



**Alte Schule**  
9162 Kappel an der Drau 30  
Tel.: 0676/611 75 73. Küche:  
nur nach Voranmeldung und  
ab zehn Personen.  
Termine für öffentliche  
Veranstaltungen unter  
[www.alteschule.co.at](http://www.alteschule.co.at)



Eckhard, Ana  
und Koch  
Andrej (v.li.)

## „Nachsitzen“ kann so

Im Rosental am Fuße des Singerberges in Kappel an der Drau (K) liegt die „Alte Schule“. Früher wuselten Volksschüler durch das historische Jubiläumsgebäude aus der Zeit Kaiser Franz

Wenn in der „Alten Schule“ „Nachsitzen“ angesagt ist, dann sind damit nicht ungehorsame Schüler gemeint, sondern ein kulinarisches Fest in dem beliebten Restaurant in Kappel an der Drau (K).

Vor fünf Jahren hat das Ehepaar Ana, 38, und Eckhard Cigan Ortner, 47, die ehemalige Volksschule gekauft, die schon seit 38 Jahren geschlossen ist. „Drei Jahrzehnte lang war in dem Gebäude dann eine Tischlerei untergebracht, danach haben mein Mann und ich das große Haus erworben“, erzählt Ana, eine gebürtige Slowenin, die in Klagenfurt Betriebswirtschaft studiert hat.

Heute ist sie in der „Alten Schule“ für die komplette Organisation zuständig. „Wir unterscheiden uns von anderen Restaurants, weil es bei uns keine fixen Öffnungszeiten gibt. Wir kochen nur nach Voranmeldung und ab zehn Personen“, betont die Chefin. „Damit gewährleisten wir den Gästen einen individuellen Abend, den sie ungestört für sich genießen können.“

Für bis zu 100 Personen ist die „Alte Schule“ ein schöner Ort für Geburtstags- und Sponsionsfeiern, Taufen, Hochzeiten oder Weihnachtsfeiern. Zusätzlich finden unterm Jahr zwei öffentliche Veranstaltungen wie im Sommer das eingangs erwähnte „Nachsitzen“ und im Herbst und Winter der „Slowenische Brunch“ statt. „Doch auch bei diesen Veranstaltungen ist eine Voranmeldung unbedingt nötig, weil wir immer restlos ausgebucht sind“, sagt Ana.

Der nächste „Slowenische Brunch“ (€45,-) findet am 26. Dezember statt. „Die Gäste treffen sich bei uns zu

einem gemütlichen und genussvollen Sonntag. Um 10 Uhr fangen wir mit einem opulenten Frühstück an und lassen ihn mit einem köstlichen Mittagessen bis zum späten Nachmittag ausklingen“, erzählt die Hausherin. Ihr Bruder Andrej Cigan, 33, Chefkoch der „Alten Schule“, begeistert mit slowenischen Spezialitäten.

So gibt es zum Frühstück neben einem Glas Sekt „Penina Sec Jeruzalem“ aus der slowenischen Steiermark frisch gepressten Orangensaft, italienischen Cafe de Mar und Türkischen Kaffee, Bauernbrot vom Markt und frisch gebackene Ciabatta, Biobutter, Kastanienhonig aus Skofja Loka, Milchrahm-Streichkäse vom Laibacher Markt, Käsevariationen von slowenischen Ziegen- und Schafskäsebauern, feingeschnittenes Obst, aber auch Spezialitäten wie Saiblingskaviar, Lachstartare, Weichkäse mit schwarzen Trüffeln aus Istrien, Wachteleier und geräucherte Biolachsforelle.

„Danach ist ungefähr eine Stunde Pause, in der die Gäste spazieren gehen können, auf der Terrasse die Natur genießen, Zeitung lesen, im Herrenzimmer in Büchern schmökern, im Spiegelsaal Schach oder Backgammon spielen oder im Kino einen Kurzfilm ansehen“, erzählt Eckhard, genannt „Eki“ Cigan Ortner, der mit Ana seit fünf Jahren verheiratet ist und aus einem Gastronomiebetrieb kommt.

Das „Hotel Eschenhof“ in Bad Kleinkirchheim betreibt heute sein Bruder. „Nach einem abgeschlossenen Maschinenbau-Studium und einer fünfjährigen Forschungszeit als Assistent am Aerodynamischen Institut in Aachen (D) zog es mich aber wieder in meine Heimat zurück“, sagt Eki.



Fotos: Sebastian Cavazza/privat, Morri



# köstlich sein

Josefs, heute kreiert dort Andrej Cigan kulinarische Spezialitäten.

„Nun beschäftige ich mich am liebsten mit Weinen, kümmere mich um unseren Weinkeller und versuche, den Gästen die slowenischen Winzer und die zum Teil unbekannteren slowenischen Weinsorten näher zu bringen.“

Krönender Abschluss des „Slowenischen Brunchs“ ist ein dreigängiges Mittags-Menü mit ausgesuchten Köstlichkeiten aus Slowenien und Kärnten, wie etwa die „Idriažlikrofi“, das sind Erdäpfel, Fleisch und Eiern gefüllte Teigtaschen oder Kärntner Kasnudeln. „Ich bin ein Koch aus Leidenschaft, ein Autodidakt. Schon als Kind habe ich lieber mit Kochlöffeln als mit Autos gespielt“, erzählt Andrej Cigan. Das war auch der Grund, warum er sein Studium der Betriebswirtschaft an den Haken hing und sein Hobby zum Beruf machte.

„Das Gefühl für die richtige Mischung und Wahl der Zutaten habe ich von meiner Mutter gelernt, einer großartigen Köchin. Meine Tante brachte mir bei, wie ich die Produkte richtig einlege und ein guter Freund und phantastischer Koch aus Slowenien zeigt mir immer wieder neue Wege und Zugänge der Speisenzubereitung. Bei meinen Kreationen lasse ich die unterschiedlichen kulinarischen Kulturen des Alpen-Adria-Raumes miteinander verschmelzen, ohne jedoch ihren ursprünglichen Charakter anzutasten.“

Von Andrejs Kochkünsten können sich Gäste auch beim „Neujahrs Brunch“ am 1. Jänner, ab 11 Uhr, ein Bild machen. Da zaubert der Kochkünstler verschiedene Fischspezialitäten und das obligatorische Spanferkel auf den Tisch.

*morri*

## Gibanica Ein weihnachtliches Dessert

### Zutaten:

**Mürbteigboden:** 1 Ei, 150 g Mehl, 150 g Butter (bei Zimmertemperatur), 60 g gemahlene Mandeln, 60 g Zucker, etwas Bio-Zitronenzeste (geriebene Bio-Zitronenschale)  
**Füllung:** 8 Filoteigblätter, 3 bis 4 Becher Sauerrahm à 250 ml, 8 saure Äpfel, Zucker, 2 EL Zimt, 2 EL Zitronensaft, 50 g Butter, 200 g Mohn, 2 Päckchen Vanillezucker, gemahlene Walnüsse, 150 g Rosinen, 3 EL Rum, 250 g Topfen, 1 Ei, Vanilleeis, frische Minze, Obers mit Zimt aufgeschlagen

**Zubereitung:** Alle Zutaten für den Teig gut vermischen und den Boden einer Backform (für 12 Portionen) damit belegen. Die Filoteigblätter auf die Größe der Backform zuschneiden.

Auf den Mürbteig zwei Filoteigblätter legen und mit Sauerrahm bestreichen. Darauf kommt zuerst die Apfelfüllung: Dafür die geschälten und geriebenen Äpfel ein paar Minuten in Butter, mit Zucker, Zimt und Zitronensaft dünsten. Darauf wieder zwei Filoteigblätter legen und mit Sauerrahm bestreichen. Nun folgt die Mohnfüllung – der gemahlene, mit Zucker und Vanillezucker vermischte Mohn. Darauf zwei Filoteigblätter legen und wieder mit Sauerrahm bestreichen. Als Nächstes die Walnussfüllung – die gemahlene Walnüsse, vermischt mit Zucker, Zimt und in Rum eingeweichten Rosinen. Darüber ein Filoteigblatt legen und mit Sauerrahm bestreichen. Den Abschluss bildet die Topfenfüllung – der mit Ei, Zucker, Bio-Zitronenzeste, Vanillezucker und etwas Sauerrahm vermischte Topfen. Darüber das letzte Filoteigblatt legen und mit Sauerrahm bestreichen.

Im vorgeheizten Rohr bei 160°C backen, bis Gibanica schön hochgeht und ihre charakteristische Bräune bekommen hat (ca. 45 Min.). Die fertige Gibanica mit einem feuchten Tuch zudecken. Lauwarm mit Vanilleeis, Zimtschlag und frischer Minze servieren.

### Wein-Tipp:

Dazu passt ein Eiswein Sipon vom Weingut Krainz (Slowenische Steiermark), 2008, süß und vollmundig im Geschmack, 9 %.

