

Betreff:

Hotlist – 7 x Perfekter Blick aufs Wasser!

Oberösterreich, Kärnten, Südtirol, Kvarner

What a View! Traumhaft entspannter Genuss direkt am Wasser

Wer direkt am Wasser kocht, hat den kürzesten Weg zum besten Produkt. Diese sieben Adressen beweisen es und zeigen, was Spitzenküche bedeutet, wenn der Ort die Küche formt. Wer hier reserviert, bekommt mehr als ein Menü.

Tavolata: Wein mal Eins am Floß – Enns, Oberösterreich

Das Kulinarikfestival Tivolata (noch bis 27. Juli 2026) verwandelt außergewöhnliche Plätze rund um Steyr und den Nationalpark Kalkalpen zu Pop-up-Gourmetrestaurants. Am 5. Juli übernimmt Sternekoch Klemens Gold ein Floß auf der aufgestauten Enns – regionale Schmankerl, dazu Weine von Leroy-Vincent Przibilla (Vinothek Flaschenpost in Waidhofen an der Ybbs) und Flößerjause von der Floßmeisterei Dirnberger. „Einfach nur genießen!“ lautet die Devise der romantischen Floßfahrt – Weinexperte Przibilla hält dabei spannende Erläuterungen zu den Weinen bereit. www.tivolata.at

Restaurant Hubert Wallner – Wörthersee, Kärnten

Freche Extravaganz, direkt am See: Wallners lichtdurchflutetes Sternerestaurant öffnet sich zur exklusiven Terrasse, wo Sonnenuntergänge über dem Wörthersee zum Ritual werden. Seine Küche denkt Kärnten und Adria zusammen: „Wir liegen dem Mittelmeer näher als der Hauptstadt Wien. Fische kommen ebenso aus dem Hafen von Triest wie aus dem See vor der Haustüre.“ Der Guide Michelin hebt den „Germknödel 2.0“ hervor – „eine zarte, ausdrucksstarke Gänseleberterrine, überzogen mit Hefe-Espuma und einer Nocke Reindling-Eis.“ Sommelier Christoph Janger navigiert durch 3.000 Weinetiketten. www.hubertwallner.com

Genießerhotel Die Forelle – Weißensee, Kärnten

„Tempo hat in meiner Küche nichts zu suchen.“ Das Credo eines Koches, der Slow Food als Haltung lebt – am saubersten See Kärntens. Hannes Müllers Konzept heißt „Mikrosaison“: Was im Mai blüht, kommt im Mai auf den Teller. Reinanken aus dem See, Wildkräuter, Gemüse aus 90 Hektar eigener Bio-Landwirtschaft. Kein Hummer, kein Trüffel. Ein Stern und ein Grüner Stern vom Guide Michelin sind die logische Folge. Dieser schwärmt: „Die mit fruchtiger Karamellnote verfeinerte Zucchini ergibt mit fermentierten Schwarzkirschen eine ausgesprochen vollmundige Kombination.“ Das Genießerhotel am Weißensee führt der Chef mit seiner Frau Monika – Gastgeberin und Sommelière. www.dieforelle.at

SkyView Chalets, Hebbo Wine & Deli – Toblachersee, Südtirol

Am smaragdgrünen Toblachersee, vor den Südtiroler Dolomiten: Das Hebbo Wine & Deli serviert eine frische, leichte Küche mit hausgemachten Produkten. Alpine Zutaten treffen auf mediterrane Aromen – mit der Handschrift der Dolomiten. Weinakademiker Andreas Panzenberger und Küchenchef David Cabrera nennen es „mutig und voller Leidenschaft für das Handwerk“. Die Weinkarte mit über 1.300 Positionen war „Weinkarte des Jahres 2025“ bei der Milano Wine Week. Übernachtet wird in zwölf Adults-only SkyView Chalets mit Glas-Cube, Whirlpool unter Sternenhimmel. www.toblachersee.com

Vila Rova – Insel Krk, Kroatien

Olivenhaine, Privatstrand, nur 23 Zimmer. Das Adults-only-Boutiquehotel Vila Rova in der ruhigen Bucht von Rova wird vom Geschwistertrio Danica, Marica und Petar Krnčević geführt. „Wir möchten Momente schaffen, die unsere Gäste noch lange begleiten“, sagt Danica. Im Restaurant kocht JRE Marin Pleše – ausgebildet u. a. bei El Celler de Can Roca, in der Michelin-Selection gelistet, *Young Talent of the Year 2024* von Gault Millau. Mit Menüs wie „The Bridge“ bringt er die Insel auf den Teller: hausgemachte Šurlice-Pasta, Brioche aus Eichelmehl, Lamm, Scampi und Schafskäse – wofür Vila Rova 2025 beim „Dobri restorani“-Award als „Bestes High-End-Hotelrestaurant in Kroatien“ ausgezeichnet wurde. www.hotel-vila-rova.com/de/

Boutique und Design Hotel Navis – Kvarner, Kroatien

Das 5-Sternehotel Navis schmiegt sich wie ein futuristisches Schwalbennest an den schmalen Küstenstreifen der Bucht von Preluk zwischen Opatija und Rijeka. Küchenchef und JRE Tino Sinožić serviert kreative Adria-Küche: Seebarsch-Sashimi mit istrischem Olivenöl, Risotto mit Kvarner-Scampi in aromatischer Bisque, Thunfischtatar mit Wasabi und Kapern. „Wir haben hier alles, was man für Spitzenküche braucht“, sagt Sinožić – und meint etwa Wildfang-Scampi aus der Kvarner-Bucht, deren außergewöhnliche Wasserqualität dem Fleisch seine charakteristische Süße verleiht. Den Blick auf Krk, Cres und das abends beleuchtete Rijeka in der Ferne gibt es als Draufgabe. www.hotel-navis.hr/de/startseite/

Nebo im Hilton Rijeka Costabella Beach Resort & Spa – Kvarner, Kroatien

Im fünften Stock des Hilton Rijeka thront das Nebo – „Himmel“ auf Kroatisch, mit der Adria zu Füßen. In Rijekas erstem Sternerestaurant steht Gabriela Filca am Herd: Jahrgang 2001, seit 2025 erste Trägerin des *Young Michelin Chef Award* in Kroatiens Geschichte. „Meine Küche basiert auf Emotionen, Erinnerungen und Saisonalität“, so Filca. Der Guide Michelin bestätigt: „Traditionelle Produkte wie Forelle, Brennesseln oder Lamm werden mit makelloser Technik neu interpretiert.“ Den Abend krönt der Chef's Table auf dem Pier – maximal zwölf Gäste, direkt am Wasser. www.neborijeka.com