

Insel Krk / Kvarner / Kroatien

Auszeichnung für Vila Rova: „Bestes Hotelrestaurant“ Kroatiens

Die Erfolgsserie für das Geschwistertrio Danica, Marica und Petar Krnčević geht weiter: Ihr Restaurant „Vila Rova“ im Örtchen Malinska (Insel Krk) erhielt in Zagreb eine der in Kroatien höchst begehrten „Dobri Restorani“-Auszeichnungen.

Die Spannung ist jedes Jahr groß, wenn die kroatische Zeitung *Jutarnji list* („Morgenblatt“) die „Dobri restorani“-Auszeichnungen für die besten Köche und Restaurants Kroatiens vergibt. Die Verleihung fand zum 14. Mal in Folge statt und stellt ein wichtiges Ereignis der kroatischen Gastronomieszene dar.

Das Restaurant Vila Rova erhielt den 1. Platz in der Kategorie „*Hotelrestaurant der gehobenen Kategorie*“. Erst kürzlich wurde das Restaurant in die begehrte Michelin-Selection aufgenommen; vergangenes Jahr durfte sich Küchenchef Marin Pleše über den Titel „*Gault-Millau-Young Talent of the year*“ freuen. Das kleine Boutiquehotel samt A-la-carte-Restaurant mit elegantem Flair liegt eingebettet in Olivenhaine direkt am Meer in der ruhigen Bucht von Rova.

Das Team von „*Dobra hrana*“ („*Gutes Essen*“ – das renommierte Kulinarik-Magazin der *Jutarnji list*) testete über 120 Restaurants in ganz Kroatien und wählte die jeweils Besten in vier Hauptkategorien: Fine-Dining-Restaurants, Hotelrestaurants der gehobenen Kategorie, Restaurants der kreativen urbanen Küche und Restaurants der traditionellen Küche.

Marin Pleše – Küchenchef und Quereinsteiger

Die Küche in der Vila Rova zählt bereits seit geraumer Zeit zu den allerbesten der Region; Marin Pleše, aufgewachsen auf der Insel Krk, vermutete 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 er sich 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