

URLAUB IN VALAMAR

Nachdem ich nach einer Pressereise zur größten Hotelkette Österreichs zu Hause meine Fotos herzeigen musste, hat meine Familie beschlossen, einen Urlaub in Valamar zu buchen. Mein Hinweis „Das ist kein Ort“ wurde mit „Für uns schon!“ quittiert. ● *Text: Peter Eder // Fotos: Rainer Fehring*



Die Valamar-Pressereise ging damals von Wien aus nach Porec, zur Zentralküche in Labin und danach die Küste entlang nach Rabac und über Opatija wieder zurück nach Wien. Kroatien in 24 Stunden kann auch was. Wir, Lust&Leben-Fotograf Rainer Fehring und ich, haben uns wie in einem Bond-Film gefühlt. Fantastische Locations, eine beeindruckende Verfolgungsfahrt ins Landesinnere (Felix Nemeč* fährt wie Dr. Oh-No) und eine atemberaubende Küstenstraßenfahrt – aber leider verging alles viel zu schnell.

Die Zentrale

Mit der Zentralküche haben wir uns Zeit gelassen. Ich möchte niemanden mit Zahlen langweilen, aber eine Küche mit 3.400 m² mit 600 m² Kühlhausfläche merkt man sich. Valamar lässt – vom Zeltplatz bis zur Luxusunterkunft – viele „All You Can Holiday“-Herzen höherschlagen. Ein Grund

dafür ist die hervorragende Küche, die zentral in Labin gelegen, sehr, sehr viele Gäste begeistert. Auf höchstem Niveau wird vor- und zubereitet, vorgegart, gekocht oder gebacken und ist auch schon auf der Straße – am Weg zum Gast. Der kann online vorbestellen und sich ins Zelt, die Villa oder aufs Zimmer liefern lassen. (Das Angebot wird auch privat genutzt, Valfresco Direkt liefert direkt an Privatkunden.) Oder man kommt in eines der zahlreichen Valamar-Lokale und genießt klassisch, was Land und Leute bieten.

Die Familie

Was Valamar wirklich kann, habe ich erst wieder zurück in Wien, dank der Familienbefragung, erahnt. Eigentlich hätten die Fotos schon gereicht, jedenfalls hat mir meine Familie schnell klar gemacht, was Sache ist – ein Family-Faktencheck. Unser „Valamar“ war nach sechshundert Kilometern Autofahrt so was wie ein zärtlicher Defibrillator. Shuttle vom Parkplatz zum Hafen, Bootsfahrt zum „Isabella Island Resort“, elektromobil zur Villa und wir waren herzerfrischt. Dafür sorgte nicht zuletzt das locker-freundliche Per-



Direktor Branko Knezevic mit Konditorin Irena Bestulic können am Tag 25.000 Essen vorbereiten.



*Übrigens: Felix Nemeč ist der QimiQ-Mann, der uns nach Kroatien verführt hat – vielen Dank dafür, Felix!

Die Konditorei in Levin hat dieses Jahr 2.500 Kuchen und 400 kg Pizzateig täglich produziert.

sonal, das fast ausnahmslos aus Wiederholungstätern besteht, viele arbeiten seit Bestehen des Resorts auf der Insel. Überhaupt scheint das Valamar-Management alles richtig gemacht zu haben, weil das Wohlfühlgefühl ohne Unterbrechung über die Insel gleitet. Jeder lächelt zufrieden sein „Das Leben ist schön“-Lächeln, und wir lassen es uns so gut gehen wie schon lange nicht. Ach ja, Faktencheck! Wir wollten ja herausfinden, was die Küche kann. Sie konnte! Und wir konnten dann irgendwann nicht mehr. Das in der Zentralküche in Lovrin Vorbereitete wurde vor Ort finalisiert oder veredelt, Fleisch und Fisch hat man natürlich frisch gebraten, und die Desserts haben ihr Tüpfelchen auch erst ganz zum Schluss aufs „i“ bekommen.

Die Gruppe

In Kroatien findet man 35 Hotels und Resorts und 15 Campingplätze, die unter der Marke firmieren, und man kann auch in Österreich in Obertauern sehen, was Valamar unter „Gast geben“ versteht. Gas geben nämlich – die Gruppe geht nicht mit der Zeit, sondern ist ihr voraus und befriedigt die steigenden Erwartungen ihrer Gäste auf beeindruckende Art und Weise: regional, z. B. mit Käse, Wein oder dem ausgezeichneten kroatischen Olivenöl und international mit Standardprodukten, die in keinem Sternebetrieb fehlen dürfen. Seit einigen Jahren ist QimiQ mit seiner Produktpalette ein unverzichtbarer Partner. Das weiß ich von

der Pressereise, aber als Gäste konnten wir nur raten, wo QimiQ überall zum Einsatz kommt. Bei den Dips, den Saucen, in den Sandwiches als Aufstrich, in der Crème Caramel, dem Vanille-Schoko-Törtchen, im Käsekuchen, beim Eis, im Schinken-Mousse, in der Quiche, im Parfait, einer Füllung, den Muffins. Wir haben's dann gelassen mit den Fakten und haben gecheckt, das wir privat und zum Genießen in Valamar sind. ●

WAS&WIESO

QimiQ-Produktvorteile

- Gelingsichere Verwendung – kein Ausflocken oder Gerinnen
- Kürzere Zubereitungszeit
- Längere Präsentationszeit
- Aus echter Sahne – beste Qualität
- Keine Deklarationspflicht auf Speisekarten
- Für Diäten geeignet – weniger Fett, voller Geschmack
- Glutenfrei
- Ungekühlt lagerbar
- Ausgezeichnet mit dem AMA-Gütesiegel
- Universell einsetzbar
- Kostenvorteile – mehr Profit durch QimiQ