

JOURNAL

WILLKOMMEN IM ADRIA-RELAX-RESORT MIRAMAR AN DER OPATIJA-RIVIERA 2021



Sonnentage
im Heilklima der
Kvarner Bucht

Urlaub mit
Mehrwert in einer der
schönsten Buchten der
Opatija-Riviera





WEITERE HOTELS VON FAMILIE HOLLEIS

Unikate mit Charme & Geschichte...



SALZBURGERHOF *****
Das Wellness-, Golf- und Genießerhotel
Österreich · Zell am See
www.salzburgerhof.at

GRAND HOTEL ZELL AM SEE *****
Die große Ferienwelt am See
Österreich · Zell am See
www.grandhotel-zellamsee.at
NEU: Hauseigene Brauerei Pinzga Bräu!

HOTEL KVARNER PALACE****
Die exklusive Ferienwelt am Adria-Strand
Kroatien · Crikvenica
www.kvarnerpalace.info

BERGHOTEL RUDOLFSHÜTTE ***
Das Familienparadies auf 2.315m
Österreich · Uttendorf/Weißsee-Gletscherwelt
www.rudolfshuette.at
NEU: Hotelerweiterung in der Bauphase.
Mehr Zimmer, Kegelbahn, Skiverleih und
Veranstaltungsräume mit Panoramablick.



Liebe Freunde und Gäste!

Bewegte Zeiten, bewegte Medien! – Noch halten Sie dieses Journal beim Blättern nicht in Händen; die gedruckte Version lässt sich heuer »coronabedingt« noch etwas Zeit. Wir wollten Sie allerdings nicht länger auf ein deutliches Lebenszeichen aus dem MIRAMAR warten lassen.

Wann das Hotel 2021 in die Saison startet, steht aktuell noch nicht fest, aber wir werden Sie auf dem Laufenden halten, per Newsletter oder auf unserer Website, die laufend aktualisiert wird. Hier finden Sie auch Details zu unseren »Anti-Covid-19 Maßnahmen«, geplante Programme und Veranstaltungen.

2020 haben wir unseren Gästen ein sicheres Urlaubserlebnis geboten, und werden das auch heuer tun. Die vielen positiven Bewertungen auf den verschiedensten Plattformen sprechen für sich. Weniger Gäste, mehr Service und viel Abstand lautet das Motto natürlich auch heuer wieder.

Sollte die Sehnsucht nach »Miramar, Meer und mehr« Sie bereits gepackt haben: Sichern Sie sich einfach jetzt schon Ihr Wunschzimmer – unsere gelockerten Stornobedingungen sind nach wie vor aufrecht. Das Miramar-Team kann es kaum erwarten, Sie endlich wieder herzlich Willkommen zu heißen!

Martina Riedl

Martina Riedl

INHALT

- 4-5 **MIRAMAR TEAM-NEWS**
Lernen Sie das neue Führungsteam des Hotels im Gespräch kennen.
- 6-7 **FÜR GENUSSREISENDE**
Tipps und Infos für Feinspitze.
- 8-9 **TARIFE 2021**
- 10-11 **DER SONNE ENTGEGEN**
Neues von Lili, Roni und dem wunderbaren Holzschiff Tornado Blue.
- 12 **HEILSAME KRÄUTER & BLÜTEN**
Kräuterheilkunde und Badebomen-Rollen im Urlaub. Ein Workshop.
- 13 **PROMENADOLOGIE**
Was ist das denn?
- 14 **MEHRWERT AM MEER**
Hochwertige Wellness und bewegende Angebote für Körper und Seele.
- 15 **INFOS, TIPPS & GÄSTESTIMMEN**

„Es werden wieder Zeiten kommen, in denen Lachen ansteckender ist, als alles andere.“

Package

Eröffnung bis 27.6.2021
LEBENSFREUDE TANKEN

Genießen Sie die »Anti-Corona-Pauschale« von Dr. Holleis und damit viel Schönes, auf das Sie lange verzichten mussten: Kunst, Kultur und feine Kulinarik im Heilklima der Riviera von Opatija.

- 7 Übernachtungen im Superior-Doppelzimmer mit Balkon; inklusive Genießer-Halbpension
- Willkommens-Lektüre zum Mitnehmen: Das Buch »Eine kulinarische Reise« (S. 7)
- Gutschein für Wellnessbehandlungen im Wert von EUR 30,-
- Kulturelles Abendprogramm im Hotel
- Geführter Stadtspaziergang durch Opatija und entlang des Lungomare.

pro Person ab Euro 910,-



1000 Dank für eure Treue!

Im November 2020 feierten wir mit einer »Extra-Urlaubswoche« den **100. MIRAMAR-BESUCH** von Mag. Franz und Mag. Justine Bachhiesl aus St. Stefan im Lavanttal. Seit 2004 kehren die Weltenbummler (USA, Afrika, Orient) immer wieder für Kurzaufenthalte ins

Miramar zurück: „Für uns ein Platz zum Kraft tanken“, sagen sie. Stets aktiv hat Franz als Präsident der Christine Lavant Gesellschaft in der Vergangenheit auch schon Lesungen bei uns organisiert und Justine ist die Meerpromenade Lungomare sicher öfter als 100 Mal begangen. An dieser Stelle: Danke für eure Treue. Schön, euch zu unseren Gästen zählen zu dürfen!



Miramar-Team News

Nach 15 Jahren als Direktorin wechselt Martina Riedl in eine höhere Managementebene innerhalb der Holleis-Hotelgruppe und verlagert ihre Präsenz nach Österreich. Wir stellen Ihnen das neue Führungsteam in Opatija vor.

MIRAMAR IM ♥ MARTINA RIEDL

„Schön war die Zeit“, resümiert Martina Riedl ihre 15-jährige Tätigkeit als Direktorin des Miramar – nicht ohne ihre nostalgische musikalische Ader scherzhaft durchklingen zu lassen. Der Song von Freddy Quinn trifft allerdings nur insofern zu, dass in Opatija ebenso die Blumen blühen wie in Österreich und die Kärntnerin sich an viele schöne Erlebnisse erinnern darf – oft verbunden mit lieben Gästen. Im Zuge des 10-jährigen Hotel-Jubiläums 2014 lieferte der Salzburger Hotelier Dr. Wilfried Holleis die perfekte Beschreibung seiner Führungskraft: „Es gibt nur eine Martina!“ sagte er lächelnd. Und wer „diese einzigartige Martina“ kennt, wird bestätigend nicken und insgeheim wissen, dass sie dem Miramar immer treu bleiben wird.



DIREKTOR ANDREAS MADEJSKI

Letztes Jahr im November übernahm Andreas Madejski die operative Hotelleitung. Seit 21 Jahren lebt der gebürtige

Wiener bereits in Lovran und ist fast ebenso lang im Tourismussegment von Opatija aktiv. Bereits mit drei Monaten verbrachte er den Urlaub mit seiner Familie im benachbarten Städtchen Lovran, was sich jährlich wiederholte, zunächst in Jugoslawien, dann in Kroatien. Eine Tradition, die er peu à peu ausweitete: Ab dem Jahr 1995 nahm sich der technische Betriebsleiter von »Niedermeyer Österreich« jeden Sommer vier Monate unbezahlten Urlaub und bot an der Kvarner Küste Fahrradtouren für Touristen an. Im Jahr 2000 verliebte er sich so leidenschaftlich in die Lovranerin Valentina, dass er seine Heimat spontan hinter sich ließ und ans Meer übersiedelte. Und das war erst der Anfang ...

VERWALTUNGSLEITERIN DORA LISAK

2012 startete die Tourismusfachfrau aus Zagreb ihre MIRAMAR-Karriere als Empfangschefin, nahm 2013 Verwaltung und Buchhaltung unter ihre Fittiche, erarbeitete sich 2018 zusätzlich die Konzession zur Leitung des hoteleigenen Reisebüros und bekleidet aktuell den Posten der Verwaltungsleiterin. Hinter den Kulissen punktet Dora mit Genauigkeit und Verlässlichkeit.



RESERVIERUNGSLEITERIN KRISTINA BUKOVAC

Unsere Stammgäste kennen sie wahrscheinlich alle: Kristina Bukovac aus Slawonien, deren größte berufliche Freude nach eigener Angabe glückliche Gäste beim Checkout sind. Obwohl ihre Eltern sie gerne als Ärztin gesehen hätten, machte sie als kontaktfreudige und Sprachen liebende junge Dame eine Ausbildung zur Tourismusfachfrau. Mit ihrem Mann und zwei gemeinsamen Töchtern lebt sie heute in Kastav, wo sie auch einen Biogarten pflegt, der die gesamte Familie mit Gemüse versorgt. 2020 nutzte Kristina die erste Coronazeit, für die Weiterbildung in Sachen »Sales und Marketing«.



OFFEN GESAGT



Für Martina Riedl war die Zeit reif, ihren Lebensmittelpunkt in die Heimat zu verlegen und die Miramar-Bühne gegen andere Management-Tätigkeiten zu tauschen. Der Österreicher Andreas Madejski lebt seit 21 Jahren in Lovran und führt das Hotel nun operativ weiter. Die beiden kennen sich seit vielen Jahren.

Wann und wie haben Sie Herrn Madejski kennen gelernt, Frau Riedl?

MR: Oh, das ist schon lange her. Andreas hatte 2007 die Wien-Woche und den Wien-Ball in Opatija auf die Beine gestellt. Für unsere Gäste war das natürlich wunderbar. Sacher Torte am Meer und Wiener Walzer im legendären Kristallsaal des Hotels Kvarner ...

Wie kam es dazu Herr Madejski?

AM: Ich führte damals mit meiner Frau Valentina eine Incoming-Reiseagentur in Lovran und habe unsere Gruppen oft von der Ankunft bis zur Abreise begleitet. Wenn ich die Region präsentiert habe, war das Interesse an der kulturellen Verbundenheit zwischen Wien und der Opatija Riviera immer groß. Wie Martina wollte ich die Verbindung Wien-Opatija aufleben lassen.

Opatija alias Abbazia, der legendäre »Vorgarten der Wiener«.

MR: Ha, genau. Und weil das Miramar die Entwicklung des Kurortes zu Zeiten der österreichisch-ungarischen Monarchie gerne in Erinnerung ruft, bei allem Respekt gegenüber dem unabhängigen Staat Kroatien versteht sich, ergab sich damals eine lebendige Zusammenarbeit zwischen Andreas und uns. Wienwoche, Wienball, die Kooperation mit dem »Majestic Imperator Train de Luxe« – eine Idee ergab die andere. – Ach ja, auch den Adventmarkt in Opatija hat Andreas entwickelt.

Herr Madejski, woher kommt ihr Name?

AM: Meine Ur-Urgroßeltern waren in Polen beheimatet; daher der Name.

Falls nun jemand noch neugieriger ist: Mein Vater ist Wiener und meine Mutter stammt aus Hannover.

Und beide teilten auch Ihre Liebe zur Opatija-Riviera?

AM: Richtig. Jedes Jahr verbrachten sie ihren Sommerurlaub in Lovran. 1974 war ich zum ersten Mal dabei. Im zarten Alter von drei Monaten. Später als Kleinkind, Teenager ...

Das klingt nach zweiter Heimat!

AM: Ja, so ist es. Ich erlernte die Sprache ganz nebenbei, begann die Zeit an der Adria auszuweiten und vertrieb mir den Sommer ab 1995 mit einem Fahrradverleih ...



MR: Er hat damals Fahrradtouren durch ganz Istrien geführt. Andreas ist wirklich unglaublich aktiv und umtriebig. Ein Organisationstalent und Netzwerker; er kennt hier jede und jeden, nicht zuletzt jedes Hotel.

Sie haben das Miramar bereits Seite an Seite durch das Jahr 2020 navigiert...

MR: Genau. Und jetzt hat Andreas Kristina Bukovac zur Seite, die als

Rezeptionistin seit 2012 an der Front ist. Für jedes Problem hat sie eine Lösung – geht nicht, gibt's bei ihr nicht.

Herr Madejski was verbindet Sie und Frau Riedl in Sachen Führungsstil?

AM: Das zentrale Ziel, unsere Gäste glücklich zu machen. Dabei möchte ich Stammgäste wie Erstbesucher für unser einzigartiges Haus begeistern.

Haben Sie schon Pläne, wie?

AM: Unter anderem mit neuen Ausflugs- und Unterhaltungsangeboten. Die Fahrten mit der Tornado Blue sind schwer zu toppen, eine völlig andersartige Ergänzung wäre ein Trip mit dem Schnellboot nach Valun auf der Insel Cres, dem Drehort der 80er-Jahre-Fernsehserie »Der Sonne entgegen«. Im Vorjahr haben wir schon Cocktailabende mit Profi-Barmixer und Salsagruppe getestet; das ist super angekommen.

Eine Botschaft zum Abschluss?

AM: Die Fußstapfen von Martina sind groß, aber ich freue mich sehr auf die Herausforderung und werde mein Bestes geben.

Frau Riedl?

MR: Ich wünsche Andreas und auch Kristina nur Gutes und unterstütze die beiden gerne nach wie vor wo ich kann. Bei unseren Gästen bedanke ich mich auch an dieser Stelle von Herzen für viele schöne Erlebnisse. Bleiben Sie dem Miramar gewogen! Ich werde ganz sicher immer mal wieder vor Ort sein und freue mich schon jetzt auf ein Wiedersehen!

FEINES aus der Frischeküche



Für unsere Gäste kochen wir mit Herz und vielen frischen Produkten. Zu genießen ganz nah am Meer.



Risotto MIT ROTEN RÜBEN

ZUTATEN für 4 Personen

2 Knollen Rote Rüben	200 ml Weißwein
2 Schalotten	50 g kalte Butterflocken
2 Knoblauchzehen	100 g istrische Hauswurst oder Selchwurstl
200 ml Rote-Rüben-Saft	100 g Skuta oder Ricotta
500 ml Gemüsefond	Salz
50 g Parmesan	Pfeffer aus der Mühle
50 ml Olivenöl	
250 g Risotto-Reis	

Rote Rüben waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen und ebenfalls fein würfeln.

Hauswurst in Scheiben schneiden, Gemüsefond aufkochen. Parmesan fein reiben.

Olivenöl in einem großen Topf erhitzen, Schalotten und Knoblauch bei sanfter Hitze darin andünsten.

Den Risotto-Reis zufügen und unter Rühren glasig dünsten. Nach und nach mit Weißwein und Rote-Rüben-Saft aufgießen und bei milder Hitze unter Rühren einkochen lassen.

Nun ein Viertel des heißen Fond zugeben und den Reis unter ständigem Rühren so langegaren, bis die Körner die Flüssigkeit fast vollständig aufgesogen haben.

Diesen Vorgang noch dreimal wiederholen, bis der Fond aufgebraucht ist. Beim letzten Aufgießen die Rote-Rüben-Würfel zugeben und im Risotto weich garen.

Den Topf vom Herd nehmen. Das Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken und die kalten Butterflocken sowie den Parmesan unterrühren.

Die Hauswurst in etwas Olivenöl anbraten und unter das Risotto rühren. Zusammen mit dem Frischkäse servieren. **Dobar tek!**



TIPP: Das Risotto-Rezept von Matko lässt sich auch zu Hause gut nachkochen.

MATKO RUBEŠA ÜBERNIMMT DEN »1. KOCHLÖFFEL«

Im Laufe des Vorjahres wurde Matko Rubeša (rechts) von unserem Küchenchef Ilija sorgfältig auf die Übernahme des Chefposts vorbereitet; heuer übernimmt der in Rijeka geborene Koch die Führung der Küchenmannschaft. Matko wird unsere genussvolle Küchenlinie auf bewährte Weise fortführen und mit neuen Ideen würzen. Seit 2012 ist er im Miramar tätig und kennt jeden Posten aus dem Effeff. Unsere Beilagenköchin Višnja Vuković ist seine Partnerin und Mutter eines gemeinsamen Sohnes. Auch Ilija bleibt uns erhalten! Er wird sich künftig verstärkt um die Förderung junger ambitionierter Köche im Miramar-Team kümmern.

30.10. bis 6.11.2021
HERBSTGENUSSWOCHE

- 7 Übernachtungen im Superior-Doppelzimmer mit Meerblick; inklusive Genießer-Halbpension
- Ganztägiger Ausflug zur Trüffelsuche nach Istrien
- Trüffeldiner mit frischen weißen Trüffel und exquisiter Weinbegleitung in unserem Restaurant
- Geführter Stadtrundgang durch Opatija

pro Person ab Euro 895,-

Package



REGIONALE SCHÄTZE IN SISIS HOFLADEN

Sie möchten Ihren Lieben gerne »ein Stück Kvarner« mitbringen? Der Shop in unserer Hotelhalle ist eine Fundgrube und bietet neben Büchern mit Regionalbezug, Hotelerrungen und kroatischen Manufakturarbeiten, auch bäuerliche Spezialitäten wie Olivenöl, Schokolade, Marmelade, Wein, Likör, Tee, gesunde Aronia-Produkte und vieles mehr.



BLICK INS BUCH



Eine kulinarische Reise

MIRAMAR
Publikation

Super! Unser Reisebuch wurde vom renommierten Guide Gault Millau rezensiert! Lesen Sie hier einen Auszug aus dem Text von Tamara Schramek.

(...) »Der Titel »Eine kulinarische Reise« wird wörtlich genommen, denn es geht ganz allgemein um Genuss. Das bedeutet nicht nur kulinarische Erlebnisse, auch Landschaftliches und Geschichtliches. Die Autorin Karin Hauenstein-Schnurrer selbst ist begeistert von der Region, lässt ihre Erfahrungen zu 100% einfließen und den Leser daran teilhaben.

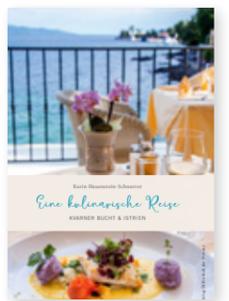
Das Potpourri ist vielfältig und reicht von der Frage »Was werden wir essen« über Rezepte der Großmutter, Geschichten aus der Kaiserzeit und unabdingbare Erlebnisse bis hin zu Lieblingsrezepten der kroatischen Köche des Adria-Resorts Miramar.

Im Leseverlauf lernt man Spezialitäten, Besonderheiten, Lebensmittel und die Entwicklung der Region kennen. Gebirge, Flüsse, Seen, Wälder, Küste, Meer und Inseln sorgen für besonderen Nahrungs-Reichtum. »Die Regionen Kvarner und Istrien bilden zusammen ein Schlaraffenland.« schreibt die Autorin über die Vielfalt. Sechs Weingüter werden

vorge stellt, ebenso eine kleine Auswahl an Genuss-Adressen der Regionen Kvarner und Istrien. Die Autorin schreibt über das symbiotische Zusammenleben der Bewohner und Tiere, wie Trüffelhunde oder Schafe, die Felder vor der Verwilderung schützen.

Weiters erhält man Antworten auf die Fragen »Wie bereitet man auch ohne Kocherfahrung ein mediterranes Menü zu und warum reisten noble Kurgäste vor 130 Jahren samt Köchin und Hausrat an die Adria?«

Fazit:
Spannende Lektüre, vor allem für Kvarner- und Istrien-Einsteiger, aber auch für Kenner, die an Hintergrundinfos interessiert sind.



Das Buch ist auch im Miramar erhältlich!

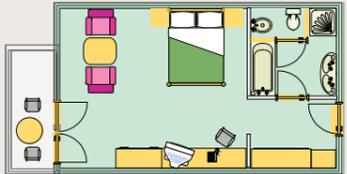
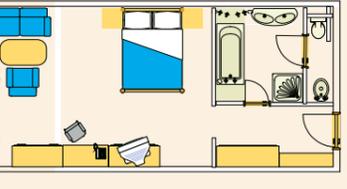
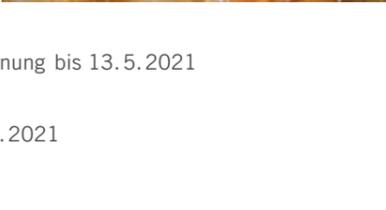
EINE KULINARISCHE REISE, KVARNER BUCHT & ISTRIEN, Karin Hauenstein-Schnurrer, Verlag Bibliothek der Provinz, www.bibliothekderprovinz.at, Hardcover, 120 Seiten, viele Fotos, ISBN 978-3-99028-896-2, € 20,-

TARIFE 2021

Tarifliste, Stand März 2021.
Preise in EUR pro Person & Nacht inklusive Umsatzsteuer, Kurtaxe und Genießer-Halbpension.

INFORMATION: RESORT IN SCHÖNSTER ADRIALAGE. Vollklimatisierte Hotelanlage mit Zentralheizung. Alle Zimmer mit Telefon, Stereoradio mit CD-Player, Sat-TV (mehrsprachige Programme), Safe, Minibar, Holzrollladen oder Verdunkelungsvorhängen, Loggia oder Balkon und Badezimmer mit Badewanne und Dusche, Doppelwaschbecken, separatem WC, teilweise Bidet, Föhn und Bademantel. Tiefgaragen-Stellplatz nach Verfügbarkeit. Panoramarestaurant mit Meerterrassen, Wintergarten, Habsburg-Bar und Wein-

keller. Mediterraner Gartenpark, Spa- und Beauty-Center, Felsbadestrand. GENIESSER-HALBPENSION mit 6-Gang-Wahlmenüs inklusive Salat- und Käsebuffet; Themenabende. Freie Nutzung der beheizten In- und Outdoor-Pools, Saunen, Dampfbäder und des Fitnessraumes. Kostenlose Aktiv- und Unterhaltungsprogramme. Kostenloses WLAN in der Lobby und in den Zimmern. Die Grundrisse wurden hier nur schematisch dargestellt. Abweichungen von den Beispielfotos sind möglich.

Zimmertyp	Wohnfläche	Besonderheiten	Beispielfoto	2021 Nebensaison (NS) 7.11.–28.11.		2021 Zwischensaison (ZS) Eröffnung bis 9.5. 3.10.–7.11.		2021 Hochsaison (HS 1) 9.5.–30.5. 27.6.–1.8. 5.9.–3.10.		2021 Hochsaison (HS 2) 30.5.–27.6. 1.8.–5.9.	
				1 bis 4 Nächte	ab 5 Nächten	1 bis 4 Nächte	ab 5 Nächten	1 bis 4 Nächte	ab 5 Nächten	1 bis 4 Nächte	ab 5 Nächten
STANDARD-DOPPELZIMMER Wohnfläche ca. 18m ² mit Dusche / WC, ohne Balkon		Die (wenigen) Zimmer unserer einfachsten Kategorie unterscheiden sich voneinander, weshalb wir hier auf einen Grundriss verzichten.		€ 85,-	€ 80,-	€ 95,-	€ 90,-	€ 105,-	€ 100,-	€ 115,-	€ 110,-
SUPERIOR-DOPPELZIMMER Wohnfläche 25 bis 30m ² / Loggia/Balkon, Blick zur Rückseite des Hotels hinaus				€ 115,-	€ 110,-	€ 125,-	€ 120,-	€ 135,-	€ 130,-	€ 145,-	€ 140,-
PREMIUM-PARK-DOPPELZIMMER Wohnfläche 25 bis 30m ² / Loggia/Balkon, Blick in den Gartenpark				€ 125,-	€ 120,-	€ 135,-	€ 130,-	€ 145,-	€ 140,-	€ 155,-	€ 150,-
SUPERIOR-DOPPELZIMMER Wohnfläche 25 bis 35m ² , Loggia/Balkon, meerseitig, seitlicher Meerblick				€ 135,-	€ 130,-	€ 145,-	€ 140,-	€ 155,-	€ 150,-	€ 165,-	€ 160,-
PREMIUM-DOPPELZIMMER Wohnfläche 30 bis 35m ² , Loggia/Balkon, meerseitig, Meerblick, ebenerdig, 1., 2. oder 3. Stock				€ 145,-	€ 140,-	€ 155,-	€ 150,-	€ 165,-	€ 160,-	€ 175,-	€ 170,-
SUPERIOR-PLUS-DOPPELZIMMER Wohnfläche ca. 35m ² Loggia/Balkon mit Meerblick 2., 3. oder 4. Stock in den Gästevillen				€ 155,-	€ 150,-	€ 165,-	€ 160,-	€ 175,-	€ 170,-	€ 185,-	€ 180,-
DELUXE-DOPPELZIMMER Wohnfläche 40m ² mit Balkon und Meerblick auf Wunsch mit Terrasse/Balkonloggia				€ 160,- bis € 170,-	€ 155,- bis € 165,-	€ 170,- bis € 180,-	€ 165,- bis € 175,-	€ 180,- bis € 190,-	€ 175,- bis € 185,-	€ 190,- bis € 200,-	€ 185,- bis € 195,-
WATERFRONT-DOPPELZIMMER in der Villa Neptun (10 m zum Meer) Wohnfläche ca. 35m ² mit herrlichem Meerblick und Loggia/Balkon auf Wunsch mit Terrasse und Sonnenliegen				€ 180,- bis € 190,-	€ 175,- bis € 185,-	€ 190,- bis € 200,-	€ 185,- bis € 195,-	€ 200,- bis € 210,-	€ 195,- bis € 205,-	€ 210,- bis € 220,-	€ 205,- bis € 215,-
SUITEN 1-Raum-Suiten, Wohnfläche 50–70m ² Balkon oder Dachterrasse mit Meerblick (Magnolia-, Admiral-, Wellness- und Belvedere-Suite)		Wellness- und Belvedere-Suite mit Dachterrasse und Außen-Whirlpool! 		€ 190,- bis € 290,-		€ 200,- bis € 300,-		€ 210,- bis € 310,-		€ 220,- bis € 320,-	

DAS KLEINGEDRUCKTE

ALLGEMEINE FAMILIENERMÄSSIGUNG: Gültig für die 3. und 4. Person in den Superior- und Deluxe-Zimmern sowie in den Suiten: Kinder bis 2 Jahre (Gitterbett): Euro 20,- pro Tag. Kinder von 3 bis 6 Jahren 50 %, ab 7 Jahre 30 % Ermäßigung.

SPEZIELL FÜR FAMILIEN: Appartements, bestehend aus einem Deluxe-Doppelzimmer und einem weiteren Schlafzimmer mit einem zweiten TV-Gerät. Mögliche Belegung: 3 bis 5 Personen (Erwachsene und / oder Kinder). Die preisliche Basis ist pro Person ein Deluxe-Doppelzimmer mit folgenden altersunabhängigen Ermäßigungen: Bei Belegung mit 4 bis 5 Personen: 30 % Ermäßigung ab der dritten Person. Bei Belegung mit 3 Personen erhält eine Person 10 % Ermäßigung, bei Belegung mit nur 2 Personen: plus 20 % Aufzahlung.

ALLEINBELEGUNG: Zuschlag für ein Superior-Doppelzimmer bei Alleinbelegung pro Tag: Nachsaison € 30,- in der Zwischensaison, € 50,- und € 65,- in der Hochsaison. Zuschlag für Alleinbelegung in einem Deluxe-, Waterfront- oder Superior-Plus-Doppelzimmer 70 % vom Personenpreis.

VERPFLEGUNG: Abzug bei Nächtigung nur mit Frühstücksbuffet (ohne HP): EUR 10,- pro Person und Tag. Vollpensionszuschlag: € 25,- pro Person und Tag auf den Halbpensionspreis.

RESERVIERUNG: Zur Fixierung Ihrer Reservierung bitten wir um eine Anzahlung in Höhe von 20 % der Aufenthaltskosten. Unsere Bankverbindung: Bank Austria, Filiale Zell am See, IBAN: AT67 1200 0504 9173 7700, BIC: BKAUATWW.

ANKUNFT/ABREISE: Ihr reserviertes Zimmer ist am Anreisetag ab 14 Uhr bezugsfertig. Wir bitten Sie, Ihr Zimmer am Abreisetag bis 10.30 Uhr freizugeben. Die Einrichtungen der Hotelanlage (Pool, Liegewiese, Wellnessbereich) können Sie sowohl am An- als auch am Abreisetag ganztägig benutzen.

HAUSTIERE: Reinigungsgebühr EUR 20,- pro Tag (ohne Futter). Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass sich der Aufenthalt auf das Zimmer beschränkt. Im Restaurant und in der Bar, auf den Terrassen, am Strand, im gepflegten Hotelgarten, auf den Liegewiesen oder im Wellnessbereich sind Hunde nicht gestattet.

RAUCHEN: Wir sind ein Nichtraucher-Hotel. In Kroatien ist das Rauchen in allen öffentlichen Gebäuden, so auch in Hotels, Bars und Restaurants verboten.

Zahlungsmittel vor Ort: Als Zahlungsmittel akzeptieren wir Bargeld (Euro, Kuna, Schweizer Franken...) sowie Kreditkarten (VISA und MASTERCARD) und die Euroscheckkarte (D, A). Bitte beachten Sie, dass gemäß unserem fixen Hotelwechsellkurs (1 EUR = 7,60 Kuna) umgerechnet wird. Mit diesem Kuna-Betrag wird Ihre Kreditkarte belastet. Bei der Rückrechnung des belasteten Betrages verwenden heimische Banken den aktuellen Devisenbriefkurs, der nicht unserem Kurs entsprechen muss. Zusätzlich werden bei verschiedenen Kreditkarteninstituten Handlingfees für Abrechnungen aus Ländern ohne Eurowährung verrechnet. Die belasteten EUR-Beträge können so höher sein als die auf der Rechnung ausgewiesenen. Bei Kursschwankungen wird der fixe Hotelwechsellkurs angepasst. Die kostengünstigste Möglichkeit, um etwaige Spesen zu vermeiden, ist die Zahlung mit EUR-Bargeld.

EINREISEBESTIMMUNGEN: Für die Einreise nach Kroatien ist ein gültiger Reisepass bzw. Personalausweis erforderlich. Kroatiens EU-Beitritt im Jahr 2013 bedeutete weder den Beitritt zu Schengen noch zur Eurozone. Allerdings entfallen die Warenkontrollen und einige Grenzkontrollstellen wurden zusammengelegt.

LANDESWÄHRUNG: kroatische Kuna.

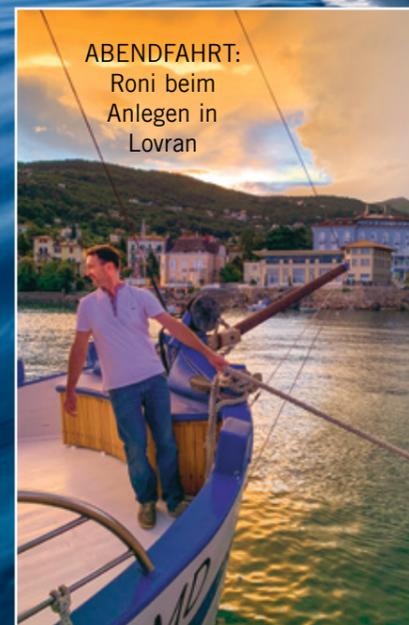
AKTIONS-TERMINE 2021
WIR VERSCHENKEN URLAUBSTAGE

4 TAGE GENIESSEN / 3 TAGE BEZAHLEN: Frühling: ab Hotelöffnung bis 13.5.2021
Herbst: 10.-14.10. // 17.-21.10. // 7.-28.11.2021
7 TAGE GENIESSEN / 6 TAGE BEZAHLEN: Herbst: 26.9.-10.10.2021

Planen Sie Ihren Urlaub ganz beruhigt schon jetzt – wir haben die Stornobedingungen gelockert! Aufgrund der aktuellen Lage haben wir unsere Stornobedingungen auch für den Sommer 2021 gelockert. Reservierungen können bis zu 14 Tage vor der Anreise kostenfrei storniert werden. Je nach »Corona-Situation« passen wir diesen Zeitraum noch flexibler an. Sollte eine Anreise aufgrund der Covid-Lage nicht möglich sein, wandeln wir bereits getätigte Anzahlungen in einen Wertgutschein um oder überweisen diese auf Wunsch retour. Stets aktuelle Infos finden Sie online.

DER SONNE ENTGEGEN

Ronald, Liliana und Tochter Hannah an Bord der Tornado Blue. Wenn das Schiff nicht zur See fährt, liegt es 5 Lungomare-Kilometer von Opatija entfernt, in seinem Heimathafen Ika – gut zu erkennen am blau-weißen Anstrich und dem weißen Mastkorb.



ABENDFAHRT:
Roni beim Anlegen in Lovran



Mit der Tornado Blue zur »Champagner-Bucht« schippern und dort ...



Auf charmante und authentische Weise lernen die Gäste von Reiseleiterin Liliana Stipanić Land, Leute und lokale Alltagsgeschichten kennen. Unterwegs ist man dabei mit dem Kleinbus oder dem historischen Holzschiff Tornado Blue, gesteuert und liebevoll gepflegt von Lilianas Mann Ronald. Und der kann auch kochen!



Kleine Bilder von oben nach unten:

Der Ausflug »Rijeka Secret« führt u.a. auch in die Fischhalle der Hafenstadt, wo sich Lili beim Einkauf gerne über die Schulter schauen lässt.

In der Zwischenzeit verdingt sich Kapitän Roni als Smutje und bereitet an Bord der Tornado Blue Fisch oder Čevapčići zu (je nach Tour). Bei der Rückfahrt können die Gäste das Menü dann genießen.

Viele Stammgäste kennen Hannah, die Tochter von Lili und Roni, schon als Baby; hier beim Servieren auf dem Schiff – wenn nötig auch mit Maske.

O-Ton Lili im kleinen Museum von Matulji: „Als ich mit Hannah schwanger war, hätte mir die perfekt gepasst.“

Bei den Ausflügen mit dem Holzschiff Tornado Blue ist eigentlich der Weg das Ziel: Das leise Dahinpflügen des 15 Meter langen und 50 Tonnen schweren »maritimen Oldtimers«, die liebevoll restaurierten Details, die türkisblaue Adria, das unvergleichliche Menü am beschatteten Tisch, der Hauswein, die Meerluft, Lilis erfrischende Art, die Liegen und Handtücher bei Badeausflügen – von Bord gehen muss man da eigentlich nicht. „Doch, doch unbedingt“, widerspricht Liliana, die wir duzen und Lili nennen dürfen, nachdem wir sie als ehemalige Vizedirektorin des Miramar schon seit zwanzig Jahren kennen ...

Warum wäre es schade, wenn deine Gäste keine Landgänge machen würden?

Weil meine Ausflüge mit viel Herz und Liebe geplant wurden, und weil ich auch individuelle Wünsche gerne erfülle. Weil die Kulturhauptstadt Rijeka und Orte wie Lovran oder Volosko äußerst reizvoll sind und weil ich ihre Geschichte und Geschichten nicht umsonst gelernt haben will (*lacht*). Nein, es gibt wirklich viel Spannendes und Schönes zu sehen und zu erfahren. Dabei darf man mich alles fragen, ich bin ja hier zuhause und bestens informiert ...

Die gemütliche Panoramafahrt führt also immer zu einem speziellen Ziel?

Genau. Etwa zu dem kleinen maritimen Museum in Mošćenička Draga, einem winzigen kulinarischen Laden in der mittelalterlichen Altstadt von Lovran, zum Gemüse- oder Fischmarkt in Rijeka oder zum Ökozentrum und den Gänsegeiern in Beli. Wo das Schiff nicht hinkommt nehmen wir PKW oder Kleinbus.

Das Besondere an der Tornado Blue ist ...

... dass sie eine echte Seele hat! Das Holzschiff ist 123 Jahre alt. Bevor mein Vater es erwarb und zu seinem Fischerboot umbaute, diente es als Frachter alias »Jesus und Maria« und als Sandtransporter alias »Vrtlic«. Wir lieben es fast so wie ein Familienmitglied. Deshalb fahren wir auch keine Werbung spazieren ...

Dafür schon seit 13 Jahren exklusiv die komfortverwöhnten Gäste des Miramar.

Das stimmt. Stofftischdecken, Porzellanteller, Gläser und Edelstahlbesteck sind aber nicht nur deshalb Standard, sondern weil wir einfach unser Bestes geben. Bei jedem Essen gibt es Biogemüse und Salat aus dem eigenen Garten.

Mit maximal 12 Personen auf dem Schiff ist ein Ausflug ziemlich exklusiv. Wie sind die Kosten?

Der Preis für eine Fahrt mit Reiseleitung auf See und an Land, Willkommensgetränk, Mittagessen und regionalem Qualitätswein liegt bei 39,- bis 79,- Euro pro Person je nach Dauer und Ausflugsziel.

Apropos Stammgäste: Du hast sicher wieder einen neuen Ausflug im Programm?

Das habe ich tatsächlich, auch wenn viele Gäste immer wieder die gleiche Tour buchen. Der Ausflug »Rijeka! – Auf den Spuren der industriellen Revolution« führt ins »Fiume« des 19. Jhdts., in dem die Stadt als Teil der Österreich-Ungarischen Monarchie und Mittelpunkt von Europas industrieller Revolution boomte. Allzu viel möchte ich dazu nicht verraten, aber wir werden prägende Menschen, spannende Erfindungen und die erste Torpedofabrik der Welt kennen lernen.

Kontakt: Fragen oder Wünsche zu individuellen Ausflügen oder Feierlichkeiten auf dem Schiff beantwortet Liliana gerne per E-Mail: info@riviera-secrets.com. Bewährte Ausflugsprogramme finden Sie auf der Website: www.riviera-secrets.com. Auch die Miramar-Rezeption informiert gerne über Ausflüge und bucht für Sie. Bezahlen können Sie nach der Fahrt direkt am Schiff.



Heilsame KRÄUTER & BLÜTEN

Weit mehr als 1000 Heilkräuter gedeihen offiziell in der Region Kvarner, einige davon auch im Miramar-Garten. Ideal für die wunderbaren Kräuter- und Blütenworkshops von Ilonka Benedek.

3 FRAGEN AN ILONKA BENEDEK

Die Natur ist ihre Kraftquelle, weshalb sich die diplomierte Praktikerin der europäischen Heilkunde seit vielen Jahren für eine natürliche Lebensweise begeistert und ihre Erfahrungen damit gerne weitergibt.

Was kann man von Ihren Kräuter- und Blüten-Workshops mitnehmen? Mit meinen Workshops möchte ich das Interesse für eine natürliche und nachhaltige Lebensweise wecken. Ich möchte Menschen dafür begeistern, über Generationen weitergegebenes Kräuterwissen auch zu Hause praktisch anzuwenden.

Basis dafür ist die traditionelle europäischen Heilkunde? Genau! Kräuterwissen mit einem unglaublich breiten Spektrum an Methoden aus der Volksheilkunde, wissenschaftlich erforscht und von der österreichischen UNESCO-Kommission als schützenswert erklärt.

Sie zitieren gerne Hippokrates: „Deine Lebensmittel sollen deine Heilmittel sein“. Wie darf man das verstehen?

Natürlich meint es nicht, dass wir bei Krankheiten keinen Arzt benötigen. Es erinnert uns aber daran, dass wir mit altbewährten Hausmitteln und Kräuteranwendungen viel mehr für unsere Gesundheit und unser Wohlbefinden tun können als wir zumeist wissen. – Angepasst an unsere Zeit natürlich.

Klingt gut. Was konkret erwartet die Workshop-Teilnehmer im Miramar? Mit meinen Workshops möchte ich den Wohlfühlurlaub der Hotelgäste bereichern. Ich gebe meine Erfahrungen mit der Kräuterheilkunde weiter und wir werden zusammen natürliche Wohlfühlprodukte herstellen, als Souvenirs oder als bleibendes Kräutelerlebnis ...

Schon seit vielen Jahren stellt die Grazerin Ilonka Benedek Salben und Cremes aus Naturmitteln her, ebenso nahezu alle Körperpflegeprodukte für den Eigenbedarf – vom Duschgel über Seifen bis hin zur Zahncreme. Wie es dazu kam, beantwortet die pensionierte Lebens- und Sozialberaterin, die auch als Kunsttherapeutin tätig war, so: „Ich habe immer schon sehr gut auf die Natur- und Volksheilkunde angesprochen und bin zudem ein absolut »nasaler Mensch« – Düfte stimulieren mich ungemein.“

Sinnliche Eindrücke sind es dann auch, die ihren Workshop-Teilnehmern die traditionelle europäische Heilkunde auf lebendige Weise näherbringen. Im Miramar stehen dabei natürlich mediterrane Kräuter und Blüten im Mittelpunkt: „Die hier heimischen Pflanzen begeistern mich durch ihre unglaubliche Aromen-Intensität und die Vielfalt ihrer heilsamen Wirkweisen“, freut sich die Kräuterexpertin.

Neben interessanter Theorie steht auch praktisches Tun am Programm. Gemeinsam werden Kräutersalz, Kräutereisig sowie Haut- und Lippenbalsame hergestellt, duftende Badebomben gerollt und Salben gerührt. Und das ist keineswegs ausschließlich Frauensache.

„Es passiert manchmal, dass Männer ihre Partnerinnen skeptisch oder leicht widerwillig zum Workshop begleiten“, erzählt Ilonka Benedek lachend: „Am Ende sind sie mit Leib und Seele dabei und kommen gerne wieder.“ Aromatherapie mal anders!



Kurs I: 7.+8. Kurs II: 9.+10. 6. 2021

KRÄUTER- UND BLÜTENWORKSHOP

Frau Benedek leitet zwei Kurse, die variabel besucht werden können. Teilnahmekosten inkl. Skripten und Produkten:

Einführungstag oder Thementag = 1 Tageseinheit á 2 Std.
pro Person EUR 19,-

Einführungstag + Thementag = 2 Tageseinheiten á 2 Std.
pro Person EUR 29,-

Einführungstag + 2 Thementage = 3 Tageseinheiten á 2 Std.
pro Person EUR 45,-

Anmeldung bei Zimmerbuchung oder an der Miramar-Rezeption erforderlich. Max.10 Teilnehmer.



Wo sonst gibt es 10 km frei zugängliche Meeresküste an einem Stück wie hier zwischen Volosko und Lovran?



Als Kulisse für historische Aufnahmen hat sich das Miramar schon oft bewährt. Die kleinen Fotos links fotografierte Marlene Prischich bei uns 2020 für das »Classical Crossover Concert Dolce Époque« (www.dolce-epoque.com).
© Marlene Prischich für Dolce Époque

PROMENADOLOGIE

Es gibt nichts Gutes außer man tut es, erinnerte sich unsere Autorin an das Zitat von Erich Kästner und schloss die Bürotür hinter sich ab. Ein Plädoyer für »Luftbad“, Lockdown-Walk« und Spaziergang ...

An einem frühlinghaften Tag im Februar schreibe ich über den gesundheitlichen Einfluss des Spazierens an der frischen Luft. Von den alten Griechen, die ihr Gehirn durch stetes Umherwandeln in Bestform brachten und vom Paris des 19. Jahrhunderts, in dem die Bohème aus Protest gegen das Geschwindigkeitsstreben der Industrialisierung öffentlich Schildkröten spazieren führte. Der Bericht streift auch die Kvarner Riviera, an der Mediziner und Touristiker in der k.u.k.-Zeit zu Therapiezwecken eigens Spazierwege installierten. Mit sogenannten »Luftbädern« im Heilklima wurden damals Tuberkulosepatienten erfolgreich behandelt. Dazu verbrachten die Geplagten viele Stunden täglich im Freien oder in offenen Liegehallen und inhalierten die heilsamen Meeres-Aerosole. Wer konnte, bewegte sich dazu, was die Wirkung nach Meinung der Mediziner deutlich verstärkte. Die Franz-Joseph-Meerpromenade und die (nahezu parallel verlaufende) Carmen-Sylva-Waldpronade waren dafür ideal.

Dass man damals aufs richtige Pferd gesetzt hatte, beweist heute unter vielen anderen auch eine, mit mehr als 300.000 internationalen Teilnehmern durchgeführte, wissenschaftliche Langzeitstudie der Universität Cambridge. Das Ergebnis: Normalgewichtige, die täglich eine halbe Stunde spazieren gehen, leben im Schnitt 25 bis 30 % länger als Bewegungsmuffel. Bekannt ist auch, dass Senioren mit Typ-2-Diabetes ihr durch die Erkrankung gesteigertes Risiko für Herzkrankheiten auf jenes von Gesunden zurückschrauben können, wenn sie bei guter Luft täglich 2,4 km gehen.

In Pandemiezeiten attestieren Promenadologen (diese Wissenschaft gibt es wirklich!) dem Spaziergang eine große Renaissance. Auslöser dafür sei der Lockdown, der das gemeinsame Zusammenkommen im Freien als eine der wenigen sozialen Aktivitäten erlaube – mit höchst positivem Nebeneffekt. Vogelgezwitscher dringt durch das geöffnete Bürofenster. „Wie dumm kann man sein“, denke ich und schreite unverzüglich zum Praxistest.



Package

Mag. Christa Maier und DI Wolfgang Purucker, Gründer und Leiter der ATEM-SCHULE.wien (www.atemschule.wien), vermitteln auf lustvolle Weise atemoriente Körperarbeit und einen ganzheitlichen Umgang mit dem Atemgeschehen.

27.6. bis 4.7. 2021

GENUSSVOLL ATMEN, LUSTVOLL LEBEN

- 7 Übernachtungen im Superior-Doppelzimmer mit Balkon; inklusive Genießer-Halbpension

- 5 Tage Vitalitäts-Programm für Atem, Bewegung und Stimme

pro Person ab Euro 910,-

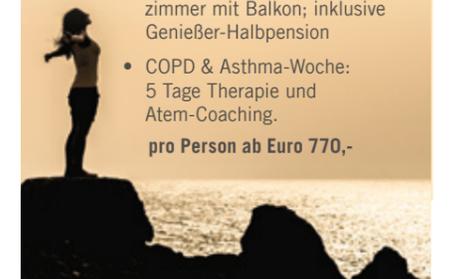
17. bis 23.10. 2021

AUFATMEN & AUFLEBEN

- 6 Übernachtungen zum Preis von 5 im Superior-Doppelzimmer mit Balkon; inklusive Genießer-Halbpension

- COPD & Asthma-Woche: 5 Tage Therapie und Atem-Coaching.

pro Person ab Euro 770,-



Nähere Informationen: www.hotel-miramar.info



Unser
SPA-Folder zum
Download:



ETWAS, DAS BLEIBT ...

Unter dem »Mehrwert« eines Urlaubes verstehen wir nachhaltige »Souvenirs«, die den Alltag unserer Gäste dauerhaft positiv verändern können. So verwöhnt Sie unser SPA-Team nicht nur vor Ort, sondern gibt Ihnen gerne auch Tipps mit auf den Weg. Die Miramar Gast-Tutoren vermitteln Tanz, Yoga, Qui-Gong, Aquarellmalerei und Vieles mehr.



11. – 18.7.2021

TRI YOGA MIT RENATA RAINER

Tri Yoga vereint das gesamte Spektrum traditioneller Yoga-Praktiken. Durch den systematischen Aufbau

und die Wirkung der Übungen eignet es sich für Anfänger und Fortgeschrittene jeder Altersgruppe!

Package: 7 Nächte / 6 Einheiten ab € 910,- pro Person

12. – 19.9.2021 AQUARELL-KURS MIT ELKE KUBELT

Die freischaffende Künstlerin möchte Menschen dazu ermutigen, ihre ureigenen schöpferischen Möglichkeiten zu entdecken und zu erweitern.

Package:
7 Nächte / 5 Einheiten
ab € 910,- pro Person



14. – 17.10.2021

TANZEN MIT DEN DANCING STARS ANDY & KELLY KAINZ

Eine gefühlte Ewigkeit schwingen Andy und Kelly Kainz nun schon im Miramar das Tanzbein mit unseren Gästen.

Package: 3 Nächte / 5 Tanzstunden
Begrüßungs-Cocktail mit Andy und
Kelly ab € 595,- pro Person



22. – 25.7.2021 KRAFT TANKEN MIT QUI GONG ...

und Armin Fischwenger. Ruhige Bewegungen im Stehen und Gehen sorgen für Entspannung und Energiegewinn. Ziel ist es, die Atmung und

das Wohlbefinden deutlich zu verbessern, Verspannungen und Blockaden zu lösen und den Qui-Fluss im gesamten Organismus zu erhöhen.

PACKAGE: 3 Nächte / 3 Einheiten ab € 405,- pro Person

Lara ist aus der Babypause zurück! Die langjährige Miramar-Mitarbeiterin bringt in ihre Arbeit das Wissen von drei Studienjahren an der Medizinischen Universität in Rijeka und ihre Praxis bei einer Ärztin für Homöopathie und Akupunktur ein. Das Foto zeigt Lara bei der Behandlung mit extra nativem Olivenöl. Für wunderbare, zarte, erfrischte Haut ...



TIPP

KLEINES LITERATUR- UND THEATERFEST

2020 fiel das Literaturfestival Lit.EU der Pandemie zum Opfer und muss aus gleichem Grund auch heuer pausieren. Organisator Ben* hat allerdings eine feine kleine Alternative vorbereitet: Freuen Sie sich auf eine RING THEATER

PRODUKTION nach seinem Roman »Schätzchen, streit mit mir!«. Auf der Miramar-Bühne stehen: Volker Ranisch und Claudia Klopstein. Überraschungsgäste aus der schreibenden Zunft sind ebenso geplant. Termin: 10. bis 15. November 2021

*RAKI, Ben Rakidzija

Ben Rakidzija (*1980 in Ludwigsburg), Sohn kroatischer und deutscher Eltern ist Schriftsteller, reisender Yogalehrer und Gründer des Europäischen Literatur-Festivals Lit.EU. 2020 veröffentlichte er den Aphorismen-Band »Das Buch der kleinen Wahrheiten« im Karl Rauch Verlag. Sein (unveröffentlichter) Roman »Schätzchen, streit mit mir!« kommt ab Herbst 2021 auf 20 Schweizer Theaterbühnen.

<https://daskleinebuch.mystrikingly.com>



REISEN IM KOPF UND VORFREUEN!

Aufgrund der gegebenen Umstände pausieren die von den Tourismusverbänden cofinanzierten Magazine ISTRIEN und KVARNER in diesem Jahr. Das ist schade. Da trifft es sich aber gut, dass die Redaktionen von MERIAN und ADAC der Halbinsel aktuell zwei lesenswerte Publikationen gewidmet haben:

TIPP



MERIAN präsentiert Istrien als Sehnsuchtsziel »für echte Genießer«: 132 Seiten mit tollen Fotos, Reportagen und Tipps; € 9,90. Erhältlich ist das Werk im Zeitschriftenhandel und im MERIAN-Shop (portofreie Zusendung): www.merian-shop.de

DAS ADAC-REISEMAGAZIN setzt seinen Schwerpunkt ebenso auf Istrien und die Kvarner Bucht und liefert ab 15. April abwechslungsreichen Stoff für authentische und nachhaltige Urlaubserlebnisse. Zu haben für € 8,95 bzw. 9,95 (Österreich) im Zeitschriftenhandel und im Shop: shop.motorpresse.de

IMPRESSUM

Herausgeber: Adria-Relax-Resort Miramar // Konzept, Layout & Text: KHS, Text & Layoutbüro, Karin Hauenstein-Schnurrer, www.hauenstein.at
Fotos: A.R.T. Redaktionsteam, Dana Doswell, KHS, Ernst von Chaulin, Sergio Lussino, Mitarbeiter des Miramar, Marlene Prischich, Alen Prodan, Gabriele Schwab, Siegfried Juri, Andrea Wirthner, Verlage, Veranstalter.



RÜCKBLICK

MIRAMAR-URLAUB IN ZEITEN VON CORONA

Im Pandemiejahr 2020 bereitete uns jeder einzelne Besucher doppelt Freude und wir haben für Sicherheit, Erholung und schöne Erinnerungen »alles gegeben«. Das werden wir auch weiterhin tun. Danke für das große positive Echo!

„Ein Stück Paradies in ungewissen Zeiten. Wir konnten in absolut entspannter Atmosphäre einen herrlichen Herbsturlaub verbringen. Das gesamte Mitarbeiterteam war höchst engagiert und bedacht, uns als Familie zu verwöhnen.“
(Waltraud, November 2020, tripadvisor)

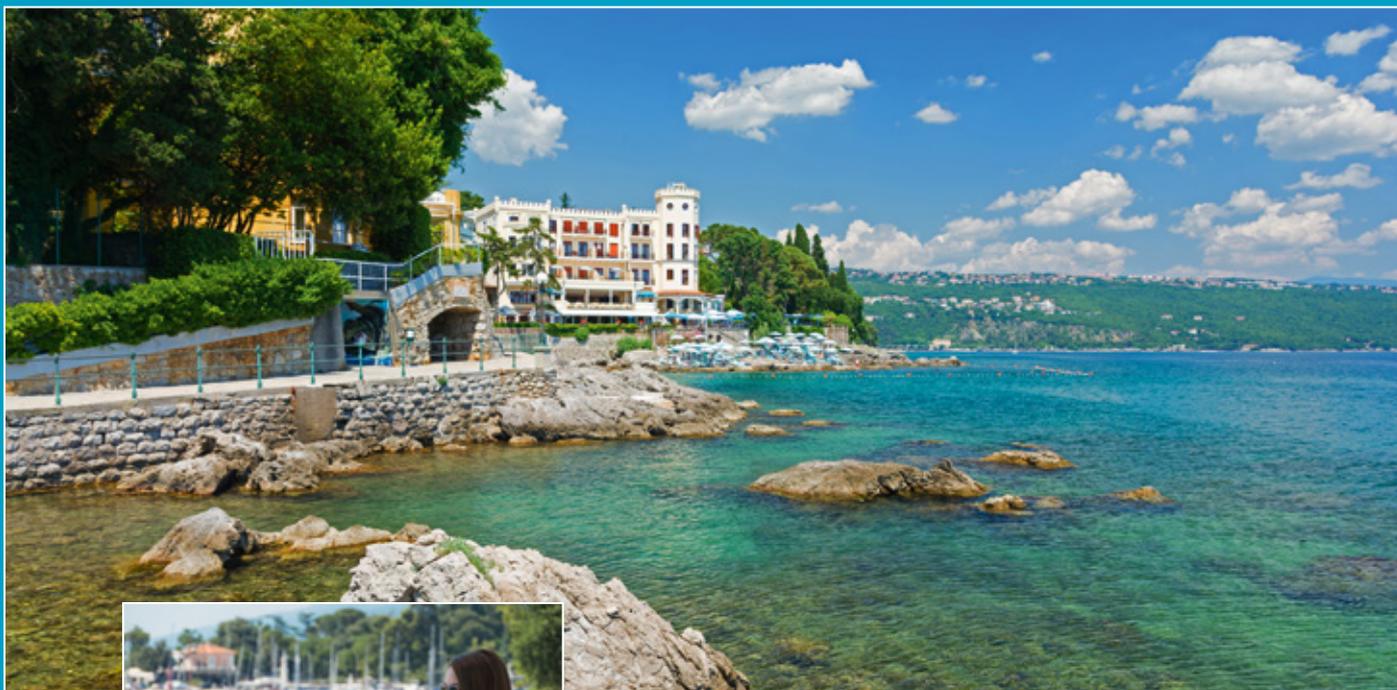
„Trotz der wenigen Gäste wurden all die vielen Annehmlichkeiten, wie der gute Service, das ausgezeichnete Essen, die Wellnessangebote und Tagesausflüge uneingeschränkt angeboten ...“
(Mareike, August 2020, tripadvisor)

„Besser können Ferien in Zeiten wie diesen nicht sein. Top-Hotel, viel Abstand, besondere Hygiene und beste Urlaubsbedingungen!“
(Gerhard, Juli 2020, holidaycheck)

„Danke an das ganze Miramar-Team für einen gelungenen erholsamen Urlaub. Wir sind sehr froh, dass wir uns nicht von den diversen Medienberichten und Befürchtungen abschrecken ließen.“
(Stephanie, Juli 2020, tripadvisor)

„(...) man muss sagen, der Schutz der Gäste und die Sicherheitsvorkehrungen sind genauso hoch wie die gesamte Qualität des Hauses. Man fühlt sich sicher und kann seinen Urlaub in diesem einmaligen Haus in vollen Zügen genießen.“
(Miri & Fredi, Juni 2020, holidaycheck)

TERMINE: Stand März 2021. Dies ist nur eine kleine Auswahl. Wir bitten um Verständnis für Änderungen. Wenn Sie Ihren Urlaub an einer Veranstaltung ausrichten möchten, fragen Sie bitte bereits bei der Buchung konkret nach. Das aktuelle Programm wird laufend erweitert. Sie finden es auf unserer Website: www.hotel-miramar.info.



DAS MIRAMAR
IST VIEL MEHR ALS
»NUR« EIN URLAUBSORT.
ES IST EIN

Urlaubsgefühl



MIRAMAR

DAS ADRIA-RELAX-RESORT IN OPATIJA

Ive Kaline 11, 51410 OPATIJA, Region Kvarner, Kroatien

T. 00385 / 51 / 28 00 00, F. 28 00 28

info@hotel-miramar.info, www.hotel-miramar.info