



Kulinarische News aus Lošinj:

Roko Nikolić ist neuer Executive Chef im Hotel Bellevue

Als neuer kulinarischer Chef bringt Roko Nikolić internationalen Erfahrungsschatz ein – sein erstes Projekt ist die Entwicklung eines jährlich wechselndes Pop-Up Konzeptes

München / Lošinj, 27. März 2025 – Roko Nikolić (29) ist der neue Executive Chef des Fünf-Sterne-Hotels Bellevue auf der kroatischen Insel Lošinj. Mit einem innovativen Ansatz, viel Enthusiasmus und kulinarischer Neugier auf die variantenreiche Küche der Mittelmeer-Region ist es Nikolićs Ziel, die beiden Restaurants im Bellevue weiter als erste Adressen im kroatischen Raum zu etablieren und zu stärken. An seiner Seite steht dabei der griechische Küchenchef Thanos Feskos (38), der für die Saison 2025 das Pop-up-Restaurant Bava Innovation leitet. Das neue Konzept des Bava beruht dabei auf einer jährlich wechselnden, geographischen Ausrichtung, 2025 spielt hier Griechenland die Hauptrolle. Weitere Informationen unter www.losinj-hotels.com.

Der Kroat Roko Nikolić machte im Laufe seiner Karriere Station in einigen der renommiertesten Restaurants Kroatiens, darunter das Blu Bistro in Rovinj, Tri Sunca in Imotski und ZOI in Split und machte sich mit seiner außergewöhnlich kreativen und dynamischen Kochkunst einen Namen in der kulinarischen Welt. In der international anerkannten Italiana Alma La Scuola Internazionale di Cucina verfeinerte Nikolić seine Fähigkeiten und arbeitete im Anschluss daran im mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurant Arnolfo in der Toskana als Chef de Partie. Für seinen Ansatz, Tradition und Innovation miteinander zu verbinden, ist er schließlich vom Gault&Millau Kroatien 2024 mit der prestigeträchtigen Auszeichnung „Great Cook of Tomorrow“ geehrt worden. Im Mittelpunkt seiner Vision für das Hotel Bellevue steht die kreative Aufwertung der beiden Hauptrestaurants: Bava Innovation und Matsunoki.

Im Bava Innovation, dem Pop-up-Restaurant des Resorts, erwartet die Gäste mit einer gastronomischen Entdeckungsreise durch den Mittelmeerraum ein neues kulinarisches Konzept: Nach dem erfolgreichen Start von Bava Italian im Jahr 2024, stellt Bava Innovation von nun an jedes Jahr eine andere regionale mediterrane Küche in den Fokus. Es sind diese nun jährlich variierenden, internationalen Einflüsse, die Nicolic an diesem Konzept reizen und seinen Gästen ein dynamisches, reiches und sich ständig weiterentwickelndes kulinarisches Erlebnis bieten

In diesem Sommer geht es kulinarisch nach Griechenland: Das „Bava Greek“ eröffnet am 27. März 2025. Küchenchef ist kein Geringerer als der Grieche Thanos Feskos, der in seiner Karriere unter anderem das Kopenhagener Geranium zu drei Michelin-Sternen führte. Zuletzt erkochte Feskos für das Delta in Athen zwei Michelin-Sterne sowie einen grünen Michelin-Stern, der für besonders nachhaltiges Arbeiten verliehen wird. Unter Feskos Leitung wird das Bava Greek in diesem Jahr die kulinarischen Traditionen der



griechischen Küche auf den Tisch bringen und mit innovativen Techniken kreativ veredeln. Seine Gäste dürfen sich auf außergewöhnliche Kreationen wie den Galatopita, einen grünen Kuchen, und ein Surf & Turf Souvlaki freuen – traditionelle Gerichte, die die intensiven Aromen Griechenlands in moderne, überraschende Variationen verwandeln.

Unterdessen wird sich die Küche im Matsunoki, dem japanischen Gourmet-Restaurant im Hotel Bellevue, unter Nikolićs Leitung weiter darauf konzentrieren, seinen hervorragenden Ruf weiter auszubauen.

„Das Hotel Bellevue ist als kulinarisches Reiseziel im Entstehen begriffen. Mit der Ernennung von Lošinj und der Kvarner-Region zur Europäischen Region der Gastronomie 2026 haben wir eine außergewöhnliche Gelegenheit, den Reichtum der lokalen Zutaten und des mediterranen Erbes hervorzuheben und gleichzeitig internationale kulinarische Einflüsse zu integrieren“, so Nikolić.

Über die Lošinj Hotels & Villas

Die Lošinj Hotels & Villas stammen aus der Feder der kroatischen Jadranka Group, die seit über 70 Jahren die Tourismus- und Gastronomiebranche Kroatiens prägt. Mit verschiedenen Vier- und Fünf-Sterne-Hotels, Villen, Apartments und Restaurants auf der kleinen Insel Lošinj an der kroatischen Adria hat die Hotelgruppe Orte für Luxureisende, Familien, Aktivurlauber und Gourmets geschaffen – immer mit dem Anspruch, die Natur der Insel zu erhalten. Eine nachhaltige Entwicklung und umweltfreundliche Umsetzung gehören dabei zur DNA der Unternehmenskultur. Mit zahlreichen innovativen Plänen blicken die Lošinj Hotels & Villas in die Zukunft: Von einer verbesserten Infrastruktur in der Čikat-Bucht über den Ausbau des Flughafens Mali Lošinj bis hin zum Bau eines Eco Golf Resorts. Weitere Informationen unter www.losinj-hotels.com.

Bitte beachten Sie: Die Bildrechte liegen bei den Lošinj Hotels & Villas. Alle Fotos dürfen nur in Verbindung mit einer redaktionellen Berichterstattung unter Nennung der Lošinj Hotels & Villas verwendet werden. Eine kommerzielle Nutzung ist ausdrücklich untersagt.

Buchungskontakt:

Lošinj Hotels & Villas
by Jadranka turizam Ltd
Čikat, Mali Lošinj
Croatia
booking@losinj-hotels.com
www.losinj-hotels.com

Presse- und Fotoanfragen:

segara Kommunikation® GmbH
Isabelle Adler
Harmatinger Straße 2
D-81377 München
isabelle@segara.de
www.segara.de