateurs Kroatien und von Gault Millau mit zwei Hauben sowie als „Young Talent of the Year 2024“ ausgezeichnet, vom gastronomischen Erbe der Insel inspirieren. Seine Menüs, etwa das siebengängige „The Bridge“ oder das viergängige „The Island“ entwickeln sich saisonal weiter, wobei einige Spezialitäten wie der Eichel-Brioche oder die hausgemachte „šurlice“-Pasta bereits Kultstatus erreicht haben. Mit Zutaten wie Lamm, Scampi, Miesmuscheln oder Schafskäse bringt das Küchenteam die Aromen des adriatischen Lebens auf den Teller. Danach kann die Vorfreude auf das vorzügliche Frühstück beginnen, das aus einer feinen Auswahl aus à la carte Gerichten besteht.

Hotel Vila Rova ** | Familie Krnčević**

Rova 28, 51511 Malinska, Insel Krk, Kroatien | +385 51 866 100

info@hotel-vila-rova.com, www.hotel-vila-rova.com/de/, www.restoran-vila-rova.com