

Betreff: Guide Michelin 26: JRE-Marin Pleše „Best Young Chef Croatia“
Special Award an Vila Rova - Insel Krk

Boutiquehotel Vila Rova – Malinska, Insel Krk (Kvarner)

JRE Marin Pleše vom Guide Michelin als „Best Young Chef Croatia 2026“ ausgezeichnet

Die Erfolgsgeschichte geht weiter: Das vom Geschwistertrio Danica, Marica und Petar Krnčević geführte Adults Only Hideaway Vila Rova auf der Insel Krk feiert seine nächste große Auszeichnung: Vom Guide Gault Millau bereits als „Young Talent of the Year“ gefeiert, kürte der Guide Michelin Marin Pleše nun zum „Best Young Chef Croatia 2026“.

Paris, Zagreb. 25.6.2026.- Die Tester des Guide Michelin würdigen das herausragende Talent des jungen Küchenchefs, der auch Mitglied der elitären europäischen Spitzenköche-Vereinigung JRE (Jeunes Restaurateurs) ist. Beeindruckend sind seine zeitgenössische und kreative Interpretation der lokalen Inselküche und das feinfühliges Können, moderne Techniken mit regionalen Produkten und traditionellen Gerichten zu verbinden.

Vom Geometer zum Küchenvirtuosen

Aufgewachsen auf der Insel Krk, war er ursprünglich als Geometer tätig, bevor er seiner wahren Leidenschaft folgte und im Alter von 27 Jahren eine Kochausbildung in den besten internationalen und kroatischen Küchen absolvierte. Seine Stationen waren unter anderem im **El Celler de Can Roca** (Spanien), wo er ein Praktikum absolvierte – mehrfach als bestes Restaurant der Welt ausgezeichnet, Weitere längere Stationen: **das Sterne-Restaurant Pelegrini** (Šibenik) bei Rudi Štefan und als Souschef im **Restaurant Mano** in Zagreb unter Leitung von Küchenchef Matija Bogdan.

Fine Dining auf der Insel Krk

Im Slow-Food-Restaurant Vila Rova lässt sich Marin Pleše vom gastronomischen Erbe der in der Region Kvarner gelegenen Insel Krk inspirieren. Seine Menüs, etwa das siebengängige „The Bridge“ oder das viergängige „The Island“ entwickeln sich saisonal weiter, wobei einige Spezialitäten wie der Eichel-Brioche oder die hausgemachte „šurlice“-Pasta bereits Kultstatus erreicht haben. Mit Zutaten wie Lamm, Scampi, Miesmuscheln oder Schafskäse bringt das Küchenteam die Aromen des adriatischen Lebens auf den Teller.

Genussvolles Hideaway am Meer

Mit nur 23 Zimmern – alle mit Balkon – präsentiert sich die Vila Rova als Boutiquehotel für Genießer, das von den Geschwistern Danica, Marica und Petar Krnčević gemeinsam mit den Eltern geführt wird. „Umgeben von Olivenbäumen sind wir nur wenige Schritte vom kristallklaren Meer entfernt“, schwärmt Danica, die älteste der Drei. „Zusammen mit der Gastfreundschaft der Insel möchten wir einen beschaulichen Ort mit Privatsphäre jenseits allen Trubels schaffen!“ Die Liegewiese befindet sich inmitten eines beschaulichen Olivenhains am Privatstrand – um Sonnenschirme muss man sich also nicht kümmern, die Olivenbäume bieten herrlichen Naturschatten. „Wenn im Frühjahr und Herbst die Meerestemperaturen nur etwas für Mutige sind, können die Gäste das beheizte Außenbecken und den Whirlpool im Freien genießen,“ so die Gastgeberin, die in Wien studiert hat.

Indoor stehen Sauna, Dampfbad, Whirlpool sowie ein kleiner Fitnessraum bereit. Für

Tiefenentspannung sorgen Massagen und Gesichtsbearbeitungen, die Grundzutat aller verwendeten Produkte ist die autochthone Rainblume mit dem „göttlichen, goldenen Öl“, dem eine feuchtigkeitsspendende und regenerierende Wirkung nachgesagt wird.

Ein absolutes Highlight erwartet die Gäste jeden Morgen: Wie im Restaurant ist auch der qualitative Anspruch beim à la carte servierten Frühstück entsprechend hoch.

Hotel Vila Rova ** | Familie Krnčević**

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

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