

MIRAMAR

JUBILÄUMSSCHRIFT 2024



Janne

WILLKOMMEN IM ADRIA-RELAX-RESORT AN DER OPATIJA-RIVIERA IN KROATIEN



Glücksmomente...
Erinnerungen
fürs Leben

Stille. Untermalt von beständigem Grillengezirp in vibrierender Sommersluft. *Träumen.* Von sanften Meereswellen umspült am einsamen Strand liegend. *Genießen.* Die Früchte der Insel unter schattenspendenden Olivenbäumen auf der Zunge schmelzen lassen.

Diese märchenhaften Orte gibt es wirklich und mit MAREA Charter können Sie die versteckten Buchten der kroatischen Inselwelt gemütlich in vierzig Minuten erreichen. Gönnen Sie sich

und Ihren Liebsten eine Auszeit von touristischem Lärm und Trubel und schenken Sie sich einen Tag in unberührter Natur! Seien Sie ihr eigener Kapitän oder sichern Sie sich mit Ihrem privaten Skipper ab. „Wir sagen Ihnen auf alle Fälle, wo es den besten Fisch auf der Insel gibt!“, schmunzelt Manager Davor Dujmić, denn als Einheimischer hält er den einen oder anderen Geheimtipp für seine Chartergäste bereit!

„Bevor unsere Kunden in See steigen, beraten wir sie umfassend in

unserem Büro im Yachthafen in Ičići, wo auch gesicherte Parkplätze zur Verfügung stehen“, erklärt Davor und betont: „Wir begleiten unsere Gäste über das GPS-Tracking des Bootes und sind jederzeit erreichbar und einsatzbereit! Das garantiert ein unvergessliches Erlebnis auf hoher See in unseren erstklassigen Booten der Marken Sessa, Parker, Salpa und Quicksilver – und das bereits seit 35 Jahren!“.

Davor und sein Team sind bei der Rückkehr natürlich zur Stelle, helfen beim Anlegen und besorgen gerne die für den Kunden obligate Tankauffüllung am Schluss – immerhin gibt es nur eine Bootstankstelle im Hafen von Opatija mit entsprechend langen Wartezeiten am Abend. Auf diese Weise schaffen es die Seefahrer pünktlich zurück ins Miramar und können beim Abendessen über das Erlebte schwärmen!

THE BEST OF OPATIJA RIVIERA
RENT A BOAT
 DISCOVER BEAUTIFUL BAYS & ISLANDS

Marea
 5★

+385 98 313 846
www.mareacharter.com

Zur Person:

Geboren in Peterwardein an der Donau – einer geschichtsreichen Stadt in der Vojvodina, die es ohne Namen wie *Prinz Eugen von Savoyen* oder dem kroatischen *Banus Josip Jelačić* vielleicht nicht wäre – als Tochter eines Donauschwaben und einer Kroatin, tat Lidija Preveden ein Jahr später ihre ersten Schritte bereits im Kärntner Lavanttal! Der kürzeste Weg an die kristallklare Adria und in die faszinierende Geschichte *Altösterreichs* war für Lidijas Eltern Opatija und das mehrmals im Jahr!

Die Liebe zum Schreiben hat Lidija vielleicht von ihrer Großmutter Emilie Ernesztina Matilda Neustadtl *geerbt*, der Tochter des k.u.k.-Bezirkshauptmanns von Werschetz (Vršac) im Banat, die ebenso wie Lidija fünf Sprachen beherrschte und ab 1960 jeden Sommer ins schwäbische Schweningen reiste, um in einer Zeitschriftenredaktion mitzuarbeiten.

Lidija selbst ließ ihre Sensitivität für Sprachgebrauch und Interkulturalität in ihr Studium der Anglistik/ Amerikanistik und Medienkommunikation an der Alpen-Adria Universität Klagenfurt und der Newcastle University in Australien einfließen, in ihre journalistische Arbeit und natürlich in ihr Familienleben mit Sohn Gabriel Amato, der nach einer sonnigen Kindheit am Meer dieses Jahr seine Schulausbildung in Wien abschließen wird!

Mit der *Miramar Jubiläumsschrift 2024* halten Sie heute ein Stück Opatija in Händen, denn erstmals ist der gesamte kreative Prozess bei uns an der Riviera entstanden – *Opatija pur*, sozusagen!

Ich habe mit den Damen und Herren aller Abteilungen lange Gespräche geführt und bin dankbar für die Einblicke, die mir gewährt wurden – berufsspezifische wie persönliche. Die Zufriedenheit unter den Angestellten des Miramar ist fühlbar da echt und hat vor allem einen Grund: Es sind wirklich alles sehr nette Menschen – mit dem Herzen am rechten Fleck! Hinzu kommen Sie, die Sie als treue Gäste im Miramar *Ihr Zuhause am Meer* gefunden haben und natürlich das märchenhaft anmutende Ambiente dieses Wellness-Resorts, das nicht ohne Wirkung bleibt auf jene, die sich darin aufhalten.

Jedes Mal, wenn ich das Miramar verlasse und am *Lungomare* nach Hause spaziere, spüre ich diese besondere Atmosphäre nach, die ich trotz beruflicher Engagements in vielen Hotels in Opatija nur im Miramar vorgefunden habe: Es ist diese energetische Komposition aus Herzenskraft, Naturpräsenz und der Unvergänglichkeit des Kurgedankens. Ja, die Verkapselung des historischen *Abbazias* mit allem, was es ausmachte, ist im Miramar lebendig und wird sorgsam weiterentwickelt!

Was ich an Opatija liebe? Dass jeder, der diese besondere Stadt am Meer für sich entdeckt, sie sein Eigen nennen darf. Opatija gehört vielen, und das ist gut so. Denn seit ihrer Entdeckung als Kraftort im Jahr 1844 wuchs Opatija durch jene Menschen, die immer wieder kamen, weil sie spürten, dass es auch ihr Opatija ist.

Somit sind Sie alle Opatijerinnen und Opatijer – eine *Opatijka*, ein *Opatijac*!

Ihre



Mag. Lidija Preveden
Chefredakteurin

i n h a l t

4 - 5 Die neue Hotelleitung	12 Das Miramar SPA	18-21 Küche - Service - Bar	24 Ausflüge mit Barbara
6 - 9 Rezeption - Office - Étage	14 Tarife 2024	21 Ismakogie mit Vera	26 Die Hausmeister
10 Der Miramar Park	16 Yoga mit Renata	22 Zur See mit Lili und Roni	27 Erikas großes Herz - Wolfram liest
11 Heilkräuter mit Ilonka	17 Mato und Lara - Expedition Ice-Cap	23 Virtuose Soli mit Volker	28 Exklusiver Transfer-Service

Zur Person:

Geboren und aufgewachsen in Wien, absolvierte Andreas Madejski erfolgreich eine Ausbildung zum Einzelhandelskaufmann und als Polier mit Auszeichnung. Sein beruflicher Werdegang führte ihn zunächst als technischen Leiter zu einem renommierten österreichischen Familienunternehmen, wo er für 120 Filialen verantwortlich war. Seine tiefe Verbundenheit zu Kroatien wurzelt in seiner Kindheit – seit seinem dritten Lebensmonat verbrachte er zusammen mit seinen Eltern und Großeltern jeden Sommer in Lovran. Im Jahr 1995 gründete er den ersten Mountainbike-Verleih der Riviera, ein Schritt, der seinen Unternehmertegeist unterstrich. Im Jahr 2000 folgte ein weiterer Meilenstein: Er eröffnete eine Tourismusagentur in Opatija und zog dauerhaft nach Kroatien.

Sein organisatorisches Talent bewies Andreas durch die Einführung des Wien Balls in Opatija im Jahr 2007. Dieses Event entwickelte sich schnell zu einem der herausragenden Ereignisse im Land und fand auf Wunsch des Bürgermeisters später auch in Zagreb statt. Sein Engagement für den Tourismus in der Region zeigte sich auch in der Einführung des ersten Adventmarktes in Opatija, der maßgeblich zur Verlängerung der touristischen Saison beitrug. Seit 2020 ist Andreas Madejski in führender Position im Hotel Miramar tätig, wobei er seine umfassende Expertise durch eine spezialisierte Ausbildung an der Geschäftsführer-Direktoren-Akademie in Österreich weiter vertiefte. Privat ist Andreas stolzer Vater seines neunjährigen Sohnes Lukas, der bereits beim Fußball-Erstligisten HNK Rijeka spielt, und begeistert sich für die Entwicklung junger Talente.



Liebe Gäste,

Willkommen zu einer aufregenden neuen Saison 2024 im Miramar! Es erfüllt mich mit großer Freude und Ehre, Ihnen erneut als Ihr Direktor zur Seite zu stehen. Gemeinsam mit unserem engagierten Team, das über die letzten zwanzig Jahre das Herz unseres Hauses bildete, freuen wir uns darauf, Ihnen unvergessliche Momente zu bereiten. In dieser Ausgabe unseres Magazins feiern wir das 20-jährige Bestehen des Miramars und stellen die Menschen in den Mittelpunkt, die diesen Ort so besonders machen - unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Ihre Zufriedenheit und Ihr Wohlbefinden liegen uns am Herzen, und wir sind stolz darauf, Ihnen in diesem Jahr noch mehr Komfort und einige aufregende Überraschungen zu bieten. Ihr überwältigendes Feedback zu unserem erweiterten Badestrand hat uns sehr gefreut. Um Ihr Erlebnis noch weiter zu verbessern, haben wir einen neuen Massage-Pavillon direkt am Meer eingerichtet – die perfekte Ergänzung für Ihre entspannenden Tage unter der Sonne und am Wellenrauschen.

Wir schätzen Ihre Treue sehr – und haben für Sie daher ein ganz neues Angebot geschaffen: Für viele von Ihnen ist das Miramar eine zweite Heimat geworden, und wir verstehen, dass die Anreise manchmal eine Herausforderung sein kann. Deshalb freuen wir uns, Ihnen unseren neuen, bequemen Transfer-Service anzubieten. Wir holen Sie direkt von Ihrer Haustür ab, egal wo Sie wohnen, und bringen Sie sicher nach Opatija.

Die warme, familiäre Atmosphäre, die das Miramar so einzigartig macht, ist unser größter Stolz. Ich versichere Ihnen, dass wir alles daran setzen werden, diese besondere Atmosphäre zu bewahren und Ihre Erwartungen stets zu übertreffen.

Ihr


Andreas Madejski
Hoteldirektor



Liebe Gäste!

Ich freue mich, Sie als Geschäftsführerin der Miramar d.o.o. begrüßen zu dürfen und auch im Namen des neuen Eigentümers, der ungarischen *Mészáros-Group*.

Als ich vor eineinhalb Jahren ins Miramar-Resort kam, war ich beeindruckt von den gewachsenen, stabilen Strukturen des Unternehmens und glücklich über die berufliche Herausforderung, die an mich herangetragen worden war und der ich mich nur zu gerne stellen wollte!

Zuerst aber galt es das Haus, seine Geschichte und seine Gegenwart kennenzulernen und bald sah ich, dass das Erfolgsrezept des Miramars ein Konzept ist, das die Gäste und Belegschaft gleichermaßen berücksichtigt: Das Hotel Miramar war in seiner Entwicklung den Gästewünschen gefolgt und hatte zugleich bedacht, die Beiträge der Angestellten wertzuschätzen. Gerade im Tourismus ist ein Unternehmen nur so gut wie seine Mitarbeiterschaft!

Das hohe Niveau beeindruckte mich, das positive Klima im Miramar inspirierte mich und ich stürzte mich in die Arbeit. Ich bin immer voller Ideen, aber ich entscheide nichts ohne mein Team. Und zu diesem zähle ich auch Sie, unsere Gäste!

Das große Thema, dem ich mich widmen möchte, ist die Nachhaltigkeit und damit verbunden das Ressourcenmanagement. Immerhin verschmilzt das Miramar mit der Natur, die es von allen Seiten umgibt! Diese gilt es zu erhalten, um Ihnen auch in Zukunft einen heilsamen Aufenthalt am Meer anbieten zu können.

Ich bin übrigens alles, was aus Ungarn ins Miramar kommt! Nun gut, meine Lieblingsweine aus *Tokaj* und edles Porzellan von *Herend* möchte ich Ihnen nicht vorenthalten! Ansonsten ändert sich nichts und wenn, dann nur in Absprache mit Ihnen.

Bitte lassen Sie mich Ihre Wünsche wissen!

Ihre

Dr. Orsolya Szakály
CEO Miramar d.o.o.

Zur Person:

Orsolya Szakály wurde in Zenta geboren, in der autonomen Provinz Vojvodina, die heute zu Serbien gehört. Nach dem Besuch der ungarischen Grundschule zog sie mit ihrer Familie nach Budapest. Orsolya wurde schon früh durch ihren unternehmerischen Vater László und dessen ambitionierten Bruder Ferenc in das Familienunternehmen integriert: Im renommierten Budapester Restaurant arbeitete sich Orsolya mit ihrem fröhlichen und engagierten Naturell in die Herzen aller Gäste. Ihre Begeisterung für das Gastgewerbe führte sie zunächst an die Budapest Metropolitan University, an welcher sie 2017 ihr Masterstudium des Tourismusmanagements abschloss. Im Anschluss leitete sie mehrere Jahre erfolgreich ein Bauunternehmen. Ihr Interesse für touristische Dienstleistungen ließ Orsolya aber nicht los, weswegen sie sich für ein Doktoratsstudium an der Budapester Wirtschaftsuniversität Corvinus entschloss, in welchem sie sich auf Marketing und insbesondere das Kundenverhalten in der Gastronomie spezialisierte. Die frischgebackene Doktorin liebt die ungarische Königin Sisi und seit 2009 ihren János. Das Paar hat 2021 geheiratet.

Unser Backoffice stellt sich vor!

Das Miramar Wellness-Resort beschäftigt 125 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Über dieses wertvolle Humankapital wacht die Lovranerin Valentina Madejski, die Leiterin der Abteilung Personalwesen: „Alles muss stimmen!“, bringt es Valentina klar auf den Punkt, denn nur eine zufriedene Belegschaft ist motiviert, ihr Wissen und Wesen bestmöglich in das eigene Aufgabengebiet einzubringen. Das Vertrauen in den Arbeitgeber spielt hierbei eine wichtige Rolle und dass alle arbeitsrechtlichen Bestimmungen eingehalten, beziehungsweise umgesetzt werden!

Das Besondere an einem Hotelbetrieb sind die vielen verschiedenen Berufsgruppen, die sich unter einem Dach vereinen und für welche jeweils eigene Vorschriften gelten, etwa im Bereich des Arbeitsschutzes – aber nicht nur! Dieser Herausforderung wird Valentina mit einem peniblen Fristenmanagement gerecht, das auch die vorgeschriebenen Kontrollen durch die Behörden vorsieht. Hinzu kommen Buchhaltung, Lohnverrechnung und alle anfallenden An- und Abmeldungen. Unterstützt wird sie von ihrer Kollegin und Stellvertreterin Matea Pribanić aus Veprinac, womit der reibungslose Ablauf aller Vorgänge im Miramar sichergestellt ist!



Herzenstipp von Valentina und Matea

Valentina und Matea finden auch privat Zeit zum gemeinsamen Abschalten und verraten Ihnen heute ihren *geheimen* Lieblingsplatz, der auch Valentinas Sohn Lukas und Mateas kleiner Tochter Tena gefällt: „Das schönste Panorama über den Kvarner erleben Sie auf der Terrasse der Pfarrkirche von Veprinac! Besonders Fleißige überwinden die 519 m Seehöhe zum mittelalterlichen Städtchen über den beschilderten Fußweg *Veprinački put*, der am Slatina-Strand in Opatija beginnt!“

Entdecken Sie die Miramar App!

Mit der Miramar-App haben Sie jetzt Ihr Hotel in der Hand – jederzeit! So schnell ging Wünsche erfüllen noch nie. Sie möchten ein Lunchpaket für den nächsten Tag bestellen, einen SPA-Termin buchen oder den Sisi-Pavillon reservieren? Wünschen Sie einen Rückruf zu einer bestimmten Uhrzeit? Was auch immer Ihr Begehren: Einfach schreiben und abschicken – mit einem Klick wissen wir Bescheid! Sollte Sie zu Hause das Heimweh plagen: Bleiben Sie mit unserer digitalen Morgenpost auf dem Laufenden – bis zum nächsten Wiedersehen in Ihrem Zuhause am Meer!



Impressum

Herausgeber: Miramar d.o.o., Opatija **Konzept:** Andreas Madejski, Lidija Preveden **Texte und Layout:** Lidija Preveden (love.languages@yahoo.com) **Grafik:** Željko Maletić/Digital Experience (www.dxp.hr) **Fotografien:** Studio Saršon, Günter Standl, Marko Šutanovac, iStock photos (Dragoncello, Yasonya, Robert Pavsic, BajnociP), Stephan Mussil, Ernst v. Chaulin, Lidija Preveden, Haus Hofmannsthal **Druck:** G.A. Service GmbH, Salzburg

Heimkommen ans Meer



Ankommen im *Miramar*

*Die freundlichste
Rezeption im Küstenland
hat das Miramar, dank
der dafür ausgezeichneten
Tea Jurić. Und so führt sie
auch ihr Team!*

Seit bald 15 Jahren arbeitet Empfangschefin Tea Jurić an der Miramar-Rezeption und kennt jeden Gast – und das hat System: Von der Größe des Bademantels, der im Zimmer aufliegt, bis zu Allergien, die berücksichtigt werden müssen, wird alles vertraulich notiert! „Schon beim ersten Aufenthalt legen wir für unseren Gast eine Kartei an. Es ist ja sehr individuell, was jemandem wichtig ist für seinen oder ihren perfekten Urlaub und das sollte nicht jedes Mal neu kommuniziert werden müssen!“, erklärt Tea eine Zutat ihres Rezepts für Gästezufriedenheit. Am Anfang aber steht – ungeschrieben, weil selbstverständlich – die herzliche Begrüßung der Gäste bei ihrer Anreise!

Wenn im prächtigen Entrée des Hotels Miramar, einem Ballsaal gleich mit Glastüren bis zum Plafond, die Sonnenstrahlen gemeinsam mit den Gästen einzuchecken versuchen, strahlt Tea mit der Morgensonne um die Wette: „Unser Lächeln kommt von Herzen, denn unsere Gäste freuen sich genauso auf uns, wie wir auf sie! Ich könnte mir keine schönere Arbeit vorstellen und schöp-

fe aus ihr Kraft!“. Das bestätigen auch Melody und Danijela, die seit einigen Jahren an Teas Seite arbeiten und viel von ihr lernen: „Wir sind wie eine kleine Familie!“. Anja, Dragana und Mladen ergänzen das Team, wobei Mladen zusätzlich als zertifizierter Fremdenführer den Miramar-Gästen Opatija und die umliegenden Ortschaften näherbringt.

Die Miramar-Rezeption stellt die erste Anlaufstelle für alle Gästewünsche dar und leitet sie detailliert an die entsprechenden Abteilungen weiter, wenn etwa für einen Gast ein laktosefreies Wochenmenü geschrieben oder die große Tafel aus dem Depot geholt und im Türmchen aufgebaut werden muss –

Teas Herzenstipp

„Ich fahre mit meinem Mann und unseren beiden Söhnen sehr gerne ins Gebirgsland nach *Skrad* oder noch ein Stück weiter ins bezaubernde Ethnodorf *Slunj-Rastoke*! Ich liebe die vielseitige Natur unserer Gespanschaft Küstenland-Gebirge!“

für die Familienfeier am Meer! „Der Herausforderungen gibt es viele,“ erinnert sich Tea an das Hochzeitsgeschenk, das sie sozusagen in letzter Minute besorgen durfte! *Und, wie ist das ausgegangen, liebe Tea?* „Ich habe es einfach herbeigezaubert!“, lacht sie und lässt sich nicht in die Karten blicken! Hauptsache, der Gast ist glücklich, dann ist sie es auch – sagt sie. Lobenswert!

Unter den vielen Stammgästen gibt es nicht wenige, die das Miramar auf bis zu drei Monate zu ihrem maritimen Wohnsitz erklären! Diese Verweildauer war ganz typisch in der Zeit, als Opatija ein k.u.k.-Winterkurort war. Dass auch heutzutage ein Kuraufenthalt nicht unbedingt im Sommer stattfindet, bestätigt Tea: „Die längsten Buchungen verzeichnen wir im Frühling und Herbst!“

Mit dem letzten Urlaubstag ist auch das Krafttanken am Meer abgeschlossen. Doch im Miramar liegt im Abschied bereits die Freude auf ein neuerliches Wiedersehen und es ist sicherlich auch das Verdienst von Tea und ihres Teams, wenn es dann von Seiten der Gäste heißt: „Wir haben schon jetzt Heimweh!“



Die Reservierung

Wo Ihr Urlaub beginnt

Gast das richtige Zimmer zu vermitteln – denn jeder Mensch ist anders und hat andere Bedürfnisse.“ Dazu hat Irena gleich eine passende Anekdote parat: „Ein neuer Gast rief bei mir an und wollte genau das Zimmer buchen, das ihm sein Freund als das Beste empfohlen hatte. Im Gespräch erkannte ich aber bald, dass er in einem anderen Zimmer viel glücklicher sein würde, was sich dann auch bewahrheitete!“. Dass die Zimmerwahl maßgebend dafür ist, dass der Urlaub als vollkommen erlebt wird, hat Irena auch an ihre mittlerweile drei Kolleginnen weitergegeben.

Trotzdem die Vorlieben der Stammgäste bekannt sind – für den einen ist es der Blick aufs Meer, die andere will morgens die exotischen Blüten des Miramar Parks mit allen Sinnen aufnehmen – versucht Irena jeden neuen Aufenthalt ihrer Gäste zu optimieren. Schließlich ändern sich mit den Jahren die Präferenzen und auf einmal ist die Nähe zum Restaurant wichtiger, als der einst obligate *Spazierer* durch den Miramar-Park zum Frühstücksbuffet. Besonders freut sich Irena, wenn sie von ihren Gästen zur Rezeption gebeten wird und nach vielen Gesprächen am Telefon endlich ein persönliches Kennenlernen stattfindet! Die Mutter zweier Kinder bittet ihre Gäste nur um Eines: „Bitte melden Sie sich umgehend bei der Rezeption, sollte Ihnen das zugewiesene Zimmer nicht entsprechen! Wir bemühen uns sofort und finden gemeinsam ein passenderes für Sie!“.

Sie erreichen unsere Reservierung telefonisch von 08:00 Uhr bis in die Abendstunden. Wir beantworten alle Emails umgehend und rufen Sie auch gerne zurück!

Seit 20 Jahren nimmt sich Irena Vuković viel Zeit für unsere Gäste und fragt genau nach, was diese im Urlaub für ihr Wohlgefühl brauchen!

Viele Herzen schlagen im Miramar und jede Abteilung gibt ihr Bestes für das vollkommene Urlaubserlebnis der Gäste! Doch vor der Ankunft am Meer steht immer die erfolgreiche Buchung bei Irena Vuković.

Die Leiterin der Reservierung weiß: Im Miramar gleicht kein Zimmer dem anderen! Die hundert Zimmer verteilen sich auf fünf Villen und unter-

scheiden sich in Interieur, Ausblick und Lage. Von den vier Suiten besitzen zwei einen eigenen Whirlpool, der sich bei der *Wellness-Suite* auf dem Dach des Schlosstürmchens befindet: Im Sprudelbad liegen und durch die Zinnen aufs Meer blicken – einzigartig! Die *Belvedere-Suite* trumpft dafür mit einem überdachten Jacuzzi auf – perfekt an Regentagen. Drei Apartments runden die Zimmervielfalt ab.

„Für die ersten Gästebuchungen war ich noch alleine zuständig!“, erinnert sich Irena an die erste Saison im Jahr 2004 zurück und betont: „Bei uns ist kein Gast eine Nummer. Wir haben ja nicht einmal Buchungsnummern! Ich stelle an mich den Anspruch, jedem

Tadellose Sauberkeit, liebevolle Details

und eine beeindruckende

Eleganz



Unsere Hausdame Vesna Kalinić kümmert sich um Ihren Komfort!

nur Opatija in Frage. Die zauberhaft anmutenden Erzählungen ihrer Mutter über die dort verbrachten Jugendjahre – die exotischen Parks, die eleganten Kaffeehäuser, die Bälle in historischen Palästen und die Schlagerparaden auf den Hotelterrassen über dem Meer – waren Vesna prägend in Erinnerung geblieben.

Die Leiterin der Étage gibt ihren 25 Mitarbeiterinnen klar geregelte Abläufe vor. Die Haushaltsabteilung im Untergeschoß umfasst eine Wäscherei mit vollautomatischer Waschmittel-Einspeisung, eine Hochdruck-Bügelanlage und die Depots für die Ausstattung der Zimmer, Bäder und Betten. Irgendwo dazwischen findet sich Vesnas kleines Büro, in welchem sie Bestellungen und Wochenpläne schreibt. Auch eine süße Überraschung hält sie dort für die Geburtstage ihre Kolleginnen parat, um die sie sich sehr kümmert: „Meine *Besatzung* besteht aus Reinigungskräften, Stubenmädchen, Büglerinnen und einer Näherin. Meine älteren Damen setze ich nach Möglichkeit hier unten ein, damit sie körperlich weniger belastet sind!“

Gäste können ihre Wünsche direkt an die Rezeption richten und natürlich an Vesna selbst, die alle Zimmer persönlich überprüft und daher oft in den Korridoren anzutreffen ist. Trotz der Strenge, die ihr diese Aufgabe abverlangt, sehen wir Vesna oft genug lachen – denn sie liebt ihre Arbeit und freut sich jedes Mal, wenn sie ein weiteres, perfekt vorbereitetes Zimmer abschließen kann.

Ein Hotelzimmer für sich einzunehmen bedeutet, sein Zuhause auf Zeit zu betreten. „Das Intimste in einem Hotel ist für die Gäste ihr Zimmer!“, betont unsere Hausdame Vesna Kalinić, die genau weiß, was zu tun ist, damit das Ankommen einem Eintauchen gleichkommt in die sorgenfreien Urlaubstage, die vor einem liegen! Der flauschige Bademantel liegt in der richtigen Größe auf dem vom Gast bevorzugten Kissen, der glatte Damast duftet und lädt ein zu einem Nickerchen nach der langen Fahrt – die Miramar-Badetasche und der türkisblaue Schirm für alle Fälle stehen bereit. *Treten Sie ein in Ihr*

Refugium am Meer – mit perfektem Zimmerservice!

„Sauberkeit und Pünktlichkeit sind meine obersten Prinzipien. Gemeinsam mit meinen Damen gebe ich alles, damit unsere Gäste jeden Tag ein perfektes Zimmer antreffen. Das Service für die Suiten umfasst täglich frisches Obst und eine zusätzliche Reinigung am Nachmittag!“, gibt Vesna Einblick in die Organisation der Hauswirtschaft, die sie seit ihrer Ankunft im Miramar in 2014 verantwortet. Davor war sie als Hausdame in einem Hotel in Deutschland tätig gewesen.

Als für Vesna und ihre Familie die Rückkehr nach Kroatien anstand, kam

Der Umwelt zu Liebe!

Im Sinne des Umweltschutzes möchten wir Sie auf unser neues Badetücher-Regime aufmerksam machen. Im Miramar Wellness Resort werden täglich bis zu 400 Frottiertücher für den Gästebedarf gewaschen und maschinell getrocknet. Strom braucht ein Hotelbetrieb in jeder Abteilung, da stellt sich die Frage: Wie kann man diese wertvolle Energie sorgsamer dosieren? Wir wollen es gemeinsam mit Ihnen versuchen!

Sie finden bei Ankunft ab sofort ein Strandliegetuch pro Gast auf Ihrem Zimmer vor. Selbstverständlich können Sie Ihr Strandtuch so oft Sie es für nötig erachten, gegen ein frisches eintauschen! Dies bitte nur an der SPA-Rezeption zwischen 08:30 und 18:00 Uhr. Aus ästhetischen Gründen und den Bitten vieler Gäste folgend, haben wir den Wäschekorb beim Meerwasserpool entfernt!



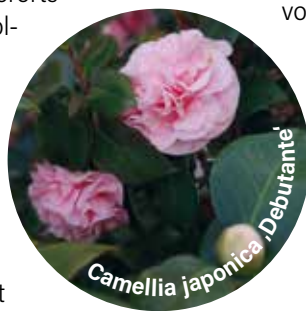
Das Herzstück des Miramar

Unser Park



Erleben Sie Opatijas hortikulturelles Erbe im Miramar-Park!

Alles, was den Kurort Opatija ausmacht, finden Sie im Miramar Resort vereint. Direkt am Meer gelegen, atmen Sie sich allerorts frei in heilsamer Seeluft voller mikroskopisch kleiner Meeresspartikel – besonders bei *Wind und Wetter*, wenn tiefe Wellen aus dem Süden auf die Küstenfelsen schlagen und meterhoch zerbersten. Ergänzend erweist sich der ganzjährig präsente *Aromenmix* des Miramar Parks als wahre Wohltat für Ihre Atemwege: Pflanzen aus der ganzen Welt duften mit mediterranen Kräutern, Sträuchern



und sogar Bäumen um die Wette – etwa der *Magnolia grandiflora* mit ihren schneeweißen, wachsigen Blüten. Exoten wie diese wollen auch im Herbst für ihre schönen Fruchtstände bewundert werden! Und natürlich ist da die Kamelie, das botanische Wahrzeichen der Stadt Opatija! Im Miramar blüht sie von Oktober bis Mai und eine ganz besondere Sorte gedeiht exklusiv nur im Miramar!

Welche das ist, erfahren Sie bei einer Führung durch den Miramar-Park, der sich seit fünf Jahren in der Obhut unserer Ingenieurin für mediterrane Landwirtschaft befindet: „Ich will Wissen vermitteln!“, erklärt Katica Dražić ihre Liebe für Menschen und Botanik: „Unsere Gäste sind sehr interessiert, fragen um Rat für

Fast ein Bonsai!

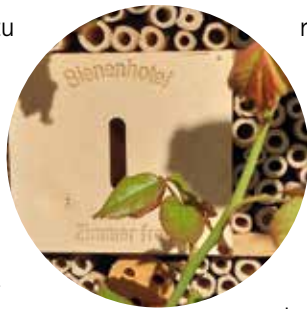
Beim Miramar-Park handelt es sich um einen künstlich angelegten Dachgarten mit einer Erdtiefe von nur 50 cm. Nach den ersten 20 Jahren gilt es nun vorausschauend zu arbeiten: „Es geht immer um das Verhältnis von Wurzel- zu Grünmasse, die für die Photosynthese wichtig ist. Ein stärkerer Zuschnitt der Krone sendet eine Nachricht an die Wurzeln aus denen stets die Kraft der Pflanze kommt! So halte ich etwa den Höhenwuchs der Magnolienbäume recht gut im Zaum!“, erklärt Katica, wie sie in Anlehnung an die Bonsaitechnik das Wachstum ihrer Pflanzen steuert.

Der prachtvolle Altbestand an Zedern, Zypressen, Eichen und Schirmpinien um die historische Villa Neptun besteht seit über hundert Jahren. Hier ist die jährliche Saniierung im Jänner ausschlaggebend: Alpinistisch geschulte Gärtner, in Seilen hängend und mit der Motorsäge in der Hand, kontrollieren alle Äste und führen einen Schnitt durch, der die Sicherheit der Hotelgäste in der neuen Saison gewährleistet sowie den Fortbestand der beeindruckenden Riesen!

den eigenen Garten und ich gebe ihnen gerne Samen und Setzlinge für diesen mit!“. Da für die Vermehrung die klimatischen Verhältnisse ausschlaggebend sind, übernimmt Katica gerne auch die erste Phase der Anzucht. Nach der Kinderstube im Miramar geht es dann für *Baby-Kamelie* und *Palme-Junior* ab in den Norden!

Im Gegenzug erweitern auch die Gäste die Artenvielfalt des Miramar

Parks und tragen so zu dessen Gesundheit bei: Beatrix aus Salzburg schenkte dem Park einen seltenen Oleaner, den sie aus Ibiza mitgebracht hatte und der mit seinen weiß-rosa gestreiften Blüten ein wahrer Hingucker ist! Auch eine Echinacea aus Österreich schlug hier glücklich Wurzeln!



Opatijas Mikroklima macht dieses Zusammenleben möglich! Es bietet ganzjährig beste Verhältnisse bei starker, aber an Tagesstunden reduzierter Sonnenkraft. Die den Park umsäumenden Villen schwächen einen Teil der Winde ab, bis hin zur Stille, wodurch es noch wärmer wird für die Vielfalt an Leben in Katicas Reich, denn: „Ein Park ist kein Museum. Es braucht Pflanzen und Insekten!“, weiß Katica und weist auf die Holzröhrchen, die sie aufgehängt hat: Tatsächlich haben sich dort bereits einzelgängerische Bienen und Käfer eingebunkert!

In Ihrer Freizeit bildet sich Katica stetig weiter und reist auf Gartenmessen und Kongresse in Frankreich und Italien. Ihre botanischen Mitbringsel pflanzt sie in den Miramar-Park und wird dabei von ihrem Neffen Gabriel unterstützt, der seit 2020 dem *grünen* Team im Miramar angehört! Als Präsidentin des *Opatijer Kamelienvereins* war unse-

re Expertin übrigens eine Zeit lang für alle Kamelien in den städtischen Parkanlagen zuständig! Eine Aufgabe, der sie sich heute nicht mehr widmen kann: „Meine sprießfreudigen Schützlinge im Miramar-Park halten mich zu sehr auf Trab!“, lacht Katica und freut sich auf die vielen Fragen ihrer Gäste!

Herzenstipp von Katica

Bio Enzyme für ihre Pflanzen

KRAFTSAFT-REZEPTUR:

- 3 Teile zerkleinerte Brennnesseln und Beinwell
- 1 Teil Zucker
- etwas Zitronensaft
- 10 Teile Wasser

3 Monate luftdicht im dunklen Plastikbehälter lagern.

Achtung Gärung: Einmal täglich „kurz lüften“ nicht vergessen!

Abseihen und verwenden:

30 ml auf 1l Wasser: Sprühschutz gegen Schädlingsbefall!

30 ml auf 2l Wasser: Vitaminschub für Blumen und Gemüse!



Heilkräuter mit Ilonka

Lebenslanges Lernen ist das, was Ilonka Benedek liebt und lebt. Aufgewachsen in der wunderschönen Südsteiermark, erlebte Ilonka die Natur *in Wald und Flur*, aber auch am Dachboden ihrer Großmutter, wo ihr diese das Trocknen der gesammelten Heilpflanzen beibrachte. Sozial interessiert und mit der wunderbaren Eigenschaft der Empathie ausgestattet, fand Ilonka als diplomierte Lebens- und Sozialberaterin einen Beruf, der Sinn macht. Zusätzlich absolvierte sie die Ausbildung zur multimedialen Kunsttherapeutin und arbeitete bis zu ihrer Pensionierung in 2019 bei den *Barmherzigen Brüdern* in der *Walkabout* Therapiestation für Drogenkranke bei Graz: „Den Heilungsprozess im Menschen kann die Natur wunderbar unterstützen!“, schwärmt Ilonka von der Kraft der Natur.

Seit fünf Jahren bringt die diplomierte Praktikerin für traditionelle europäische Heilkunde ihr umfangreiches Wissen und ihre selbstgemachten Gesundheitsprodukte den Miramar-Gästen in Workshops näher. An fünf aufeinanderfolgenden Tagen gibt sie nicht nur ihr Wissen, sondern auch zwei Produkte pro Tag an ihre Gäste weiter – zum Nachmachen zu Hause, inklusive Seminarskripten.

Besonders die Herren kommen gerne in Ilonkas Kurse und das nicht nur wegen des stärkenden *Herzweins*, den sie gemeinsam mit Ilonka zubereiten und verkosten! Die Damen lieben Ilonkas Gesundheitstropfen, Heilsalben und feine Duftöle.

Besuchen Sie dieses Jahr Ilonkas Heilkräuterwochen im Miramar und tanken Sie Wissen und Kraft!

03.06. – 07.06.

Stärkende Frauenkräuter (mit Yogi Renata Reiner)

30.09. – 04.10.

Immunstärkung für die kalten Tage

02.12. – 06.12.

Herzstärkende Waldmedizin



Schnabulieren erlaubt: Suchen, finden, genießen! Im Miramar Park gedeihen Calamodind-Orangen, Mandarinen, Pfirsiche und Zitronen. Die Grapefruit-Ernte machte 30 kg aus!

Verlieben Sie sich in sich selbst



Vedrana und ihr Team erklären, warum es bei Wellness wirklich geht und warum Relaxen alleine nicht genug ist!

Wie es sich für ein kostbares Kleinod gehört, versteckt es sich hinter einem bescheidenen Eingang – unser Wellness-Schlössl: stilvoll von Efeu umrankt, das Dach mit Gras bewachsen, die Fenster uneinsehbar! Dermaßen vollkommen in die zauberhafte Parkanlage des Miramar eingefügt, erweist es sich beim Betreten als wahres *trompe-l'œil*: Lichtdurchflutet die Lobby, der Horizont des Meeres ausgelegt wie ein offenes Buch, das gelesen werden will in der Entspannung, die den wertvollen SPA-Behandlungen folgt.

„Ich habe das schönste Büro im Miramar!“, strahlt Vedrana Alilović. Die diplomierte Wellness-Managerin leitet das Miramar Spa und befasst sich seit zehn Jahren mit dem ewigen Streben des Menschen nach Schönheit: „Wahre Schönheit umfasst die Pflege von Geist und Körper und dass man versucht, seinen Alltag in Einklang mit sich und seiner Umwelt zu leben!“.

Wellness *er-leben* im Miramar: *Relaxen* tut so gut! Ein bisschen Sport aber auch, denn erst die richtige Bewegung vertieft die Atmung und begünstigt die

Verteilung der Mikropartikel des berühmten *Opatijer Inhalators* im Körper – diesem heilsamen Mix aus Pflanzen- und Kräuteraromen, den der ablandige Nordwind *Tramontana* von den Berghängen der Učka zum Meer weht, wo er sich mit den Seewasserpartikeln vermengt, die der böige Nordwind *Bora*

Miramar Medical Wellness

Kurärztliche Verordnungen gibt es ab sofort auch im Miramar! *Miramar Medical Wellness* heißt die neue Zusammenarbeit mit der Opatijer Spezialklinik *Thalassotherapie*

Nach einem umfassenden Gesundheitscheck trainieren und ernähren Sie sich ein bis zwei Wochen lang im Miramar nach Maß! Informieren Sie sich über unsere Programme und tun Sie sich etwas Gutes!

(www.thalassotherapie-opatija.hr).

Das versprühte Meer in der Luft atmen – jederzeit. Den erhöhten Widerstand des Salzwassers spüren – in der Gymnastikstunde im Meerwasserpool. Die Haut aufpolstern – mit wasserbindenden kosmetischen Anwendungen. Das kannten schon die Römer und nannten es *sanus per aquam*: **Gesund durch Wasser!** Heutzutage bekannt als **SPA**.

aus dem Meer geschlagen hat. Den gehaltvollsten Cocktail aus Aerosolen gibt es bei Südwind, wenn der *Jugo* das Meer gegen die Felsen und meterhoch über den *Lungomare* wirft! Und mitten drin: das Miramar Resort! Das reichhaltige Sportprogramm findet daher auch im Meer statt oder am einzigartigen *Lungomare*, der am Miramar vorbeiführt und 1889 zu Therapiezwecken errichtet worden war. Schwingen Sie mit Lara die sanft kräftigenden Smovey-Reifen oder verlieren Sie sich in meditativen Schwimmgütern, wenn die Sonne frühmorgens aus der Adria taucht und ihre Strahlen auf Sie wirft!



Zum SPA-Team gehört natürlich auch Igor Trebaticki: Der diplomierte Kinesiologe und Physiotherapeut bietet im Einzeltraining oder in der Gruppe das anspruchsvolle **HIIT-Training** an, das Fortschritte rasch sichtbar macht sowie die sanfte Technik der dynamischen neuromuskulären Stabilisierung **DNS**, die den Körper langfristig stärkt.

Für den stimmigen Ausklang bieten sich luxuriöse SPA-Behandlung an: „Unsere Gäste lieben die karibischen Düfte von *Ligne St. Barth* und die heilenden Pflanzen von *Pharmos Natur!*“, erklärt Vedrana. Die Mutter des siebenjährigen Ivano schwört auf **Ayurveda**: „Der indische Experte *Sam* zelebriert dieses Jahr mit unseren Gästen diese Jahrtausende alte Heilkunst seiner Heimat: Der warme Stirnguss **Shirodhara** führt zu psychosomatischer Balance, während das **Abhyanga** – die vierhändig ausgeführte Ölmassage – mit *liebenden, meditativen Handbewegungen* Körper und Seele entgiftet! Im Sommer können unsere Gäste im **Gong Klangbad** mit Heiler Goran Chloupek Gaura der Realität entfliehen!“

Entdecken und genießen Sie im Miramar die *vielen Facetten von Schönheit*, frei nach dem Motto:

*Liebe das Alter,
das du gerade er-lebst!*

Der Aufenthalt im Miramar Resort als solcher stellt bereits einen Kuraufenthalt dar: All das Gute, das die Entstehung Opatijas als heilklimatischen Kurort ermöglichte, finden Sie im Miramar vereint!



Motivationstrainerin Snežana
Energie und Meditation
25.03. - 29.03.
01.04. - 05.04.
29.07. - 02.08.
05.08. - 09.08.
www.snezananadj.com



Sauna-Gastspiele mit
Entertainer und Saunameister
Bernd Gritschacher
16.03. - 19.03. 02.10. - 06.10.
18.04. - 21.04. 14.11. - 17.11.
08.05. - 12.05. 05.12. - 08.12.
19.09. - 22.09. 25.12. - 29.12.
www.saunaperle.at



TUI-NA mit Una

Una Verban gehört bereits seit acht Jahren zum SPA-Team im Miramar. Die indischen Ajuurveda-Anwendungen haben es der Masseurin besonders angetan. Zudem ist Una auf **TUI-NA** spezialisiert – eine Behandlungsmethode der traditionellen chinesischen Medizin. „Während bei westlichen Massagetechniken die Muskeln behandelt werden, fokussiert TUI-NA auf die Energie-Meridiane im menschlichen Körper, durch welche die Lebenskraft Qi fließt. Im Vergleich zur Akupunktur behandelt TUI-NA die gesamten Leitbahnen, auf welchen die Akupunkturpunkte liegen!“, erklärt Una die wesentlichen Unterschiede. TUI-NA löst Energieblockaden und verbessert den Fluss des Qi im Körper. Das Resultat zeigt sich

in einer stärkeren Durchblutung des Körpers, weniger Schmerzen im Bewegungsapparat und einem gesteigerten Immunsystem.

Bevor sich Una vor zehn Jahren zur Masseurin ausbilden ließ, waren ihre Hände noch ganz der Kunst verpflichtet! Nach der Matura an der Höheren Lehranstalt für künstlerische Gestaltung folgte das Studium der bildenden Künste an der Akademie in Rijeka. Wenn Sie ein Werk der diplomierten Kunstpädagogin und Bildhauerin betrachten wollen, müssen Sie sich in die istrische Küstenstadt Vrsar begeben: Unter dem bekannten Bildhauer Dušan Džamonja schuf Una ihre Skulptur eines *abstrahierten* Hafenspillers, der auch heute noch die Riva des beliebten Urlaubsorts ziert!

TARIFE 2024

Tarifliste, Stand Februar 2024.

Preise in EUR pro Person & Nacht inklusive Umsatzsteuer und Genießer-Halbpension. Exklusive Kurtaxe.

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

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

STANDARD-DOPPELZIMMER

Wohnfläche ca. 18 m²
mit Dusche / WC, ohne Balkon

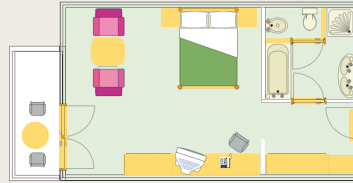
Die (wenigen) Zimmer unserer einfachsten Kategorie unterscheiden sich voneinander, weshalb wir hier auf einen Grundriss verzichten.



Beispielfotos

SUPERIOR-DOPPELZIMMER

Wohnfläche 25 bis 30 m² / Loggia / Balkon,
Ausblick zur Hotel-Rückseite



PREMIUM-PARK-DOPPELZIMMER

Wohnfläche 25 bis 30 m² / Loggia / Balkon,
Blick in den Gartenpark

SUPERIOR-DOPPELZIMMER

Wohnfläche 25 bis 35 m², Loggia / Balkon, park-meerseitig, mit kleinem seitlichen Meerblick



PREMIUM-DOPPELZIMMER

Wohnfläche 30 bis 35 m², Loggia / Balkon, mit Meerblick, ebenerdig, 1. und 2. Stock

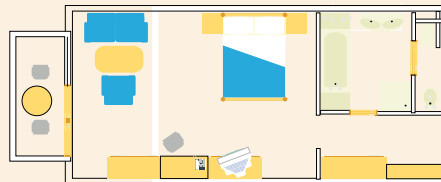
SUPERIOR-PLUS-DOPPELZIMMER

Wohnfläche ca. 35 m²
Loggia / Balkon mit Meerblick
2., 3. oder 4. Stock in den Gästevillen



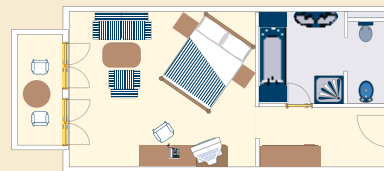
DELUXE-DOPPELZIMMER

Wohnfläche 40 m²
mit Balkon und Meerblick
auf Wunsch mit Terrasse / Balkonloggia



WATERFRONT-DOPPELZIMMER

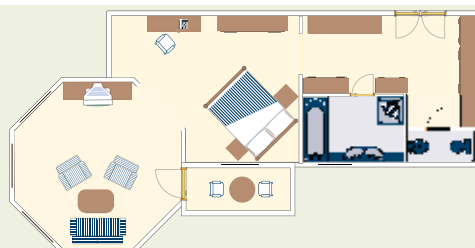
in der Villa Neptun (10 m zum Meer)
Wohnfläche ca. 35 m²
mit herrlichem Meerblick und Loggia / Balkon
auf Wunsch mit Terrasse und Sonnenliegen



SUITEN

Wellness- und Belvedere-Suite mit Dachterrasse und Außen-Whirlpool!

1-Raum-Suiten, Wohnfläche 50–70 m²
Balkon oder Dachterrasse mit Meerblick
(Magnolia-, Admiral-, Wellness- und Belvedere-Suite)



AKTIONSTERMINE 2024 WIR VERSCHENKEN URLAUBSTAGE » » » » » » » » » »

Beachten Sie auch die LAST-MINUTE-ANGEBOTE auf unserer Website!

Advent-, Weihnachts- und Neujahrsangebote in der separaten Preisliste 1.12.2024 bis 6.1.2025.

2024 Nebensaison (NS) 03.03.–07.04 03.11.–01.12		2024 Zwischensaison (ZS) 07.04.–05.05 06.10.–03.11		2024 Hochsaison (HS1) 05.05.–26.05 22.09.–06.10		2024 Hochsaison (HS2) 26.05.–22.09	
1, 2, 3, 4 Nächte	ab 5 Nächten	1, 2, 3, 4 Nächte	ab 5 Nächten	1, 2, 3, 4 Nächte	ab 5 Nächten	1, 2, 3, 4 Nächte	ab 5 Nächten
€ 135,-	€ 125,-	€ 145,-	€ 135,-	€ 160,-	€ 150,-	€ 165,-	€ 155,-
€ 155,-	€ 145,-	€ 165,-	€ 155,-	€ 180,-	€ 170,-	€ 185,-	€ 175,-
€ 165,-	€ 155,-	€ 175,-	€ 165,-	€ 190,-	€ 180,-	€ 195,-	€ 185,-
€ 175,-	€ 165,-	€ 185,-	€ 175,-	€ 200,-	€ 190,-	€ 205,-	€ 195,-
€ 190,-	€ 180,-	€ 200,-	€ 190,-	€ 215,-	€ 205,-	€ 220,-	€ 210,-
€ 200,-	€ 190,-	€ 210,-	€ 200,-	€ 225,-	€ 215,-	€ 230,-	€ 220,-
€ 210,- bis € 220,-	€ 200,- bis € 210,-	€ 220,- bis € 230,-	€ 210,- bis € 220,-	€ 235,- bis € 245,-	€ 225,- bis € 235,-	€ 240,- bis € 250,-	€ 230,- bis € 240,-
€ 225,- bis € 235,-	€ 215,- bis € 225,-	€ 235,- bis € 245,-	€ 225,- bis € 235,-	€ 250,- bis € 260,-	€ 240,- bis € 250,-	€ 255,- bis € 265,-	€ 245,- bis € 255,-
€ 230,- bis € 320,-	€ 250,- bis € 340,-	€ 260,- bis € 360,-	€ 270,- bis € 370,-				

DAS KLEINGEDRUCKTE

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

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

ALLEINBELEGUNG:
Zuschlag für ein Superior-Doppelzimmer bei Alleinbelegung pro Tag: Nachsaison €40,- in der Zwischensaison €60,- und €80,- in der Hochsaison. Zuschlag für Alleinbelegung in einem Deluxe-, Waterfront- oder Superior-Plus-Doppelzimmer 70 % vom Personenpreis.

VERPFLEGUNG:
Abzug bei Nächtigung nur mit Frühstücksbuffet (ohne HP): EUR 10,- pro Person und Tag.
Vollpensionszuschlag: € 30,- pro Person und Tag auf den Halbpensionspreis.

RESERVIERUNG:
Zur Fixierung Ihrer Reservierung bitten wir um eine Anzahlung in Höhe von 20 % der Aufenthaltskosten. Bankverbindung: Raiffeisenbank Austria d.d. Zagreb, IBAN: HR6224840081135230779, Swift code: RZBHR2XXXX

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

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

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

Zahlungsmittel vor Ort:
Als Zahlungsmittel akzeptieren wir Bargeld sowie Kreditkarten (VISA und MASTERCARD) und die Eurocheckkarte (D, A).

Einreisebestimmungen:
Seit dem 1. Januar 2023 ist Kroatien Mitglied der Schengen-Zone. Die regulären Personenkontrollen an den Land- und See-Binnengrenzen zu anderen Ländern des Schengen-Raums sind somit aufgehoben. Ein gültiger Reisepass bzw. Personalausweis ist trotzdem mitzuführen.

Landeswährung:
EURO seit 1. Januar 2023



» » » **4 TAGE GENIESSEN / 3 TAGE BEZAHLEN:** Frühling: 03.03. bis 24.03.2024, 01.04. bis 14.04.2024 und 05.-09.05.2024. // Herbst: 03.11. bis 01.12.2024

7 TAGE GENIESSEN / 6 TAGE BEZAHLEN: Frühling: 14.04. bis 05.05.2024. // Herbst: 29.09. bis 03.11.2024

Suchen und finden Sie Ihre Mitte



In diesem Jahr bieten wir Ihnen, endlich wieder, die beliebten Yoga-Wochen mit Renata an! Ob Tri-Yoga, hormonales Yoga oder Golden Age Yoga – hier ist für jede Lebensphase das Passende dabei!

Yogi und Meditationslehrerin Renata Reiner, die den spirituellen Namen *Mahashakti* (gewaltige Energie) verliehen bekam, lehrt, was sie lebt! Als Studentin verliebte sie sich zuerst in die Meditation und später in ihren Mann Božo, dem sie nach Deutschland folgte. Dort fand Renata im Tri-Yoga auch ihr spirituelles Zuhause! Lassen wir daher die Meisterin selbst erzählen, worum es bei Yoga wirklich geht:

„Yoga kultiviert unseren Geist – vor allem unsere Geduld – und ist Meditation in der Bewegung. Viele glauben, dass man für Meditation stillsitzen muss, was aber nicht stimmt. Meditieren können Sie auch am Lungomare beim

Spaziergehen! Es geht nur darum, unser Inneres gedanklich und seelisch zu erreichen! Das schaffen wir mit dem richtigen Atemzyklus, weshalb ich stets jede Bewegung mit dem richtigen Ein- und Ausatmen kombiniere. Durch die fließenden Bewegungen im Tri-Yoga gelangen Sie auf die Wellen Ihrer eigenen Energie – ich nenne das den *Flow*: Tri-Yoga ist nämlich wie ein Tanz – sanft, weich und kräftig zugleich, weswegen es für alle Altersstufen geeignet ist!

Oft werde ich gefragt, ob man mit Yoga abnehmen kann. Meine Antwort darauf: Noch hatte niemand nach meinem Yoga Lust auf Bratwurst und Knödel! Im gemeinsamen Üben bringe ich Ihnen bei, Ihren *energetischen Körper* zu aktivieren. Das ist der wesentliche Unterschied zum Fitness-Training! Wir nehmen uns Zeit und arbeiten uns langsam in unser Innerstes. Nach über einer Stunde in der Intimität unserer eigenen Welt fühlen Sie sich leicht, ausgeglichen und satt. Es gibt keinen Grund mehr, etwas mit großen Nahrungsmengen zu kompensieren. Stattdessen spüren Sie

besser, was Sie brauchen: Einen Tee, statt dem Gläschen Wein. Ein Nachmittagsschläfchen, statt einer weiteren Stunde am Laptop und auch mal ein Stück Torte – aber nicht zwei. Mit ihrer neuen Einstellung ändert sich selbstverständlich auch Ihre Figur!“

Um Sie richtig einzuschulen, bietet Renata Yoga-Wochen im Miramar an, denn Resultate kommen durch richtiges Üben. *Wie aber misst man seinen Fortschritt im Yoga, liebe Renata?* „Im Yoga wird Leistung anders gedacht. Ob Sie schon weiter sind, merken Sie vor allem an der Verlängerung der Ausatmung!“, bringt es Renata auf den Punkt!

All jenen, die *mehr Renata* brauchen, steht unsere Yogi auch außerhalb der Yoga-Wochen für Einzelstunden zur Verfügung. Wir haben nämlich Glück: Renata ist sozusagen unsere Nachbarin an der Opatija-Riviera!

In den führenden Zeitschriften Kroatiens und seiner Nachbarländer wird Renata seit Jahren ausführlich portraitiert und im TV ist sie gern gesehener Studiogast. Ihre Zertifikate für Tri-Yoga und Hormon-Yoga erhielt sie in den USA von den Begründerinnen Kali Ray und Dinah Rodrigues, mit denen sie mittlerweile eine jahrzehntelange Freundschaft verbindet. In Europas größtem Ausbildungszentrum *Yoga Vidya* in Bad Meinberg, Deutschland, arbeitete sie sich über viele Jahre in Meisterkursen konsequent hoch. Renata bietet ihre Kurse in Deutsch und Englisch an.



Probieren Sie Hormon-Yoga!

Das Augenmerk liegt auf dem hormonellen Gleichgewicht von Frauen – egal ob Kinderwunsch, PMS oder Menopause: Bündeln und leiten Sie ihre Energie zu den Produktionsstätten Ihrer Hormone, etwa der Schilddrüse oder Hypophyse! Bei dieser sehr dynamischen Form des Yoga kommt die kräftige Atemtechnik *Bastrika* zum Zug und wird mit schwungvollen Körperbewegungen kombiniert.

Lassen Sie sich überraschen!

Renatas Yogawochen

22.04. – 26.04.	08.07. – 12.07.
20.05. – 24.05.	29.07. – 02.08.
27.05. – 31.05.	19.08. – 23.08.
03.06. – 07.06.	16.09. – 20.09.
(mit Ilonka Benedek)	21.10. – 25.10.

Drei verschiedene
Yoga-Einheiten pro Tag!

WIR SAGEN
20
JAHRE
DANKEN



Mato und Lara

Eine Liebe, die im Miramar begann!

Seit 20 Jahren ist unser Diplom-Sommelier Mato Švabić untrennbar mit dem Miramar verbunden und steht unseren treuen Gästen mit den besten Empfehlungen zur Seite: „Ich kenne unsere Gäste und vor allem ihren Geschmack, weswegen ich beim Bestellen des Weins an Sie denken werde!“, freut sich unser Fachmann auf seine neue Aufgabe, denn in Zukunft verantwortet Mato den Einkauf aller Getränke im Miramar. Zwar werden Sie ihn kaum noch am Abend sehen, dafür erwarten Sie in 2024 erstklassige Wein-Degustationen, für welche Mato bekannte Weingüter und deren Önologen ins Miramar bringen wird.

Die neue Arbeitszeit ermöglicht Mato die bessere Organisation der Be-

treuung seiner vierjährigen Tochter Valentina: „Das ist oft reine Improvisationsarbeit!“, lacht der engagierte Vater! Zum Glück *hilft* ihm dabei Ehefrau Lara, die wie jede Mutter Multitasking im kleinen Finger hat!

Lara Kožul Švabić ist unseren Gästen natürlich bestens aus dem Miramar SPA bekannt! Obwohl Lara aus Opatija stammt und Mato aus Rijeka, lernte sich das Paar vor 20 Jahren tatsächlich erst im Salzburgerhof *kennen und lieben* und wechselte dann gemeinsam ins neu eröffnete Wellness-Resort an der Adria!

Die Miramar-Gäste lieben ihre Lara und ganz besonders ihre Massagen. Schon in ihrer Jugend war sie von der heilenden Wirkung dieser Behandlungsmethode fasziniert und absolvier-

te zuerst das medizinische Gymnasium und im Anschluss die Ausbildung zur Physiotherapeutin an der medizinischen Fakultät in Rijeka. Ihre Praktika führten sie an die orthopädische Klinik in Lovran und die *Thalassotherapie*-Klinik in Opatija. Lara bildete sich laufend weiter, auch sprachlich: Die Fußreflexzonen- und Aroma-Masseurin spricht neben Deutsch auch Englisch und Italienisch.

Bei den Miramar-Gästen besonders gefragt ist Laras eigene Massagetechnik, in welche sie nur jene Methoden integriert und weiterentwickelt hat, mit welchen sie sich persönlich identifiziert. Lara fühlt sich ein und lässt ihre Energie in die Behandlung einfließen: So kommt es, dass Sie eine Massage von Lara körperlich entspannt und seelisch kräftigt!



EXKLUSIV IM MIRAMAR

EXPEDITION ICE-CAP mit Wolfgang Melchior

Dr. Wolfgang Melchior begeistert sein Publikum seit Jahren mit Live-Vorträgen und führt es an die entlegensten Orte der Welt. Dieses Mal geht es 600km gegen Eis, Sturm und Gletscherspalten! Der Expeditions-Experte nimmt Sie multimedial mit auf seine Grönland-Durchquerung mit 26 Schlittenhunden und lässt Sie dieses packende Abenteuer hautnah erleben!

Raffiniert und doch vertraut die Miramar-Feinschmeckerküche



Chefkoch Matko Rubeša verwöhnt die Gaumen unserer Gäste seit drei Jahren und kündigt Novitäten an!

Bevor man daran geht, die Kochkunst von Matko Rubeša zu erklären, kostet man sie am besten erst einmal und macht sich dann ans Schreiben! Also bestelle ich mir ein Risotto mit Steinpilzen aus den Wäldern des Gorski Kotar und istrischen Trüffeln des Mirna-Tals, wo die edlen Knollen von Hunden aufgespürt werden. Der cremige Reis wird auf Trüffelschaum gebettet serviert. Der spezifische Duft, den manche fürchten, kommt mir schwerelos und schmeichelnd entgegen. Das sorgfältig um das Gericht gelegte Band aus blauer Kresse erinnert mich an die Gänseblümchenketten, die ich als kleines Mädchen im Gras sitzend knüpfte.

Jetzt verstehe ich, wieso der *Falstaff* Matkos Kochkunst im Miramar als *romantisch angelegt* bezeichnet. Dem jungen Chef de Cuisine waren 2021 drei goldene Gabeln bei 90 von 100 Punkten verliehen worden. Auch 2023 hält der renommierte Restaurantführer an seiner Meinung fest: „Ein kreatives Team gibt

in der Küche einfach alles!“, heißt es da und Matko freut es, denn bei den beliebten Küchenführungen staunen nicht wenige Gäste, wie man auf so wenig Platz diese Perfektion erreichen kann.

„Natürlich klappt alles! Wir sind gut eingespielt!“, hebt Matko die Leistung seines Teams hervor: „Es ist bloß komplizierter, als es sein müsste. Aufgrund der vorgegebenen Strukturen in der historischen Villa Neptun braucht es eine architektonische Lösung, die uns erlaubt, unsere Arbeitsabläufe effizienter zu gestalten!“.

Der Chefkoch geht ganz in seiner Arbeit auf. Ihm geht es nicht darum, sich den Gästen am Abend zu zeigen, sondern er ist zufrieden, wenn sie ihn durch seine achtsam zubereiteten Speisen kennen-

lernen. Er hält nichts von überladener Sprachartistik und formuliert seine Menübeschreibungen in kurzen Worten, damit die Gäste wissen, was sie erwartet. Überladene Teller lehnt er ab, *en miniature* ebenso! Maximal wird es aber jeden Freitag mit dem bereits legendären österreichisch-kroatischen

Dessertbuffet! Bodenständigkeit ist Matko wichtig, da will er keinen Trends folgen wie Slow-food oder molekulare Küche und nennt sich lieber *konkret* statt *kreativ*. Dabei interpretiert er äußerst spannend die traditionelle Küche seiner mediterranen Heimat und österreichische

Klassiker!

Bei so viel Understatement muss ich schon genau hinhören und mir selber das Wesentliche aus seinen Sätzen



fischen. *Frische!* - höre ich. Aber, ist das nicht selbstverständlich? „Unser Tiefkühlraum ist praktisch leer! Ein paar Bohnen, vielleicht Mais. Das ist alles!“, erwähnt Matko fast nebenbei, was ihn als Koch am meisten auszeichnet. Gebürtig aus der mittelalterlichen Stadt Kastav, auf 378m Seehöhe gelegen, spiegelte sich das atemberaubende Panorama auf Wälder und Adria auch auf dem Sonntagstisch seiner Kindheit wider: Fangfrische Meerestiere, Lämmer von der Insel Cres oder Wildbret aus den angrenzenden Jagdgebieten verfeinerte man im Frühling mit selbstgepflücktem grünen Spargel oder jungen Knoblauchsträngen und im Sommer mit frischen Feigen, die man schließlich im Herbst trocknete, während Kaki und Mandarinen aus dem Garten der Martinigans eine süßlich-pikante Note verliehen.



tionale Küche lässt Matko immer wieder überraschend einfließen und saisonal bietet die Riviera wahre Schätze: Die Maronicremesuppe mit Esskastanien aus Lovran ist sein Herbstgruß an die Gäste, Kvarner-Garnelen legt er auf die geschmeidige *Skuta*, die weder Ricotta ist noch Topfen und immer tagesfrisch produziert wird. Das *Rosenstück vom Kalb als Sous-vide* schmilzt nach sechs Stunden auf der Zunge und auf den Oktopus in der *Peka* (Bräter aus Schmiedeeisen), der die Kartoffeln unter sich rot färbt, freuen sich die Gäste ganz besonders! Auch das Sepia-Risotto mit schwarzer Tinte ist bei den Feinschmeckern im Miramar angekommen. Sous-Chef Šime Matek wurde von der dalmatinischen Küche geprägt und kredenzt Spezialitäten wie die *Paštica* (Schmorbraten vom Rind) oder die *Rožata* aus Dubrovnik (karamellierte Milchcreme mit Rosenlikör).

Herzertipp von Matko

Lassen Sie mich wissen, wenn Sie Lust auf Austern, ein Fischgericht für die Freundesrunde oder einen besonderen Herzenswunsch haben! Ich besorge Ihnen alles bis zum nächsten Tag und freue mich schon jetzt auf die Zubereitung!

Für 2024 steht Sushi auf dem Programm. Ein wenig zögert der Meisterkoch noch, es anzukündigen, denn Frische ist sein Credo und geschummelt wird nicht! „Dann machen wir eben Sushi mit Thunfisch und Shrimps. Das gibt es immer bei uns!“. Natürlich hat Matko eine verlässliche Quelle für fangfrischen Lachs und *Bakalar* (Kabeljau) aus den kalten Gewässern des Nordens, womit für Variationen gesorgt ist. Die interna-

Matko und Šime sind seit dem Kindergarten befreundet, weswegen die Zusammenarbeit bestens gelingt! Wenn der Küchenchef frei hat, hält ihn seine rechte Hand immer auf dem Laufenden! Matkos Frau Višnja stört das nicht, denn als Entremetiér (*Bellagenköchin*) gehört sie zur Küchenbrigade im Miramar und ist oft zeitversetzt im Einsatz, damit es mit der Betreuung der Kinder Vid (4) und Zola (1) klappt! Ein weiterer Beweis für den familiären Einsatz der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Miramar für Ihr Wohlbefinden!

HEISS BEGEHRT:

Dragas Gibanica!



Patisserie-Chefin Draga Valentić bereitet ihre Gibanica täglich frisch für die Miramargäste zu!

Der Schichtkuchen mit Apfel-, Mohn-, Nuss- und Topfenfülle ist der erklärte Lieblingskuchen der Miramar-Gäste, weswegen Draga für alle Backbegeisterte ihr Rezept an der Rezeption hinterlegt hat!

Unermüdlich um Sie bemüht: Ihre Kellnerin Gordana Perić!

Gordana Perić arbeitet seit dem 4. Juni 2004 im Miramar. Ja, so prägend ist Gordana ihr erster Arbeitstag in Erinnerung geblieben, dass sie sich sogar an das genaue Datum erinnert! Davor war sie einige Jahre in Salzburg im Gastgewerbe tätig gewesen. Wussten Sie aber, dass Gordana eine echte Krankenschwester ist? Bis 1991 hatte sie über zehn Jahre in der Spezialklinik für Lungenerkrankungen in Ičići und danach in der neu eröffneten Pulmologie in Rijeka gearbeitet.

„Das Schönste am Miramar sind die lieben Gäste: Ich habe immer alles gegeben und meine Gäste haben das erkannt! Zugleich muss ich sagen, dass die Gäste auch sehr viel von sich an uns weitergeben – vor allem ihre Herzenswärme!“, erzählt Gordana von Freundschaften, die sogar zwanzig Jahre währen. „Wir schreiben einander, sie freuen sich auf uns und wir auf sie. Oft hatte ich das Gefühl, als würden unsere Gäste wegen uns zurückkommen!“, beschreibt die Mutter eines Sohnes die zwei Jahrzehnte ihres Lebens, in denen sie neben der Arbeit im Miramar auch noch ihren Nikola alleine großzog.



Perfekter Service für den perfekten Genuss!

Beeindruckend schnell und immer freundlich: unsere Kellnerinnen und Kellner!



Die Leiterin des Servicebereichs im Miramar, Snježana Mladenić, steht 28 Kolleginnen und Kollegen vor, von denen die meisten, so wie sie selber auch, zwischen zehn und zwanzig Jahren im Miramar tätig sind! Einzelne sind bereits in Pension, unterstützen das Team aber weiterhin, da

Herzenstipp von Snježana

„Entdecken Sie die Vielfältigkeit unserer Salons und Terrassen! Reservieren Sie einmal nicht den Lieblings-tisch und lassen Sie sich von unseren thematisch unterschiedlichen Genuss-zonen überraschen: Bezaubernd, die Orangerie in den Farbtönen satter Ag-rumen. Imposant, die Admiralsstube mit den dargestellten Schlachtschiffen. Die Privatsphäre im angrenzenden Türmchen ist ideal für größere Feiern. Die verglaste Restaurant-Terrasse verschmilzt mit Meer und Horizont – und für einen besonderen Abend zu zweit lockt der Sisi-Pavillon, inklusive Aperitif-Begrüßung!“

So viel Vielfalt gilt es auszukosten! Somit: *Auf Ihr Wohl im Miramar!*

sie von Stammgästen extra angefragt werden. Um den reibungsfreien Ablauf des Miramar-Restaurants persönlich zu koordinieren, kommt Snježana sowohl morgens als auch abends ins Hotel!

Der abwechslungsreich gestal-tete Restaurantbereich im Miramar stellt eine besondere Herausforderung an die Bedienung dar, da er auch sehr weit-läufig ist. Auf zwei Etagen verteilt finden sich Erker, innen und außen liegende Terrassen, ein Weinkeller, der Winter-garten und sogar ein Türmchen! Dann gilt es die von Küchenchef Matko pe-nibel arrangierten Köstlichkeiten von der Küche meisterlich über gewundene Treppen zu balancieren, den flotten Kol-leginnen und Kollegen auszuweichen und gekonnt einzelne Stufen zu über-winden, damit der Gast sein Essen per-fekt temperiert genießen kann.

Eine beachtenswerte Besonderheit im Miramar ist die Bedienung eines Tisches durch zwei Personen – dem Chef de Rang und dessen Commis. Versiert *servieren* sie Geschichten über den Wein und die mediterranen Zuta-ten – dies erklärt das Aroma, hebt den Genuss und ermöglicht dem Gast beim nächsten *Mahl* bewusst nach der neuen

Lieblingszutat zu fragen! Dieses Spitzen-niveau zeichnete auch der *Falstaff* aus und vergab 18 von 20 Punkten an den gehobenen Service im Miramar-Restau-rant, bei einer Gesamtbewertung von drei goldenen Gabeln!



Im Miramar können Sie den ganzen Tag den lukullischen Genüssen frönen!

Frühstücksbuffet:

07:00 - 11:00 Uhr

À la carte-Restaurant:

12:00 - 16:00 Uhr

Vier-Gänge-Dîner:

18:00 - 21:00 Uhr

Habsburgbar:

10:00 - 24:00 Uhr

Plus: Genießer-Lunch-Bufferet in der (Vor-) Weihnachtszeit

Unser Cocktail-Magier



Seit zwei Jahren überraschen die Kreationen unseres Barkeepers Vilim Kalokira die Geschmacksknospen der Gäste in der Habsburg Bar! Der gebürtige Lovraner hält wenig von pompösen Showauftritten mit fliegenden Shakern. Vielmehr zeichnet ihn eine stille Eleganz aus, die einen stetig vor sich hin werkelnden Geist verbirgt, der erst zur Ruhe kommt, wenn er die vorzüglichen Früchte und Kräuter der Opatija-Riviera gedanklich und tatsächlich in neue, komplexe Genusskompositionen *fusioniert* hat – stets in strengen Maßeinheiten und am liebsten in Kombination mit Kaffee! Auf diese Weise

gewann Vilim beim nationalen Kaffeesieder-Wettkampf in Zagreb in der Kategorie *Signature-Drink*, indem er das Raucharoma der Esskastanie seiner Heimatstadt in Wodka verpackt nach Zagreb mitnahm (die Maroni selbst blieb zu Hause!) und damit seiner Kaffeekreation *das gewisse Etwas* verlieh.



Die Aromen der Poesie

Vilims Liebe zu Kaffee hat auch den Lieblingsdrink vieler Miramar-Besucher erreicht. So gibt es zum klassischen *Negroni* neuerdings auch den *Coffee Negroni*, bei dem man den Zungenstreif einer einzigen, längst verschwundenen Kaffeebohne zu verspüren meint...

Ismakogie als Kraftquell der sanften Art!



Ismakogie Wochen mit Vera

08.04. – 13.04. 21.10. – 26.10.
17.06. – 22.06. 30.12. – 04.01.25

Vor dem Frühstück:
Ismakogie-Trainingseinheit
Abendprogramm:
„Liebe – eine Begegnung!“

Jede Ismakogiewoche widmet sich einem eigenen Thema. So können wiederkehrende Gäste neue Varianten erlernen!

In drei Jahren hat Ismakogie-Trainerin Vera Nessler im Miramar einen neuen Trend gesetzt: Die Ismakogie-Woche mit abendlichem Kulturprogramm. Nehmen Sie sich Zeit zum Durchatmen und verwöhnen Sie sich selbst! 2024 haben Sie sogar an vier Terminen die Gelegenheit mit Vera „schwungvoll in den Tag zu starten“ und koordinative Bewegungen zu erlernen, die Sie auch gedanklich Ihre innere Mitte finden lassen. Fehlhaltungen, die zu einseitigen Belastungen führen, werden aufgedeckt und korrigiert.

„Es gibt neue digitale Ursachen: Das Handy in der Hand lässt uns anders gehen und sehen! Dann leiden Füße und Halswirbel. Auch Stress verändert unser Erleben der Zeit!“, erklärt Vera, wie schnell man aus dem Lot gerät, ohne es zu merken. Um mit Ismakogie – der Vitalitätsschulung für Stimme, Atmung und Haltung – gegenzusteuern, schaut Vera genau hin und fühlt sich in ihre Gruppe ein, die mit zwölf Personen bewusst klein gehalten wird.

Die Abende lässt Vera stimmig am Klavier und zu Poesie ausklingen: In „Liebe – eine Begegnung!“ stellt sie ihrem Publikum die Frage aller Fragen: „Was brauchen wir für die Liebe?“. Von Walzerklängen und Musicalmelodien getragen, erreichen Sie Veras eigene Worte aus ihrem Erzählband *„Insel der Gefühle“* wie eine liebevolle Umarmung und verabschieden Sie sanft in die Nacht.

Der Sonne entgegen auf der

Tornado Blue



Unsere Lili ist immer voller neuer Ideen, so auch in diesem Jahr! Aber keine Sorge, Ihre Lieblingsausflüge mit der Tornado Blue sind wie die Fixsterne am Firmament der Kvarnerbucht und der Kompass zeigt exakt in Richtung Champagnerbucht!



Anders als ihr Name vermuten ließe, gleitet die *Tornado Blue* lautlos über das Meer. Der runde Rumpf, das gemächliche Tempo und der schallisolierte Motor ermöglichen einen sanften Einstieg in ein Naturerlebnis der Sonderklasse. Auf dick gepolsterten Holzbänken das Meer mit geschlossenen Augen schmecken, fühlen, dann sehen – in der salzigen Brise, den

aufgeschäumten Bugwellen und den 50 *Shades of Blue*.

Das bezaubernde Schiff von Lili und Roni Stipanić war 1898 in Klimno (Insel Krk) vom Stapel gelaufen – als letzter Frachtsegler für Meeressand, der am Bug eingeholt und im Rumpf abgeladen wurde. Heute zieht der noch erhaltene Holzmast auch ohne Segel alle Blicke auf sich – durchdringt er ja den massiven Esstisch und das darüber liegende Sonnendeck. Am Heck verleihen die noch funktionalen Netzeinholer-Winden dem Schiff Gewicht. Lilis Vater hatte sie montiert, als er vor genau 40 Jahren die *Tornado Blue* für die Fischerei gekauft und in das Leben der Familie gebracht hatte. Er begründete damit eine Tradition, die Lili mit ihrem Mann erfolgreich in die nächste Generation hob, als sie vor rund 15 Jahren den Schritt aus der Chefetage

des Miramar und auf das Schiff ihrer Kindheit wagte. Gemeinsam mit ihrer Familie gestaltete sie die *Tornado Blue* als exklusives Ausflugsschiff für die Gäste des Miramar um.

Die hohen professionellen Ansprüche, die Lili an sich stellt, sieht man allerorts in ihrer *Nussschale*, wie sie ihr Holzschiff liebevoll nennt. Technisch laufend gewartet, picobello der Anstrich, stechen aber auch die vielen Details ins Auge, die Lilis fürsorglichen Charakter widerspiegeln. Schließlich sollen es die Gäste schön und bequem haben, wenn sie der diplomierten Fremdenführerin und studierten Ökonomin lauschen. Denn auf den Ausflügen gibt es nicht

nur viel zu sehen, sondern auch zu hören. Dass Geschichte auch Spaß machen kann, beweisen Lilis in fröhlicher Eloquenz vorgetragenen, mit

Lili und Roni können auf vieles stolz sein, stehen sie doch als Familie geschlossen im Einsatz für das perfekte Urlaubserlebnis ihrer Gäste. Im Sommer hilft auch Tochter Hannah (14) mit!

SICHERHEIT:

Die Sicherheit ihrer Gäste steht für Lili und Roni an erster Stelle. Der Winde gibt es viele in der Kvarnerbucht und die Wetterentwicklung ist von vielen Kriterien abhängig: „Man muss die Naturzeichen erkennen, nicht nur die Windkarten am Bildschirm ablesen!“, plädiert Lili auf das Verständnis ihrer treuen Gäste, wenn ein Ausflug verschoben werden muss. Die Flexibilität von Lili und des Miramar-SPAs bei der Umbuchung von Terminen macht es möglich, dass Gäste während ihres Urlaubs mindestens eine Schifffahrt auf der *Tornado Blue* erleben können.

zahlreichen Anekdoten gespickten Ausführungen – natürlich am Schiff, aber auch bei den Besichtigungen von Rijeka, Lovran oder Mošćenička Draga. Neu in 2024: Lili singt! Die Lieder des Schlagersängers Ivo Robić will Lili beim Passieren seines Geburtshauses in Ičići zum Besten geben!

Im Hochsommer steuert die *Tornado Blue* entlegene Buchten an! Schwerelos die Sommerfrische genießen, Salzkristalle auf der Haut zählen – sichtbar in der Spiegelung der untergehenden Sonne! Einen Versuch ist es wert, denn Zeit scheint dehnbar in den *Champagnerbuchten*, den erklärten Highlights der Miramar Gäste. Dass von diesen ein eigener Zauber ausgeht, weiß Lili nach so vielen Jahren nur zu gut und vergewissert sich vor dem Ankerheben immer ganz genau, dass ja kein Gast fehlt!

In der Wehmut des Abschieds keimt aber bereits die Freude aufs nächste Mal und ein Wiedersehen mit der *Tornado Blue*, Roni und natürlich Lili: „Ich warte auf alle Gäste!“.

NEU IN 2024



Sunset-Cruise

Der Nachmittagsausflug nach Rijeka inklusive Aperitif und Rohschinken-Käse-Begleitung in der Vor- und Nachsaison mit rechtzeitiger Rückkehr zum Abendessen.

Zitate von Gästen:

Wie schön, dass wir dich, Rony und die Tornado Blue haben. Wollen im nächsten Jahr gerne wiederkommen. Liebe Grüße von Karin und Claus.

Familie Rakuscha: Wir kommen wieder nach Opatija und freuen uns schon sehr auf eine Fahrt mit der Tornado Blue. Wir nehmen alles, was Sie anbieten und freuen uns vor allem auf Sie und die Fahrt!!!



Hausgemachte Schnäpse zur Begrüßung: Lili mit Anneliese und Manfred Spitzer aus Kärnten



Auf Wunsch vieler Gäste, endlich:
Lilis Palatschinken

Rum, Vanillezucker, Zitronenschalen, Salz, 3 Eier, 500g Mehl, 500ml Milch – abstehen lassen (mind. 30 Min.). Kurz vor der Zubereitung den eingedickten Teig mit Mineralwasser aufschlagen.



Fisch aus der Römerzeit

Für die typische Vorspeise auf der *Tornado Blue* gelangt der „Fisch aus der Römerzeit“ nach neun Monaten Lagerung im dunklen Salzfass endlich ans Tageslicht. Großmutter *Nona Beba* filetiert fachgerecht die Sardellen für die Miramargäste, immerhin handelt es sich um ihr Rezept – da muss alles stimmen!

Virtuose literarische Soli mit Volker Ranisch

Der viel beachtete deutsche Fernseh- und Bühnenschauspieler Volker Ranisch erweckt im Frühling die Protagonisten aus Thomas Manns bekanntesten Werken in freier Rede zum Leben.

Genießen Sie den Ausnahmekünstler am 4. Mai in der Rolle des *Felix Krull* und am 7. Mai als verführbaren *Professor Unrat* auf der **Miramar Bühne!**

10. 10. - 15. 10.: Stefan Zweigs *Schachnovelle*
26. 11. - 04. 12.: Charles Dickens' *Weihnachtsgeschichte*





Istrien

Kroatiens größte Halbinsel

eröffnet Ihnen ihr Innerstes

Besuchen Sie dieses Jahr das sogenannte *graue Istrien* und fühlen Sie den istrischen Herzschlag nach – in der Begegnung mit heimischen Künstlern in Grožnjan, den atemraubenden Panoramen auf Trüffelwäldern und der Verkostung der Schätze Istriens auf Ihrem Teller!

Schon die Römer wussten es: In Istrien gibt es alles, was die Pension schöner macht! In jener Zeit begannen die goldenen Jahre natürlich wesentlich früher gesetzt den Fall, dass sie die kriegserprobten Soldaten und Offiziere überhaupt erlebten! Römische Veteranen erhielten nach der ehrenvollen Entlassung aus der römischen Legion je nach Dienstlänge verschiedene Privilegien. Bei Anspruch auf ein Stück Land schielten sie gerne nach Istrien: Durch die ausgezeichnete klimatische Lage und die bekannten Naturschätze war die Halbinsel auf dem 45. Breitengrad bei jenen, die eine Familie gründen



und sich der Viehzucht oder dem Weinbau widmen wollten, besonders beliebt!

Das autochthon istrische Rind Boškarin half den Römern bei der Arbeit am Hof. Mittlerweile ist die robuste Viehsorte mit den ausladenden Hörnern geschützt, darf aber in streng kontrollierten Mengen als Fleischlieferant die istrische Küche veredeln! Um den Stolz Istriens auch für nachkommende Generationen zu erhalten, wird dieses kulturelle Erbe in der genetischen Datenbank Kroatiens aufbewahrt.

Unsere Reiseleiterin Barbara führt Sie 2024 ins Zentrum Istriens zu mittelalterlichen Städten, Burgruinen, Weingütern und *Konobe* - den istrischen Tavernen: Kosten Sie sich durch die Geschichte Istriens mit Spezialitäten, die von Ihren Gastgebern vor Ort produziert

werden und erfahren Sie, wieso Istrien nicht nur eine *Akropolis* hat, sondern viele! Auf den zahlreichen hochgelegenen Kalksteinplateaus im Herzen der Halbinsel gründete der antike Stamm der Histrier bereits im 1. Jahrtausend v. Chr. erste befestigte Siedlungen: Von diesen *Gradine* aus behielten sie ihre fruchtbaren Täler wehrhaft im Auge, bis die Ankunft der Römer alles veränderte. Das stolze Volk vereinte sich unter König Epulon, um die römischen Eroberer zu besiegen. In die Burgstadt Nesactium



verschanzt, ertrugen die letzten Histrier schließlich eine zwei Jahre dauernde Belagerung und beendeten diese 177 v. Chr. im vereinten Suizid. Dem erlegenen Gegner eingedenk, beließ Rom der Halbinsel ihren Namen.



Grožnjan

Motovun: Auf 277m Seehöhe gelegen, soll diese *Akropolis* der berühmteste der istrischen Giganten *Veli Jože (großer Josef)* eigenhändig erbaut haben. Der im 19. Jahrhundert auf einige Jahre in Motovun stationierte österreichische Forstbeamte Josef Ressel, *der wahre Erfinder der Schiffsschraube*, bemühte sich zeitlebens um die wissenschaftliche Anerkennung seiner Arbeit. Auch wenn ihm diese verwehrt blieb, ehrt Motovun den Erfinder mit einem eigenen Platz. An genau dieser Adresse serviert die *Konoba Fakin* Trüffel in allen Variationen und eigene preisgekrönte Weine! Die istrische Rotweinsorte *Teran* genießt man im Glas oder auf dem Teller – zur Sauce reduziert betont der Teran regionale Fleischgerichte, etwa vom *To-var*, dem istrischen Esel.

Wie es mit der Entdeckung des istrischen Kerngebiets weitergeht, verrät uns jetzt am besten Barbara selbst:

„Ich zeige Ihnen das versteckte Istrien und gemeinsam erleben wir einen unvergesslichen Tag! Nach einer kleinen Pause in **Motovun** machen wir uns auf den Weg nach **Grožnjan**. Diese kleine, mittelalterliche Stadt bietet ein fantastisches Panorama auf die umliegenden Dörfer und den Fluss Mirna! Grožnjan gilt als reine Künstlerstadt: Unzählige Ateliers, Ausstellungen und Manufakturen, in Steinhäusern versteckt und durch gepflasterte Gassen miteinander verbunden, bezeugen die Schaffenskraft

der etwa zweihundert Einwohner.

Sie waren oft in Istrien, aber von **Bo-ljun, Paz, Possert** oder **Letaj** haben Sie noch nie gehört? Entdecken Sie diese fast vergessenen rustikalen Örtchen und Burgruinen mit den weitesten Ausblicken auf das fruchtbare Tal Boljunčica und das Učka-Gebirge!

Besuchen Sie mit mir die frisch renovierte Burgruine **Pietrapelosa**. Nach 300 Jahren Einsamkeit kann sie endlich wieder Besucher aufnehmen, ohne sie dabei vor zahlreichen Feinden verteidigen zu müssen. Immerhin musste die im 10. Jh. hoch über dem Fluss Bračana erbaute Festung Jahrhunderte lang die damals wichtigen Wasserstraßen und die umliegenden feudalen Besitztümer beschützen.

So viele Eindrücke müssen natürlich bei einer ordentlichen Jause *verdaut* werden! Wir legen wie immer etwas Freizeit an und sprechen bei istrischem Schinken, Käse und Wein über alles, was Istrien so besonders macht!“

Danke Barbara! Deine Gäste freuen sich schon auf dich und die neuen Ausflugsziele!



Barbara in Pietrapelosa



Possert

MAREA Skippertraining!

Im MAREA-Skippertraining entscheidet der Gast, was er braucht: Nautisches Wissen auffrischen, in eine höhere Bootsklasse der MAREA-Flotte „aufsteigen“ oder das An- und Ablegen üben - damit das Herzklopfen später nur den Naturschönheiten gilt!



URLAUB FÜR IHREN RÜCKEN



In der Rückenschule von Psychotherapeutin und Yogalehrerin Dr. Gabriele Danninger spüren Sie die ganzheitlichen Ursachen für Ihre Gesundheitsprobleme auf, finden Ihre eigenen Kraftquellen und erarbeiten mit Gabriele personalisierte Übungen – für einen gesunden, starken Rücken!

Termine

09. - 16. 06.

25. 10. - 03. 11.

25. 12. 24 - 05. 01. 25

Unsere Hausmeister Immer zu Ihren Diensten!



Mislav Klič und sein Team stehen jederzeit für Sie bereit!

Vor zwei Jahren hatte das Miramar großes Glück! Als es galt, die neu eingerichtete Position eines leitenden Hausmeisters zu besetzen, meldete sich der Ingenieur für Schiffsmaschinenbau, Mislav Klič, auf die Annonce. Nach 18 Jahren Berufstätigkeit in der Reparaturwerft Viktor Lenac bei Rijeka, wo er zuletzt als technischer Direktor die Produktion mit 500 Arbeitern geleitet hatte, war Mislav zu einem bekannten Pharmaunternehmen in Rijeka gewechselt. Die ihm anvertraute robotisierte Verpackungsabteilung mit vollautomatisierten Prozessen verlangte rund um die Uhr nach menschlicher Supervision, weswegen es für den Familienvater bald zu einem Umdenken kam: Mislav entschied sich gegen ständige Rufbereitschaft und Bluthochdruck und für seine kleinen Söhne und einen verständnisvollen Arbeitgeber vor Ort!

Die rasche Erledigung aller Gästewünsche zeichnet das Hotel Miramar vom ersten Tage an aus! Hier sind die Gäste *Königin und König* und alles muss passen in ihrem *Zuhause am Meer*! Eine enge Taktung und die Führung von Mitarbeitern gewöhnt, fand sich Mislav schnell im Haus ein und ist heute

Sie tragen Gepäck, montieren Möbel, parken Autos, transportieren Wäschecontainer, wechseln Gasflaschen und bringen täglich alle Getränke in die Bar. Die Hausmeister kontrollieren die vielen Dächer und Fassaden des Wellness-Resorts und übernehmen die Transfers der Gäste von und zu den Flughäfen in Ljubljana, Zagreb und Rijeka. Täglich gilt es Gäste von Restaurants abzuholen oder zum Hafen zu fahren, wo Lili mit ihrer *Tornado Blue* auf ihre Ausflugsgruppe wartet!

überzeugt, seinen Traumjob gefunden zu haben: „Es ist eine neue und schöne Herausforderung in einem so eleganten Hotel zu arbeiten. Die Instandhaltung der hochwertigen Innenausstattung, der technischen Anlagen und baulichen Strukturen zu verantworten und zugleich einen Beitrag für die Zufriedenheit der Gäste zu leisten, ist eine sehr motivierende Kombination!“

Herzenstipp von Mislav

„Gerne erledigen wir Botengänge für unsere Gäste aus der Apotheke oder dem Kiosk! Wenden Sie sich daher vertrauensvoll an mich und meine Kollegen, sollten Sie etwas dringend benötigen!“

Duško Trifunović – allseits zur Stelle!

Sie alle kennen Duško – unseren Hausmeister seit 2004! Als gelernter Chemietechniker hatte Duško bis 1992 in der Ö raffinerie INA in Zagreb gearbeitet und war dann nach Österreich gegangen. Lange vor der Eröffnung des Miramar betreute er gewissenhaft die Bauarbeiten am Gelände: Die Fundamente des Miramar wurden gelegt und es entstanden Parkgaragen, Wäschereien, die Bibliothek und weitläufige Verbindungstunnel. Über diese legte man schwere Betondecken als Basis für den imposanten Dachgarten, das Wellness-Schlössl und natürlich die Gästevillen!

Mit den ersten Gästen kam recht bald die Erkenntnis: Ohne Duško geht gar nichts – war er doch immer zur Stelle für jedes Begehrt, das er in gewohnt

entspannter Manier zur Kenntnis nahm und baldestmöglich erfüllte. Diskretion inklusive! Nun sind es schon 20 Jahre, dass Duško den Miramar-Gästen mit seiner zuvorkommenden Art begegnet. Auch sein privater Einsatz spielte für den beruflichen Erfolg eine wesentliche Rolle, denn Duško war stets im Miramar untergebracht und zeigte sich auch dann einsatzbereit, wenn er eigentlich frei hatte!

Aktuell logiert Duško in einer Villa beim Miramar und natürlich genießt er in regelmäßigen Abständen seine Familienzeit in Zagreb. Mit Enkelin Rita verbringt er viel Zeit im großen Garten seines Hauses, das er gemeinsam mit Ehefrau Štefica und den beiden Kindern im Laufe der Jahre zum Mehrgenerationen-Wohnsitz ausgebaut hat.



Erika Nessler's Herz für Familien

Seit 2010 darf sich das Hotel Miramar über seine treuen Gäste Erika und Herbert Nessler aus Graz glücklich schätzen, die sich mehrmals im Jahr mit ihrem herzlichen Wesen in die Hotelatmosphäre einbringen und damit Gästen und Mitarbeitern gleichermaßen die Tage verschönern!

Erika Nessler kennt unseren *Chef de Rang* Blaženko Ivić durch all diese Jahre und erfuhr von ihm über das schwere Schicksal, das seinen dreijährigen Enkel Leo heimgesucht hatte und seither die ganze Familie vor große Herausforderung stellt: Dem Kind wurde bald nach seiner Geburt ein Retinoblastom diagnostiziert – eine äußerst seltene Krebserkrankung am Auge. Die kommenden drei Jahren bezeichnen die Ärzte als entscheidend für die Zukunft des Buben.

Wenn Gäste zu Freunden werden!

Da ihre Familie vor vielen Jahren ebenso einen schweren Schicksalsschlag erlitten hatte, war es Erika ein Herzensbedürfnis nicht nur Trost zu spenden, sondern die Gesundung des Kindes aktiv zu unterstützen. Sie unternahm mehrere Reisen, aktivierte ihr länderübergreifendes Netzwerk an Freunden, kontaktierte Entscheidungsträger, ließ nicht locker und **war erfolgreich!**

2023 überreichte Erika einem tief bewegten Blaž 5.000.- € an Spendengeldern! Diese Summe stellt zahlreiche Behandlungszyklen für Leo in der Schweizer Spezialklinik in Lausanne sicher, womit vorerst ein längerer, unterbrechungsfreier Therapiezeitraum gewährleistet ist!

Danke, liebe Erika!



Direktor Andreas Madejski mit Erika Nessler und Blaž Ivić



Das Miramar als Bühne! Seit langem wird uns attestiert, ein Begegnungsort zu sein, an dem feinsinnige Menschen – unsere wertigen Gäste und zahlreiche Kunstschaffende – auf einander treffen und in Austausch geraten. Schließlich steht im Miramar auch die Pflege des Geistes auf dem Kur-Programm, weswegen Sie nach Massagen, Sauna, Meeresbad und mediterraner Kost *unser geschätzter Vorleser* Wolfram Huber erwartet!

Der Wiener Autor und Vortragskünstler hat in unserem Hause in 15 Jahren und

RAUM FÜR KUNST UND KULTUR

hundertens Lesungen den Weg in die Herzen unserer Gäste gefunden: Sind es seine Worte, ist es der Schelm in seinem Blick oder doch das Timbre dieser sonorigen Stimme, das uns seine Gedanken vibrierend in die Seele stanz – eines ist sicher: Es ist *unser* Wolfram! Auch in unserem Jubeljahr beehrt er uns mit seinen Lesungen und bringt herausragende Künstlerinnen und Künstler ins Miramar!

- 05. März – **Mit Frohsinn in den Frühling** (Lesung)
- 09. März – **Ungewöhnliche Liebesgeschichten** (Lesung)
- 12. März – **Frühlingsträume** (Lesung)
Mit Pianistin Celestine Yoong
- 15. März – **Frühlingskonzert**
Peter Wächter (Violine) und Celestine Yoong (Klavier) spielen Mozart, Schubert und Beethoven
- 24. Mai – **Reise in Rijekas Vergangenheit**
- 28. Mai – **Frühlingsrauschen**
Klavierkonzert (Ralph Petruschka)

- 30. Mai – **Im wunderschönen Monat Mai** – Lesung mit Klaviermusik (R. Petruschka)
- 03. Juni – **Reise in Rijekas Vergangenheit**
- 05. Oktober – **Herbstblätter** Klavierkonzert (Amina Mamedova)
- 09. Oktober – **Lesung mit Klaviermusik** (Amina Mamedova)
- 15. Oktober – **Literarische Ausflüge**
- 18. Oktober – **Literarische Ausflüge**
- Jänner 2025: **Zwei Neujahrskonzerte**
Peter Wächter (Violine) spielt mit seinen Wiener Philharmoniker-Kollegen



Exklusiver Transfer-Service

Von Ihrer Haustür bis ans Meer

Luxury Van, unser Partnerunternehmen, bringt Sie von Ihrer Wohnadresse sicher nach Opatija und ins Miramar-Resort! Eigentümer Vanja Petrović sorgt persönlich für Ihre Sicherheit und Ihren Komfort: „Die Mercedes V-Klasse ist eine Luxus-Großraumlimousine, die alle Stücke in Sachen Sicherheit und Komfort spielt! Die sieben Passagiersitze sind wunderbar bequem und bieten viel Beinfreiheit!“

Sobald Sie Vanja vor Ihrem Zuhause begrüßen, nimmt er Ihnen mit Ihrem Gepäck gleich alle Sorgen ab und dann heißt es ab in den Süden in beständigem Tempo und mit genügend Zwischenstopps: Bis zu unserem herzlichen *Grüß Gott* im Miramar!



MIRAMAR

DAS ADRIA-RELAX-RESORT IN ABBAZIA

Ive Kaline 11, 51410 Opatija
Region Kvarner - Kroatien
T. 00385/51/28 00 00 F. 28 00 28
info@hotel-miramar.info
www.hotel-miramar.info



Miramar App