

KVARNER

MEDITERRANE VIELFALT AN DER KROATISCHEN ADRIA

Magazin

Genussvolle
Entdeckungen
IN EUROPAS KULINARIK-
REGION 2026





MIRAMAR



Willkommen im Hotel Miramar

INFO & BOOKING

KROATIEN – 51410 Opatija | IVE KALINE 11

T. +385 (51) / 28 00 00 | F. 28 00 28

info@hotel-miramar.info

www.hotel-miramar.info



TOURISMUSVERBAND DER REGION KVARNER
Kroatien, 51410 Opatija, Nikola Tesla 2,
T. +385 (0)51 / 272 988,
kvarner@kvarner.hr, www.kvarner.hr



Dr. sc. Irena Peršić Živadinov

Foto: Ivor Mažar

LIEBE GÄSTE DER REGION KVARNER!

Was für eine großartige Auszeichnung! Wir freuen uns riesig. Die Ernennung zur »Europäischen Kulinarik Destination 2026« unterstreicht eindrucksvoll, dass sich die Region Kvarner in den letzten Jahren als eines der interessantesten Reiseziele für Genießer etabliert hat.

Vielfältigkeit war schon immer eines unserer Markenzeichen. Von der Hafenstadt Rijeka und die Rivieras Opatija sowie Crikvenica-Vinodolski über die Inselwelt mit den Hauptinseln Krk, Cres, Rab und Lošinj bis zum naturbelassenen, bergigen Hinterland des Gorski kotar – jede der acht Teilregionen des Kvarner hat ihren ganz eigenen, faszinierenden Charakter.

Hier treffen das mediterrane, das kontinentale und das voralpine Klima aufeinander. Dies ermöglicht eine große biologische Vielfalt, die sich im Reichtum der lokalen Zutaten, der Vielseitigkeit der Küsten-, Insel- und Bergküchen und ihrer saisonalen Gerichte widerspiegelt. Der Kvarner ist reich an Fisch, allen voran die weltberühmten Kvarner Scampi. Die Inseln sind geprägt von Olivenanbau, Schafzucht und Weinbau, während in den Bergen Wild, Pilze, Waldbeeren und nicht zuletzt Honig in höchsten Qualitäten geboten wird.

Ein Reichtum, der von unserer Gastronomie auf erfreulich authentische Weise in Szene gesetzt wird, von familiären Traditionsbetrieben bis zum Fine Dining auf Sterne-Niveau.

Der Tourismusverband der Region Kvarner hat in den letzten Jahren auf verschiedensten Ebenen entscheidende Schritte gesetzt, um all dies unseren Gästen noch besser präsentieren zu können. Mittlerweile ist daraus ein dichtes Netzwerk aus leidenschaftlichen Gastronomen, Hoteliers, Köchen, Bauern, Produzenten und Winzern geworden, die gemeinsam den Kvarner zu einer der besten Gourmetdestinationen Europas gemacht haben.

Höchst erfreulich ist ebenso die Entwicklung des Nächtigungsbereiches, der unterschiedlichste Ferienwünsche erfüllt und durch eine ganze Reihe exquisiter Hotels bis hin zum 5-Sterne-Luxus bereichert wurde.

Jede Menge guter Gründe also, bald mal zu uns zu reisen.

HERZLICH WILLKOMMEN!

Dr. sc. Irena Peršić Živadinov
Direktorin des TVB der Region Kvarner



Foto: Frank Heuer (2)



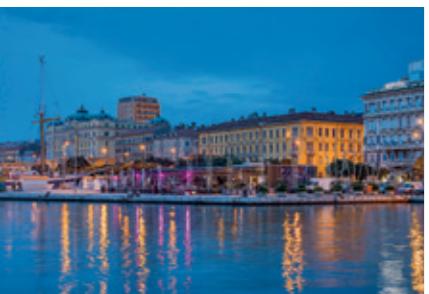
Insel Krk, Bucht Malinska bei Brzac / Food & Winebar Ganeum / Rab

Foto: Günther Standl



Zum Verlieben:
die malerischen Inselwelten
(im Bild Rab) ab Seite 6.

Inhalt



Historisch, aber immer am Puls
der Zeit: die Hafenstadt Rijeka.



Meer-Urlaub für Groß & Klein
(im Bild Strand bei Crikvenica).

Die »Europäische
Kulinarik-Destination 2026«
begeistert mit
einer unglaublichen
Produkt-Vielfalt

höchster Qualität,
ab Seite 20.



Fotos (3): Frank Heuer



Einer der vielen genussreichen Plätze im
Kvarner: die Konoba Zijavica vor der Kulisse
des malerischen Mošćenička Draga an der
Opatija-Riviera. JRE Stiven Vunić kocht hier
als Patron groß auf, seine Frau Tea
sorgt für den herzlichen Service.
In Szene gesetzt von Deutschlands
Starfotograf Guenter Standl.



Kulinarik on top –
vom Gourmet-Restaurant
bis zur urigen Konoba,
vom Kulinarik-Event bis zum
Weingenuss – ab Seite 28.

Foto: Losinj Hotels



DIE GOLDENE INSEL KRK RUFT SIE



Inselwelten



Krk, Rab, Cres und Lošinj – mediterrane Sehnsuchtsziele sind alle vier großen Inseln des Kvarner. Aber jede hat ihre ganz eigene Ausstrahlung und ihren unverwechselbaren Charakter. Perfekt für individuellste Ferienwünsche und ein abwechslungsreiches Erlebnis beim Insel-Hopping.

Was für ein Anblick:

Krk-Stadt mit seinen verwinkelten Gassen, historischen Wehrmauern, der Marienkathedrale und dem im 12./13. Jh. errichteten Kastell des Adelsgeschlechts der Frankopanen.

Foto: Kess16/Alamy Stock Photo

Insel Krk

Eine spektakuläre, 1,4 km lange Stahlbetonbrücke verbindet die Küste mit der beliebten Badeinsel, die mit Vrbnik auch die bedeutendste Weinregion des Kvarner birgt.

Archaische Steinmauern prägen die Karstlandschaft, zu der immer wieder üppiges Grün mit Olivenbäumen für malerische Kontraste sorgt. Schon in der Antike galt Krk aufgrund seiner vielen kulinarischen Spezialitäten als »Aurea« – die »Goldene Insel«. Sie stehen heute im Mittelpunkt der Inselküche und werden mit zahlreichen Festivals gefeiert. Auf Feriengäste warten 113, wegen ihrer Umweltqualität meist mit Blauer Flagge ausgezeichnete Kies- und Felsstrände, die größte Marina der nördlichen Adria sowie 300 km Wander- und mehr als 100 km Bikewege. Zum stimmungsvollen Bummeln laden dazu die verwinkelten Gassen der mittelalterlichen Orte, wie etwa in Krk-Stadt oder im Weindorf Vrbnik. www.krk.hr



Unbedingt auf Krk erleben:

Flanieren durch die zauberhaften Gassen der Altstadt von Krk-Stadt mit Frankopaner-Festung und historischen Wehrmauern

Baden an einem der vielen wunderschönen Strände, die teilweise (sehr romantisch) nur mit Taxiboot erreichbar sind

Weinverkostung im zauberhaften Weindorf Vrbnik (siehe auch Seite 42)

Besuch der Klosterinsel Košljun

Verkostung im Haus des Krker Pršut der Familie Žužić in Vrh



Vier Glockentürme überragen die auf einer schmalen Halbinsel auf zwei Ebenen erbauten Altstadt von Rab. Familien mit Kindern lieben die sandigen Strände wie den Paradise Beach (Foto rechts). Jährlicher Höhepunkt für Einheimische und Gäste ist das Mittelalterfest »Rabska fjera« (Foto unten).



Foto: Frank Heuer



Foto: Günter Standl

Es ist wie eine kleine Zeitreise, wenn bei der Rabska fjera die Armbrustschützen in ihren mittelalterlichen Gewändern mit Trommelwirbel aufmarschieren. Es könnte für die vielen regionalen Kultur-, Musik- und Genussfestivals keine stimmungsvollere Bühne geben als die Altstadt von Rab. International bekannt ist die Insel wegen ihrer teilweise sogar sandigen Familienstrände. Wer lieber für sich bleibt, fährt mit dem Taxiboot zu einer stillen Bucht oder mietet ein Kajak, gilt Rab doch als eine der besten mediterranen Paddelregionen. Angesagt ist die Insel nicht zuletzt bei Wanderern und vor allem Bikern, für die in den letzten Jahren landschaftlich und kulturell spannende Trails kreiert wurden. www.rab-visit.com

Insel Rab

Die sonnenreiche Insel punktet mit Sandstränden, großartigen Volksfesten und einer der schönsten Altstädte der Adria. Neue Trends sind Kajak-Ausfahrten und Mountain-Bike-Trails.



Unbedingt auf Rab erleben:

Eine Radtour einplanen, entweder als gemütliche Promenadenfahrt oder als MTB-Trail (www.rabarchaeologicaltraces.com)

Die Landschaft bei einer geführten Paddeltour mit ganz anderen Augen sehen (www.seakayak.hr)

Nur für Schwindelfreie: auf einen Glockenturm steigen und das fantastische Panorama genießen

Bei »Natura Rab« Honig (www.natura-rab.hr) und in der Altstadt-Schubäckerei eine Rabska Torta kaufen (www.rabskatorta.com)

Foto: TZ Kvarner, Vladimir Franolic

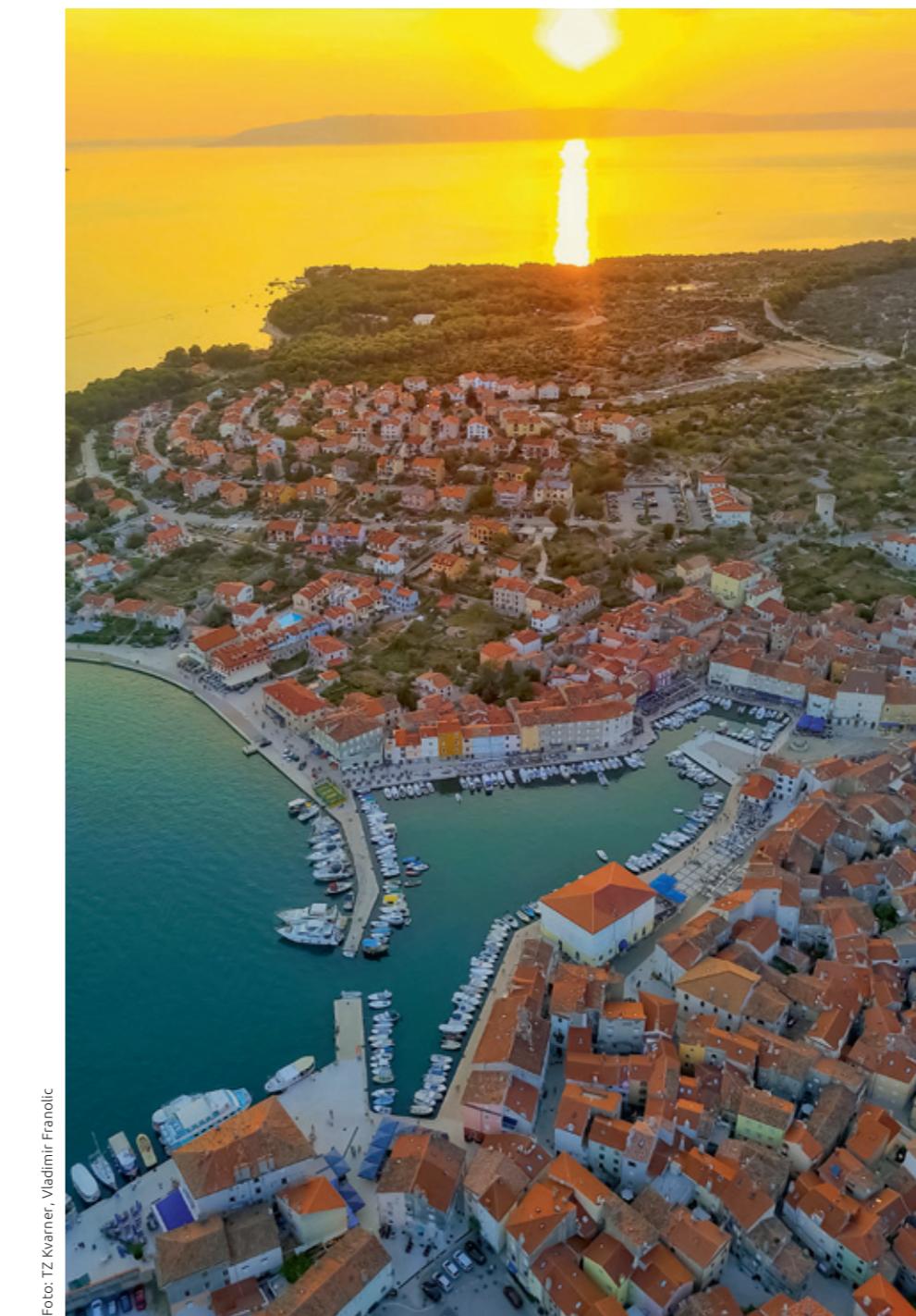


Foto: istockphotos/xbrchx

Paläste und Klöster der hübschen Altstadt von Cres widerspiegeln die Bedeutung, die der geschützte Hafen schon seit Jahrhunderten hat. Segler schätzen heute die moderne Marina, Badeurlauber die weißen Strände wie jenen bei Lubenice (Bild rechts).

Insel Cres

Gegensätze, die einfach bezaubernd sind: Grüne Wälder im Norden, weiße Strände im Süden und dazwischen eine eindrucksvoll verkarstete Naturlandschaft.

Schafe, Schafe, Schafe ... überall weiden Herden, die zwischen den niedrigen Steinmauern und Olivenhainen duftende Wildkräuter fressen. Ein Paradies ist die Insel mit ihren zerklüfteten, auf mehr als 600 m aufsteigenden Hügelketten auch für die geschützten Gänse- und Weißkopfgeier, die in einem europaweit einzigartigen Forschungszentrum in Beli gehegt werden. Per Fähre von der Opatija-Riviera leicht erreichbar, begeistert Cres mit malerischen, weißen Kieselstränden, die sich vor allem an der Süd- und Westküste aneinanderreihen. Manche stille Bucht ist nur per Taxiboot erreichbar. Quirliges Zentrum ist das Städtchen Cres mit der Marina, sehenswert sind aber auch Osor, Lubenice und das aus einer historischen TV-Serie bekannte Valun. www.visitcres.hr



Unbedingt auf Cres erleben:

Durch eines der drei historischen Tore von Cres spazieren und das Hafenflair an der Promenade genießen

Im Sommer in Osor den »Abenden der klassischen Musik« lauschen

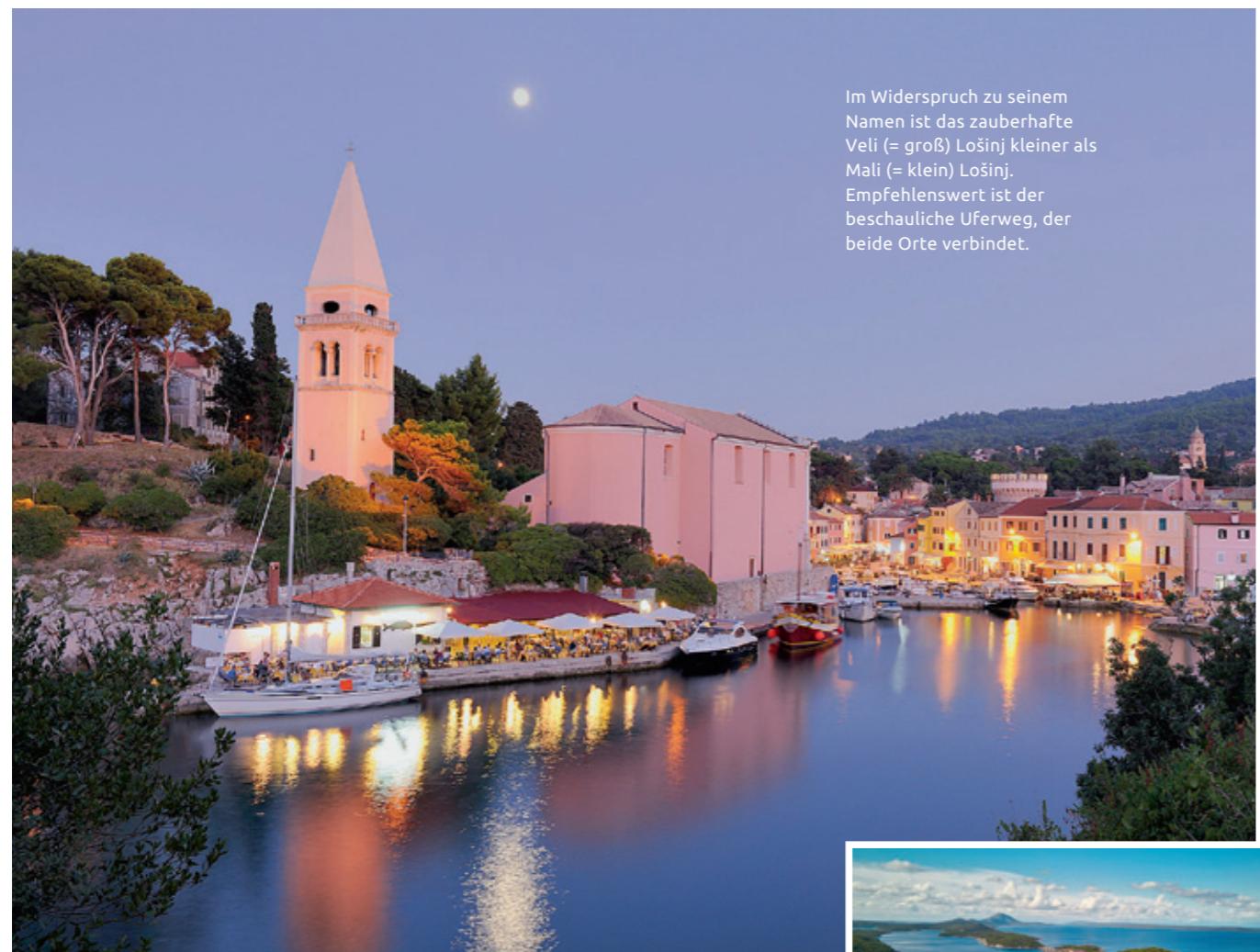
Im Besucherzentrum in Beli mehr über die geschützten Geier erfahren

Das romantische Bergdorf Lubenice mit seiner gotischen Kirche besuchen

Lamm aus der Peka essen, etwa in der Konoba Bukaleta in Loznati (Vorbestellung!), www.ekvarner.info/uo-bukaleta

Bei Tramontana Wood Craft stilvolle Tisch-Accessoires kaufen, www.facebook.com/tramontanawoodcraft/?locale=de_DE

ENTDECKEN SIE KROATIENS VERSTECKTES JUWEL, DIE INSEL LOŠINJ!



Im Widerspruch zu seinem Namen ist das zauberhafte Veli (= groß) Lošinj kleiner als Mali (= klein) Lošinj. Empfehlenswert ist der beschauliche Uferweg, der beide Orte verbindet.

Foto: Günter Standl

Insel Lošinj

Die Ausläufer des subtropischen Klimas bescheren der südlichsten der vier großen Kvarner-Inseln mehr als 200 Sonnentage und eine schon südmediterrane Vegetation.

Unbedingt auf Lošinj erleben:
Das Museum des Apoxyomenos in Mali Lošinj besuchen (www.muzejapoksiomena.hr)

Den Ausblick von Providenca oberhalb von Mali Lošinj erleben

Durch den Garten der Düfte in Mali Lošinj spazieren (www.miomirisni-vrt.hr)

Beim Festival »Lošinjer Balkone« lokalen Künstlern lauschen

Spannend: das Delphin-Forschungszentrum (www.dolphin-watching.com)

Ein Boots-Ausflug auf die Insel Susak (www.visitlosinj.hr)

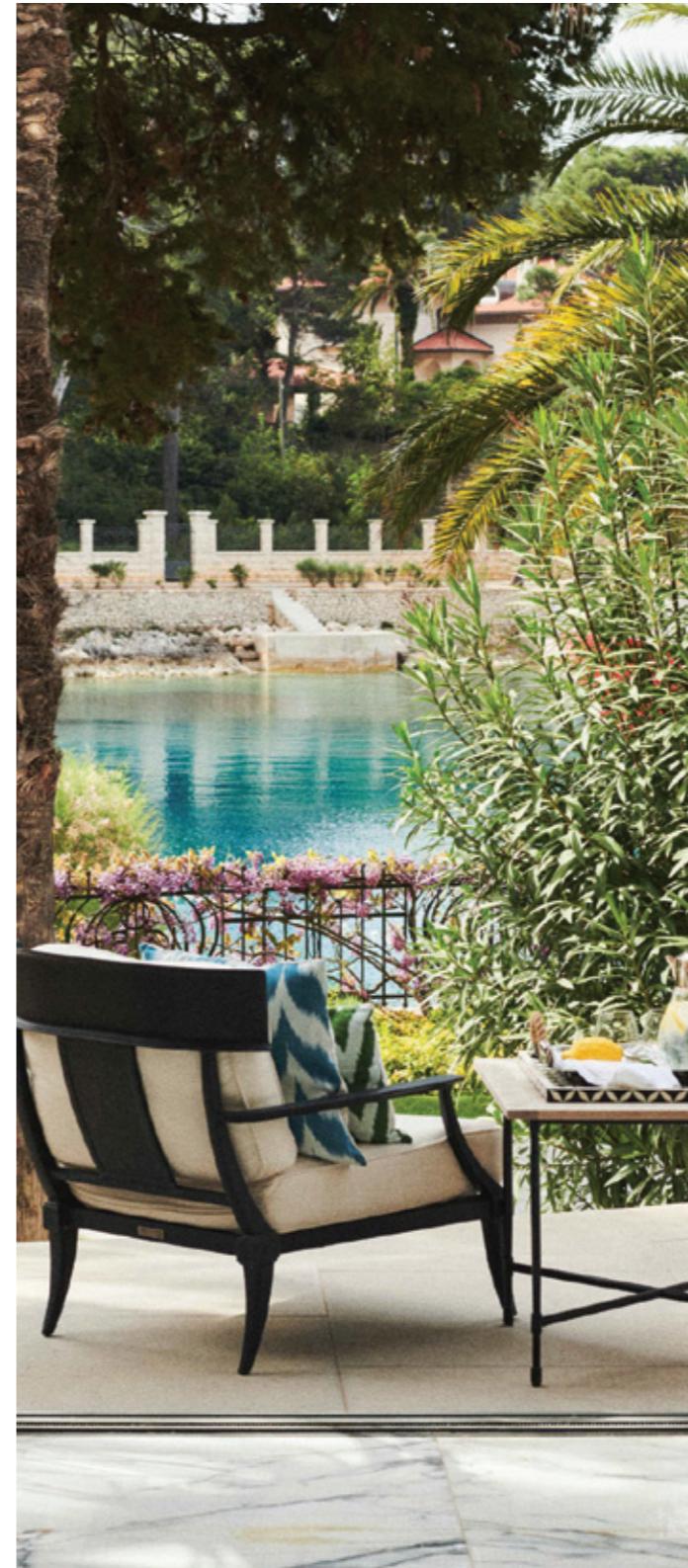


Foto: Sandro Tariba



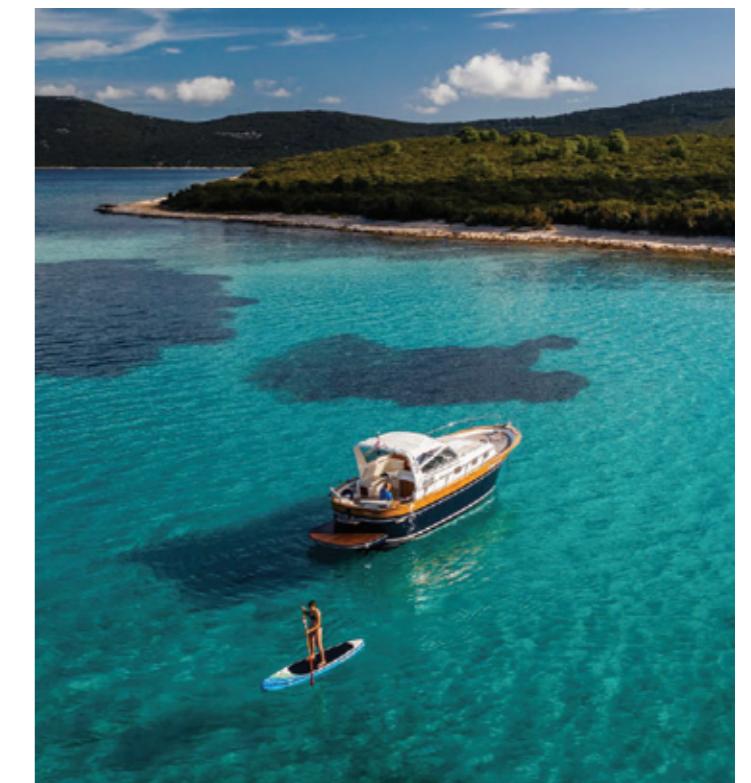
Foto: Bosni

Er ist der Star des bunten, quirlichen, schon 1398 erstmals genannten Hafenstädtchens Mali Lošinj (Foto klein, großes Foto Veli Lošinj): Apoxyomenos, der fast 2.000 Jahre am Meeresgrund lag, ehe er 1999 geborgen und restauriert wurde. Für ihn allein wurde ein spannendes Museum im Kvarner Palast konzipiert. Prädikat: absolut sehenswert!



In unserer schnellebigen Welt, reich an Lärm und Menschenmengen, gibt es einen Ort, an welchem sich Luxus völlig anders definiert - durch friedvolle Ruhe nämlich. Willkommen auf Lošinj, einer Insel, die der Philosophie des Slow Luxury gerecht wird. Hier müssen Sie sich nicht durch die Menge drängeln, um das perfekte Foto eines Sonnenuntergangs machen zu können. Stattdessen können Sie die Abendsonne über dem Meer in aller Ruhe, mit einem Glas Wein in der Hand genießen, denn dieser Ausblick gehört in seiner ganzen Pracht nur Ihnen.

Lošinj ist keine überlaufenen Luxus-Destination. Hier erwarten Sie keine endlosen Wartelisten für Reservierungen im Restaurant oder spektakuläre Superyachten, die um Aufmerksamkeit wetteifern. Doch Sie werden das eine oder andere Holzsegelboot erblicken, das mit Eleganz und Würde über das Wasser gleitet - ein Tribut an die Seefahrt und den Schiffbau und ein stolzes Erbe Lošinjs. Das Wichtigste ist: hier finden Sie Raum und Ruhe, schlicht den Augenblick zu genießen und Momente tiefer Entspannung zu erleben, die einfach nur Ihnen gehören. Denn hier herrscht keine Eile und kein Muss, hier gibt es rundum nur den weiten Horizont, der Ihren Blick in die Ferne schweifen lässt. Erholung und Inspiration beschert.



Falls Sie die Insel Mykonos möchten, bevor sie ins Rampenlicht geriet, dann ist Lošinj Ihr neuer geheimer Rückzugsort! Luxus wird hier nicht an trendigen Hotspots gemessen, sondern an dem Gefühl, dass Sie endlich Ihren Platz an der Sonne gefunden haben

LOŠINJ
HOTELS
& VILLAS
CROATIA

losinj-hotels.com
booking@losinj-hotel.com

Rijeka und Umgebung



Großes Kino: von der mit dem Auto gut erreichbaren Festung Trsat eröffnet sich ein prachtvoller Panoramablick über Rijeka auf die Kvarner Bucht.



Foto: Frank Heuer

Oft unterschätzt, wird Europas Kulturhauptstadt 2020 ihrem Motto »Hafen der Vielfältigkeit« mehr als gerecht.
Mit einer pulsierenden urbanen Szene, die das historische Rijeka ganz schön aufmischt.

Manchmal tanzen geheimnisvolle Farblichter zu Techno-Sound um die Festung Trsat. Dann ist aber nicht der über Rijeka wachende Drache zum Leben erwacht, sondern es ist eine der zahlreichen Partys angesagt, die die Hafenstadt so lebendig machen. Ein Mix aus Künstlern und Studenten sorgt schon seit Jahren für frischen Wind. Nicht touristisch aufgemotzt, sondern oft im Verborgenen. Leerstehende Fabrikgebäude und manchmal sogar ehemalige Bunker werden zu Pop-ups für Musik und Kunst. Wer sich auch mal durch Seitengassen treiben lässt, stößt auf eindrucksvolle Graffitis, angesagte Bars und so manchen Laden aufstrebender junger Designer.

All dies vermischt sich mit der großen Geschichte der Handelsstadt Rijeka mit so manchem historischen

Prachtbau früherer Handelsgesellschaften und der K.-u.-k.-Monarchie. Etwa das 1885 eröffnete Nationaltheater neben der Jugendstil-Markthalle, das Deckengemälde von Ernst und Gustav Klimt birgt. Oder das Stadtmuseum im Benčić-Palast, der einstigen Zuckerraffinerie. Am besten vom Hafen aus losspazieren, den trubeligen Korzo mit seinen Cafés entlang und sich dann einfach treiben lassen.

Zu guter Letzt dann vielleicht noch ein Ausflug zum bedeutendsten Wallfahrtsort im westlichen Kroatiens, gleich neben der Festung Trsat: die Basilika »Unserer Lieben Frau von Trsat«, die 2003 sogar von Papst Johannes Paul II. besucht wurde. Wer Sünden abbüßen möchte, lässt das Auto stehen und steigt zu Fuß die 561 Treppenstufen vom Stadtzentrum aus hinauf.

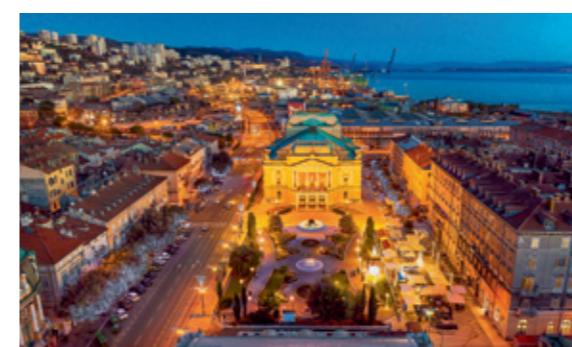


Foto: TZ Rijeka

VOM THEATER ZUM KORZO

Sehen und gesehen werden heißt es auf der Altstadtpromenade, die vom Theater (Foto) und Markt nur wenige Schritte entfernt ist. Wahrzeichen ist der leuchtend gelbe Stadtturm, ein wenig schräg der 1942 erbaute, modernistische Wolkenkratzer. Süßes und hausgemachte Schokolade gibt's gleich neben der barocken Kathedrale des hl. Vitus in der Konditorei Slon von Chocolatier Moreno Debartoli (Grivica ul. 4.)



MARKTBUMMEL

Inspiriert von der Wiener Sezession entstand 1916 eine der schönsten Markthallen Europas. Mit Fisch und Meeresfrüchten schlägt hier heute das Herz des Marktes, der eine unglaublich bunte Vielfalt an regionalen Produkten präsentiert. Wunderbar einkehren lässt es sich gleich hier im Bistro Mornar, der Konoba na Kantunu, Konoba Feral, im Bistro Grad und ein wenig rustikaler in der Konoba Fiume. Nur 400 m sind es zum superlängigen Hidden Wine Bistro mit originellen Gerichten und tollen Weinen.

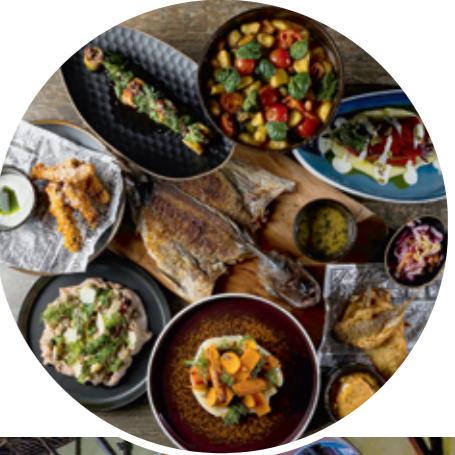


Foto: Hidden Wine Bar



Foto: Arsen Militic

Hier geht's zu einem Video übers Museum:

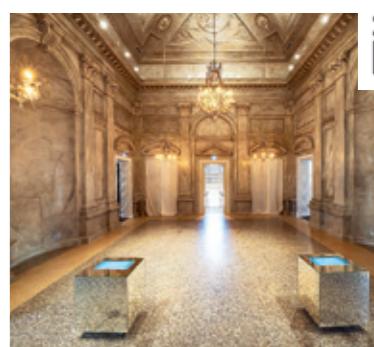


Foto: Muzej Rijeka

MAGISCH

Tausende Maskierte machen alljährlich den Karneval von Rijeka zu einer der größten Faschingsveranstaltungen Europas. Eine besondere Rolle nehmen dabei die mittlerweile ins immaterielle UNESCO-Weltkulturerbe aufgenommenen Zvončari mit ihren Glocken und Fellen ein. Ihnen ist nun ein eigenes Museum in Viskovo bei Rijeka gewidmet. Prädikat: absolut sehenswert. www.visitviskovo.hr



STADTMUSEUM

Ein prächtiges Erbe des Programms zur EU-Kulturhauptstadt 2020: Im spätbarocken Verwaltungspalast der ältesten Industrieanlage Rijekas, 1750 als Zuckerfabrik gegründet, wird nun spannende Stadtgeschichte zu verschiedenen Themen bis hin zu Titos legendärer Yacht »Galeb« präsentiert. Eindrucksvoll sind alleine schon die Räumlichkeiten. Neu renoviert in Kaisergelb gegenüber: der K.-u.-k.-Bahnhof. www.muzej-rijeka.hr



Fotos: Rino Gropuzzo (1), Davorin Kvaro (1), Zlatko Zalec/Alamy Stock Photo (1), TV Kvarner (1), Mario Črpan (1)

Gorski kotar Verborgenes Naturjuwel

Sagenhaft im wahrsten Sinn des Wortes: Nur wenige Kilometer von der quirligen Küste, erweisen sich die Hochebene des Gorski kotar und der Nationalpark Risnjak als stille Refugien mit dichten Wäldern, Wasserfällen, Seen und geheimnisvollen Höhlen.

Mal den Weg zum Ziel machen und das auf einer historischen Panoramastraße: Die 1803 bis 1811 erbaute Louisiana schlängelt sich über 136 km durch den »Teufelsgarten« (Hortus Diabolicus), wie die alten Römer das geheimnisvolle Gebiet nannten. Sie führt – von Karlovac bis Rijeka – durch eine verträumte Berglandschaft, vorbei an beschaulichen kleinen Dörfern, Weilern und gemütlichen Konobas.

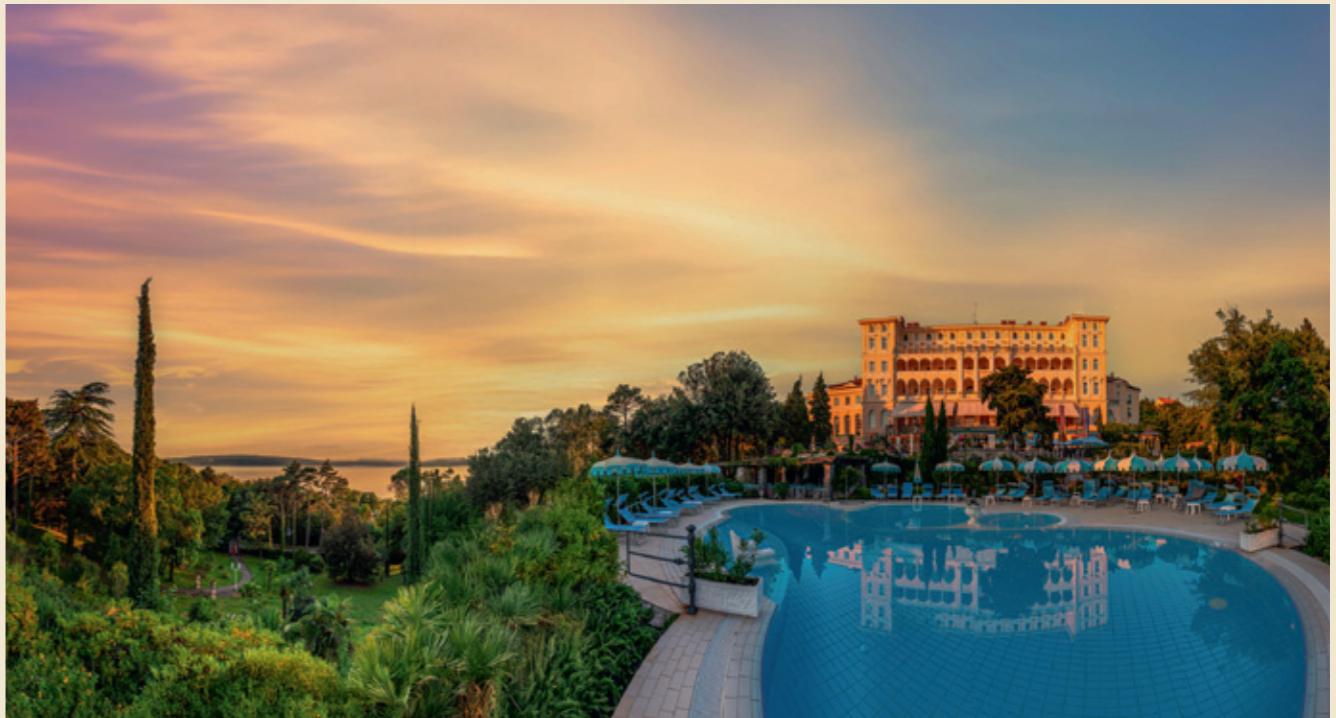
Auf den Spuren der Frankopanen

Eine Fahrt voll Entdeckungen, die sich mit einigen Abstechern auch mit der »Frankopanen-Route« (www.frankopani.eu) kombinieren lässt. Das einflussreiche Adelsgeschlecht prägte die Geschichte des Kvarner mehr als fünfeinhalb Jahrhunderte bis 1671. Einige ihrer schönsten Anwesen liegen in der malerischen Waldlandschaft des Gorski kotar: das Zrinski-Schloss in Čabar, das Kastell Zrinski in Brod na Kupi, das Schloss in Severin na Kupi und das Kloster Gomirje. Nicht zu vergessen das in seinem Historismus-Stil zauberhafte Schloss Stara Sušica (siehe kleines Bild links), wo gleich nebenan ein Besucherzentrum über die drei großen Raubtiere Bär, Luchs und Wolf informiert.

Wildschwein in Waldhonig-Sauce

Ideal für Zwischenstopp und Übernachtung ist Fužine nahe des Bajer-Sees, wo die mit 300 m zwar nicht sehr lange, dafür aber umso eindrucksvollere Tropfsteinhöhle Vrelo einen Besuch lohnt. Das Restaurant des Bitoraj Fužine Hotel (www.bitoraj.hr) ist zudem auf authentische Gorski-kotar-Küche spezialisiert. Hausklassiker ist das wie Roastbeef zubereitete Karree vom Wildschwein mit geriebener Kartoffel, Petersilienwurzelpüree, Joghurt und Honig-Senf-Sauce. Der Clou: Mariniert wird es in Fichtennadeln mit dem Medun-Waldhonig, für den diese Region schon seit dem 13. Jh. berühmt ist.

**HOTEL
KVARNER PALACE**
DAS GRAND HOTEL DER KVARNER RIVIERA



Genussvolle Zeiten am Meer

In einer der sonnigsten Regionen Europas, nur 200 km von der österreichisch-slowenischen Grenze entfernt, erfüllt das HOTEL KVARNER PALACE von April bis Anfang November die unterschiedlichsten Urlaubsträume.

Mit einem Meerwasserpool im Gartenpark, einer großen Spa-Oase mit verschiedenen Saunen und Indoorpool sowie einer Beach Bar und hoteleigenen Liegen am Meer. Darüber spannt sich ein bunter Reigen an Angeboten (Tanz, Yoga, Ausflüge) sowie ein großartig besetztes Kultur- und Unterhaltungsprogramm. Heilklima gibt's als Naturgeschenk gratis.

Und wie ist das Essen? - Lassen wir den Gourmet-Guide Falstaff antworten: „Das imposante Hotel liegt in einer malerischen Bucht, für den Gast zieht man alle Register. Unter Arkadenbögen oder im Speisesaal mit Lustern taucht man in eine gepflegte istrische Küche ein: Bruschetta mit Tomaten und Schafskäse, Pasta, gebratener Fisch und verlockende Desserts.“ Dass einige der besten kroatischen Weine im Keller lagern und Highlights der österreichischen Küche ebenso auf den Teller kommen, wie asiatisch inspirierte Gerichte, ist Ehrensache. Frische Kräuter wachsen im Hotelgarten. ☺

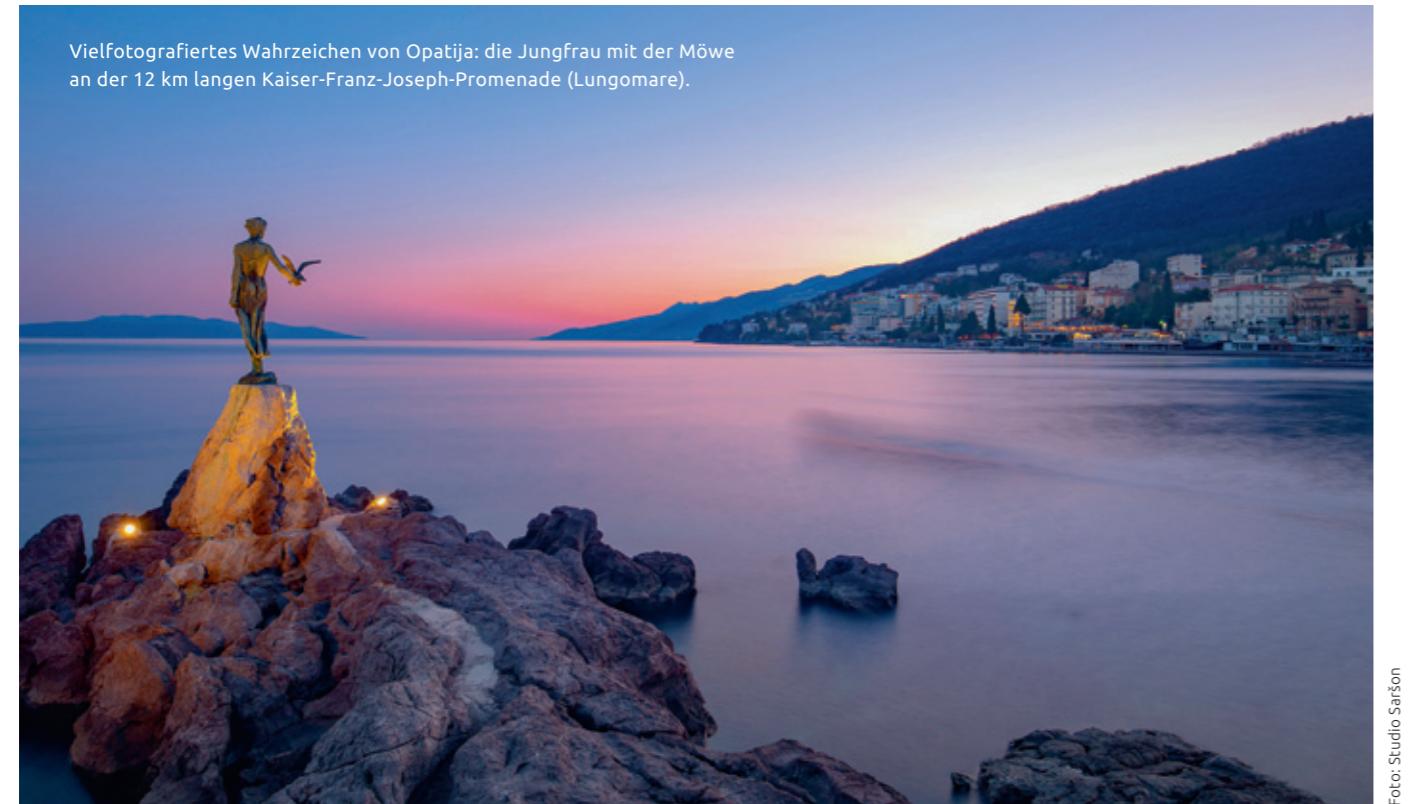


Foto: Günter Standl



Insiderin



Wenn Lili Stipanić nicht gerade mit Gästen auf der Tornado Blu entlang der kroatischen Riviera schippert, ist sie als Fremdenführerin in Opatija und Rijeka unterwegs. Hier einige ihrer Tipps für Essen, Baden und vieles mehr...



Opatija Riviera Romantik im Seebad

Einst mondänes Seebad der österreichisch-ungarischen Monarchie hat die Opatija Riviera das traditionelle Kur-Thema mit modernen Health-Programmen ins Heute katapultiert. Belle-Epoque-Grandhotels, Jugendstilvillen und prächtige Parks bilden dazu die nostalgisch-filmreife Kulisse.

Sanft schwingen die Palmenblätter im Sommerwind. Vielleicht so zauberhaft wie damals, als sie Isadora Duncan zu den charakteristischen Schulterbewegungen inspirierten, die zum Markenzeichen ihres Tanzes wurden. So wie für die legendäre amerikanische Tanzpionierin war die Riviera von Opatija (Abbazia) das Sehnsuchtsziel für internationale Künstler und die feine Gesellschaft der ausklingenden Donaumonarchie.

1873 hatte die Südbahngesellschaft die Region ans Eisenbahnnetz angeschlossen und sofort begonnen, die bis dahin verschlafene Küste nach dem Vorbild von Monaco, Cannes und Menton in ein schillerndes Seebad zu verwandeln. Das 1884 eröffnete Hotel Quarnero – heute Grandhotel Kvarner – wurde zum Inbegriff der neuen Ära, und schon 1889 erhielt Opatija die Auszeichnung zum heilklimatischen »Curort«.

Als wahrer Geniestreich erwies sich die Kaiser-Franz-Joseph-Promenade (Lungomare), die auf zwölf romantischen Kilometern vom Fischerdorf Volosko über den einstigen Fischerhafen von Opatija, den Park der Villa Angiolina und die Benediktinerabtei, die dem Ort ihren Namen gab, bis nach Lovran führt. Und dies immer direkt am Wasser, vorbei an eleganten Hotels und stilvollen Villen. Ein Spazierweg zum Schauen und Staunen. »Wien am Meer« als einzigartiges Architekturensemble inmitten einer mediterranen Gartenlandschaft mit der Kamelie als blühendem Symbol für das milde Klima.

Immer wieder laden dabei Aussichtsbänke, Cafés und Restaurants zur beschaulichen Pause, mitunter stylish wie im Designhotel Bevanda oder nostalgisch bei Pianomusik im Caffè Wagner, wo vielleicht schon Isadora Duncan auf ein Glas Champagner vorbeigeschaut hat.

Foto: Studio Sašo



Foto: Vladimir Franolić

Musik & Partytime 3 MEGACOOLE SOMMER-EVENTS

JUNI

RetrOpatija

Jede Menge Spaß ist garantiert bei dieser musikalische Zeitmaschine, in der Swing, Rockabilly, Rock, Jazz, Elektro- und Discomusik zu einer großen Party verschmelzen. Hochkarätige Musiker, Pin-up-Modelle, Tänzer, Jongleure, Straßenkünstler, Stilisten und Friseure sorgen für bunte Partystimmung – Oldtimer sowie alte Motorräder, wie Vespa, Tomos und Fiat, für Retro-Feeling. Plus Antiquitätenmesse.

www.visitopatija.com/de/retropatija/

JULI

Liburnia Jazz-Festival

Das größte internationale Jazz-Festival Kroatiens für anspruchsvolle Fans wie für Neulinge. Mit Acts auf der Sommerbühne und Street-Jazz von morgens bis abends im Park, auf der Promenade, am Markt und auf Hotelterrassen.

https://www.liburniajazz.hr/index_en.html



Foto: Anton Juković

JULI

Festival Kvarner

An teils außergewöhnlichen Spielstätten, wie den Amerikanischen Gärten hoch über der Adria, wird zu klassischer Musik und Oper mit internationalen Künstlern geladen. Prädikat: sehr stimmungsvoll.

www.festivalkvarner.com



Foto: Pavle Kapanec

Zvjezdan Ružić ist ein weltbekannter Pianist und Komponist, dessen Musik die Grenzen zwischen Konzertsaal und Kino gefühlvoll aufhebt – so definiert der »Yamaha Exclusive Piano Artist« den Klang der modernen Filmwelt auf eindrucksvolle Weise.

Trotz Ihrer internationalen Karriere mit Konzerten in Wien, Tokio, Los Angeles, Sydney, Shanghai, München und vielen anderen Städten sowie Ihrer künstlerischen Arbeit in London kehren Sie immer wieder nach Hause in die Kvarner Bucht zurück. Warum? Ein Künstler muss reisen, sich bewegen und sich inspirieren lassen. Doch wohin ich auch gehe, die Kvarner Bucht bleibt in meinem Klang und meinen Emotionen präsent. Selbst wenn die Musik, wie etwa für mein neuestes Album »A Storm in a Teacup« in London entsteht, kehre ich auch dafür in die Kvarner Bucht zurück, um sie hier richtig zum Leben zu erwecken. Das Meer zu sehen und die Erinnerungen an meine Kindheit einzutragen, beruhigt meine Seele und erneuert meinen Geist.

Was inspiriert Sie so sehr an der Kvarner Bucht?

Ganz einfach: Hier finde ich alles, was meine Kreativität befähigt – den Lebensstil, die Wärme von Familie und Freunden, frische Meeresfrüchte und die perfekten Veranstaltungsorte wie das zauberhafte Sommer-Freilichttheater in Opatija. Deshalb habe ich dort mein orchestrales Filmmusikalbum »A Storm in a Teacup« uraufgeführt und seinen kraftvollen Klang mit Tausenden von Besuchern aus aller Welt geteilt. Der Kulturtourismus im Kvarner ist lebendig, und ich bin stolz, ein Teil davon zu sein.

Welche Geschichte steht hinter Ihrem Werdegang?

Von meinen Anfängen als Musiker auf Touristenbooten und Hotelterrassen entlang der Riviera von Opatija bis hin zu weltweiten Auftritten habe ich immer meinen Traum verfolgt. Ich liebe es, an einzigartigen Orten zu spielen und unvergessliche Momente zu erleben, wie mein Konzert in Opatija »Amerikanischen Gärten«. Die Zugehörigkeit zu dieser Region gibt mir Ruhe, Inspiration, Kraft und Authentizität. Deshalb freue ich mich auf viele weitere Begegnungen in der Kvarner Region mit einem Publikum aus aller Welt.

Auf ein Wort



Foto: istockphotos/Corran Stimac



Foto: Vladimir Franolic

Beach-Riviera mit Health-Effekt

So geht Tradition! Schon 1891 wurde Crikvenica als Badeort empfohlen, zehn Jahre später war man hochoffiziell »heilklimatischer Kurort«. Heute wie damals lässt sich an der Riviera von Crikvenica-Novi Vinodolski erholsamer Strandurlaub mit Gesundheitstherapien verbinden.

Wie praktisch: Selbst wer nur an einem der weiten Kiesstrände badet, nützt schon die von unzähligen, feinsten Meersalz-Partikeln und Bergkräutern angereicherte Luft für Lunge und Haut. Das empfiehlt die Riviera auch für Ferien mit Kindern, die unter Allergien, Bronchitis oder Asthma leiden. Die sanft zum Meer abfallenden Kiesstrände und ein breites Angebot an Appartements machen die Riviera ohnehin in jedem Fall zum beliebten Familienziel.

Die ideale Ergänzung für alle, die mit professioneller Betreuung etwas für ihre Gesundheit tun möchten, bietet die renommierte »Thalassotherapia Crikvenica« mit einem breiten Spektrum an umfangreichen ambulanten oder stationären Therapieangeboten. Die Riviera von Crikvenica-Novi Vinodolski entwickelt sich aber auch immer mehr zum Geheimtipp für Genießer mit verführerischen kulinarischen Events, vom Erdbeer- bis zum Bluefish-Festival. Ein spannendes Weinaugebiet gibt es obendrein.

SÜSSE KÖSTLICHKEIT.
So manche Kalorie verbirgt sich in der köstlichen Frankopan-Torte. Bis heute wird sie im Hotel International in Crikvenica nach dem Originalrezept aus dem Jahre 1886 (!) mit klassischen Zutaten wie Blätterteig, Zimt, Mandeln und Rumrosinen zubereitet.

IN VINO VERITAS.
Der »San Marino«-Sekt aus Žlahtina ist für sich alleine schon ein guter Grund für einen Ausflug ins idyllische Vinodol-Weintal und einer Degustation am Weingut Pavlomir (www.pavlomir.hr). Ebenfalls empfehlenswert: der Weinort Novi Vinodolski mit seiner hübschen Altstadt.

PARADIES FÜR HUNDE.
Unter mehreren Hundestränden der Riviera genießt einer Kultstatus: der liebevoll gestaltete Monty's Dog Beach in Crikvenica, wo es an der Strandbar sogar spezielle Getränke für die Vierbeiner gibt.



Foto: TV Crikvenica

AM PFAD DER LIEBE.
Was für eine charmante Idee: An zehn romantischen Aussichtsplätzen in Crikvenica, Dramalj, Jadranovo und Selce animieren »Kissing Spots« verliebte Paare, sich zu küssen und den innigen Moment mit einem Selfie festzuhalten.

INTERview

Ganzheitliches Wohlbefinden

Ihr Ruf als Medizinerin ist weltweit legendär. Gemeinsam mit ihrer Familie führt Chefärztin Dr. Vlasta Brožićević in Selce an der Riviera von Crikvenica die Poliklinik Terme Selce. Menschen aus mittlerweile 87 Ländern suchen hier Regeneration und Rehabilitation, darunter auch viele Stars der internationalen Sportwelt.



Individuellste Therapien für unterschiedlichste Bedürfnisse von Patienten: Zu Dr. Vlasta Brožićević kommen auch Sportstars aus aller Welt. Foto: Igor Šaban

Das Behandlungsspektrum der Terme Selce

- ❖ Physiotherapie und Rehabilitation
- ❖ Rehabilitation und physikalische Medizin
- ❖ Dermatologie
- ❖ Regenerative Medizin und innovative Methoden
- ❖ Innere Medizin und Kardiologie
- ❖ Gesundes Leben bei IBD
- ❖ Post-Covid-Therapien
- ❖ Gewichtsabnahme und gesunder Lebensstil
- ❖ Schönheits- und Revitalisierungsprogramme
- ❖ BIODEX – isokinetisches Referenzzentrum



www.terme-selce.hr



Foto: Gerd Krauskopf

Eindrucksvoll ist schon das Entree: eine »Hall of Fame«, in der Spitzensportler und -sportlerinnen aus aller Welt, darunter mehr als 120 Olympiasieger, der Terme Selce mit Fotos und Widmungen ihren Dank ausdrücken. Mit ihrem breiten Behandlungsspektrum spricht die von Prim. Dr. Vlasta Brožićević, Fachärztin für physikalische Medizin und Rehabilitation, und Prim. Dr. Ivan Brožićević, Internist und Kardiologe, geleitete Poliklinik aber auch »Menschen wie dich und mich« an. Ein bestens geschultes Expertenteam steht für verschiedenste Behandlungen bereit. Zusammengearbeitet wird dabei mit mehr als 20 ausländischen Krankenkassen, die teilweise oder zur Gänze die Kosten übernehmen.

Was macht den Kvarner für den Gesundheitstourismus so einzigartig?
Wir haben hier nicht nur durch ein reiches kulinarisches Erbe, sondern auch eine tiefe Verbundenheit zu gesundem Lebensstil und zu ausgewogener Ernährung. In der Terme Selce sehen wir Kvarner als Reiseziel, in dem sich außergewöhnliches Essen harmonisch mit Gesundheit und Wohlbefinden verbindet und Körper und Seele regeneriert.

Was ist so besonders an dieser Küche?
Sie basiert auf den Prinzipien der mediterranen Ernährung, die von der WHO empfohlen wird. Und das aus gutem Grund, denn es ist wissenschaftlich erwiesen, dass sie Herz-Kreislauf-Erkrankungen und Entzündungen vorbeugt und zu einem langen Leben beiträgt. Kombiniert mit Outdoor-Aktivitäten, frischer Meeresluft und einem entspannten Lebensrhythmus fördert die Kvarner-Gastronomie körperliche Gesundheit, Vitalität und das allgemeine Wohlbefinden.

Wie wird diese Erkenntnis in der Terme Selce umgesetzt?

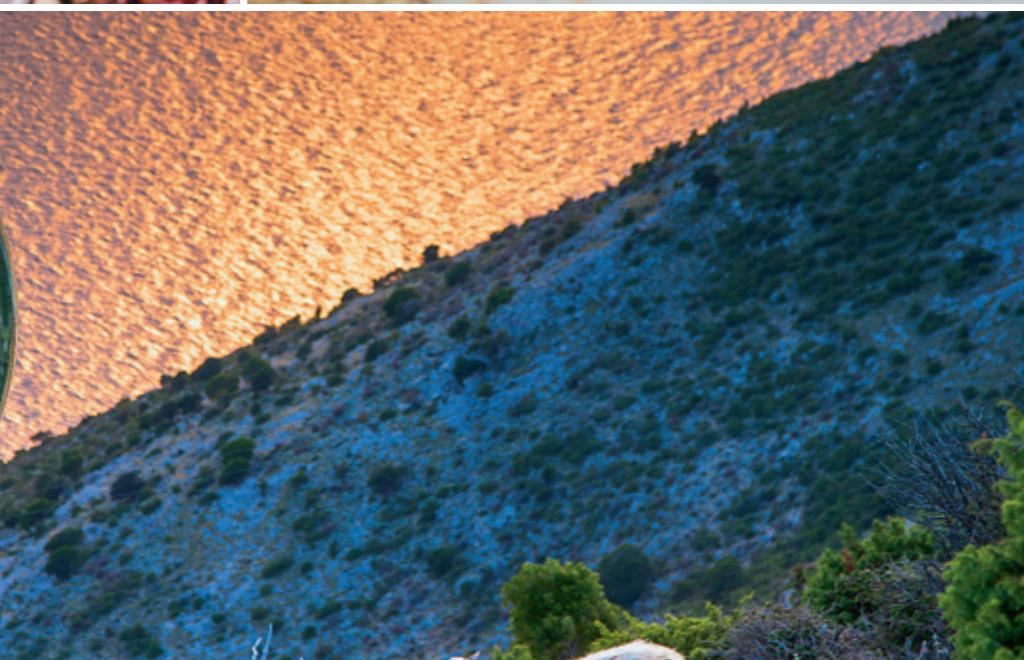
Wir haben dies bereits 1994 erkannt und spezielle medizinische Therapien und Wellness-Programme entwickelt, die einen gesunden Lebensstil aktiv fördern. Eindrucksvoll bestätigt wurde es uns, als wir unser Konzept 2003 bei den Vereinten Nationen präsentieren durften.

Welche Rolle spielt dabei die Küche?

Unsere Arbeit basiert auf ganzheitlichen Prinzipien und einem personalisierten Ansatz. Sehr wichtig ist uns daher die enge Zusammenarbeit mit lokalen Produzenten, Köchen und sonstigen Fachleuten aus der Gastronomie. Denn wir sind bestrebt, aus besten heimischen Zutaten Menüs zu kreieren, die unsere medizinischen Therapien unterstützend begleiten. Gerichte also, die auf den Kalorienbedarf ebenso abgestimmt sind wie auf medizinische Empfehlungen für bestimmte Erkrankungen und die gleichzeitig die Tradition der lokalen Küche bewahren.

Welche Schritte setzt die Terme Selce in die Zukunft?

Wir konzentrieren uns vor allem auf Innovationen in der physikalischen Medizin und Rehabilitation für die anspruchsvollsten Kunden und Patienten. Besonderes Augenmerk legen wir auf die Umsetzung grüner Digitalisierung und die Entwicklung von Programmen, die dazu beitragen, die Belastungen des modernen Lebens zu lindern. Insbesondere für vielbeschäftigte Menschen, die eine bessere Work-Life-Balance und schnelle Genesung anstreben.



1 | **Pršut**, der luftgetrocknete Rohschinken, wird traditionell per Hand geschnitten. 2 | **Feigen** ist auf Krk ein eigenes Festival gewidmet. 3 | Genussvoll und nachhaltig: das großartige **Fettfisch**-Projekt in Crikvenica-Novi Vinodolski. 4 | Der weiße **Žlahtina** ist das Aushängeschild unter den 36 autochthonen Weinsorten. 5 | **Schafe** der Kvarner Inseln leben auf Weiden voll mit Wildkräutern, entsprechend hochwertig ist ihre Fleischqualität. 6 | **Scampi** aus dem Kvarner gelten als die besten im gesamten Mittelmeerraum. 7 | **Olivenöl** von den Inseln feierte eine vielbeachtete, internationale Renaissance. 8 | Feinster **Honig** zeugt von intakter Umwelt, jener aus dem Gorski kotar genießt Kultstatus. 9 | Die herkunfts geschützten **Kirschen** von Lovran schmecken besonders süß. 10 | **Wilder Spargel** eröffnet jedes Jahr die kulinarische Saison. 11 | Eine Köstlichkeit mit Rezept aus dem 12. Jahrhundert: die **Rabska torta**.



Die Ernennung zur
»Europäischen Kulinari-K-Destination 2026«
bestätigt den Kvarner als außergewöhnliche Region,
die mit ihrem Reichtum an lokalen Spitzenprodukten
durchaus als gastronomische Schatzkammer
bezeichnet werden kann.

Genussvolle Vielfalt



KARTE DER AROMEN DER GESPANSCHAFT PRIMORJE-GORSKI KOTAR

Riviera Opatija

- Kartoffelpolenta
- Grobnik-Käse
- Bohnensuppe Maneštra
- Baškot
- Weißen Belica
- Blauflossen-Thunfisch
- Gerste

Rijeka und Umgebung

- Kvarner-Scampi
- Brgud-Sauerkraut
- Wilder Spargel
- Lovran-Kirschen
- Brseč-Knobauch
- Lovran-Maronen
- Broskva
- Paski
- Lorbeer
- Jarbola
- Supice

Gorski Kotar

- Wildgerichte
- Pilze
- Blüten- und Waldhonig
- Blaubeerstrudel
- Sauerkraut
- Škripavac und Tuk-Käse
- Bachforelle
- Schnecken
- Liköre und Obstbrände
- Goranski nadjev
- Pole (Kartoffelhälften)

Riviera Crikvenica-Vinodol

- Kleiner Fettfisch
- Scampi
- Bribir-Prisnac
- Weine aus dem Vinodol
- Šuljki
- Parenica
- Getrocknete Feigen
- Rupice
- Crikvenica-Batuda
- Sansigot
- Trojišćina

Insel Krk

- Šurlice
- Formajela
- Krk-Rohschinken Pršut
- Krk-Olivenöl
- Krk-Presnac
- Weißen Žlahinja
- Krk-Lammfleisch

Insel Cres

- Cres-Lammfleisch
- Cres-Olivenöl
- Salbeihonig
- Udić
- Olito
- Gesalzener Fisch

Insel Rab

- Štokalj (Oktopus)
- Rab-Saur
- Sočivo
- Rab-Torte
- Mušačoni
- Raber Olivenöl
- Štufad
- Zelenčić & Loparčić

Cres-Lošinj-Archipel: Insel Cres

- Verze na pofrig
- Fisch in Öl
- Krabben
- Krokant
- Muscheln
- Getrocknete-Schnauzenbrassen-Eintopf
- Weißen Fisch in umido

Cres-Lošinj-Archipel: Insel Lošinj

- Zagreb
- UNGARN
- SERBIEN
- SLOWENIEN
- BOSNIEN UND HERZEGOWINA
- ITALIEN

GORSKI

»Tira, Tira!« schreien die Fischer lautstark von ihren 14 bis 16 Meter hohen, hölzernen Aussichtsposten beim Nachstellen der historischen Thunfisch-Fangmethoden ihrer Vorfahren. Ein alljährlich im Sommer in Bakarac in der Bucht von Bakar stattfindendes Volksfest zur Begeisterung des Publikums.

So spektakulär geht es im kroatischen Fischfang heute nicht mehr zu, und in ganz Kroatien gilt es, das ökologische Gleichgewicht zu bewahren und ein Leerfischen der Adria zu vermeiden. Sie wird von rund 400 Fischarten und sonstigen Meeresgetier bewohnt, wobei die Fangzeiten mittlerweile ebenso streng geregelt sind wie die sanften Fangmethoden. Nachhaltigkeit ist kein Werbeslogan, sondern gelebter Alltag.

Eine wichtige Rolle spielt dabei die Renaissance der sogenannten Fettfische (Blaufische), die – so auch die deutsche AOK (Gesundheitskassa) – dank ihrer Omega-3-Fettsäuren besonders gesund sind. Verdient gemacht hat sich dabei vor allem die Region Crikvenica-Vinodolski, die mit Restaurants und Konobas eine eigene Fettfischroute kreierte. Traditionelle Rezepte mit teils moderneren Interpretationen geben dabei weniger populären Fischen, wie Sardinen, Sprotten, Makrelen und Co., eine köstliche Bühne. Höhepunkt ist das im Herbst stattfindenden »Bluefish-Festival« (siehe S. 39).

Scampi sind die Stars

Trotz Hummer und Calamari haben sich die Scampi eindeutig als »kulinarische Kvarner-Botschafter« positioniert. Optimale Lebensbedingungen mit einem speziellen Meeresboden sorgen für den feinen, leicht süßen Geschmack der in Höhlen am Meeresboden lebenden Tiere. Ob roh mariniert in Olivenöl, »à la Buzara« (in Wein- oder Tomatensauce), mit Pasta, gegrillt oder im kreativen Asia-Style – sie schmecken stets fantastisch.

Etwas hat immer Saison

Was für den Weinbau gilt, hat ebenso für Agrarprodukte und Tierzucht Bedeutung. Lage, Böden und Mikroklima sind entscheidend für die Qualität. Ein unschätzbarer Bonus für den Kvarner, denn Diversität ist gerade in dieser Hinsicht ein Markenzeichen.

So prägt kühleres Bergklima den bewaldeten Gorski kotar, wo es Wild, Forellen, Pilze, Waldbeeren, Kräuter und – für den Winter traditionell

fermentiertes – Gemüse gibt. Letzteres, wie der Kvarner Kohl (Kapuz), ist auch in den höheren Küstenlagen zu finden. Bei Kartoffeln und Tomaten schwören Gourmets hingegen auf jene, die in Lopar auf Rab auf Sandböden gedeihen, während der aromatisch perfekte Knoblauch unbedingt aus Brseč an der Opatija Riviera kommen sollte. Wilden Spargel gibt's dafür fast überall und ohne ihn wäre ein kulinarischer Frühlingsauftakt nicht vorstellbar.

Perfektes Kleinklima für Kurgäste und Kirschen

In Opatija ist der schützende Bergrücken des Učka Garant für jene milden Temperaturen, die die Riviera zu einem der bedeutendsten Seebäder Europas werden ließen. Von diesem Wetterbonus profitieren aber nicht nur Gäste und Kamelien als Inbegriff prachtvoller Gartenkultur, sondern auch Obst und Gemüse. Allen voran in Lovran die saftigen und süßen Kirschen im Juni, während im Herbst bei der Marunada alles im Zeichen der Maroni steht.

Duftende Kräuterwiesen für Lämmer und Pršut ...

Kilometerlange Trockensteinmauern schützen die kultivierten Felder der Inseln vor Auswaschung, Winden und nicht zuletzt vor den Schafen, die in großen Herden das Landschaftsbild prägen. Sie ernähren sich unter anderem von aromatischen Wildkräutern, weshalb ihr Fleisch im Geschmack jenem der berühmten Présalé-Lämmer aus Frankreich um nichts nachsteht. Diese ganz besondere Ernährung hat zudem den Vorzug, den Käsespezialitäten ebenfalls eine feine Note zu geben.

Die zusätzlich von salzhaltigen Aerosolen gewürzte Luft spielt bei einer weiteren Spezialität eine wichtige Rolle: dem luftgetrocknete Rohschinken Pršut, der auf der Insel Krk (übrigens ohne Beckenknochen wie in Istrien) reift und im Gegensatz zum dalmatinischen Vetter nicht geräuchert wird. Seit 2015 trägt »Krčki pršut« als erster kroatischer Schinken die »g.g.A.«-Plakette – eine Pionierleistung von Familie Žužić, die in der Inselhauptstadt das »Haus des Krker Pršut« mit Taverne und Metzgerei betreibt. Ein ebenfalls visionäres Projekt ist die 2021 eröffnete Schinkenmanufaktur der Winzerfamilien Toljanić und Brusić in Vrbnik: Die »Pršutana Gospoja« beherbergt eine Schauproduktion, eine geräumige Gostionica sowie Verkostungsräume. Basis des Projektes ist eine hauseigene, biologische Schweinezucht.



Lesetipp

Vom Meer bis in die Berge

Ein spannendes Magazin,
das nicht nur einen
Überblick über all die
Spezialitäten der
8 Teilregionen des Kvarner
bietet, sondern auch zu
einer Zeitreise mit vielen
Hintergrundinfos zur
traditionellen
Küchengeschichte einlädt.

Hier online lesbar
oder zum Downloaden:



www.reise-magazine.com



Foto: Maja Pecanic

Pasta

Die röhrenförmigen Šurlice sind unverzichtbarer Bestandteil der regionalen Küche. Für die charakteristische Nudelform wird der Teig mit Holzstäbchen gerollt. Ideal sind sie zu dickeren Saucen und Lammragout.



Foto: Gunter Stndl

Peka

Schon das Zuschauen ist ein Erlebnis: Auf der offenen Feuerstelle des Kamins mitten im Lokal wird Fisch oder Fleisch, im Kvarner oft Lamm, gemeinsam mit Gemüse und Kartoffeln in ein Gefäß aus Ton oder Schmiedeeisen gegeben, zugedeckt und in der Glut gegart. Einfach köstlich. Wichtig: Eine Peka muss unbedingt vorbestellt werden.

... und als unverzichtbarer Bestandteil regionaler Kost

Generell ist die Kvarner Küche ohne die vielen Kräuter-, Heil- und Würzpflanzen nicht vorstellbar. Alleine auf Krk und Cres gibt es rund 1.400 Arten, mindesten 1.100 auf Lošinj, darunter rund 230 mit Heilwirkung. Auch in den Küstenregionen und im Hinterland der Rivieras sind Wildkräuter allgegenwärtig. Dementsprechend gehören sie zu jedem traditionellen Gericht, am Meer ebenso wie in den Bergen. Sie ermöglichen es aber auch den ambitionierten Spitzenköchen, kreative Speisen mit sehr persönlicher Handschrift zu entwickeln.

Viele Kräuter sind ebenso wie das Obst der Region die Basis für hochwertige Brände, Liköre, Bitter und Gin. Aus Feigen von der Insel Krk und den Obstgärten des Vinodol-Tales wird Feigenschnaps gebrannt, aus Johannisbeeren, Himbeeren, Brombeeren und Heidelbeeren entstehen feine Liköre, und Birnenschnaps aus der raren Tepka-Birne gibt's im Gorski kotar, dessen Apfelbrände ebenfalls als Geheimtipp gelten.

Bienen sichern Biodiversität

Als Paradies präsentiert sich die Region Kvarner für Bienen. Unerlässlich für die Bestäubung der Obstkulturen und Wildpflanzen, sind sie zugleich

Garant für feinsten Honig. Herausragend etwa der im Gorski kotar beheimatete »Medun«, der nicht nur aus Blütennektar besteht, sondern zudem aus Honigtau, eine Art »Baumsaft«. Der überall erhältliche Salbei-Honig ist ebenfalls eine Klasse für sich.

Apropos Salbei: Ätherische Öle aus Lavendel, Immortelle, Rosmarin, Lorbeer, Wacholder und Salbei werden, aufbauend auf eine mehr als hundertjährige Tradition, mit neuer Technik auf einem Öko-Bauernhof in Martinšćica auf Cres hergestellt.

und wird ausschließlich aus den autochthonen Sorten »Slivnjača« und »Plominka« gepresst. Die Früchte müssen auf der Insel angebaut, gesammelt, gelagert und verarbeitet werden. Ein Jahr später erhielt auch das »flüssige Gold« der Insel Krk seine verdiente Plakette. Einzigartig wird es durch die heimischen Olivensorten »Debel«, »Naška«, »Rošulja« und »Slatka«. So unterschiedlich der Geschmack der beiden Inselöle auch sein mag – ihre leuchtende Farbe, der fruchtig-pfeffrige Geschmack und der Duft nach grünen Früchten und Kräutern sind ein gemeinsamer Nenner. In Rab sind Olivenöl in zertifizierter Bioqualität und viele andere Naturprodukte bei »Natura Rab« erhältlich, international erfolgreich sind zudem Andelko Pahljina und Davor Andrić.

Klassische Gerichte ...

So abwechslungsreich wie die Produktvielfalt ist die Küche des Kvarner. An einer uralten Handelsroute gelegen, vermischen sich die Einflüsse der Römer, Venezianer und Frankopanen mit einer Prise K.-u.-k.-Monarchie und viel Lokalkolorit. Dazu kommt ein Mix aus bodenständig Bäuerlichem und Mittelmeer, der heute die Speisekarten von der einfachen Gastwirtschaft bis zum kreativen Sternerestaurant prägt.

Hier all die Köstlichkeiten aufzuzählen, würde den Rahmen sprengen. Aber wer niemals die Krker Pasta-Spezialität Šurlice, eine herzhafte Maneštra (Gemüsesuppe), den Fischeintopf Brodet oder ein Peka-Lamm aus der Glut des offenen Feuers probiert hat, muss ohnedies wiederkommen. Und das sind nur einige der vielen »Pflicht«-Gerichte, die man sich nicht entgehen lassen sollte.

... und ein süßer Ausklang

Eine Nachspeise darf natürlich nicht fehlen: Welche zum persönlichen Favoriten wird, mag jeder selbst entscheiden: vielleicht eine Kirschtorte aus Lovran, eine Mohn- oder Frucht-Roulade aus dem Gorski kotar, die üppige Kamelientorte aus Opatija, die Pekmezača (mit Feigenmarmelade) aus Novi Vinodolski, die historische Rabska Torta (aus dem 12. Jh.) oder die auf einer Creme aus Mandeln und Pistazien basierende Frankopan-Torte (aus 1886) in Crikvenica.

Da wird die Wahl echt schwierig, zumal es noch den Lošinjer Krokant gibt, der mit bis zu sieben Schichten Mandeln und Zucker die goldenen Zeiten der Lošinjer Segelschiffahrt opulent wider spiegelt.



Foto: Lili Bašić



Foto: Lili Bašić



Foto: Ivana Cultura



Foto: Lili Bašić

CYNTIA VUCAJ

*Hoteliere
Hotel Villa Ariston*

Der Wunsch, Herzlichkeit, Gastfreundschaft und ein außergewöhnliches Angebot zu bieten, ist überall spürbar. Dazu vermischt sich, wie bei uns, Historisches mit Eleganz und Raffinesse und tollen Produkten wie dem großartigen Olivenöl.

NENAD KUKURIN

*Patron und Küchenchef
Boutiquehotel Kukuriku*

Immer mehr Gäste suchen authentische regionale Spezialitäten und Gerichte, die einzigartig sind. Wir haben hier eine Fülle davon. So wie Lamm der Inseln Krk und Cres, das dank der einheimischen Kräuter, die es frisst, anders schmeckt als anderswo.



Foto: Privat-Archiv



Foto: Lili Bašić

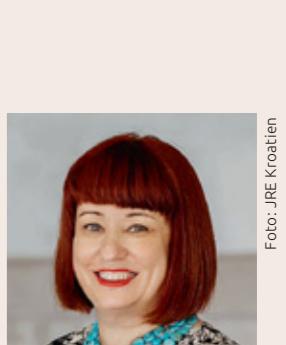


Foto: Lili Bašić

KRUNO KAPETANOVIĆ

*Hoteler
Small Luxury Hotel Navis*

Wir sind seit 180 Jahren die kulinarische Pionierregion Kroatiens. Heute liegt unser Fokus auf der Bewahrung der Identität. Sie ist der Schlüssel zur Vermittlung der Besonderheiten und der Einzigartigkeit eines Reiseziels und unser Markenzeichen.

TEA UND STIVEN VUNIĆ

*Gastgeberin & Küchenchef
Restaurant Zijavia*

Für uns ist die in der Kvarner Bucht tief verwurzelte Gastronomie mehr als nur richtig gut kochen. Sie ist Hingabe und Lebensart sowie eine besondere Form des Respekts gegenüber Tradition, Zutaten und Produkten unserer Region und der Bewahrung unserer gastronomischen Kultur.

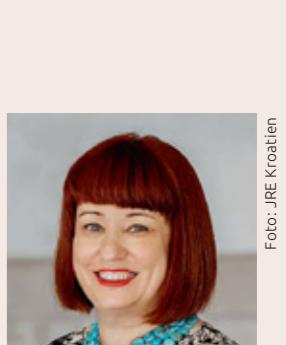


Foto: JRE Kroatien

ROBERT BENZIA

*Koch & Dozent
Food & Wine-Bar Ganeum*

Als Gastronom, Koch und Gastro-Dozent an der Fakultät für Tourismus und Hotelmanagement in Opatija ist es für mich begeisternd zu beobachten, wie unsere jungen Menschen den Kvarner zu einer der spannendsten Kulinarik-Destinationen Europas entwickeln.

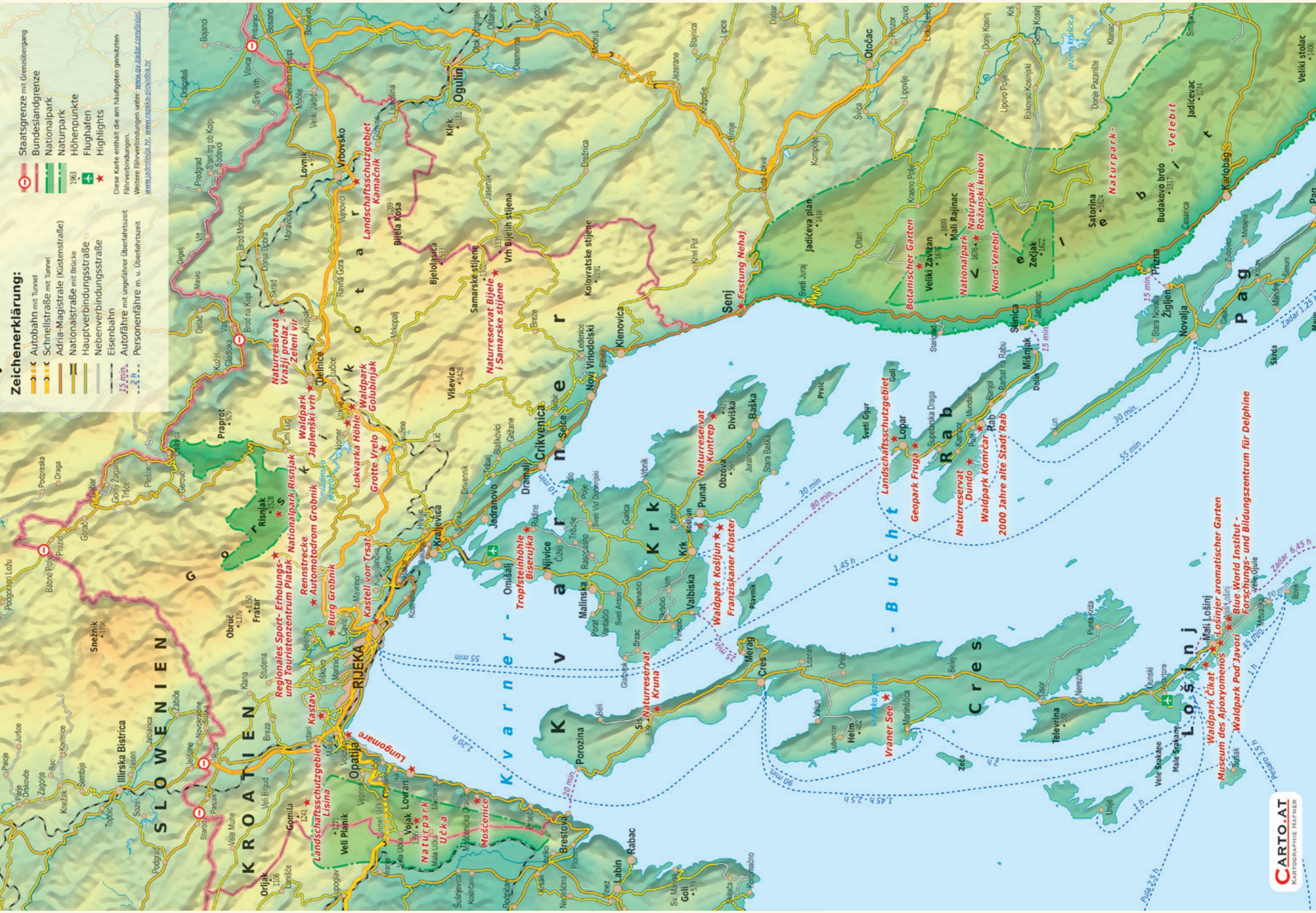
DANIELA KRAMARIĆ

*Gastgeberin & Sommelière
JRE-Restaurant Plavi podrum*

Die Natur hat uns mit einer Fülle an autochthonen Weinsorten und fast vergessenen, teilweise sogar einzigartigen Lebensmitteln beschenkt. Aufbauend auf unseren Traditionen gehen wir mit neuem Wissen und viel Leidenschaft in die Zukunft.

REGION KVARNER

gut finden!





Video Lošinj
Hotels & Villas



Michelin-Stern und
4 Gault-Millau-Hauben:
Der Oberösterreicher
Michael Gollenz lebt seit
fünf Jahren auf Lošinj.



Adriatischer Steinbutt mit gegrillter Foie Gras,
Trüffelschaum, Petersiliencreme und Samenstreusel
von Spitzenkoch Michael Gollenz.



Raffinierte, japanisch-kroatische Fusionsküche auf
höchstem Niveau: das mit 16 Gault-Millau-Punkten
ausgezeichnete Matsunoki im Hotel Bellevue.
Foto: (4): Lošinj Hotels & Villas



Verträumter Platz in der Altstadt von Kastav:
das 3-Hauben-Restaurant Kukuriku
von Slow Food-Pionier Nenad Kukurin.
Foto: Günter Standl



Fotos: Frank Heuer, Johannes Kermayer



Bestens vernetzt mit Fischern und
Produzenten: Dragan Jurdana, der Patron
des kultigen Fischrestaurants Johnson.
Links: 3-Hauben-Kreation im kreativen
Traditionslokal der Opatija-Riviera:
dem Plavi podrum im Fischerdorf Volosko.

Gourmet-Tour

*Längst leuchten Michelin-Sterne und
Gault-Millau-Hauben über der Kulinarik-Szene des
Kvarner, die sich durch authentische Individualität auszeichnet.
Regionales mit persönlichem Touch lautet die
Devise für genussvolle Streifzüge zwischen Küste und Inseln.*

»Es ist einfach ein wahrer Traum für jeden Koch!«, schwärmt Michael Gollenz. »Die Kvarner Bucht begeistert nicht nur mit traumhaften Stränden und glasklarem Wasser, sondern ebenso durch die herausragende Qualität von Fisch und Meeresfrüchten. Dazu dann noch die Vielfalt an Wildtieren, wie Wildschweine, Rehe und Hasen, und die Fülle an wild wachsenden Kräutern! Großartig!«

Seit fünf Jahren lebt der 30-jährige Österreicher auf Lošinj, wo er als Küchenchef das Restaurant »Alfred Keller« im Boutiquehotel Alhambra mit Michelin-Stern und 4 Gault-Millau-Hauben in die absolute Spitzte der kroatischen Gourmetszene gekocht hat. Gollenz kombiniert französische Kochtechnik mit mediterranen Aromen und bereichert sie mit Gewürzen aus aller Welt. Der Rahmen dafür könnte nicht schöner sein: Das Alhambra, eine feinfühlige Kombination aus altösterreichischer Villa und luxuriösem Design-

hotel, liegt in einem wahren Landschaftsjuwel, der legendenumwobenen Čikat-Bucht.

Gleich nebenan wartet eine weitere Top-Adresse für Feinschmecker: das Restaurant Matsunoki, wo Küchenchef Orhan Cakiroglu japanische Küche mit regionalem Fisch aus Wildfang und Gemüse aus regionalem Bioanbau kombiniert.

Persönliche Handschrift als Markenzeichen

Diese japanische High-End-Küche auf Kroatisch bringt zum Ausdruck, was die Kulinarik im Kvarner so spannend macht: Gemeinsam ist allen Betrieben der Reichtum an heimischen Spitzenprodukten. Darüber hinaus hat jeder seinen eigenen gastronomischen Stil entwickelt.

Das zeigt in der Čikat-Bucht schon einige hundert Meter weiter an der Strandpromenade die

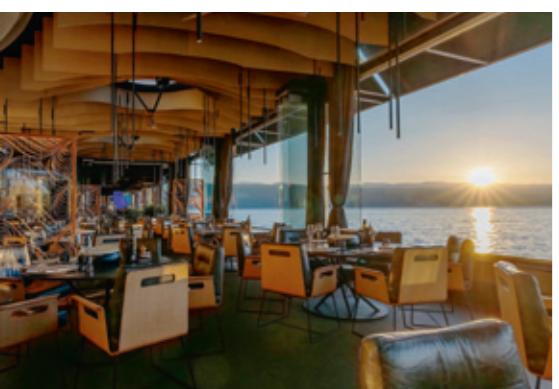


JRE-Esprit im 3-Hauben-Restaurant Navis: Gastgeber Davor Kapetanović und Küchenchef Tino Sinožić.

Foto: Johannes Kernmayer



10. bis 13. September 2026,
Mali Lošinj:
14. Festival »Taste the Mediterranean« –
das einzigartige Gourmet-Event
mit heimischen und internationalen
Spitzenköchen.
www.tastethemediterranean.eu



Fantastische Lage direkt am Lungomare: das Bevanda in Opatija.
Sehr lässig: die Lounge-Bar.

Foto: Dean Dubokovic



Sterneküche mit fantastischem Panorama: das Nebo in Rijeka (siehe auch Interview S. 33).
Foto: Nebo Restaurant & Lounge by Deni Srdoč



Kreative Gourmetküche in coolen Ambiente am Strand von Mošćenička Draga: das JRE-Restaurant Zijavica von Stiven und Tea Vunić.

Foto: Günter Standl

Wegbereiter der neuen innovativen Kvarner Küche

Die Basis für die überall schmeckbare Aufbruchsstimmung verdankt die Kvarner Küche einer Reihe von Pionieren. Allen voran der First Lady des Weines, Daniela Kramarić, die mit dem Plavi podrum im Fischerdorf Volosko als erstem JRE-Restaurant für genussvolle Akzente gesorgt hat. Ihre Terrasse direkt am Fischerhafen ist an Romanik kaum zu überbieten, aber in dieser Hinsicht kann auch Nenad Kukurin nicht klagen. Der verträumte Altstadtplatz des Restaurants Kukuriku präsentiert sich als stimmungsvolles Refugium für seine fantasievolle Regionalküche, die die Slow-Food-Idee in Kroatien so richtig populär gemacht hat. Legendar ist sein Weinkeller, zauberhaft das Wohnumbiente des Boutiquehotels in einem historischen Ensemble aus ehemaligem Kloster und K.-u.-k.-Schule.

Mit Geschichte kann das Boutiquehotel Navis von Kruno Kapetanović nicht punkten, dafür zählt es mittlerweile zu den architektonischen Stilikonen Kroatiens, scheinbar klebend an der Felsküste direkt über der Adria. Genuss ist für den Patron ebenso wie Design und Wein eine Herzensangelegenheit. Mittlerweile führt Sohn Davor das Restaurant, in dem kreative Meeresküche mit leicht asiatischem Einschlag die Karte prägt.

Im Nebo (kroatisch Himmel) wurde der Name zum Programm. Das Restaurant by Deni Srdoč thront samt Barlounge elegant im Penthouse des Hilton Rijeka Costabella Beach Resort & Spa. Deni Srdoč, der dem Haus als Küchenchef auf Anhieb einen

Michelin-Stern erkochte, hat die Leitung am Herd an Gabriela Filca weitergegeben, die diesen Stern aber mit Bravour bestätigen konnte. Von »hinnreißenden Inszenierungen« spricht Autor Uwe Studtrucker im deutschen Magazin DER FEINSCHMECKER: »Das Panorama mit Opatija und den Inseln Cres und Krk fesselt den Blick – bis er von den Inszenierungen der Küchenchefin gefangen wird. Ein subtiles Spiel von Frucht, Salzigkeit, herber Süße und Säure!«

...und zwei Genussadressen, die aus dem Rahmen fallen

Das Ganeum in Lovran (unbedingt reservieren) gibt sich als Food- & Wine-Bar und das stimmt auch, was die lässig unkomplizierte Atmosphäre betrifft. Die lauschige Terrasse neben der Kirche gilt unter Genießern als einer der magischen Orte der Opatija-Riviera. Zudem wird hier richtig gut aufgekocht, scheinbar unprätentiös, aber sehr raffiniert mit Gefühl für feine Aromen. Fisch dominiert die Karte, das Thunfischsteak schmeckt großartig, Lamm und Entenbrust sind nicht minder perfekt zubereitet.



Einfach zum Wohlfühlen: Das Ganeum in Lovran verbindet raffinierte Küche mit relaxter Atmosphäre.

Foto: Günter Standl



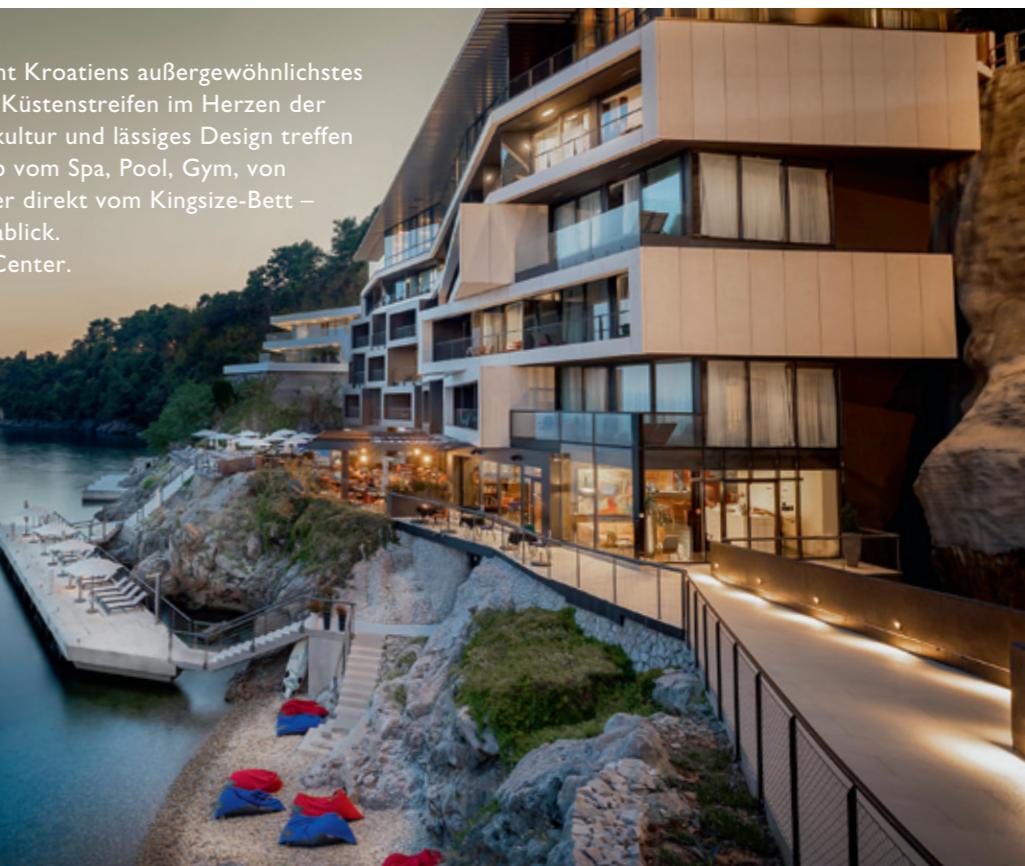
Kaviar trifft auf Wagyu: Internationale Luxusprodukte bereichern die Karte im J-i-S-T am Strand von Rijeka.

Foto: J-i-s-t

Wie ein futuristisches Schwalbennest thront Kroatiens außergewöhnlichstes Small Luxury-Hotel auf einem malerischen Küstenstreifen im Herzen der Kvarner Bucht. Luxuriöse 5-Sterne-Wohnkultur und lässiges Design treffen auf exquisite 3-Hauben-Gourmetküche. Ob vom Spa, Pool, Gym, von der Lobby-Bar, der Restaurantterrasse oder direkt vom Kingsize-Bett – überall eröffnet sich ein fantastischer Adriablick. NEU: Hight-Tech Penthouse-Conference-Center.

N NAVIS
OPATIJA

BOUTIQUE-DESIGNHOTEL NAVIS
HR-51410 Opatija | T. +385 51 444 600
www.hotel-navis.hr



JRE

falstaff

Gault&Millau



KVARNER
Gourmet

Fine-Dining für Genießer

Unter dem Qualitätssiegel »Kvarner Gourmet« vereint der TVB Kvarner eine Auswahl an Restaurants, die bei aller Individualität in Ambiente und Küchenstil gastronomische Leidenschaft und das Streben nach bester Qualität verbindet.

Restaurant-Bewertungen – was die Symbole bedeuten:

MICHELIN

Eine Küche voller Finesse – einen Stopp wert
Michelin Selection
Empfehlenswerte Adressen

GAULT MILLAU

Prägende Küche, führend in Kreativität, Qualität und Zubereitung (17 bis 18,5 Punkte)

Hoher Grad an Kochkunst, Kreativität & Qualität (15 bis 16,5 Punkte)

Sehr gute Küche, mehr als das Alltägliche (13 bis 14,5 Punkte)

Ambitionierte Küche (11 bis 12,5 Punkte)

FALSTAFF

Maximal sind 100 Punkte erreichbar, die sich aus den Kategorien Küche (max. 50), Service (max. 20), Wein und Getränkekarte (max. 20) und Ambiente (max. 10) zusammensetzen.

95 bis 100 Punkte

90 bis 94 Punkte

85 bis 89 Punkte

80 bis 84 Punkte

OPATIJA RIVIERA

Restaurant Plavi podrum JRE

16 P. / 16 P. (15,5 P.) / 16 P. (90 P.)
Opatija, Obala Franja Supila 4, www.plavipodrum.com

Hotel & Restaurant Navis JRE

16 P. / 16 P. (15 P.) / 16 P. (90 P.)
Opatija, Ivana Matetića Ronjgova 10, www.hotel-navis.hr

Hotel & Restaurant Villa Ariston

16 P. / 16 P. (14,5 P.) / 16 P. (92 P.)
Opatija, Maršala Tita 179, www.villa-ariston.hr

Hotel & Restaurant Bevanda

16 P. / 16 P. (88 P.)
Opatija, Zert 8, www.bevanda.hr

Restaurant Štanger

16 P. / 16 P. (13 P.)
Lovran, Šetalište Maršala Tita 128, <https://www.hotel-acacia.eu/de/restoran>

Hotel & Restaurant Draga di Lovrana

16 P. / 16 P. (14,5 P.) / 16 P. (94 P.)
Lovran, Lovranska Draga 1, www.dragadilovrana.hr

Ganeum Food & Wine Bar

16 P. / 16 P. (16 P.) / 16 P. (88 P.)
Lovran, Stari Grad 5, www.ganeum.hr

Restaurant Johnson

16 P. / 16 P. (15,5 P.) / 16 P. (90 P.)
Mošćenička Draga, Majčevce 29 b, www.johnson.hr

Konoba Zijavica JRE

16 P. / 16 P. (16 P.) / 16 P. (92 P.)
Mošćenička Draga, Šetalište 25, travnja 2, www.konoba-zijavica.com

INSEL KRK

Restaurant Rivica

16 P. / 16 P. (15 P.) / 16 P. (84 P.)
Malinska, Ribarska obala 13, www.rivica.hr

Vila Rova JRE

16 P. / 16 P. (14,5 P.) / 16 P. (86 P.)
Malinska, Rova 28, www.restoran-vila-rova.com

INSEL LOŠINJ

Restaurant Stancija Kovačići

16 P. / 16 P. (14 P.) / 16 P. (85 P.)
Matulji, Rukavac 51, www.stancija-kovacic.hr

RIJEKA & UMGEBUNG

Hotel & Restaurant Kukuriku

16 P. / 16 P. (16 P.) / 16 P. (87 P.)
Kastav, Trg Lokvina 3, www.kukuriku.hr

Nebo Restaurant & Lounge

16 P. / 16 P. (17 P.) / 16 P. (93 P.)
Rijeka, Opatijska ulica 9, www.neborijeka.com

Restaurant J-I-S-T

16 P. / 16 P. (15 P.) / 16 P. (85 P.)
Viškovo, Široli 27, www.jist.hr

INSEL RAB

Hotel & Restaurant Villa Barbat

16 P. / 16 P. (14 P.) / 16 P. (84 P.)
Rab, Barbat 366, www.hotel-barbat.com

Michelins BIB Gourmand an der Opatija Riviera

Hochbegehrt in der internationalen Gourmetszene: die Spezialauszeichnung mit dem Michelin-Männchen für Restaurants mit bestem Preis-Leistungs-Verhältnis.

Entsprechend groß ist die Freude in der **Konoba Pescaria** in Mošćenička Draga. Alleine schon einen Besuch wert: der Blick auf den Sipar-Strand und die Inseln der Kvarner Bucht. Kulinarisch stehen entsprechend dem Lokalnamen klassisch zubereitete Meeresfrüchte im Mittelpunkt. Stammgäste fragen einfach nach Tagesfang und Empfehlungen, Michelin empfiehlt in jedem Fall die Scampi alla busara.



Foto: Robert Pichler

Mošćenička Draga, Stari Grad 28, T. +385 (0)51 620 206, www.facebook.com/KonobaPescaria/?locale=de

GENUSSVOLLE ENTDECKUNGEN: Michelin Selection und JRE-Elite

Ergänzend zu den Sternen für Gabriela Filca (Nebo) und Michael Gollenz (Alfred Keller, siehe S. 28-29) empfiehlt Michelin im Kvarner in seiner »Selection« noch eine ganze Reihe von Restaurants und Konobas.

Neu vertreten sind in dieser Top-Liste in Rijeka das **Bistro Grad** und das **Hidden Wine Bistro** (siehe S. 12-13) von Spitzenkoch Deni Srdoč sowie die **Vila Rova** (siehe S. 42) im gleichnamigen Boutique-Hotel auf der Insel Krk. Ebenfalls mit dabei: **Villa Ariston** (Opatija), **Zijavica** und **Johnson** (Mošćenička Draga) sowie **Matsunoki** (Mali Lošinj).

Marin Pleše, Küchenchef der Vila Rova, darf sich zudem über den Gault-Millau-Award »Young Talent of the year« und die Aufnahme in den elitären Kreis der Jeunes Restaurateurs (JRE) freuen. Dieser internationalen Vereinigung von Spitzenköchen gehören neben der **Vila Rova** in Malinska noch die Restaurants **Plavi podrum** (Volosko), **Konoba Zijavica** (Mošćenička Draga) und **Navis** (Opatija) an.



Foto: Günter Standler

»Wir wollen den Besuch bei uns zum ganzheitlichen Erlebnis machen!«

Gabriela Filca ist mit Michelin-Stern und 4 Gault-Millau-Hauben der Shooting-Star der kroatischen Gourmetszene.

Ein Himmel mit Stern

Gabriela Filca ist nicht nur die erste Sterne-Köchin Kroatiens, die Küchenchefin im Nebo (auf Deutsch Himmel) by Deni Srdoč wurde vom Guide Michelin auch als »Best young chef of the year 2025« ausgezeichnet.

Was bedeuten Dir diese Ehrungen?

Der erste Stern 2024 war ein unglaublicher Moment für unser ganzes Team. Seine Bestätigung ist noch großartiger, weil wir das Niveau halten und uns kontinuierlich weiterentwickeln konnten. Ich hoffe, dass dies andere junge Köchinnen inspiriert, an ihre Träume zu glauben.

Was prägt Deinen Kochstil?

Meine Küche basiert auf Emotionen, Erinnerungen und Saisonalität. Ich liebe es, Gerichte mit Zutaten zu kreieren, die Charakter haben – lokal, authentisch und mit Geschichte. Dabei strebe ich aber immer nach dem klaren Geschmack.

Welche Produkte schätzt Du besonders?

Regionale Zutaten bilden das Herzstück meiner Küche. Meine Heimat ist eine unerschöpfliche Inspirationsquelle mit Scampi, Wildspargel, Meeresfrüchten aus der Kvarner Bucht, Waldpilzen, frischem Gemüse und Obst... Jede Jahreszeit hat ihren eigenen Rhythmus, und ich liebe es, ihm zu folgen.

Worauf können sich Gourmets freuen?

Wir servieren ein festes, saisonales Degustationsmenü zwischen Fünf und sieben Gängen, bei dem ich Tradition mit moderner Inspiration und Technik verbinde. In Kombination mit interessanten Weinen, herzlichem Service, lässigem Ambiente und dem fantastischen Blick über die Kvarner Bucht möchten wir den Gästen ein rundum außergewöhnliches Gesamterlebnis schaffen, das in Erinnerung bleibt.

Nebo Restaurant & Lounge by Deni Srdoč im Hilton Rijeka Costabella:

Di bis Sa 17.00 bis 23.00 Uhr; die nebenan gelegene Nebo Lounge-Bar ist für Cocktails und Weine bei DJ-Music unabhängig vom Restaurant besuchbar. www.neborijeka.com



Was für ein wunderschöner Platz zum Genießen: die in einem Park eingebettete historische Villa Ariston an der Opatija Riviera.

Foto: Frank Heuer



Familiärer Charme und ambitionierte Frischeküche (Fisch, gegrilltes Fleisch) zeichnet das Restaurant Štanger im Hotel Acacia in Lovran aus (Bild links).
Foto: Lili Bašić



Foto: Lili Bašić



Belohnung für eine kurvige
Auffahrt zur Konoba Kamenjak:
der prachtvolle Blick auf Rab.
Foto: Wolfgang Neuhuber

Aussichtsreich

Authentische Küche im Kvarner – sechs besondere Adressen an den
Rivieras und auf den Inseln, an denen Genießer unbedingt mal vorbeischauen sollten.
Traumblick auf die Adria jeweils immer inbegriffen.

GIORDANO NA MORU Insel Cres

Das verschlafene Dörfchen Valun galt nach einer TV-Serie in den 1980er-Jahren als Sehnsuchtsort schlechthin. Seinen Charme konnte es sich bis heute bewahren. Seit 130 Jahren führt Familie Krivičić direkt am romantischen Hafenbecken ihr Restaurant, mittlerweile in der vierten Generation. Vieles wird am offenen Feuer zubereitet, Spezialitäten sind neben Fischen vom Holzfeuer und Lamm von Cres vor allem Krabben, Hummer, und Scampi, die auch roh als Tatar serviert werden. Ein feiner Einstieg ist die gemischte Fischvorspeise »Na Moru«, wunderbar duftend die exzellente Fischsuppe.

Gault Millau 12 P., Falstaff 84 P.
[www.falstaff.com/at/restaurants/
na-moru-cres](http://www.falstaff.com/at/restaurants-na-moru-cres)

KAMENJAK Insel Rab

So rustikal wie die kurvige Straße hinauf zum Berg Kamenjak (407 m, Tipp: Mountainbike oder Taxi-Shuttle) präsentiert sich die gleichnamige Familienkonoba mit ihrer authentischen, durchaus etwas deftigen Hausmannskost, bei der Fleisch nicht zu kurz kommt. Auf Vorbestellung (mindestens 1 Tag) gibt's Peka-Gerichte vom Lamm, Schwein oder Kalb. Typisch Rab sind Gulasch, Rapsko Sočivo (Linsensuppe) und Rabska Pasticada (Rinderschmorbraten). Süßer Ausklang: üppige Torten und Palatschinken, die ebenso fotogen sind wie das ist nicht nur bei Sonnenuntergang grandiose Panorama.

[https://iloverab.com/hotel/
restaurant-kamenjak](https://iloverab.com/hotel-restaurant-kamenjak)

TU TAMO Opatija Riviera

An der Wehrmauer des pittoresken Bergstädchens Mošćenice verbirgt sich dieses zauberhafte Lokal. Innen blauweiß als mediterranes Puppenstübchen, außen mit Wow-Effekt, denn die strohgedeckte Terrasse bietet einen schlank umwerfenden Blick auf die Inselwelt. Alles, was die Gastgeber Tina und Damjan anbieten, ist unaufgeregt bodenständig und gut. Gemüse kommt vom eigenen Garten oder kleinen Bauernhöfen, Fisch und Meeresfrüchte von befreundeten Fischern, die Pasta ist natürlich hausgemacht und zum Träumen bei Sonnenuntergang werden feine kroatische Weine serviert.

Gault Millau 12,5 P., Falstaff 90 P.
<https://konobatutamo.com>

DIDA Crikvenica Riviera

Der kulinarische Anspruch bewegt sich hier schon im Fine-Dining-Bereich, die Atmosphäre ist dennoch völlig entspannt. Am schönsten sitzt man unter den uralten Bäumen direkt über der Uferpromenade mit Blick auf die Insel Krk. Viele nutzen den lauschigen Platz schon zum Frühstück, mittags gibt's Lunch, abends wird in der offenen Küche aufgekocht – von vegan und vegetarisch über Fisch und Meeresfrüchte bis hin zu wechselnden Degustationsmenüs. »Signature dish« sind Gnocchi mit Scampi und Schwarzen Trüffeln. Fantastisch: das Sortiment an Olivenölen und Weinen.

Gault Millau 14 P., Falstaff 86 P.
www.restaurant-dida.com

CIGALE Insel Lošinj

Legenderer Ruf liegt über der Čikat-Bucht, in der einst Kapitäne ihre Villen errichteten. Heute finden sich dort die luxuriösen Ferienunterkünfte der Lošinj-Hotels, zu denen auch diese Fischtaverne gehört. Wobei Taverne angesichts der Qualität klares Understatement ist. Im Schatten von Pinien steht Bestes aus der zum Greifen nahen Adria auf der Karte. Ob Fisch, Scampi, Oktopus oder Muscheln – mit den typischen Wildkräutern der Insel werden mediterrane Zutaten in traditionelle Spezialitäten verwandelt – immer aber mit einer Prise Esprit als Draufgabe.

Gault Millau 14 P., Falstaff 86 P.
[www.lošinj-hotels.com/en/
dining/konoba-cigale](http://www.lošinj-hotels.com/en_dining/konoba-cigale)

RIVICA Insel Krk

Mehr als 90 Jahre ist Familie Lesicas Fischrestaurant mit seiner Uferterrasse im Badeort Njivice ein Bollwerk qualitativer mediterraner Küche. Küchenchef und Patron Dražen Lesica interpretiert gekonnt alte Oma-Rezepte und K.-u.-k.-Anleihen mit kreativer, moderner Leichtigkeit. Viele Gerichte sind längst Klassiker, wie die hausgemachte Pasta mit Oktopus oder die römischen Gnocchi mit Scampi und Hummer. Fleisch vom Insel-Lamm oder -Rind kommen ebenfalls nicht zu kurz, Kultstatus haben die geschmorten Rindsbackerl. Dessertklassiker ist Rožata, eine Crème brûlée nach Art des Hauses. Spannende Weinkarte.

Gault Millau 15 P., Falstaff 84 P.
www.rivica.hr

Arba Resort - der neue Valamar-Trendsetter auf der Insel Rab

Das stilistische Arba Resort, Valamar Collection, der Premiumkategorie der Hotelgruppe, eröffnete Ende Mai 2025 und setzt neue Maßstäbe für hochwertigen All-inclusive-Urlaub an der oberen Adriaküste. Es liegt an einer eigenen Bucht auf der Halbinsel Capo Fronte, dem grünsten und waldreichsten Teil der Ferieninsel Rab.

Die Ferienadresse verfügt über 208 moderne Zimmer und Familiensuiten, die auf maximalen Komfort ausgerichtet sind. V-Level-Leistungen, die zusätzlichen Service in verschiedenen Bereichen bieten, können hinzugebucht werden. Viel Holz-Design verleiht den Räumen einen warmen Charakter. Stoffe in Beige, dezenten Blau- und Grautönen sowie Erdfarben stellen den Bezug zur Insel Rab her und setzen gekonnt frische Akzente. In allen Zimmern und Suiten gibt es einen Balkon mit Blick auf den Park oder das Meer. Die noch geräumigeren Zimmer der Kategorie V-Level bieten zusätzliche Annehmlichkeiten, wie Strandtasche mit Flip-Flops, Handtücher und Pareo-Wickeltuch, Kosmetik von Rituals, Weinbar und Gin-Station sowie interaktive Spiele und Magazine für Kinder.

Top-Freizeit-Aktivitäten für Groß und Klein

Junge Gäste freuen sich zudem über sechs Innen- und Außenpools, vielfältige Aktivitäten in der 1.500 m² großen »Maro World« und einen großen Spiel- und Sportplatz. In den Themenzimmern »Maro Clubs« gibt es täglich von 9 bis 21 Uhr Kinderbetreuung sowie verschiedene Kreativangebote, Workshops oder Kochkurse. Weiters: Maro Smart Play-Raum mit innovativen Spielmöglichkeiten, Fun-Zone mit Videospielen, Theater, Disco u.v.m.

Neben Familien fühlen sich auch Aktivurlauber rundum wohl. Die Lage inmitten eines Waldes bietet sich ideal für Radtouren und Wanderungen in verschiedenen Schwierigkeitsgraden sowie für Joggingrunden an. Zudem offeriert das Resort ein hauseigenes, voll ausgestattetes Bike-Center und

ein breites Stay-Fit-Programm im Gym und an der frischen Luft. Entspannung pur verspricht das 800 m² große »Balance Mediterranean Spa« mit Saunen und Jacuzzis, verschiedenen Relaxbereichen, Private Spa sowie Beauty-Ecke. Direkt unterhalb des Resorts findet sich zwischen Wald und smaragdgrünem Wasser der Familienstrand, u.a. mit schwimmendem Wasserpark im Meer.

Feine Köstlichkeiten für Genießer

Zwei Restaurants, das Arba 772 sowie das V-Level-Restaurant Emerald, runden das All-inclusive-Angebot kulinarisch ab: Frühstück, Mittag- und Abendessen vom Buffet, einen Nachmittagssnack, alkoholfreie und Heißgetränke sowie Bier und Wein während des Essens. Die Menükarten beider Restaurants enthalten zusätzlich verschiedene vegane und vegetarische Gerichte sowie gesunde Optionen für Kinder. Als gemütliche Treffs etablierten sich auf Anhieb die vier Bars im Resort, jede für sich mit speziellen Schwerpunkten.

Hunde herzlich willkommen

Wie in vielen anderen Valamar-Unterkünften sind im Arba Resort Hunde willkommen. Unter dem Angebot »Wow Wow Pet Friendly Holiday« erhalten sie ein Willkommenspaket mit Leckerli, Spielzeug und Futternäpfen. Hundehalter bekommen bei Ankunft zudem wichtige Informationen über Hundestrände, -pflegesalons, -parks und -spielplätze sowie zu den nächsten Tierärzten.

Über Valamar:
VALAMAR ist Kroatien führender Anbieter für Hotels, Resorts und Campingplätze mit Standorten in den wichtigsten kroatischen Destinationen. Als Trendsetter auf dem Gebiet der modernen Ferienhotellerie sind für Valamar Themen wie Nachhaltigkeit, Regionalität und soziale Verantwortung von großer Bedeutung.

**** ARBA RESORT,
Valamar Collection
auf der Insel Rab
www.valamar.com





Familiärer Charme für Gourmets



Drei Geschwister als Gastgeber: Marica, Danica und Petar Krnčević.

Still und leise hat sich die Vila Rova in Malinska auf der Insel Krk als stimmiger Hotspot für Genießer etabliert.

Ein zauberhaftes kleines »adults only«-Boutiquehotel in der ruhigen Bucht von Rova, eingebettet in Olivenhaine direkt am Privatstrand. Nur 23 Zimmer garantieren wohlende Privatsphäre, drei Geschwister der Familie Krnčević – Danica, Marica und Petar als Sommelier – umsorgen die Gäste. Und da ist dann auch noch Küchenchef Marin Pleše, Mitglied der europäischen Spitzenköchevereinigung JRE, der vom Guide Gault Millau 2024 als »Talent Chef of the Year« ausgezeichnet wurde: Ob Vala-Fischmenü, Drmus-Fleischmenü (beide vier Gänge) oder das 7-gängige Degustationsmenü »The Bridge« – Marin Pleše kreiert, so die GM-Tester, »Menüs, die lokale Zutaten mit einer innovativen Note zelebrieren. Jedes Gericht verkörpert authentische Inselaromen mit einer kreativen Handschrift.« Eine Klasse für sich sind nicht zuletzt der Weinservice und das hinreißende À-la-carte-Frühstück. www.hotel-vila-rova.com



JRE Marin Pleše und seine marinierten Miesmuscheln im Žlahatina-Weingeele.

Cocktails und Bistroküche mit Panorama

Was für ein cooler Platz: Das Pierrot im Penthouse des Keight Hotel Opatija der Curio Collection by Hilton gilt als neuer In-Treff der Opatija Riviera.

Entspannte Lounge-Atmosphäre und harmonisch-mediterranes Design mit viel Holz sorgen für Flair auf der malerischen Dachterrasse. Serviert werden Bistro-Gerichte auf verfeinerter Basis der traditionellen kroatischen Küche. Beliebt ist das Pierrot aber auch wegen seiner Cocktails, zu denen es den atemberaubenden Meerblick als Draufgabe gibt. Angenehm wohnen lässt sich hier auch, die Zimmer sind sehr schick, ein Highlight ist der Pool – natürlich auch ganz oben mit Aussicht.

www.hilton.com/de/hotels/zagopqq-keight-hotel-opatija



Kreative Drinks an der Opatija Riviera: das Keight Hotel Opatija.



Auf ein Wort

Wegbereiter der Kvarner Küche

In Kastav, hoch über der Opatija Riviera, ist das zauberhafte Altstadthotel Kukuriku (www.kukuriku.hr), zugleich auch ein Hort der innovativen Slow-Food-Küche des leidenschaftlich kochenden Patrons Nenad Kukurin. Er führt den Familienbetrieb bereits in 5. Generation und ist zugleich stolz, dass mit Sohn David bereits die nächste im Haus tatkräftig am Werken ist.



Was macht die Kvarner Küche so spannend?

Wir haben hier fantastische Produkte, allen voran die Kvarner Scampi. Darüber hinaus aber noch viel mehr. Zum Beispiel Lamm von den Inseln Krk und Cres, das dank der wilden mediterranen Kräuter als Nahrung ganz besonders schmeckt. Oder ausgezeichnete native Olivenöle, Fische und Meeresfrüchte, Wild und Süßwasserfische. Die Vielfalt ist einzigartig.

Wie reagieren die Gäste darauf?

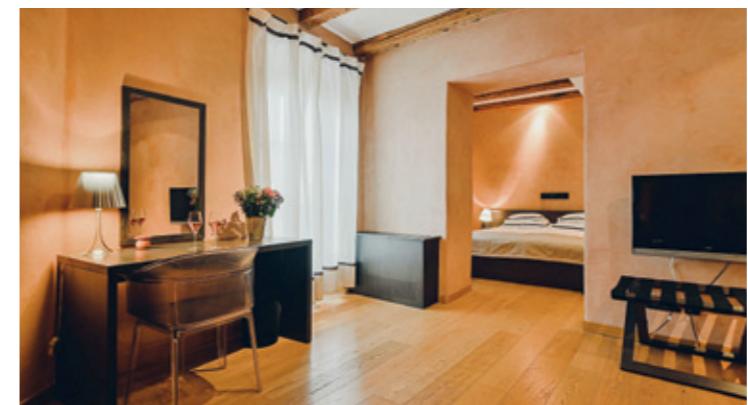
Großartig. Es gibt immer mehr Genussreisende, die sich für authentische, regionale Küche interessieren. In unserem Restaurant beziehen wir alles von lokalen Fischern, Metzgern, Trüffelsuchern und Bauern und versuchen immer, den unverfälschten Geschmack auf die Teller zu bringen.

Welche Rolle spielt der Wein?

Als großer Weinliebhaber bin ich von der Entwicklung der kroatischen Weinszene begeistert. Wir haben rund 200 spannende Weine im Sortiment, darunter natürlich Entdeckungen aus dem Kvarner.

Warum sollte man in Kastav wohnen?

Ich habe das Glück, all meine Vorstellungen von feiner Küche, außergewöhnlichem Ambiente und romantischer Atmosphäre mitten in der zauberhaften Altstadt von Kastav verwirklichen zu können. Man taucht hier nur 6 km von der Adria in eine ganz eigene Welt ein. Dazu sind unsere 15 Design-Zimmer und Suiten in einem Altstadtensemble aus K.-u.-k.-Schule und Kloster ein sehr lässiges Hideaway.



Charmant wohnen in den exquisiten »Kukuriku«-Zimmern und -Suiten.

Foto: Robert Pichler



Neben »Kvarner Gourmet« (siehe S. 32) gibt es mit »Kvarner Food« einen weiteren kulinarischen Wegweiser der besonderen Art:

Unter diesem Qualitätssiegel sind Restaurants, Konobas, Bistros und ähnliche Betriebe vereint, die den typischen Charakter der Gastronomie des Kvarner vermitteln. Gemütlich und meist in regionalem Stil verbinden sie heimische Atmosphäre mit echter, lokaler und natürlich frischer, saisonaler Küche.



Fotos (2): Jiri Lizer

The Isolano – neues Ferienrefugium auf Cres

»Exactly like nothing else« ist das Motto der Autograph Collection von Marriott, die mit einem stilvollen Boutiquehotel nun erstmals in Kroatien vertreten ist.

Eingebettet in einen dicht bewachsenen Pinienhain direkt am Meer erweist es sich als stilvoller Rückzugsort mit nur 49 Zimmern und Suiten, zwei beheizten Außenpools, Strandzugang und luxuriösem Spa, das lokale Heilkräuter und sogar Honig bei seinen exquisiten Treatments nutzt. Das Design vereint markante geometrische Architektur mit Handwerkskunst, lokalem Stein und den mediterranen Farben der kroatischen Küste. Ein Highlight sind die »Infinity-Zimmer« mit direktem Poolzugang. Als neuer gastronomischer Hotspot präsentiert sich die Küche von Aleksandar Kerekes, der das Erbe der Insel mit innovativem Esprit in Szene setzt.



Stilvoller Rahmen mit Meerblick: Das Gourmet-Restaurant »Moise« im The Isolano – natürlich auch mit eigenem Terrassenbereich.



Lukullische Feste

Wer über so großartige Produkte verfügt wie die Region Kvarner, hat allen Grund, sie gebührend zu feiern. Hier eine kleine Auswahl der schönsten Gourmet-Festivals.

MAI

Lamm- & Käse-Festivals auf Rab, Cres und Krk

Alljährlich im späten Frühling prägt Lamm die Speisekarten, sowohl in Restaurants auf Rab wie auch beim Festival »Crna Ovca« (Schwarzes Schaf) in Bäška auf Krk sowie auf Cres in Form traditioneller Spezialitäten, vom klassischen Braten über Eintopf und die berühmten »Tripice« (Kutteln) bis hin zum aromatischen Käse. Ein Erlebnis: die Ausstellung der Inselschafe in Rab. www.rab-visit.com, www.krk.hr, www.visitcres.hr

Foto: Frank Heuer



SEPTEMBER

10. bis 13. 9. 2026: »Taste the Mediterranean« in Mali Lošinj

Das Gourmet-Festival mit heimischen und internationalen Köchen geht 2026 bereits zum 14. Mal über die Bühne. Dieses einzigartige Event präsentiert das Beste aus Gastronomie, Weinbau, Landwirtschaft, Fischerei und nachhaltigem Tourismus. www.tastethemediterranean.eu



Foto: Ivan Bricic

MAI

Erdbeerfest an der Riviera von Crikvenica

Wie wär's mit Erdbeer-Bowle mit Balsamico-Essig und schwarzem Pfeffer oder Erdbeer-Gin Tonic? Ob Drinks, Kuchen, Eis oder Desserts – ein Wochenende lang bietet das hübsche Küstenörtchen Selce dem roten Früchtchen die süße Bühne. Allerlei Erdbeer-Gourmandisen gibt's auch zum Mitnehmen. Begleitet wird das Fest von einem schwungvollen Musik- und Unterhaltungsprogramm. www.rivieracrikvenica.com



Foto: TZ Crikvenica, Mated Paluh

Fotos: Lili Bašić (1), Günter Stndl (1)



AUGUST

Feigentage auf der Insel Krk

Getrocknete Feigen, Marmeladen, Süßspeisen, Schokolade mit Feigen und sogar Gesichtscreme auf Feigenbasis regionaler Produzenten gibt es beim bäuerlichen Sommerfest auf dem Vela Placa der Stadt Krk. Aber auch die Köche und Patissiers der örtlichen Restaurants und Cafés lassen sich um die symbolträchtige Frucht so manches einfallen, wie links die in Süßwein gekochten Feigen mit Zimt und Mascarponecreme. www.visitkrk.city

Foto: Günter Stndl



SEPTEMBER

bis OKTOBER

Blaufisch-Festival an der Riviera von Crikvenica

Inspiriert von ihrer jahrhundertelangen Fischfangtradition rückt die Region die gesunden Fettfische in den Mittelpunkt ihres Bluefish-Monats. Ausgewählte Restaurants an der Riviera bieten dabei traditionelle und kreative Bluefish-Gerichte und laden zu speziellen Degustationsabenden mit Weinkombis, Kochshows, Workshops in Kombination mit Musik- und Kulturevents. www.rivieracrikvenica.com



Foto: TZ Crikvenica



SEPTEMBER bis OKTOBER

Schokoladenfestival an der Opatija-Riviera

Ein Wochenende lang geht's nur um süße Verführung (großes Bild). Schokolade überall: in Restaurants, Cafés, der Schokozauber-Messe mit nationalen und internationalen Köstlichkeiten, Workshops und sogar in Form spezieller Behandlungen in Spas und Wellness-Resorts. Schoko-Skulpturen sorgen für Staunen, Music-Acts für Stimmung. www.visitopatija.com



Foto: TZ Lovran

JUNI bzw. OKTOBER

Kirschen- und Maroni-Fest in und um Lovran

Das milde Kleinklima am Fuße des Učka-Massivs begünstigt zwei außergewöhnliche Früchte an der Opatija Riviera: Im Frühsommer dreht sich alles um die legendären Lovraner Kirschen (Bild links Kirschtorte), im Herbst – bei der Marunada – um die Maroni (Bild rechts Maronitorte), die bei Volksfesten und in den Restaurants in Form feinster Spezialitäten präsent sind. Tipp: Der April steht im Zeichen des Spargels. www.visitlovran.com



Foto: Stills & Motion Factory at Konoba Tu Tamo



Foto: istockphotos/xbrchx

Echt edel und einzigartig

Ganz schön viel frischer Wind im Kvarner.
Die Winzer loten das vielfältige Potenzial des autochthonen
Weißweines Žlahtina aus, und in der regionalen
Naturweinszene brodelt es nicht minder spannend.

Vielbeachtete Renaissance
als Weingebiet: das malerische
Vinodol-Tal bei Novi Vinodolski,
das regelmäßig zu Weinfesten und
Wine-Walk-Degustationen lädt.



The brand of the
Kvarner Region Tourist Board
**Kvarner
Wines**
Jede Menge Info
und die Adressen samt
Links zu den besten
Weingütern im Kvarner
gibt's hier:



Eigentlich kennt man den »edlen« Žlahtina (so der altslawische Begriff) als strohgelben, fruchtig-frischen Sommerwein, der auch wunderbar mit Essen (Fisch, Meeresfrüchte, helles Fleisch...) kombinierbar ist. Aber, und da sind sich Winzerin Egle Katunar und der Qualitätsverbund Kvarner Wines einig, die wichtigste Rebsorte der Region kann noch viel mehr!

Drei Viertel der insgesamt rund 200 Hektar Anbaufläche sind im Weindorf Vrbnik auf der Insel Krk und im Vinodol-Tal am Festland mit Žlahtina bepflanzt. Eine absolute Trumpfkarte in der internationalen Weinwelt, denn regionale Spezialitäten abseits des Mainstreams sind gefragt wie nie zuvor. Und da kann der Kvarner mit bis zu 36 autochthonen Rebsorten aufwarten, um die sich Winzerprofessor Ivica Dobrinčić (Weingut Šipun) schon seit mehr als zwanzig Jahren verdient macht. Eine davon ist der ursprünglich von der Sandinsel Susak (Lošinj-

Archipel) stammende Sansigot (Suščan). Ein mittelkräftiger-fruchtiger Rotwein mit Kirschnoten, der verstärkt auf Krk heimisch wurde.

Weinliebhaber können mittlerweile nicht nur beim Žlahtina eine vielfältige Bandbreite an hohen Qualitäten entdecken – von fruchtig-leichten Sommerweinen über Sekt, Dessertweine und charaktervolle Lagenweine bis hin zu Orange, wie den großartigen Ambra von Ivan Katunar. Dazu gibt's tolle Projekte, etwa »Žlahtina Hlam 9« als individuelle Kooperation zwischen Ivica Dobrinčić und Meistersommelier Klaudio Juričić.

Von sich reden machen zunehmend auch die Winzer von Kastav, die in der Naturweinszene sehr rührig sind. Unbedingt dort probieren: Belica, der »Gemischte Satz« nach alter Tradition, den rund 15 kleine Familienweingüter jedes Jahr im April mit dem Weinfestival »Belica« feiern.



Foto: Weingut Katunar

Einige autochthone Kvarner Rebsorten sind ideal für Sekt, der nach zwei unterschiedlichen Methoden produziert wird: der traditionellen »Methode Champenoise«, die komplexe, langlebige Entwicklungen ermöglicht oder als frischer, leichter »Sommer-Prickler« nach der »Charmat-Methode«, bei der die zweite Gärung im Tank (anstatt in der Flasche) erfolgt.



Foto: Rino Grodžuž



Foto: Petr Blaha

GLASKULTUR

Wie für andere große europäische Rebsorten gibt es nun auch für den Žlahtina ein eigenes Weinglas, das seine sortentypischen, sensorischen Eigenschaften perfekt zum Ausdruck bringt. Gemeinsam entwickelt vom Verein der Kvarner Weine mit der italienischen Edelmarke Italesse sorgt es für optimales Aroma- und Geschmackserlebnis.

VALOMET AUS DER ADRIA

Einzigartig und ein tolles Ferien-Mitbringsel: der ausschließlich aus Vrbnička Žlahtina hergestellte Valomet-Sekt. Er reift am Fuß der Klippen von Vrbnik 30 m unter der Meeresoberfläche bei viermal stärkerem Druck als auf dem Festland. Ein fruchtig-trockener Schaumwein mit salziger Note, dessen Flaschen spektakulär mit Korallen und Muscheln bewachsen sind. Nur in Vrbnik erhältlich.



Foto: ART/Gastager



Foto: Gospoja

WOHNEN BEIM WEIN

In lässigem Design-Ambiente direkt beim Winzer wohnen: Das ermöglicht das **Vinotel Gospoja** als erstes Weinhotel im Kvarner. Ein Boutiquehotel an der Altstadt, dessen 22 Themenzimmer alle zum Meer ausgerichtet sind. Zum Relaxen stehen Swimmingpool, mediterrane und finnische Sauna sowie Dampfbad bereit. Dazu gibt es Beauty-Treatments mit spezieller Naturkosmetik. www.gospoja.com



Foto: Gospoja

DYNAMISCHE WEINBOTSCHAFTERINNEN

Die Sommelièren Monika Neral, Ines Matić Matešković, Martina Škarica, Lucija Matijević und Marinela Mrkonja (v.l.n.r.) haben es sich zur Aufgabe gemacht, die Qualität der Kvarner Weine voranzutreiben, Impulse zu setzen, Innovationen zu unterstützen und die Winzer auch über die Region hinaus zu positionieren.



Vielfältige Urlaubswelt

Die großartige Kulinarik ist nur ein, wenn auch sehr überzeugender Grund für Ferien im Kvarner. Beste Voraussetzungen finden hier ebenso Familien, Hobbysportler und nicht zuletzt Menschen, die etwas für ihre Gesundheit tun möchten.

Texte: Karin Hauenstein-Schnurrer



Fotos: Blasbike-dreamstime.com, TVB Crikvenica, Stormimages-stock.adobe.com, Frank Heuer, Zenn Maier, Sea Kayak Rab



KVARNER
Family



KVARNER
Family Agency



KVARNER
Bike
Friendly



KVARNER
Hike
Friendly



KVARNER
Gourmet



KVARNER
Food



Kvarner
Wines

Der Kvarner Effekt

Als heilsames Sehnsuchtsziel waren die Inseln und Rivieras schon im 19. Jahrhundert ein Begriff in ganz Europa. In Kombination mit Wellness und moderner medizinischer Infrastruktur erlebt der Kurgedanke eine innovative neue Interpretation.

Es gibt Orte auf der Welt – da atmet man einfach auf: Am Meer, im Wald, in den Bergen. Auch die Kvarner Bucht ist so ein Ort. Mit einem Mikroklima, das so speziell und positiv stimulierend ist, dass auf Anraten der führenden Mediziner ihrer Zeit bereits im 19. Jhd. Kurorte errichtet wurden – an der Opatija Riviera 1889, auf der Insel Lošinj 1892 und an der Riviera von Crikvenica 1906. Damals konnten sich allerdings nur Reiche und Adelige eine Reise leisten. Heute ist der einstige »Gesundbrunnen an der Adria« für alle verfügbar.

Wunderbares Reizklima

Wenn der Fallwind Bora das Meer aufwirbelt und die Atemluft mit Meersalzparti-

keln (Meeres-Aerosolen) anreichert, ist die wohlende Wirkung des Kvarner Klimas am größten. Winzigste elektrisch geladene Schwebeteilchen befreien die Luft weitgehend von schädlichen Allergenen und sonstigen Partikeln. Spurenlemente und Mineralien, wie Magnesium, Mangan und Kobalt, wandern in feinster Form bis in »die letzten Ecken« der Lunge. Körperliche Bewegung verstärkt die Wirkung.

Menschen mit Asthma, Bronchitis oder Allergien erleben oft eine deutliche, nachhaltige Besserung. Zudem stärken sie das Immunsystem, regulieren den Blutdruck, erhöhen die Konzentrations- und Leistungsfähigkeit und fördern gesunden Schlaf. Alles wissenschaftlich erwiesen.

Die Haut profitiert ebenso. Wunden und Verbrennungen können schneller heilen und Kopfschmerzen sogar verschwinden. An der Küste, auf den Inseln und im wasserreichen Karstgebirge kann so allein die Anwesenheit Positives bewirken.

Aromatherapie für alle

In der Kvarner Bucht gesellen sich zum Reizklima noch die ätherischen Öle zahlreicher Wild- und Heilkräuter. Mehrere moderne Gesundheitszentren machen sich das auch zunutze. Man kann dort Gesundheitsurlaube inklusive Quartier buchen oder deren Medical-Spa-Programme stationär in den »ganz normalen Aufenthalt« einbauen. Ferien und Gesundheitspflege lassen sich so völlig unkompliziert verbinden.

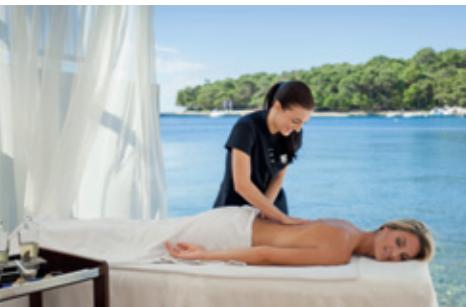


Foto: Lošinj Hotels & Villas



Urlaub mit Mehrwert

Heilklima und medizinisch fundierte Programme bieten in der Kvarner Bucht hervorragende Voraussetzungen für »Medical Wellness«. Die Mitglieder der Vereinigung »Kvarner Health« fördern qualitativ hochwertige Dienstleistungen im Gesundheitstourismus. Die »Kvarner Health Broschüre« gibt es (auch in deutscher Sprache) gratis als Download. Ebenso viele Informationen und Adressen von Zentren für Thalassotherapie und Rehabilitation bis hin zu modernsten Zahnarztpraxen.



www.kvarnerhealth.com

Thalasso-Wochen – Reha- und Präventionspakete

Kvarner Mediziner und Therapeuten kombinieren die lokalen Klimavorzüge mit abgestimmten Anwendungen für Atemwege, Bewegungsappart und Haut, zur Gewichtsregulierung oder zur Regeneration. Therapiezentren, wie etwa THALASSOTHERAPIA OPATIJA oder TERME SELCE, haben sich intensiv mit diesen Symptomen auseinandergesetzt und dazu auch spezielle Post-Covid-Programme entwickelt.

Lange Tradition bei Kinder-Therapien

Junge Patienten mit Asthma, Bronchitis oder Allergien werden in der KURKLINIK VELI LOŠINJ bereits seit 1903 behandelt. Inzwischen bieten auch Hotels, wie das VITALITY HOTEL PUNTA oder das FAMILYHOTEL VESPERA, spezielle Programme im antiallergischen Umfeld der Insel Lošinj an. Letzteres etwa als Familienurlaub in Kombination mit einem 2- oder 7-tägigen Therapiepaket, das gemeinsam mit der Kroatischen Lungengesellschaft und dem Kinderkrankenhaus Srebrnjak in Zagreb entwickelt wurde.

In der »kleinen Atemschule« trainieren so 5- bis 18-Jährige stundenweise die richtigen Atemtechniken. An der Riviera von Crikvenica hat sich das medizinische Zentrum THALASSOTHERAPIA CRIKVENICA ebenfalls auf Atemwegs- und Hauterkrankungen (für jedes Alter) spezialisiert, sogar Säuglinge werden dort behandelt.



KVARNER
Health & Wellbeing



Kvarner
Hike



Kvarner
Bike



KVARNER
Maritime heritage



KVARNER
Culture



Foto: Petar Lupic

Reiches Kulturerbe

Die historischen Schätze und Traditionen des Kvarner werden auf eindrucksvolle Weise der Öffentlichkeit dokumentiert. Wer sich dafür interessiert, findet unterhaltsame Wege zu spannenden Erlebnissen.

Im »Archäologischen Freilichtmuseum« auf der Insel Rab führt ein kurzweiliger Trail Wanderer und Radfahrer zu historischen Fundstätten, gut beschildert und interaktiv bespielbar. www.rabarchaeologicaltraces.com



KVARNER

Culture

Oznaka kvalitete
Turističke zajednice Kvarnera

Kleine Museen – große Erlebnisse

Eine reizvolle Ergänzung jedes Ferienprogrammes: Viel mehr als »nur« ein Schlechtwetterprogramm eröffnen die zahlreichen Ausstellungen und Museen oft ungewöhnliche Blickwinkel. Sei es im Apoxyomenos-Museum auf der Insel Lošinj oder gleich nebenan im Museums-schiff »Lošinjski Loger«, im Zvončari-Museum in Viškovo oder im Museum der Schafzucht »Muzej ovčarstva« im Bergdorf Lubenice u.v.m. – jedes ist ein sehenswertes Juwel.

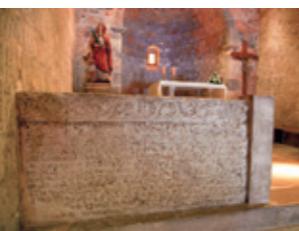
Weitere Tipps gibt's hier:



Burgen, Kastelle, meterdicke Stadtmauern – in so ziemlich jedem Ort der Kvarner Bucht halten bis heute wehrhafte Zeugen stürmischer Zeiten die Stellung, wenn auch manchmal als romantische Ruine. Die gleichermaßen fruchtbare wie praktische Nähe von Gebirge, Küste und Inseln machte die Adriaregion über Jahrtausende zur bedeutenden Handelsregion, aber ebenso zum umkämpften Ziel. Schätze und Güter wurden deshalb bevorzugt im Hinterland verschanzt, bestenfalls auf Hügeln und Bergkuppen, die feindliche Übernahmen erschweren.

Von den Liburniern bis zur K.-u.-k.-Monarchie

Nachweislich hielten sich bereits um 6000 v. Chr. Menschen im Kvarner auf, so richtig »lebendig« wurde es aber erst durch seefahrende liburnische Händler und angriffslustige Piraten. Reste einer Werft der Liburner sind in der Bucht Mala Luka zwischen Vrbnik und Baška noch zu sehen, auf den Inseln Krk



Kulturschatz in der Kapelle Sv. Lucija (Insel Krk): Die Tafel von Baška aus dem 12. Jh.
Foto: Frank Heuer

Kleine Boote – große Geschichte

Das EU-Projekt »Mala barka« hat sich zum Ziel gesetzt, das maritime Erbe der Küstenregionen Kvarner, Slowenien und Istrien zu bewahren. Museen, Veranstaltungen und Events machen die Vergangenheit unvergessen, wie etwa das Festival »Lošinj segelt um die Welt«. Ihren Namen erhielt die Initiative von den kleinen, traditionellen Booten (mala barka), die ursprünglich aus Holz gefertigt wurden. Unbedingt ansehen: das Maritime und Historische Museum des kroatischen Küstenlandes in Rijeka und die Zentren im Fischerdorf Mošćenička Draga und in der Stadt Krk. www.malabarka.eu

und Rab finden sich einige ihrer Grabdenkmäler. Im 2. Jh. v. Chr. kamen die Römer. Und es wurde gebaut: Orte wie Osor (Apsorus), Krk (Curicum), Beli (Caput Insulae) und Trsat (Tarsatica) stammen aus dieser Zeit, und vier wichtige Schiffahrtswege hinterließen reichlich Kulturerbe, auch am Meeresgrund.

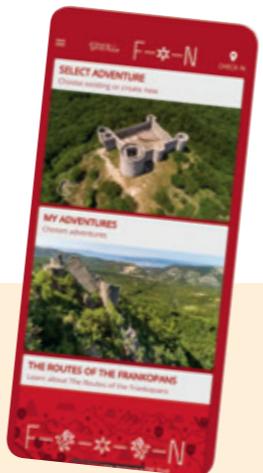
Denkmäler der verschiedensten Epochen sind allgegenwärtig. Manche monumental und imposant, andere präsentieren sich als feine, kleine Kostbarkeiten. Und wiederum andere waren prägend für die Geschichte, wie die Tafel von Baška, das älteste Denkmal des kroatischen Schrifttums.

Entstanden sind über all diese Zeiträume kulturelle Bräuche, die bis heute gepflegt werden. Sei es bei Volksfesten, Tänzen oder jenen stimmungsvollen Konzerten, bei denen die alten Musikinstrumente, wie die ursprünglich von Hirten gespielte Sopile oder der dudelsackähnliche Mih erklingen. Nicht selten werden dabei Kirchen, historische Plätze oder romantische Parks zur stimmungsvollen Bühne für magische Kvarner-Momente.

Opatija, die als Abazia als eines der mondänen Seebäder Europas galt und heute ein architektonisches Juwel sondergleichen darstellt.

Steinerne Zeitzeuge und lebendige Tradition

Download
im App Store:
THE ROUTE OF
FRANKOPANS



Zu Besuch bei den Frankopanen

Einfach faszinierend: Das Fürstengeschlecht der Frankopanen war eine der bedeutendsten Dynastien Südosteuropas. Im Kvarner finden sich ihre beeindruckenden Zeugnisse aus 500 Jahren Familiengeschichte. Wer sich auf Spurensuche begibt, entdeckt ein spannendes Kapitel der kroatischen Geschichte. www.frankopani.eu



Foto: Petr Blaha



Qualitätssiegel des

Tourismusverbandes der

Küstenregion Kvarner

Tourismusverbandes der

Küstenregion Kvarner

<p



Wanderparadies, Radler-Eldorado

... die Ferienregion Kvarner ist auch hier überaus vielfältig, ob am Meer mit dem Sprung ins Wasser zwischendurch oder in der malerischen Naturlandschaft mit fantastischen Aussichten als Belohnung – perfekt sowohl für Hobbysportler wie auch für bewegungs-freudige Genussmenschen oder Familien! Und die beiden Kvarner-Siegel weisen den Weg zu lohnens-werten Touren und Routen.



www.kvarner.hr/biciklizam/deutsch



Pilgerpfade auf Krk

150 Kilometer mit 3.200 Höhenmetern erfordern eine gewisse Grundkondition, das Wandererlebnis auf den sieben Tagesetappen des Franziskusweges ist dafür aber fantastisch. Teil des europäischen Pilgerweges ist der Jakobsweg »Camino Krk«, der von Kroatien nach Santiago di Compostela führt.

www.experiencekrk.com/de/tour-item/camino-krk,
www.krk.hr



Im Einklang mit der Natur

Baden und Wassersport aller Art spielen im Kvarner natürlich eine zentrale Rolle. Aber auch immer mehr Radfahrer und Wanderer entdecken die abwechslungsreiche Landschaft zwischen Meer und Gebirge. Den Bonus des milden Klimas gibt's als Draufgabe.

Bereits im Frühling, wenn nördlich der Alpen bisweilen noch frostige Winde wehen, zieht es die ersten Aktivurlauber an die Adria. Verständlich: Die mediterrane Landschaft präsentiert sich bis in den Herbst hinein als ideales Wander- und Bikegebiet.

Wunderbar wanderbar

Küstenpfade und Promenaden. Weitwanderwege über aussichtsreiche Gipfel, Touren durch beeindruckende Canyons und kaum berührte Wälder – in der Kvarner Bucht liegen die verschiedensten Wanderwelten ganz nah nebeneinander.

Für Naturliebhaber sind die Inseln ein Paradies. Und kaum anderswo lassen sich im Zuge einer entspannten Wanderung so viele einzigartige Landschaftsbilder, Eindrücke, kulturhistorische Entdeckungen und Düfte erleben. Außerhalb der Hochsaison sind die Temperaturen für Aktivitäten unter freiem Himmel ideal.

Eine große Auswahl an unterschiedlichsten Wander- und Spazierwegen ermöglichen die Mannigfaltigkeit, um ihre atemberaubende Natur zu entdecken. Zu Fuß bewegt man sich besonders idyllisch

auf den Pfaden und Promenaden direkt am Meer. Ein großartiges Kontrastprogramm mit Wow-Effekt findet sich dazu am Festland im Gorski kotar mit seinen unzähligen Naturschätzen. Wälder und karge Berglandschaften wechseln sich ab mit Seen, Wasserfällen und geheimnisvollen Höhlen. Unvergesslich ist auch eine Wildbeobachtung im Nationalpark Risnjak, dessen höchster Berg (1.528 m) nach einem seiner Bewohner, dem Luchs (kroatisch »ris») benannt ist.

Entdeckungen am Bike

Radsport boomt im Kvarner, und wer nicht sein eigenes Bike mitbringt, findet zahlreiche Anbieter für unterschiedlichste Ansprüche. Auch das Wegenetz wird immer besser, wobei Guides und GPS-Daten

wertvolle Unterstützung geben. 19 Touren unterschiedlichster Schwierigkeitsgrade stehen zur Auswahl. Manche davon gelten bereits als Klassiker, andere haben sich in den letzten Jahren als neue Geheimtipps präsentiert: Etwa die archäologischen und historischen Trails auf der Insel Rab, die Mountainbiker ebenso begeistern wie Familien.

Wer es gebirgiger liebt, wählt den 7-Etappen-Radwanderweg »Gorski-kotar-Trail« (je Etappe 28 bis 43 km) und fährt auf Waldwegen und wenig befahrenen Straßen von einem

Natur-, Kultur- und Kulinarik-Erlebnis zum nächsten. Interessante Radwege birgt selbst Rijeka – durch die Stadt, entlang des Flusses Rijecina oder der Küste und zu nahegelegenen Bergdörfern.



Foto: Frank Heuer

Inselhüpfen mit Rad

Ein Erlebnis besonderer Art, das sowohl mit den regelmäßigen Inselfähren möglich ist wie auch mit verschiedenen Veranstaltern. Als ungemein reizvoll erweist sich die Kombination mit einem Boot, wie sie etwa ID Riva (www.idriva.de) anbietet. Per Motoryacht in Form schwimmender kleiner 3- und 4-Sterne-Pensionen geht es von Insel zu Insel, wobei untertags Radtouren (mit ortskundigem Führer und E-Bike auf Wunsch) am Programm stehen.



Die Kvarner Bucht mit I.D. Riva Tours entdecken

Eine Kreuzfahrt mit I.D. Riva bedeutet, Kroatien ganz nah zu erleben: auf kleinen Schiffen mit 10 bis 40 Gästen, in persönlicher Atmosphäre und mit direktem Zugang zu den schönsten Buchten und Inseln der Adria. Ein Sprung ins glasklare Meer am Vormittag, ein Spaziergang durch mediterrane Städtchen am Nachmittag – so fühlt sich Urlaub an. Halb- oder Vollpension ist bereits im Preis enthalten.

Neben klassischen Bade-Kreuzfahrten bieten wir auch zahlreiche Aktivrouten an, bei denen Wandern oder Radfahren im Mittelpunkt stehen.



Unser neuer Katalog »Kroatien Kreuzfahrten 2026« ist jetzt erhältlich – entdecken Sie alle Routen und Schiffe auf einen Blick!

www.idriva.de /RivaTours

NEU IN DER RIVA-KREUZFAHRTEN-WELT 2026:

- **Wanderkreuzfahrt RW ab Rijeka** – entdecken Sie die Schönheit des Kvarners auf ganz neue Weise: zu Fuß, auf geführten Wanderungen mit traumhaften Ausblicken und abwechslungsreichen Landschaften. Ideal für alle, die Bewegung und Natur mit dem Komfort einer Kreuzfahrt verbinden möchten.
- **MS Sagena** – ein elegantes Holzschiff der Premium-Kategorie, gebaut mit viel Liebe zum Detail. Mit Platz für nur 18 Gäste startet sie ab 2026 ab Rijeka und ermöglicht Reisen in besonders persönlicher Atmosphäre. Perfekt geeignet auch für Charter!
- **Riva-Tipp:** Die Kapitänsroute R7 – keine festgelegte Strecke, sondern eine Reise voller Überraschungen. Der Kapitän stellt mit seiner langjährigen Erfahrung eine individuelle Route zusammen, die sowohl charmante Küstenorte als auch verborgene Schätze der Adria einschließt. So entsteht eine Woche, die Kreuzfahrten von einer anderen Seite zeigt – ein echtes Highlight für Entdecker.

I.D. RIVA TOURS

Bahnhofstraße 101, 82166 Gräfelfing
T +49 (0)89 / 23 11 00-0, F +49 (0)89 / 23 11 00-22

info@idriva.de, www.idriva.de

Persönlicher Kundenservice: Montag bis Sonntag: 8 bis 22 Uhr

Geheimtipp Winter

Warum nicht mal um diese Jahreszeit an die Adria fahren? Hier sind 3 sehr gute Gründe, warum Sie dies bald mal tun sollten.

1.

WEGEN DES FEINEN KLIMAS

Das auch im Winter angenehm milde Wetter lädt zum Spazieren und tief Durchatmen. Nicht ohne Grund startete die Weltkarriere von Opatija als Seebad und Kurort vor mehr als 180 Jahren im Winter. Moderne Wellnessangebote runden heute einen Besuch perfekt ab.



Foto: Gerd Krauskopf

2.

WEGEN DER ADVENTZEIT

Würde man vielleicht nicht vermuten, ist aber sehr romantisch: Die geschmückten Orte strahlen mit dem immer gegenwärtigen Blick auf die Adria eine außergewöhnliche Atmosphäre aus, und in den warmen Gaststuben ist es besonders gemütlich.



Foto: Vojislav Prizovsek

3.

WEGEN DER FASCHINGSSZEIT

Karneval im Kvarner ist absolute Ausnahmezeit mit riesigen Umzügen, an denen sich Tausende Maskierte beteiligen. Ein buntes Volksfest, bei dem die Stadt Rijeka an das Prinzenpaar übergeben wird und Opatija ganz im Zeichen der Balinjerada (Seifenkistenrennen) steht. Die historischen Masken der Zvončari wurden sogar ins immaterielle Erbe der UNESCO aufgenommen.



Foto: Vladimir Bugarin



IMPRESSUM

EIGENTÜMER, HERAUSGEBER UND VERLEGER:

Tourismusverband der Region Kvarner, HR-51410 Opatija, www.kvarner.hr

KONZEPTION & REDAKTION:

A.R.T. RedaktionsTeam GmbH, Bergstraße 12, A-5020 Salzburg, T. +43 (0)662 / 82 21 27, www.art-redaktionsteam.at

Leitung und Textredaktion: Dr. Wolfgang Neuhuber

Koordination und Producing: Andreas Neuhuber

LAYOUT: Sandra Wipp, D-83395 Freilassing

COVER: Foto Günter Standl

KARTOGRAFIE: CARTO.AT, Hafner, A-4594 Steinbach an der Steyr, www.carto.at

DRUCK: Druckerei Berger, A-3580 Horn, www.berger.at

FOTOS: iStockphotos, Alamy, Lili Bašić, Vladimir Franolić, Günter Standl, Arsen Miletic (f), Frank Heuer, Wolfgang Neuhuber, Sandro Tariba und weitere Fotografen siehe Copyright-Angaben auf den jeweiligen Seiten. Fotos aus dem A.R.T. Text- und Bildarchiv sowie Bilder, die vom Tourismusverband Kvarner, von den regionalen Tourismusverbänden, von Verlagen sowie den Freizeit, Restaurant- und Hotelunternehmen der Region Kvarner zur Verfügung gestellt wurden.

ANZEIGEN:

KG Media d.o.o., Partizanska 4/1, HR-52440 Poreč, www.kg-media.at



BOUTIQUEHOTEL KUKURIKU

Das romantische Altstadtrefugium für Genießer

Luxuriös, charmant, genussvoll – das unter Gourmets legendäre KUKURIKU im Herzen des zauberhaften Miniaturstädtchens Kastav. Hoch über der Opatija-Riviera verbindet es exklusives Wohndesign in historischem Ambiente mit raffinierter Regionalküche (Gault Millau:) und außergewöhnlicher Weinkarte. 15 Zimmer und Suiten, Restaurant täglich außer Sonntag von 12 bis 23 Uhr.

Attraktive Packages für zwei: www.kukuriku.hr



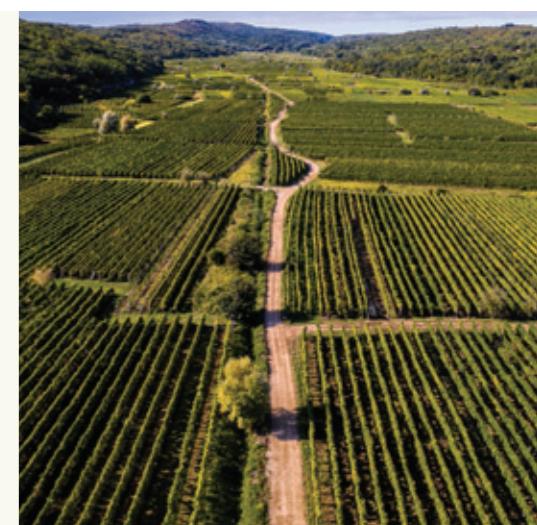
Boutiquehotel Kukuriku
Trg. Lokvina 3
Kastav
T. +385 516 91 519
info@kukuriku.hr

Žlahtina – die Königin der Weine des Kvarner

Weinexpert:innen verkosteten rund vierzig Žlahtinas in unterschiedlichen Stilrichtungen, um den bedeutendsten einheimischen Weißwein der Region zu beschreiben und seine Besonderheiten hervorzuheben – ein unverzichtbarer Bestandteil, um Kvarner als Gourmetdestination zu erleben. Sein Farbspiel, sein Aroma und sein Geschmack werden Sie begeistern!

Die empfohlene Serviertemperatur von 8 °C entfaltet die ganze Schönheit des Žlahtina: Der Wein zeigt sich kristallklar und besticht durch ein helles Strohgelb mit grünlichem Schimmer. In der Nase ist er klar und ausdrucksstark, mit dominanten fruchtigen und floralen Aromen von grünem Apfel, Weinbergpfirsich sowie einem Cocktail aus Zitrus- und tropischen Früchten. Noten weißer Blüten verweben sich mit mediterranen Kräutern, insbesondere Salbei. Am Gaumen präsentiert er sich trocken, mit ausgeprägter Frische und leichtem Körper, während der Nachhall fruchtig und kräuterwürzig wirkt – mit eleganter Salzigkeit und einem angenehm präzisen Abgang.

Probieren Sie unbedingt auch andere einheimische Weine der Region! Ganze 85 % der im Kvarner angebauten Reben gehören zu autochthonen Sorten. Das spricht Bände über das außergewöhnliche Terroir, das Engagement und die harte Arbeit der Winzer – und über die Identität des Kvarner. Darauf sind wir stolz!



Kvarner Wines
The brand of the Kvarner Region Tourist Board



KVARNER
Vielfalt ist schön
TOURISMUSVERBAND DER REGION KVARNER AWARDED 2026



KROATIEN
Voller Leben



TOURISMUSVERBAND DER REGION
KVARNER
Vielfalt ist schön



© J. Mastrović



© Studio Saršon



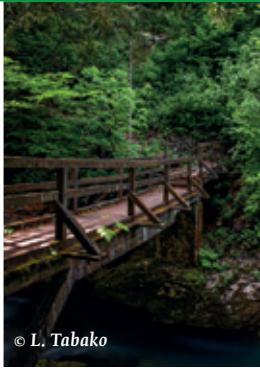
© V. Franolić



Visit Platak
www.platak.hr

Visit Gorski kotar
www.gorszikotar.hr

**Route der
Frankopanen**
www.frankopani.eu



© J. Mastrović

© J. Mastrović

© L. Tabako

© L. Tabako

© Z. Bakić

© ART Redaktionsteam

TOURISMUSVERBAND DER REGION KVARNER
KROATIEN, 51410 OPATIJA, NIKOLE TESLE 2
T +385 (0)51 623 333, 272 988
E KVARNER@KVARNER.HR
WWW.KVARNER.HR

KROATIEN
Voller Leben