

„Wir wollten Demokratie“

Sloweniens Staatspräsident Borut Pahor über Schulstreiche, Modeln und die besondere Verbindung seines Landes zu Deutschland.

Natürlich hat ein Staatspräsident wenig Zeit. 30 Minuten hatte das Büro von Borut Pahor für das Interview reserviert. Aber der slowenische Präsident erscheint schon fünf Minuten früher und bleibt zehn Minuten länger. „Ich finde euer Interesse, eure Neugier sehr wichtig. Als Schüler hätte ich gerne selbst an so einem Projekt teilgenommen“, erklärt er. Das Treffen findet in der Residenz des Präsidenten in Ljubljana in einem mit Teppichen, Bildern und Vorhängen dekorierten hohen Raum statt. An der Decke hängen vergoldete Leuchter. Der Präsident ist wie immer elegant gekleidet: schwarze Schuhe, dunkler Anzug, weißes Hemd, rote Krawatte. Bald lacht er, zieht sein Jackett aus, lehnt sich zurück und sagt: „Ihr stellt aber Fragen!“ Pahor wurde 1963 in Postojna geboren. Der Ort ist berühmt für die Postojnska Jama, die Adelsberger Grotte, eine der größten Tropfsteinhöhlen der Welt. Neun Jahre alt war er, als sein Vater starb. Umso stärker, erzählt der Präsident, wann dann seine Beziehung zur Mutter. Als er ins Gymnasium ging, arbeitete er als Touristenführer, um sie finanziell zu unterstützen. Bald hatte er Angst, auch sie zu verlieren, da sie an Krebs erkrankt war und viel Pflege brauchte. Selbstverständlich habe er sich um sie gekümmert. Sein Vater war Musiklehrer, seine Mutter eine gute Sängerin. Er selbst lernte Klavierspielen. Weil er aber Sport mehr liebte, gab er die Musik bald auf. Das bereut er heute, weil die Musik eine Verbindung zu seinem Vater gewesen sei. Im Gymnasium organisierte er Konzerte für den Klassenkameraden Gianni Rijavec. Rijavec, der heute ein bekannter Künstler ist, hatte schon in der Schulzeit eine Big Band, die hauptsächlich Jazz und Musik afrikanischen Ursprungs machte. Pahor liebt diese Musik.

In der Schule ist er eigenen Interessen gefolgt. „Ich liebte Geschichte und schwänzte oft den Unterricht, um in der Bibliothek historische und politische Bücher zu lesen.“ So sei er nach den üblichen Maßstäben ein schlechter Schüler gewesen, der durch viele Streiche auffiel. Seinen Grundschullehrer provozierte er durch Desinteresse so sehr, „dass der mir die Ohren lang zog und meinen Vater zum Gespräch bestellte. Als der Vater aber zu dem Lehrer in die Schule kam, erkannten die beiden, dass sie einmal Klassenkameraden waren, freuten sich, und der Ärger um den Schüler Pahor war vergessen.“ Später, als er ins Gymnasium Nova Gorica an der slowenisch-italienischen Grenze ging, gab es in der Region ein starkes Erdbeben, von da an war eine Lehrerin verängstigt. Als sie eines Tages Unterricht in Pahors Klasse haben sollte, „machten wir vor dem Unterrichtsbeginn in unserem Klassenzimmer im oberen Stockwerk mit den Tischen viel Lärm und ließen die Lampen an der Zimmerdecke schaukeln. Aus Angst vor einem Erdbeben hat die Lehrerin dann die ganze Klasse evakuiert.“ Pahor erhielt einen Verweis: „Wenn ich noch einmal etwas angestellt hätte, wäre ich danach von der Schule geflogen“, erzählt er schmunzelnd.

Er hatte Italienisch und Englisch als Fremdsprachen, „ich bedauere sehr, dass ich nicht Französisch und Deutsch gewählt habe, aber meine Basiskenntnisse in beiden Sprachen sind nicht schlecht“. Vor allem hat er viel von seiner Mutter gelernt, die Schneiderin gewesen

ist. Dadurch bekam er auch erste Jobs als Modell für die Kleidung, die die Mutter entworfen und genäht hatte. „Leider habe ich mit dem Modeln aber aufgehört, kurz bevor Melania Trump, damals noch Melania Knavs, in Slowenien mit dem Modeln anfang, sonst wären wir uns wohl früher begegnet.“ Als Sohn einer Schneiderin hat Pahor früh gelernt, dass Eleganz und gutes Auftreten wichtig sind. „Kleider machen Leute, aber nur zu einem gewissen Grad. Meine Mutter sagte immer: Wir sind zu arm, um uns ständig billige Sachen zu kaufen.“ So habe er früh gelernt, auf Kleidung mit Qualität zu achten, die einfach länger hält.

Pahor studierte Politikwissenschaften; seinen Universitätsprofessor Petrič bewundert er noch heute. Er ist auch sein Ratgeber als Präsident geblieben. „Den Wunsch, Präsident zu werden, hatte ich schon sehr früh. In den 1980er Jahren gab es viele Proteste im früheren Jugoslawien. Wir waren gegen den Kommunismus und wollten Demokratie. Ich erinnere mich noch gut an ein Feriencamp, das 1986 stattfand, in dem ich mich als eine Art Hilfslehrer um jüngere Grundschüler kümmerte. Ein Junge fragte mich dabei nach meinem Berufswunsch, und ich sagte spontan: Präsident.“

Heute ist sich der Präsident sicher: „Wenn junge Menschen die Welt verändern möchten, dann werden sie das auch tun.“ Das sei auch sein Antrieb als slowenischer Ministerpräsident von 2008 bis 2011 und als Staatspräsident seit 2012 gewesen. Im Dezember wird seine zweite und damit letzte Amtszeit enden. Wenn er dann zurückblickt, möchte er „zufrieden sein, dass er zu wichtigen Veränderungen in Slowenien beitragen konnte“. Denn für ihn sei das immer ein persönliches Anliegen gewesen, etwas für sein Land zu tun. Besonders geliebt hat er an seiner Arbeit den Kontakt zu Diplomaten und Politikern aus anderen Ländern. „Zu Nelson Mandela habe ich aufgeblickt und bin dankbar dafür, dass ich an seiner Bei-

setzung teilnehmen durfte. Die Begegnungen mit Barack Obama haben mich immer sehr erfreut. Mit Angela Merkel als deutscher Bundeskanzlerin habe ich lange zusammengearbeitet. Sie war eine große Anführerin und eine der wichtigsten politischen Persönlichkeiten in Europa überhaupt.“ Mit dem Bundespräsidenten Frank-Walter Steinmeier verbindet den slowenischen Präsidenten nicht nur „eine gute Arbeitsbeziehung, sondern auch eine persönliche Freundschaft, die schon seit Jahrzehnten besteht“.

Neben der guten Beziehung zu Frankreich sieht der Präsident eine besondere Verbindung zu Deutschland. „Slowenen und Deutsche haben viel gemeinsam, Ausdauer, Aufrichtigkeit, Einstellung zur Arbeit. Wir haben vor allem sehr gute Wirtschaftsbeziehungen.“ Ein besonders gutes Verhältnis habe er zu den deutschen Botschaftern in Ljubljana: „Das Ehepaar Pollmann und Kauther, die sich alle acht Monate als deutscher Botschafter und deutsche Botschafterin abwechseln, ist vor allem ein brillantes und inspirierendes Beispiel für professionelles und erfolgreiches Jobsharing.“ Das sieht Borut Pahor vielleicht auch deshalb so, weil er kaum Freizeit habe. Sport sei ein wichtiger Ausgleich. „Solange ich zurückdenken kann, habe ich immer Langlauf gemacht, auch Marathon – außer im Gymnasium, da sind wir Jungs den Mädchen nachgerannt“, erzählt er lachend.

Borut Pahor ist seit 36 Jahren mit der Rechtsanwältin Tanja Pečar zusammen. Sie haben einen Sohn, Luka, „der gerade in Wien sein Studium abschließt“. Den Familienleben beschränke sich leider auf Wochenenden und Ferien. Nach dem Ende seiner Amtszeit möchte er deshalb auch nur noch tun, was er liebt: „Das kann alles Mögliche sein, aber es muss mich erfüllen, sonst kann ich es nicht gut machen.“ Der Präsident sagt: „Wir können stolz darauf sein, was wir in Slowenien in den 30 Jahren der Unabhängigkeit erreicht haben.“ Und er möchte alle Menschen einladen, das Land und seine Menschen kennenzulernen: „Slowenien ist zwar ein kleines Land, aber mit viel Potential und großen Überraschungen.“

Maja Trstenjak, Maša Kolarič Sluga
Jugendzentrum CID Ptuj



Foto: Philip Weacher

„Seid neugierig! Lernt Sprachen!“

Dejan Zavec hat sich durchgeboxt: vom einsamen Kind auf dem kleinen Hof zum Weltmeister und Abgeordneten im slowenischen Parlament

Wer sich einen Boxweltmeister als großen Menschen vorstellt, der sofort im Mittelpunkt steht, der wird von Dejan Zavec enttäuscht. Zavec ist 1,72 Meter groß und bescheiden. Man kann ihm begegnen, ohne zu erkennen, dass er ein international erfolgreicher Mann ist. Viele nennen ihn deshalb „Mister Simpatikus“. So ist er auch im Interview, in der Dorfschule in Juršinci, acht Kilometer nördlich von Ptuj, wo er 1976 geboren wurde. Er möchte Menschen und Projekte unterstützen, die oft übersehen werden. „Mein Idol ist ein einfacher Mensch, der arbeitet, etwas verdient, eine Familie gründet, positiv auf das Leben blickt und einen Sinn im Leben findet, obwohl er in keinem Bereich besonders auffällt. Das ist große Kunst.“

Zavec ist ein großer Künstler, denn er hatte in seinem Leben nicht den besten Start, hat aber viel daraus gemacht. Nachdem den Eltern das Sorgerecht entzogen worden war, wuchs er auf dem kleinen Bauernhof einer Tante auf, die ihn adoptierte. „Ab meinem dritten oder vierten Lebensjahr war mir klar: Wenn ich fleißig bin und alles gut erledige, dann bekomme ich was zu essen. Und das habe ich auch im Sport gelernt. Die Arbeit muss zu Ende geführt werden, damit sie sich auszahlt.“ Für ihn wurde klar: „Wenn man für etwas kämpfen muss, wird es viel wertvoller. Die Sachen, die man einfach so bekommt, verlieren schnell ihren Glanz. Wenn ich die Zeit zurückdrehen könnte, würde ich nicht den gleichen Weg wollen. Aber er hat uns mir gemacht, was ich heute bin. Es ist also alles richtig so, wie es ist.“

Zum Boxen ist Zavec durch Zufall gekommen, eigentlich wollte er Fußballer werden, aber als er zum ersten Training ging, fand das nicht statt, und er traf den Boxtrainer Ivan Pučko. Der hat ihn mit seiner Einstellung sofort fasziniert. „Er hatte eine Art der Ausstrahlung und Wärme, die ich bis dahin bei niemandem erkennen konnte.“ Als 16-Jähriger fing er in Ptuj mit dem systematischen Boxtraining an. Nach dem dritten oder vierten Kampf beschwerte er sich: „Er hat mich so hart geschlagen.“ „Dann schlag von Anfang an zurück!“, antwortete der Trainer. Langsam entwickelte Zavec ein Gefühl für den Sport. Über Stationen in Österreich, Serbien, wieder Slowenien kam er nach Magdeburg. Dort hatte er seine größten Erfolge. Deutschland wurde zur zweiten Heimat. „Das Land hat mir eine gewisse Breite gegeben, eine Einstellung zu Mitmenschen, Respekt vor Unterschieden.“ Deutsch zu können habe ihm ein größeres Ansehen gegeben: „Es ist wie eine Würze für das Leben.“

International trat der Boxer im Weltgewicht, der Klasse zwischen 63,503 und 66,678 Kilogramm, an. Zunächst kämpfte er nicht unter seinem richtigen Namen, den kaum einer aussprechen kann, sondern als Jan Zaveck. Am 11. Dezember 2009 wurde er überraschend in Johannesburg erster slowenischer Boxweltmeister. „Das gab mir das Gefühl, große Zufriedenheit und Frieden erkämpft zu haben, auf dem richtigen Weg zu sein. Und für mein Heimatdorf Juršinci und für Ptuj war das ein Traum. Die Menschen hatten mich nie für das geschätzt, was ich hatte, sondern schätzten mich nun für das, was ich bin.“

Dieser Erfolg hat sein Leben entscheidend verändert. „Natürlich stimmt es nicht, dass man viele Länder sieht, wenn man sie als Leistungssportler bereist. Man sieht Flughäfen, Sporthallen und

Hotels. Aber das reicht aus, um den Puls des Geschehens, der Sprache und der Kultur zu spüren.“ Und es motivierte ihn, auch Deutsch, Englisch, etwas Italienisch und Französisch zu lernen, was er jungen Menschen empfiehlt: „Seid neugierig! Lernt Sprachen, sie sind der Schlüssel zum Erfolg!“ Zavec hat seinen Sport vor allem als Chance zum sozialen Aufstieg gesehen: „Ich habe erlebt, was ich sehr wichtig finde: viele internationale Freunde, Einblicke, eine Art Offenheit für das Leben verschiedener Kulturen und die Tatsache, dass im Leben alles möglich ist. Man kann alles erreichen, aber man muss konsequent darauf hinarbeiten.“

In jungen Jahren habe er darüber nachgedacht, Busfahrer oder Automechaniker zu werden, aber der Sport habe ihm eine wunderbare Welt nahegebracht. Deshalb empfiehlt er Jugendlichen unbedingt Sport und auch den Boxsport. „Natürlich gibt es Schläge auf den Kopf, es ist ein relativ brutaler Sport, aber andererseits sind zum Beispiel Handball, Fußball, Wasserball auch sehr raue Sportarten. Boxen ist eine der anspruchsvollsten Sportarten, wenn nicht sogar die anspruchsvollste. Nach der Zahl an Verletzungen steht das Boxen jedoch weit in der unteren Hälfte der Statistik.“ Bis 2015 bestritt Zavec 40 Kämpfe als Profiboxer, von denen er 35 gewann, davon 19 durch technischen K. o. Dabei dachte er aber immer an den Menschen, mit dem er kämpfte. „Der Respekt vor der Persönlichkeit eines Menschen ist sehr wichtig.“

Das Karriereende war natürlich nicht leicht. „Das war mir zunächst nicht bewusst. Erst nach etwa drei Monaten kam es zu einem physischen, psychischen und sozialen Tsunami.“ Nach einem Abschluss in Sportcoaching betreibt er heute ein Fitnessstudio in Ptuj. Manche möchten einfach ihre körperliche Fitness verbessern. Aber auch Boxer aus anderen Ländern kommen, um ihre Technik zu perfektionieren.

Zavec hat eine Familie gegründet, für ihn das Wichtigste überhaupt: „Unsere Familie hätte natürlich deutlich anders gelebt, wenn ich nicht Weltmeister geworden wäre. Aber mein größter Stolz und meine größte Errungenschaft im Leben ist, dass ich meine Frau Nataša kennengelernt habe und dass wir zuerst eine wunderschöne Tochter Ivona und dann noch eine wunderschöne Tochter Tija bekommen haben.“

Seine Erfahrungen möchte er weitergeben, denn der Sport hat ihn „große soziale Verantwortung gelehrt, zunächst Verantwortung gegenüber Sponsoren und Freunden, das Bewusstsein, dass man etwas geben muss, wenn man etwas bekommen möchte“. Für den ehemaligen Boxweltmeister hat das Konsequenzen: „Bevor du ein Weltmeister geworden bist, bist du nur Sportler. Aber dann wirst du Politiker, Geschäftsmann, Vorbild. Ich möchte nicht egozentrisch oder egoistisch sein, aber wenn mir trotz sehr schlechter Anfangsbedingungen etwas gelungen ist, dann kann es jeder schaffen. Man kann alles sein, ein Schauspieler, ein Mathematiker ... Aber man muss genug Zeit und Ausdauer investieren.“ 2022 entscheidet er sich für die Politik. Auch im Wahlkampf gibt er alles und gewinnt am 24. April ein Mandat im slowenischen Parlament. Dejan Zavec möchte dort jetzt eine starke Stimme sein: für kleine Leute.

DENIS DUKARIČ, ŽAN JERENEC, IVANA LAH, NUŠA PUČKO

Jugendzentrum CID Ptuj

Schulrestaurant mit Michelin-Plakette

Jugend kocht oder Ein Besuch in der Fachhochschule für Gastgewerbe in Maribor

Schulküchen haben einen schlechten Ruf. Bei Sedem ist das anders. Das sagt schon der slowenische Name, der sowohl „7“, die Hausnummer des Gebäudes in der Cafova-Straße in Maribor, der zweitgrößten Stadt Sloweniens, als auch „ich setze mich“ bedeutet. Denn im „Restavracija 7“ bleibt man gerne sitzen und genießt. Tanja Angleitner, die Direktorin der Fachhochschule für Gastgewerbe und Tourismus, zu der das Restaurant gehört, hat gute Laune. Im April hat ihr Student Benjamin Harb den ersten Preis im 16. Internationalen Wettbewerb für Bar-Mixer gewonnen. Die Auszeichnung gesellt sich zu vielen weiteren, die die Direktorin stolz präsentiert. Die Pokale und Trophäen füllen einen Ausstellungsraum.

Angleitner ist seit 25 Jahren im Tourismus tätig. Nach einem Studium in Graz verbrachte sie mehrere Berufsjahre im Ausland. Seit drei Jahren leitet die 50-Jährige die FH in Maribor. Besonders gefällt ihr, „dass die Arbeit so vielfältig“, die Kontakte untereinander „einfach, direkt, lebhaft und inspirierend“ seien. Die FH mit 22 Lehrkräften, drei Köchen, einem Konditor und 250 Studierenden wurde 1998 gegründet und befindet sich in einem modernen,

mehrstöckigen Gebäude mit großen Fenstern. Die Unterrichtsräume für Köche, Kellner, Barmixer, Someliers, das Wellness-Management-Programm und auch die Bibliotheks- und Konferenzräume sind modern eingerichtet. Der große Hörsaal mit Multimediaanlage hat Platz für 150 Personen. Von der Dachterrasse aus hat man einen Blick über die Stadt und die Berge mit der Skipiste für Weltcup-Rennen.

Tanja Angleitner schaut weit über die Region hinaus. Nach ihrer internationalen Karriere liebt sie es, zu reisen. Sie verbindet das nun mit der Ausbildung ihrer Studierenden, die durch Erasmus-Projekte und internationale Wettbewerbe viel fachliches und interkulturelles Wissen erwerben. So gehören selbstverständlich auch Fremdsprachen zum Unterrichtsangebot. „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“, sagt sie stolz.

Und so ist natürlich auch das „Restavracija 7“ im Erdgeschoss keine Schulkantine, sondern „ein Fine-Dining-Restaurant“, wie Angleitner betont. Auch hier gibt es viel

Glas und Holz in modernem Design. Aus dem Gästebereich kann man in die Küche und dem Personal bei der Arbeit zusehen. Dort gibt es chromblitzende Töpfe und Pfannen. Das Geschirr ist aus hochwertigem Drava-Ton von einem Mariborer Töpfer speziell für das Restaurant hergestellt. Vor allem aber stehen auf der Karte für Dienstag bis Samstag mehrere mehrgängige Menüs, von kalten und warmen Vorspeisen bis zu aufwendigen Desserts und ausgefallenen Mixgetränken. „Die Gerichte wechseln wöchentlich, 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 verbreitet und viele Stammgäste, aber auch neugierige Gäste aus dem In- und Ausland sowie Prominente zum Essen nach Maribor gebracht. Darunter sind slowenische Minister, das Olympische Komitee des Landes, aber auch Botschafter aus den Nachbarländern und Mitglieder des Europäischen Fußballverbands UEFA. Eines Tages waren unter den Gästen offensichtlich auch welche mit einem besonderen Auftrag. „In der Regel kommen Restaurant-Prüfer unangemeldet, um verschie-

dene 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 von eines Besuchs 2020 einen Michelin-Teller, die Assiette, verliehen bekam. „Wir sind weltweit das erste und einzige Schulrestaurant mit so einer Plaket-

te.“ 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 Studierenden, sondern schon fast Profis, die unter Anleitung schon in der Ausbildung das Beste geben müssen.“

Manche Absolventen bleiben nach der Studienzeit als Mitarbeiter vor Ort, andere machen internationale Karriere, „etwa in Hotels der Kempinski-Kette, in der Londoner City-Bank als Restaurant-Manager oder in österreichischen Restaurants mit Michelin-Sternen“.

Sebastian Plevčak ist geblieben. Der 28-jährige Koch ist heute Küchenchef, studiert nebenher Tourismus. „Ich habe schon immer gerne gekocht. Mich hat die Kreativität der Arbeit immer besonders motiviert.“ Als Chef sei er nun „der Schöpfer aller Gerichten 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 hilfreich, denn die sei besonders freudige Überraschung, als wir eine E-Mail erhielten, dass unser Restaurant aufgrund von eines Besuchs 2020 einen Michelin-Teller, die Assiette, verliehen bekam. „Wir sind weltweit das erste und einzige Schulrestaurant mit so einer Plaket-

rungen, wenn diese benötigt werden. Und zwar so, dass man es versteht.“

Wichtig sind für die Qualität des Restaurants die Teilnahme an internationalen Wettbewerben und die Reaktion der Gäste. „Wir nehmen jede Kritik positiv auf, denn man kann immer wieder etwas verbessern“, sagt der 28-jährige Restaurantleiter Tadej Ljubec, der auch diese Schule absolviert hat und den Service-Betrieb führt. „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 die Chance, einen ganzen Tag lang hinter die Kulissen der Schule und in die Töpfe zu schauen. An diesem Tag wurde für 50 Gästen eine slowenische Spezialität zubereitet: Potica, ein Kuchen mit unterschiedlicher Rezeptur, wahlweise mit Mohn, Rosinen, Nüssen oder Estragon. Die Zubereitung wurde den Autorinnen Schritt für Schritt erklärt und mit ihnen durchgeführt. Anschließend wurde probiert. Ergebnis: Jugend kocht lecker! Im „Restavracija 7“ kann man wirklich sitzen bleiben.

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