

# Jugend kocht

## *'Schulkantine' mit Michelin-Plakette*

Schulküchen haben oft einen schlechten Ruf. Viele sagen, das Essen in Schulen schmecke nicht oder sei ungesund. Bei dieser Küche hier ist das aber ganz anders. Das sagt auch schon der slowenische Name »Sedem«, ein Wortspiel mit »7«, der Hausnummer des Gebäudes in der Cafova Straße in Maribor, der zweitgrößten Stadt Sloweniens, und mit der wörtlichen Bedeutung: »ich setze mich«. Denn im »Restavracija 7« bleibt man sehr gerne sitzen und genießt.

Dr. Tanja Angleitner, die Direktorin der Fachhochschule für Gastgewerbe und Tourismus, zu der das Restaurant gehört, hat gute Laune. Am 7. April 2022 hat ihr Student Benjamin Harb den 1. Preis im 16. Internationalen Wettbewerb für Bar-Mixer gewonnen. Das ist aber nur eine Auszeichnung von vielen, denn die Direktorin zeigt stolz Pokale und Trophäen, die ihr Institut bereits erhalten hat. Die Sammlung füllt einen eigenen Ausstellungsraum.

Angleitner ist seit 25 Jahren im Tourismus tätig. Nach einem Studium in Graz verbrachte sie mehrere Berufsjahre in unterschiedlichen Ländern, auch in den USA. Seit 3 Jahren leitet die 50jährige nun die Fachhochschule in Maribor. Besonders gefällt ihr dabei, dass »die Arbeit so vielfältig ist und das Verhältnis zu Studentinnen und Studenten, Kolleginnen und Kollegen einfach, direkt, lebhaft und inspirierend.«

Die Fachhochschule mit 22 Lehrkräften, 3 Köchen, einem Konditor und 250 Studierenden wurde 1998 gegründet und befindet sich seit 2015 in einem modernen, mehrstöckigen Gebäude. Mit seiner Fassade aus großen Fenstern, durch die man in das Gebäude blicken kann, wirkt es von außen wie eine Galerie. Die Unterrichtsräume für Köche, Kellner, Barmixer, Someliers, das Wellness-Management-Programm, und auch die Bibliotheks- und Konferenzräume sind modern eingerichtet. Der große Hörsaal der Schule mit Multi-Media-Anlage hat Platz für 150 Personen. Von der Dachterasse des Gebäudes aus hat man einen weiten Blick über die Stadt und die Mariborer Berge mit der Ski-Piste für Weltcup-Rennen.

Tanja Angleitner schaut aber noch weit über die Region hinaus. Nach ihrer internationalen Karriere liebt sie es auch heute noch sehr, zu reisen und internationale Erfahrungen zu machen. Sie verbindet das nun mit der Ausbildung ihrer Studierenden, die durch Erasmus-Projekte und internationale Wettbewerbe viel fachliches und interkulturelles Wissen erwerben. Und so gehören selbstverständlich auch Fremdsprachen zum Unterrichtsangebot an ihrer Schule. »Viele junge Menschen wollen bei uns eine Ausbildung machen, weil sie bei uns in der Praxis lernen und wir eine international sehr anerkannte Schule sind. Keiner, der bei uns gelernt hat, bleibt nach der Ausbildung ohne Job«, erzählt die Direktorin stolz.

Und so ist natürlich auch das »Restavracija 7« im Erdgeschoss des Gebäudes keine Schulkantine, sondern »ein Fine-Dining-Restaurant«, wie Angleitner betont. Auch hier gibt es viel Glas und Holz in modernem Design. Aus dem Gäste-Bereich kann man in die Küche und dem Personal bei der Arbeit zusehen. Dort gibt es chromblitzende Töpfe und Pfannen. Und das Geschirr, aus dem die Gäste essen, ist aus hochwertigem Drava-Ton von einem Mariborer Töpfer speziell für das Restaurant hergestellt. Vor allem aber stehen auf der Speisekarte für Dienstag bis Samstag mehrere mehrgängige Menüs, von kalten und warmen Vorspeisen bis zu aufwendigen Deserts und ausgefallenen Mix-Getränken. »Die Gerichte wechseln wöchentlich«, erzählt die Direktorin, »unsere Gäste loben vor allem die Aromenvielfalt, die besonderen Weine, und die Freundlichkeit unseres Service-Personals!«

So hat sich der gute Ruf des Restaurants bald verbereitert und hat viele Stammgäste, aber auch neugierige Gäste aus dem In- und Ausland und Prominente zum Essen nach Maribor gebracht, darunter slowenische Minister, das Olympische Komitee des Landes, aber auch Botschafter aus den Nachbarländern und Mitglieder des europäischen Fußballverbands UEFA.

Und eines Tages waren unter den neuen Gästen offensichtlich auch welche mit einem besonderen Auftrag: »In der Regel kommen Restaurant-Prüfer unangemeldet, um verschiedene Arten von Speisen und Getränken zu probieren. Wir kennen sie nicht und erkennen sie auch nicht. Manchmal kommen sie, als ob sie eine Familie wären«, berichtet Angleitner. »Und so war es für uns eine besonders freudige Überraschung, als wir eine E-Mail erhielten, dass unser Restaurant aufgrund so eines Besuchs 2020 eine Michelin-Plakette verliehen bekam. »Wir sind weltweit das erste und einzige Schulrestaurant mit so einer Plakette«, erzählt die Direktorin stolz.

Natürlich ist diese Auszeichnung nicht nur ein großes Lob. Auch 2021 wurde das Restaurant erneut mit der Michelin-Plakette ausgezeichnet: »Wir werden jedes Jahr neu bewertet und wissen nicht, wann und von wem. Deshalb müssen unsere Studentinnen und Studenten immer alles bestens beherrschen und jederzeit vorbereitet sein. So gesehen sind sie keine traditionell Studierende, sondern schon fast »Profis«, die unter Anleitung schon in der Ausbildung das Beste geben müssen. Und das ist das Besondere am Erfolg unseres Ausbildungskonzepts«, ergänzt die Direktorin.

Manche Absolventinnen und Absolventen bleiben nach der Studienzeit als Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter vor Ort, andere machen internationale Karriere, »so etwa in Hotels der Kempinski-Kette, in der Londoner City-Bank als Restaurant Manager, oder in österreichischen Restaurants mit Michelin-Sternen«, kann Angleitner berichten.

Zu den Absolventen der Schule, die als Mitarbeiter geblieben sind, gehört Sebastjan Plevčak. Der 28jährige ausgebildete Koch ist heute Küchenchef im »Restavracija 7«, studiert nebenher aber auch noch Tourismus. »Ich habe schon immer gerne gekocht«, erzählt er und zeigt dabei stolz die Michelin-Plakette von 2021. »Mich hat die Kreativität der Arbeit immer besonders motiviert.« Als Chef sei er nun »der Schöpfer aller Geschichten auf und hinter den Tellern. Ich habe das Ziel, meine Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bestens auszubilden, damit wir das Niveau unseres Restaurants halten können.« Dabei sei die Arbeitsatmosphäre sehr hilfreich, denn die sei »professionell, entspannt, kollegial und trotzdem sehr respektvoll«.

Besonders das Arbeitsverhältnis zur Direktorin sei großartig und immer motivierend. Der entscheidende Unterschied zu anderen Schulen sei: »Hier kümmert man sich um die Studierende und gibt ihnen immer zusätzliche Erklärungen, wenn diese benötigt werden. Und zwar so, dass man es versteht. In anderen Betrieben ist es eher so, dass man irgendwie schon wissen sollte, wie die Arbeit geht, und mit Problemen alleine gelassen wird. Aber hier ist der Schwerpunkt der erfolgreichen Ausbildung wirklich die Praxis, während in anderen Schulen fast nur theoretisch gearbeitet wird.«

Besonders wichtig ist aber für die Qualität des Restaurants die Teilnahme an internationalen Wettbewerben und natürlich die Reaktion der Gäste. »Wir nehmen jede Kritik positiv auf, denn man kann immer wieder etwas verbessern«, berichtet der 28-jährige Restaurantleiter Tadej Ljubec, der auch diese Schule absolviert hat und nun den Service-Betrieb im Restaurant managed. »Dass viele Gäste zufrieden sind, kann man auch am Trinkgeld erkennen, das im Restaurant zusammenkommt. Das wird alles gesammelt und an unsere Studentinnen und Studenten verteilt. Oder wir gehen damit in ein anderes Restaurant, um dort zu essen und das Niveau der Küche und den Service zu testen«, erzählt Ljubec lachend.

Als Restaurant-Tester hatten auch die Autorinnen von »Jugend schreibt« aus Ptuj am Donnerstag vor Ostern die Chance, einen ganzen Tag lang hinter die Kulissen der Schule und in die Töpfe der Küche im »Restavracija 7« zu schauen. An diesem Tag wurde für gut 50 Kunden eine slowenische Spezialität zubereitet: Potica, ein Kuchen mit unterschiedlicher Rezeptur, mit Mohn oder Rosinen oder Nüssen oder Estragon. Die Zubereitung wurde den Autorinnen der Reportage Schritt für Schritt erklärt und mit ihnen durchgeführt. Und die fertigen Kuchen durften anschließend probiert werden. Ergebnis: Jugend kocht lecker! Im »Restavracija 7« kann man wirklich sitzen bleiben und genießen.

*Tamara Fijan, Živa Vamberger, Luana Slavinec; Jugendzentrum CID PTUJ*

*Redaktionelle Betreuung/Fotos (c): Gerald Hühner*



*Jugend liest und schreibt und kocht: Die Autorinnen in der Lehrküche der Fachhochschule für Gastgewerbe und Tourismus ...*



*... und im Restavracija 7 der Schule mit Direktorin Tanja Angleitner (obere Reihe, 3.v.r) ...*



*... und Küchenchef Sebastjan Plevčak mit Michelin-Plakette; Maribor, 14.04.2022*