



AUSGELÖFFELT

# Zur Rebe, Herrliberg

Vor einem halben Jahr haben Jutta Ines Stergner und Peter Jörmann am Zürichsee eine neue Heimat gefunden. Mitgenommen aus den Bergen haben sie ihre Bündner und österreichischen Kulinarik-Klassiker.

Von Sermîn Faki

Jutta Ines Stergner und Peter Jörmann sind in Graubünden noch in guter Erinnerung. Die beiden Spitzenköche begegneten sich in «Jörmanns Refugium» in St. Moritz und übernahmen 2004, als das Team nicht nur in der Küche zueinander gefunden hatte, die «Krone» in Grüşch. Im Prätigau bewiesen sie, dass man sich auch abseits des Jetsets in die Herzen der Gourmets kochen kann.

Doch der Betrieb eines Hotels mit Restaurant erfordert eben auch Buchhaltung und Administration. Das fanden beide weniger spannend und entschlossen sich deshalb, nochmals weiterzuziehen. Mit der Five AG, die mehrere Restaurants im Raum Zürich, unter anderem das «Rive Gauche» im Hotel «Baur au Lac», betreibt, hatten sie Partner gefunden, die ihnen «die lästige Administration» abnehmen. So eröffnete im letzten September der «Gasthof zur Rebe» in Herrliberg.

Der traditionelle Riegelbau im alten Dorfkern wirkt von aussen urgemütlich. Im Inneren wurde die «Rebe» im klassischen Bistrostil ausgebaut. Nun leuchten weisse Tischdecken auf dunklem Holz, und ein goldenes Wandbild stilisierter Reben prangt als Blickfang an der Stirnseite. Besonders schön: Die Küche ist nur durch eine grosse Scheibe vom Restaurantbereich, der 60 Feinschmeckern Platz bietet, getrennt. So kann der Gast dem Küchenkampf des Paares zusehen. Denn während Jörmann in Grüşch noch den Service leitete, ist die Küche in der «Rebe» wieder zweigeteilt. Der ruhige Jörmann zeichnet für Fleisch, Fisch und Saucen verantwortlich, die quirlige Kärntnerin Stergner tobt sich in der kalten Küche und bei den Desserts aus.

## Österreich ist der Renner

Sonst hat sich mit dem Ortswechsel nicht viel geändert. Das kulinarische Konzept heisst auch in der «Rebe» «Das Beste aus Österreich und Graubünden». «Das hat sich bewährt», sagen Stergner und Jörmann. Die österreichische Küche ist am Zürichsee sehr beliebt. Renner sind das Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln und kalt gerührten Preiselbeeren – und der Tafelspitz. Offenbar finden auch die verwöhnten Goldküstenbewohner Geschmack an einfachen Gerichten. In diese Kategorie fällt auch das Kalbsvoren an seinem Gemüse mit Bramata, das uns am Mittag serviert wird. Ein bürgerliches Gericht, sicher, aber handwerklich ausgezeichnet zubereitet: Das Fleisch zerfällt auf der Zunge, die Sauce ist fruchtig-sämig und gut reduziert. Dieses Gericht hält auf jeden Fall



En garde: Bei Jörmanns und Stergners Küchenkampf gewinnt immer der Gast.

Leib und Seele zusammen. Doch 15 «GaultMillau»-Punkte, die sich die «Rebe» bereits erkocht hat, erfordern zudem ausgefeiltere Kreationen. Wie das Carpaccio vom Kalbskopf und der gepökelten Zunge, das gut ist, aber ein wenig vom Olivenöl dominiert wird. Oder wie das Erbsensüppchen mit Fischeinlage – ungewöhnlich, aber eine Entdeckung. Weil der Zürichsee so nah liegt, lassen wir uns auch den Freitagsfisch nicht vorenthalten. Eine Variation von Speise- und Edelfischen mit Jakobsmuscheln und Crevetten: lecker-leicht, wie Fisch sein sollte.

## «Sture» Weinkarte

Die Weinkarte ist deutlich kleiner als in St. Moritz und Grüşch: 130 Sorten, vor allem von Produzenten aus der Bündner Herrschaft und Österreich. Das ist für ein Restaurant, das sich auf die klassischen Pfade des «GaultMillau»-Publikums begibt, mutig. Jöri-

mann sagt: «Da sind wir eben stur. Wir stehen zu unseren Lieblingsweinen.» Für die konservativen Gourmets finden sich deshalb auch die Klassiker aus Italien und Frankreich.

Die ersten warmen Sonnenstrahlen scheinen auf den Pergola-Garten hinter dem Haus. Hier verfügt die «Rebe» über nochmals 40 Plätze, die im Sommer mit einem «Buschenschank»-Konzept bespielt werden sollen. Und auch für die Euro 08 wollen Jutta Stergner und Peter Jörmann sich etwas Besonderes einfallen lassen. Das liegt nahe, sind die beiden doch schon Jahre gute österreichisch-schweizerische Gastgeber.

«Gasthof zur Rebe», Dorf 20, 8704 Herrliberg; Telefon 044 915 56 56; www.dierebe.ch. Öffnungszeiten: Dienstag bis Freitag von 11.30 bis 14 und 18.30 bis 24 Uhr, Samstag 18.30 bis 24 Uhr, Sonntag und Montag geschlossen.



Neue Heimat für Gourmets: In der «Rebe» gehts österreichisch-bündnerisch zu.

## Europa produziert die weltweit besten Weine

MASTER OF WINE



Philipp Schwander (42) ist der einzige Master of Wine der Schweiz. Die vom Londoner Institute of Masters of Wine durchgeführte Prüfung gilt als schwierigste im Weinfach; weltweit tragen nur rund 250 Weinfachleute diesen Titel. Philipp Schwander ist Inhaber der Weinhandlung Selection Schwander (www.selection-schwander.ch) in Zürich.

**Herr Schwander, der Dollar steht heute bei einem Franken. Wenn man die Kataloge der Weinhändler durchblättert, stellt man aber fest, dass kalifornische Weine noch gleich teuer sind wie vor fünf Jahren. Was stimmt da nicht?**

Philipp Schwander: Die Weinhändler hatten seinerzeit mit einem doppelten Problem zu kämpfen – einem starken Dollar und einer sehr grossen Binnennachfrage aus den USA. Das führte dazu, dass die Preise förmlich explodierten. Die Weinhändler mussten deshalb ihre Margen überdurchschnittlich reduzieren, das heisst, es verwundert nicht, dass im Moment noch keine Preissenkungen stattgefunden haben.

**Ist es im Weinhandel nicht generell so wie früher bei den Hypozinsen und den Mieten? Preissteigerungen – in diesem Fall ein höherer Dollarkurs – werden überwälzt, Preissenkungen fallen aber dem Vergessen anheim.**

Schwander: Es gibt rund 2700 Weinhändler in der Schweiz. Von daher ist die Konkurrenz ausserordentlich gross. Jeder Weinhändler wird deshalb einen Kursvorteil so schnell wie möglich weitergeben, um möglichst keine Kunden an die Konkurrenz zu verlieren. Man darf ausserdem nicht vergessen, dass diese Importe zum grossen Teil noch zu einem anderen Dollarkurs gemacht wurden. Bis die alten Bestände verkauft sind, dürfte es noch einige Zeit dauern.

**Um kalifornische Weine ist es etwas still geworden. Sind sie nicht mehr gefragt?**

Schwander: Kalifornien hat grossartige Weine, aber die Preissteigerungen waren unglaublich gross. Gerade die gefragtesten Weingüter haben zum Teil unverschämte Preissteigerungen vorgenommen. Die US-Bürger können offensichtlich nichts normal machen – im einen oder anderen Extrem wird immer übertrieben. Dass durch eine solche Preispolitik die Nachfrage reduziert wird, überrascht mich nicht im Geringsten. Das gleiche Problem hatten wir übrigens auch mit den Weinen aus dem Piemont.

**Man hat auch das Gefühl, dass sich in Kalifornien nichts Innovatives mehr bewegt. Stimmt der Eindruck?**

Schwander: Das stimmt nicht. Aber in Europa konzentrieren wir uns wieder vermehrt auf die eigenen Weine. Ich empfinde das durchaus als sinnvoll, nicht zuletzt, weil die besten Weine weltweit nach wie vor aus Europa stammen, und es in Europa viele, exzellente Weine zu sehr attraktiven Preisen gibt.

**Welches ist Ihr kalifornischer Lieblingswein?**

Schwander: Mein Lieblingswein ist ganz klar der Monte Bello von Ridge – ein äusserst finessenreicher, nobler Cabernet, der mit den grossen Bordeaux-Weinen mithalten kann. Man sollte ihn allerdings auf keinen Fall zu jung trinken, der 94er fängt erst jetzt an, seine Qualitäten zu zeigen.

SMOKE

## Zino Platinum Tubos

Zino Platinum ist die Fusion bester Zigarrentradition mit der hippen Grossstadt-Popkultur der Gegenwart und Zukunft. Die Zigarren sind ein Mix aus «hippen» dominikanischen Tabaken und «hoppen» peruanischen Tabak. Aber noch mehr Staaten mischen mit: Das «Undercover» ist ein echtes Connecticut-Umblatt aus den USA, das «Cover» ein Connecticut-Ecuador. Die einzigartige Mischung der Scepter-Serie wird in Handarbeit zu Zigarren gerollt, die ein «Z» auf der Bauchbinde tragen. Sie erzeugen beim Rauchen einen dynamischen und gleichmässigen Geschmack, der bei jedem Zug eine Welle neuer Empfindungen schenkt. Ein Markenzeichen von Zino Platinum ist das Aroma des Rauches: Es ist intensiv, wirkt aber nicht aggressiv, sondern verbreitet eine gefällige Süsse.

Die Scepter-Serie umfasst sieben Formate, die alle in Tubos angeboten werden – damit die Zigarren auch einzeln problemlos und sicher transportiert werden können. Trendigen Rauchern, die das grosse Vergnügen suchen, sei die Grand Master empfohlen: Diese grosse Robusto hat eine erstaunlich komplexe Mischung von vornehmerem Auftritt und Reichhaltigkeit.

Der Autor Marc Portmann (25) ist Geschäftsführer des Tabakhauses Vaduz.

