

**Kärntens  
Karibik**  
Das ist Freiheit: Am  
türkisblauen Wasser am  
Wörthersee. Best of  
Beach Bars

# ENDLICH SOMMER

Europas neuer Star: Die Kvarner-Bucht ist die Kulinarik-Destination 2026.  
Die Toptipps! Plus: die Traumbuchten der Insel Rab



## ABKÜHLUNG

Eintauchen abseits des Trubels: Sloweniens geheime Badeplätze

## VENEDIG

Mit dem Boot in der Lagune: Inselhopping vom Feinsten

## GRADO

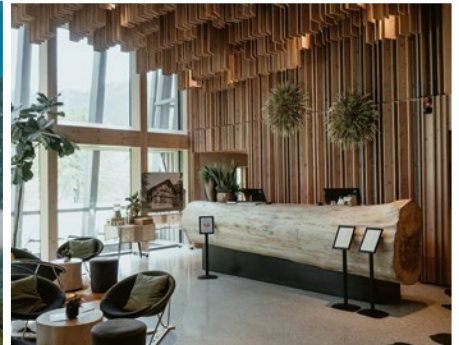
Baden, genießen, feiern. Die besten neuen Insidertipps



# Gemütlich-stylish

Unser Frühlings-Hotelcheck: Ein schickes Hideaway für aktive Genießer in Panoramalage am Wocheiner See in Slowenien: Das Hotel Bohinj.

TEST-ÜBERNACHTER OLIVER PICHLER



**Stylish-heimelige, lässig-innovative Rückzugsoase** | Mit der Frage „Kamen ali Smrekov Storž“, slowenisch für Flusstorf oder Fichtenzapfen, begrüßt uns Jure im Hotel Bohinj. Jure, der das Kulinarische im Hotel verantwortet, hat schnell erkannt, dass wir uns nach einem Zuckerschub sehnen, nachdem wir das Bohinjisko jezero (den Wocheiner See) im slowenischen Teil der Julischen Alpen umwandert haben. „Kamen“ und „Smrekov Storž“ sind Eigenkreationen der Hotelpatisserie. Beide – Stein und Zapfen – sehen den Namensgebern zum Verwechseln ähnlich und sind süchtig machend gut.

**Gemütlich-moderne Zimmer mit Ausblick** | Lichtdurchflutet, mit viel Glas, hellem Holz und Sichtbeton gestaltet, erwartet uns das Hotel Bohinj. Die 69 Zimmer sind mit viel

Holz gekonnt gestylt, Naturausblick – vielfach auf den See und den Triglav (2864 m), den höchsten Berg Sloweniens – inklusive. Der einladende, relativ kleine Wellnessbereich im Gartengeschoß steht zeitgleich bis zu 20 Personen offen. Zeitslots (zwei Stunden pro Tag inklusive) sind fixierbar. Das solid-gute Frühstück ist im Zimmerpreis enthalten. Weitere kulinarische Angebote im Hotel (Bistro, Bar, Abendrestaurant) können flexibel à la carte genossen werden.

**Bistro. Bar. Restaurant. Gourmet-Hotspot nebenan** | Wo möglich, sind die Produkte, die gekonnt zu durchwegs überzeugend guten Gerichten veredelt werden, regional. Einige, etwa geräucherte Forelle, Caesar Salad, Risotto mit Kürbis oder Spaghetti mit Forelle und Tomaten, werden auch tagsüber

im Bistro serviert. Am Abend gibt es zusätzlich etwa exzellente Steinpilzsuppe mit Buchweizen oder kreativ-gutes Lamm mit Petersiliencreme, gerösteten roten Rüben und Erdäpfel-Millefeuille. Gourmetgenuss der Extraklasse verspricht die gerade erst mit vier Gault-Millau-Hauben ausgezeichnete Vila Muhr direkt neben dem Hotel.

**Hotel Bohinj** | Ribčev Laz 45, 4265 Bohinjsko Jezero, Slowenien, (+386 59) 764 401, hotelbohinj.si. Ganzjährig geöffnet. Ab 250 Euro DZ p. N. mit Frühstück

**Lage: 9** **Kulinarik: 9**  
**Service: 8** **Zimmer: 8**  
**Wellness: 6** **Preis/Leistung: 9**  
**Bonus I (Wellness-Konzept): 10**  
**Bonus II (kulinarische Flexibilität): 10**