



Slovenië: niet uitsloven, vakantie houden.

Ljubljana: de Sloveense hoofdstad mist misschien de grandeur van haar zusterhoofdsteden verder noordwaarts, maar het is best een aangename stad om een paar dagen zoek te maken. Een paar interessante musea, een jonge bevolking (de stad telt 35.000 studenten) en vooral een prima uitvalsbasis om de rest van het land te verkennen.

De Adriatische kust is een fantastische bestemming. Plaatsjes als Koper en Piran lijken wel weggeplukt uit Italië. De kust blijft bespaard van de toeristenmassa's die 's zomers het nabije Venetië overspoelen en de prijzen zijn tot nader order democratisch. Hoewel dit, samen met Praag, wel eens de plek zou kunnen worden waar de prijzen nog sneller zullen stijgen dan de ballonnen die op 1 mei overal in Europa gelost werden...

De Julische Alpen: onder Karinthië ligt de zuidelijkste bergrug van de Alpen. De 2.864 meter hoge Triglav torent uit over een prachtige streek van bossen en meren, zoals het Bohinj- en het Bledmeer. Dat laatste meer is, met het gelijknamige eiland en kasteel, zowat het visitekaartje van Slovenië. Terecht: "idyllisch" is te zwak uitgedrukt om deze streek te beschrijven.

Skiën: veruit de populairste sport in Slovenië. Het skioord Vogel is prima uitgerust en biedt indrukwekkende uitzichten over de Bohinjvallei. Slovenië is, samen met landen als Frankrijk of Libanon één van die bevoorrechte oorden waar je 's morgens gaat skiën en in de namiddag een dutje doet op een zonovergoten strand.

Grotten van Skocjan: In het karstlandschap van het Sloveens-Kroatische grensgebied liggen deze indrukwekkende grotten, waar een ondergrondse canyon van een halve kilometer lang leidt naar een natuurlijke "troonzaal" van maar liefst 120 meter hoog.

Gezondheidszorg in Slovenië

De Sloveense gezondheidszorg is goed ontwikkeld. In 1999 had Slovenië meer dan twintig openbare ziekenhuizen. Er waren in totaal bijna 11.000 ziekenhuisbedden, op een bevolking van nog geen twee miljoen.

Verder zijn er een 600-tal poliklinieken en consultatiebureaus die algemene ambulante diensten verlenen. Daarnaast zijn er circa 700 gespecialiseerde poliklinieken. Ook de tandheelkunde staat op een hoog niveau. Veel Oostenrijkers maken gebruik van tandheelkundige zorg in Slovenië.



De draak is het symbool van de stad Ljubljana (Bron: Europese Unie)

SLOVENIE:



Janssen-Cilag in Slovenië

Slovenië is een interessante markt voor Janssen-Cilag dankzij de relatief hoge koopkracht. Het marktvolume is wel klein. Janssen opereert in Slovenië als divisie van Johnson&Johnson. 31 mensen zijn er werkzaam voor ons.

Europese welvaart binnen handbereik.



Het gaat Slovenië voor de wind. Dat was al zo toen het nog deel uitmaakte van de Joegoslavische Federatie.

De etnische tegenstellingen die Kroatië, Bosnië, Servië en Macedonië over de rand van de afgrond geduwd hebben in de jaren negentig, hebben in Slovenië nooit bestaan. Op een paar weken in 1991 na, zijn de Joegoslavische oorlogen aan Slovenië voorbij gegaan. De beelden van die woelige zomer waren bevreemdend: tanks van het Joegoslavische leger die door de fleurige straten van een soort Tiroler bergdorpen rolden. Het onafhankelijke Slovenië is er heel snel in geslaagd afstand te nemen van de overige staten van ex-Joegoslavië en de blik resoluut op Europa te richten, meer bepaald op de buurlanden Italië en Oostenrijk. Bovendien was Slovenië een deel van Joegoslavië en heeft het nooit deel uitgemaakt van het Sovjetblok. De grootste excessen van een centraal geleide staatseconomie zijn het land bespaard gebleven. Het resultaat is dat Slovenië de enige nieuwe EU-lidstaat is waar de welvaart hoger ligt dan in een bestaande EU-lidstaat (Griekenland); het Sloveense niveau benadert dat van Portugal. De lonen liggen twee tot drie keer zo hoog als in de andere nieuwe Centraal-Europese lidstaten. En dat weegt zwaarder door dan het geringe stemgewicht van Slovenië in de Europese Ministerraad (4 stemmen, evenveel als Luxemburg, de Baltische staten of Cyprus).

Slovenië is goed georganiseerd en functioneert efficiënt. Het biedt investeerders het voordeel van een hoogopgeleide bevolking, een goede verkeersinfrastructuur, de nabijheid van de Centraal- en West-Europese markten en een hoge levensstandaard. Italiaans, en in iets mindere mate Duits en Engels worden vrij algemeen gesproken. Het land heeft bovendien het voordeel te kunnen functioneren als een brug tussen het Europa van de Vijftien en de nieuwe lidstaten, in het bijzonder wanneer ook Kroatië en de andere ex-Joegoslavische lidstaten zullen toetreden. Bovendien is de kleinste van de Centraal-Europese toetredende landen bijzonder rijk bedeeld qua ligging: in het noorden grenst het aan de zuidkant van de Alpen, het westen is de Adriatische Zee. Slovenië is een goedkopere, meer zonnige versie van Oostenrijk, mét een stuk Middellandse Zeekust als kers op de taart. Het toerisme, dat nu al een grote bron van inkomsten betekent, zal er de komende jaren alleen maar op vooruit gaan. Maar ondanks de positieve gevolgen van de toetreding zijn er ook eurosceptici. Zij verwijten de Sloveense regering dat ze te weinig doet om de bevolking op de hoogte te brengen van alle gevolgen van het EU-lidmaatschap. Net als in de overige nieuwe lidstaten staat het vast dat er in Slovenië bedrijven zullen verdwijnen.



BeSlove's: Bekende Slovenen (niet te verwarren met de BeSlowa's, Bekende Slowaken).

★ **Josip Broz Tito (1892-1980):**
voormalig partizanenleider die na de Tweede Wereldoorlog Joegoslavië aaneensmeedde. Gaf Slovenië en de andere kleinere republieken veel bevoegdheden en een relatief grote stem om de Servische meerderheid binnen de Federatie in te dammen. Tito was half-Sloveens, half-Kroatisch.



★ **Laibach:**
Deze theatrale Sloveense rockgroep is al ruim twintig jaar een begrip. De Wagneriaanse klanken van Laibach worden geregeld gebruikt als ondersteunende muziek voor documentaires over de teloorgang van het Oostblok. De groep werd/wordt verweten fascistische ideeën te verheerlijken, maar valt eigenlijk gewoon op een lijn te plaatsen met soortgelijke groepen als Rammstein of Front 242.

★ **Milan Kucan:**
de eerste president van het onafhankelijke Slovenië, die internationaal bekendheid verwierf door zijn intelligente manier van schipperen om het land buiten het Joegoslavische conflict te houden.

*De Tromostovje (Drie Bruggen) over de Ljubljana
in het centrum van de hoofdstad Ljubljana.
(Bron: Europese Unie)*

Contact met Centraal-Europa: één pot nat?

West-Europeanen hebben nogal eens last van een misplaatst superioriteitsgevoel wanneer ze zaken doen met "Oost-Europa". Maar het ene ex-Oostblokland is het andere niet. Slovenië maakte deel uit van de Joegoslavische Federatie, die een meer neutrale koers tegenover het Westen aanhield dan de landen onder Sovjet-invloed. Hoewel ook in Slovenië het tempo wat lager ligt dan in Noordwest-Europa, staat het land het verst in zijn aanpassing aan de EU-normen. Het nauwe contact dat Slovenen onderhouden met de drie culturen in hun regio (de Germaanse, de Romaanse en de Slavische) maakt ze cosmopolitisch. Slovenen staan dan ook erg open voor nieuwigheden. Bovendien combineren ze de beste eigenschappen van hun burens: zo zijn Slovenen grotere levensgenieters dan ex-Oostblokkers. Zonder te vervallen in Italiaanse theatraliteit en extravaganza.



Slovenië vijf bij vijf.

Bevolking:
homogeen, 88% Slovenen, kleine Servische en Kroatische minderheden.

Taal:
Sloveens.

Godsdienst:
Overwegend rooms-katholiek.

Centen:
BNP per inwoner: 12.280 euro (België: 26.000 euro),
arbeidskost per uur: 7 euro (België: 23 euro),
munteenheden: tolar.

Afstand Brussel-Ljubljana: 1.350 kilometer.

Inktvis à la Slovenska.

Ingrediënten:
1 kg inktvis (schoongemaakt)
1 grote ui (of 2 kleine)
olijfolie
1/2 beker melk
1 glas witte wijn
1/2 bouillonblok

Bereiden in een hogedrukpan. Ui snipperen en fruiten in hete olijfolie. Inktvisringen toevoegen en alles doorbakken totdat bijna al het kookvocht is verdampt. Wijn toevoegen, alcohol laten verdampen. Er een half glas water bijgieten, een half bouillonblokje aan toevoegen en de hogedrukpan afsluiten. De inktvis op een laag vuur laten koken totdat het vocht verdampt is. De pan af en toe schudden om te voorkomen dat de inktvis aanbrandt. De pan na ongeveer een half uur openen. Als de inktvis voldoende zacht is, een halve beker melk toevoegen en de inktvisringen nog even later doorsudderden totdat de melk verdampt is. Zijn de ringen na een half uur nog niet zacht, voeg dan eerst nog wat water toe en laat de ringen nog even doorkoken. Serveren met basmatirijst of brood. Met een frisse salade kan ook.

Recept