Villa Nai 3.3

Wo das Land den Takt vorgibt



Text/Bilder:

Auf Dugi Otok gibt es Orte, an denen die Zeit anders gemessen wird. Nicht in Saisons, Buchungszahlen oder Hotelsternen, sondern in Jahren, die ein Olivenbaum zum Wachsen braucht, und in den Stunden zwischen Ernte und Pressung. Die schmale Insel vor der dalmatinischen Küste ist ein Land aus Stein, niedrigen Mauern und silbrig schimmernden Kronen. Jenseits der Hänge öffnet sich die Adria. Wer hier ein großes Hotel erwartet, sucht womöglich lange. Die Villa Nai 3.3 ist gerade deshalb bemerkenswert, weil sie kaum zu sehen ist.

Nahe Žman liegt das Anwesen der Familie Morović in einem alten Olivenhain. Seit mehr als vier Jahrhunderten gehört der Anbau zur Familiengeschichte. Erst viel später entstand der Gedanke, das Gut für Gäste zu öffnen. 2021, als Reisen noch von Unsicherheit geprägt waren, empfing die Villa Nai ihre ersten Besucher. Fünf Zimmer und drei Suiten, dazu Ölmühle, Verkostungsraum und zwei Restaurants. Mehr sollte es nicht werden. Goran Morović, Bauingenieur, Olivenbauer und Fischer, wollte aus seiner Herkunft keine Kulisse für möglichst viele Übernachtungen machen.

Es ist eine ungewöhnliche Reihenfolge: erst das Land, dann das Öl, zuletzt das Hotel. Morović sagt: „Das Hotel ist das Jüngste auf diesem Gut.“ In diesem Satz steckt die Haltung des Hauses. Die rund vier Hektar große Anlage wird weiterhin bewirtschaftet. Olivenbäume, Obst und Kräuter sind nicht bloß Dekoration. Aus ihren Erträgen entsteht ein Produkt, mit dem die Familie schon vor der Hoteleröffnung Aufmerksamkeit erregte.

Die Gäste kommen in einen landwirtschaftlichen Betrieb, der gelernt hat, auch Gastgeber zu sein.Ein Pool lässt sich in wenigen Monaten bauen, eine kostbare Einrichtung bestellen. Ein alter Olivenhain wächst nicht auf Kommando. Seine Bäume haben trockene Sommer, Winterstürme und wechselnde Generationen erlebt. Die Ernte verlangt dennoch jedes Jahr neue Entscheidungen.
So bestimmt die Landwirtschaft den Alltag des Guts.

Ein Haus, das im Hügel verschwindet

Für dieses Land ein Hotel zu entwerfen, war eine Aufgabe mit einem besonderen Widerspruch. Es sollte anspruchsvollen Reisenden genügen, ohne sich über die Landschaft zu erheben. Morović beauftragte Nikola Bašić, einen der bekanntesten Architekten Kroatiens. In Zadar hatte Bašić mit der Meeresorgel und dem „Gruß an die Sonne“ gezeigt, dass Architektur nicht nur betrachtet, sondern erlebt werden kann. Auf Dugi Otok entschied er sich gegen die weithin sichtbare Landmarke.
Er legte den Bau in den Hang. Die Konturen folgen dem Gelände, das begrünte Dach setzt die Landschaft fort.









Für die Wände nutzte man auch Stein aus dem Aushub. Statt eines imposanten Hotelkörpers sieht man flache Linien, Terrassen, Mauern und Öffnungen, durch die Licht in die Räume fällt. Die Architektur beherrscht den Olivenhain nicht, sondern nimmt seine Strukturen auf, als sei sie eine weitere Schicht dieser alten Kulturlandschaft. Von oben wirkt das Haus wie eine Zeichnung im Gestein. Wege führen zwischen Trockenmauern hindurch, hinter breiten Glasflächen erscheinen Wohnräume. Erst in der Nähe wird deutlich, wie präzise alles geplant ist. Das Gebäude sollte sich in den Hügel einfügen und zugleich Licht, Aussicht und Schutz vor der dalmatinischen Sonne bieten. Bašić macht diese Gegensätze zum Ausgangspunkt seiner Formen. Die Innenräume folgen derselben Idee. Naturstein, gedämpfte Farben und sorgfältig ausgewählte Möbel geben den Zimmern Ruhe. Alle besitzen eine eigene Terrasse. Mal steht ein Olivenbaum im Vordergrund, mal öffnet sich der Blick auf die Küste und die Inseln. Vielleicht ist das die schönste Eigenschaft dieser Architektur: Sie macht die Landschaft nicht zum Hintergrund einer Einrichtung, sondern zum Inhalt des Aufenthalts.

Acht Wohneinheiten auf rund 40.000 Quadratmetern Land lassen viel Raum zwischen den Menschen. Ein international ausgezeichnetes Hotel hätte längst über zusätzliche Suiten nachdenken können. Morović tut es nicht. „In fünf Jahren habe ich mir kein einziges Mal eine neunte Suite gewünscht“, erklärte er 2026. Eine bemerkenswerte Aussage in einer Branche, in der Erfolg häufig an der Zahl neuer Zimmer gemessen wird.

Die Anerkennung kam trotzdem. 2025 erhielt die Villa Nai drei Michelin Keys, die höchste Auszeichnung des Hotelführers; 2026 behielt sie diese Einstufung als einziges Hotel Kroatiens. Auch beim ersten Michelin Architecture & Design Award gehörte sie zu den fünf Finalisten weltweit. Die Auszeichnungen zeigen, dass die ungewöhnliche Zurückhaltung des Entwurfs international Aufmerksamkeit findet.

Was der Olivenbaum erzählt

Das Entscheidende wächst draußen. Zwischen Ende September und Oktober werden die Oliven geerntet. Sie gelangen zur Mühle auf dem Anwesen und werden innerhalb weniger Stunden verarbeitet. Die Nähe von Hain und Presse ist keine romantische Nebensache, sondern ein Vorteil, der sich schmecken lässt. Wer zur Erntezeit kommt, kann mithelfen und das neue Öl noch am selben Tag probieren.





Eine besondere Rolle spielt die Drobnica, eine alte dalmatinische Olivensorte, deren Herkunft das Gut mit der Landschaft verbindet. Daneben entstehen ein Blend und Öl aus Coratina. 2026 wurden alle drei bei den Olio Nuovo Days in Paris ausgezeichnet; die Drobnica und der Blend erhielten besonders hohe Bewertungen. Über solche Preise lässt sich trefflich sprechen. Spannender ist, wie ein Öl schmeckt, bevor man weiß, welche Medaille es trägt.

Ein gutes Olivenöl kann an frisch geschnittenes Gras erinnern, an grüne Mandeln oder Kräuter. Es kann auf der Zunge bitter sein und im Hals eine überraschende Schärfe entwickeln. Das ist kein Fehler, sondern oft Ausdruck seiner Frische. In der Villa Nai beginnt ein Essen deshalb mit dem Öl selbst. Erst danach wird es Begleiter anderer Produkte. Wer das Gut verstehen will, sollte mit dem beginnen, was es hervorbringt.

Auch in der Küche geht es um die Insel. Das Restaurant 3.3 interpretiert regionale Zutaten auf zeitgemäße Weise. Im Grotta 11.000 spielt das offene Feuer die Hauptrolle, dazu kommen Gemüse, Fisch, Meeresfrüchte und Fleisch aus der Umgebung. Die Möglichkeiten des begrenzten Lebensraums geben den Ton an: Adria, Garten und Olivenhain.

Selbst im Spa endet der Kreislauf nicht. Auch Blätter und Rückstände der Olivenverarbeitung werden genutzt. Das ist mehr als ein Nachhaltigkeitshinweis in der Hotelbroschüre: Man kann sehen, wo die Rohstoffe wachsen und verarbeitet werden. Auch ein solches Haus braucht Energie, Technik und Personal. Seine Besonderheit liegt darin, dass Landwirtschaft und Gastlichkeit auf demselben Grundstück tatsächlich zusammengehören.

Die seltene Freiheit, klein zu bleiben

Abseits der Terrassen beginnt Dugi Otok, wörtlich die „Lange Insel“. Vor ihrer Küste liegen die Inseln des Kornati-Archipels; im Süden ziehen die Felsen und Buchten des Naturparks Telašćica Besucher an. Doch die Villa Nai braucht kein pausenloses Ausflugsprogramm. Wege zwischen Steinmauern und Bäumen, der Geruch von Kräutern und der Blick aufs Meer reichen aus, um einen Tag zu füllen.

Für Goran Morović ist die Zukunft des Hauses weniger eine Frage der Größe als des Rhythmus. Es soll bei acht Zimmern und Suiten bleiben. Dafür wird die Saison länger. Nach den Plänen für 2026 soll die Villa Nai erstmals über den Jahreswechsel geöffnet bleiben. So rückt eine Jahreszeit in den Mittelpunkt, die im Namen verborgen liegt. „Nai“ ist ein alter Ausdruck für Schnee, 3.3 verweist auf durchschnittlich 3,3 Schneetage in früheren Wetteraufzeichnungen. Für Olivenbauern galt Schnee als gutes Zeichen für die Ernte.

Die Villa Nai muss die dalmatinische Landschaft nicht als ewigen Sommer verkaufen. Im Winter werden die Tage kürzer, die Olivenbäume stehen noch immer am Hang. Nicht jede Jahreszeit muss hier derselben Vorstellung von Urlaub entsprechen.

Am Ende führt der Gedanke zum Anfang zurück. Dieses Haus entstand nicht, weil auf Dugi Otok noch ein Luxushotel fehlte. Es entstand, weil eine Familie die Geschichte ihres Landes fortsetzen wollte. Nikola Bašić gab diesem Wunsch eine Form, die sich nicht gegen den Hang stellt. Die Küche folgt dem Ertrag der Insel. Und Gäste erhalten etwas, das anderswo mit großem Aufwand gesucht wird: die Möglichkeit, für eine Weile in einen vorhandenen Rhythmus einzutreten.

Die Olivenbäume werden auch im nächsten Jahr Früchte tragen, unabhängig davon, wie viele Auszeichnungen das Hotel besitzt. Vielleicht ist das der beste Maßstab für die Villa Nai 3.3. Das Jüngste auf dem Gut ist das Haus. Die Geschichte aber gehört noch immer dem Land.







Mehr Information:
Alle Infos rund um die Villa Nai unter:

https://villanai.com/