



## Gostilničar Boris Novak - Noki

Boris Novak se je rodil 18. 7. 1963 v Trbovljah. S starši in sestro so, dokler si niso zgradili lastne hiše, živeli v bloku elektro podjetja, kjer je bil zaposlen Borisov oče.

Borisa je že kot otroka zanimal predvsem šport, že v tretjem razredu osnovne šole je začel trenirati plavanje. Z uspehi so se stopnjevali tudi treningi, Plavalni klub Rudar je namreč v 70. letih (sploh v mlajših kategorijah) krojil sam jugoslovanski plavalni vrh<sup>56</sup>.

Ob napornih treningih je leta 1981 zaključil šolanje na Gimnaziji Trbovlje, odslužil eno leto obveznega vojaškega roka in se vpisal na montanistiko. Aktivno je plaval do leta 1989 in v tem času postal večkratni absolutni jugoslovanski prvak in rekorder v hrbtnem in mešanem slogu. Enajst let je bil član jugoslovanske reprezentance, z močno trboveljsko ekipo (sedem članov) se je leta 1977 udeležil mladinskih balkanskih iger v Turčiji, trikrat je sodeloval na evropskem prvenstvu (v letih 1978, 1981, 1987), dvakrat se je udeležil sredozemskih iger (leta 1979 v Splitu in 1987 v Latakiji v Siriji), leta 1987 tudi univerzijade v Zagrebu.

Leta 1989 se je naveličal Ljubljane, študija in plavanja. Navdušen nad novo porajajočim se podjetništvom je začel s trgovino in okrepčevalnico pri svojem stricu na Kleku.

Gostilničarstvo so imeli v družini. Borisov praded Ivan Kraner je imel gostilno v 30. letih prejšnjega stoletja, hčerka Pavla (Borisova babica) je delala v njej vse življenje do zaprtja v 60. letih, pomagala pa sta ji otroka (Alma, Borisova mama, in Adi, Borisov stric).

Za Borisa je bila to povsem nova izkušnja, pomanjkanje strokovnega znanja je nadomeščal s pridnostjo, vztrajnostjo in gostoljubjem. Po vojni za osamosvojitve Slovenije leta 1991 je nastopila kriza, a mlad podjetnik se je hitro prilagodil. Zaprl je trgovino in razširil gostilno. Osem miz je bilo polnih večinoma ob koncu tedna, med delavniki pa so bile bolj slabo zasedene. Spoznal je, da je takšen pač ritem kmečkih gostiln – ne najboljši za podjetnika. Ker ni bil kakšen mojster za domače salame in avtohtone pridelke, je leta 1992 začel z globalno priljubljenimi picami. Prepričalo ga je preprosto dejstvo, da se vsakdo spomni, kje je pojedel svojo prvo pico.

Leta 1994 pa ga je s poslovno ponudbo nagovorila Julija Petrič. Navdušena plavalka je imela tudi v četrtem življenjskem obdobju rezervirano plavalno progo v bazenu Cementarne Trbovlje, kjer so trenirali člani Plavalnega kluba Trbovlje. Od tod njuno znanstvo. Borisu je ponudila v najem hišo na Obrtniški cesti v Trbovljah – znamenito Dimnikovo gostilno, ki je zaslovela po svoji prvi lastnici – narodni buditeljici Ani Dimnik, imenovani tudi slovenska mati. Julija Petrič in njeni sestri (Ana Kužnik in Frančiška Zupanek) so bile hčerke Aninega sina edinca Ivana. Boris je njeno ponudbo sprejel, saj si je želel več stalnejših strank. Lotil se je adaptacije. Skupaj z zakoncema Petrič si je novi najemnik vseskozi prizadeval ohraniti dediščino pomembne hiše in častivredne gospe, zato je nekaj naslednjih vrstic posvečeno njima.

<sup>56</sup>: Najboljšo uvrstitev je ekipa dosegla na Ekipnem prvenstvu SFRJ leta 1981 z osvojitvijo 2. mesta za Triglavom iz Kranja. Za Triglav sta plavala brata Borut in Darjan Petrič. Izredne zasluge za uspeh mlade trboveljske ekipe je imel trener Mirko Lebar.





Gostilna Dimnik v 20. letih 20. stoletja. Fototeka ZMT

Ana Dimnik, roj. Pintar leta 1852 v Hrastniku, je živela v času, ko je Prešeren že pokazal, da je slovenščina primerna tudi za knjižno rabo, jezikovna skupnost se je enačila z narodom in med izobraženci se je širilo prepričanje o obstoju slovenskega naroda. Od leta 1848 naprej je prvi slovenski politični program 'Zedinjena Slovenija' propagiral združitev vseh Slovencev v eni državi in enakopravnost slovenskega jezika. Ana je bila že kot mladenka navdušena nad temi idejami. Po poroki s Francem Dimnikom sta v Trbovljah najela gostilno (danes Obrtniška cesta 1, prej Cesta oktobrske revolucije 1, Loke 6), ki jo je v drugi polovici 70. let 19. stoletja postavil Franc Jurhar. Lastnik je gospodarsko omagal leta 1883, hišo je kupil dotedanji najemnik Dimnik. Po njegovi smrti leta 1901 je postala edina lastnica hiše/gostilne/posesti Ana Dimnik. Vodila jo je do svoje smrti leta 1921. Gostilna je slovela kot trdnjava slovenstva, njena lastnica pa kot velika dobrotnica.



Zaradi njenega poguma, liberalnih pogledov in zelo konkretnih aktivnosti so jo poimenovali slovenska mati. Aninega pogreba leta 1921 se je udeležilo nad deset tisoč ljudi. Hišo je podedoval njen sin edinec Ivan Dimnik – odvetnik, ki je pogosto branil delavske voditelje in bil tudi ognjevit zagovornik slovenske univerze. Po drugi svetovni vojni je bila polovica posesti nacionalizirana (v lasti občine), s polovico pa so še naprej razpolagali dediči. V pritličju zgradbe je deloval manjši gostinski lokal. Mešano lastništvo hiši ni koristilo. Bila je v slabem stanju in tudi na slabem glasu - daleč od po vsej Sloveniji znane gostilne, občinske pisarne, odra za zборе, izposojevalnice knjig in razdeljevalnice hrane ... po čemer je slovela v času energične Ane Dimnik. Hiša je bila leta 1979 razglašena za zgodovinski spomenik lokalnega pomena, v denacionalizacijskem postopku je bila dedičem vrnjena leta 1993. Od leta 1992 se ponaša z znakom kulturnega spomenika na pročelju, prav tako je na hišnem pročelju tudi relief Ane Dimnik, ki ga je po njeni smrti izdelal kipar Franc Berneker (1923). Leta 1996 je bila v hiši odprta spominska soba Ane Dimnik.

Sprva načrtovani stroški adaptacije so se početverili. Temeljito prenovljene gostilniške prostore so odprli leta 1995, spominsko sobo Ane Dimnik (zakonca Julija in Alfred Petrič v sodelovanju z Zavodom za varstvo naravne in kulturne dediščine in Zasavskim muzejem Trbovlje) pa 1996. Gostilna, zdaj picerija, je na novo oživela. Boris Novak pa ni investiral le v prenovo objekta, ocenil je, da je še pomembnejša kakovost. V Trbovlje je povabil 'profesorja za pizze' iz italijanskega mesta Caorle, kjer je že delovala prva stalna italijanska šola za peko pic na svetu. Dvanajst dni je uril kuharje in šefa (Borisa Novak), kateremu je razložil, da mora tudi on kot gospodar

obvladati večino priprave pic. Prenova in strokovno izpopolnjevanje sta se obrestovala, promet se je večal, ponudbo so razširili še z italijanskimi jedmi. Danes so najboljši v razvozu pic in spet pred novimi izzivi. Po skoraj 20 letih najemništva so mu lastniki t. i. Dimnikovo hišo ponudili v odkup. Izvedel ga je hkrati z generalno adaptacijo zunanosti in notranosti. To pa še ni konec, obnovo bi rad zaključil s prenočitvenimi enotami, kar je imela že Ana Dimnik.

V dolgoletnem gostinskem stažu je Boris Novak počel vse. Najtežje je po njegovem mnenju postaviti dobro ekipo, saj gre za to ogromno energije.<sup>57</sup> Boril se je s finančnimi težavami, doživel vzpone in padce in dodobra spoznal svoje stranke. V domačem okolju, ki ne pozna turizma, je po njegovem mnenju težje delati. Gostje so zahtevni, napake in spodrseljaji lokalnega ponudnika drago stanejo. Razen tega pa gostje bolj gledajo na denar, kot če gredo na dopust s polno denarnico, zato mu je v največje veselje, če se vračajo. Zdaj že druga ali celo tretja generacija. Ponosen je na to, da v gostilni vlada domačnost. Navdihuje ga spominska soba Ane Dimnik: »Eni si zgodbe izmišljujejo, mi jo imamo pa že kar tukaj.« Trboveljčane in Slovence nagovarja z Ano Dimnik – z vzorom in kažipotom, kako moramo gojiti domoljubje ter skrbeti za svoj jezik in kulturo.

57: Trenutno je v Pizzeriji Dimnik šest zaposlenih.

