

# 2 Könner, 1 «Rebe»

**Aus dem grauen Entlein wurde ein stolzer Schwan: Die «Rebe» in Herrliberg ist ab sofort in der Hand von zwei Spitzenköchen, Jutta Stergner und Peter Jörimann.**

ELSBETH HOBMEIER

Es war einmal... so fangen viele Märchen an. Auch Gourmetmärchen. Also: Es war einmal eine Dorfbeiz in einem schönen Riegelhaus. Sie hiess «Gasthof zur Rebe» und lag mitten im Zürcher Goldküstendorf Herrliberg. Ihr Angebot war ziemlich bescheiden. «Da könnte man was Schönes draus machen», befand die Five AG, pachtete das Lokal und plante den Umbau. Und weil ein Gourmetlokal – oder eine «fine casual»-Küche, wie das bei Five heisst – auch einen Könner am Herd braucht, peilte man das kochende Dream Team an, das in der «Krone»

im bündnerischen Grüsch Lieblingsziel vieler Zürcher geworden war: Jutta Stergner und Peter Jörimann. Sie eine der ambitioniertesten Köchinnen der Schweiz mit österreichischen Wurzeln, er ein in «Jöhris Refugium» mit 17 Punkten gekrönter Koch. Beide: Tüftler und Perfektionisten, wenn es um gutes Essen, um beste Produkte, um kulinarische Höhenflüge geht.

## Die Five AG bewegt die Zürcher Gastroszene

Nun ist die Five AG nicht irgendeine Firma, sondern jene Gruppe von fünf innovativen Berufsleuten, welche in der Zürcher Gastroszene immer wieder für Aufsehen sorgen. Zum Beispiel mit dem «ti-fondata Stapferstube», der «Rüsterei» in der Sihlcity, der «Giesserei» in Oerlikon und dem «Rive gauche» im Baur au Lac. «Ein wirklich schönes Lokal muss mit Herz geführt werden», sagt Wolf Wagschal, CEO der Five AG. Und: «Ein Wirt, ein Koch ist ein Autor, der die Freiheit braucht, seinen Traum zu leben». Wagschal überzeugte Jutta Stergner und Peter Jörimann, nicht wie eigentlich geplant ins Südtirol zu gehen, sondern ans Ufer des Zürichsees zu zie-

hen. Zusammen planten sie den Umbau der «Rebe», bestellten neues Mobiliar, richteten drinnen 60 Plätze ein und draussen, im hübschen Garten, 40 Plätze. Die zum Haus gehörenden Hotelzimmer wurden verpachtet.

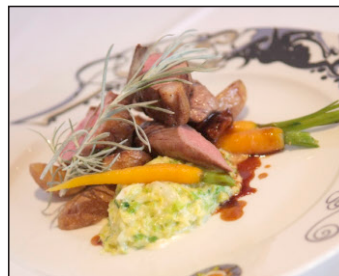
## Jutta kocht kärntnerisch, Peter bündnerisch

Diese Woche eröffneten Jutta Stergner und Peter Jörimann ihre neue «Rebe». Mittags kochen sie Bodenständiges wie Prättigauer Speckpizokel oder Wiener Backhendl. Als Business Lunch gibts eine Auswahl aus je 3 bündnerischen und 3 österreichischen Gerichten. Diese Mischung setzt sich auch abends fort: Der Gast hat die Wahl zwischen dem Bündner Menü, den österreichischen Schmankerln und «Unseren Lieblingsgerichten». Jedes dieser drei Menüs umfasst fünf bis sechs Gänge, die kreuz und quer gemischt und nach Lust und Laune kombiniert werden können.

Dieses Crossing quer über die Alpen ist das Markenzeichen von Jutta Stergner und Peter Jörimann. Beide besinnen sich auf ihre Wurzeln, beide stehen am Herd, aber beide wollen auch in der Gaststube



Frischer Fisch, frisches Gemüse.



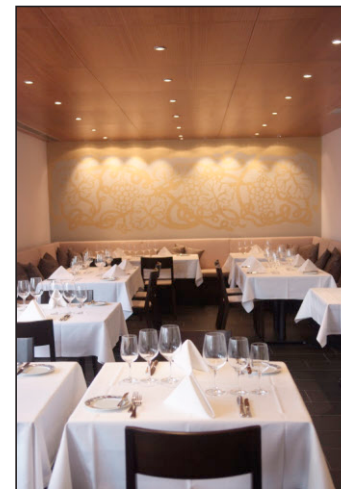
Lieber ein Bild von aussen.....

präsent sein und persönlich auf ihre Gäste eingehen. Für beide ist frischeste Qualität ein Muss. Und beide sind zudem überzeugte Weinfreaks: Ihre Karte verspricht einiges an Überraschungen – seis aus besten österreichischen, seis aus berühmten Bündner Rebbergen.



Jutta Stergner und Peter Jörimann, das Dream Team am Herd.

Bilder



Neu möbliert, neu dekoriert: Die Tische in der neuen «Rebe».

## Fakten Neu eröffnet: Die «Rebe» in Herrliberg

**Die Küchenmeister:** Jutta Stergner lernte in Kärnten, kochte dann bei Hitzberger in Ftan, bei Ducasse in Monaco, in Hollywood und Ibiza. Peter Jörimann führte das «Refugium» St. Moritz und dann mit Stergner die «Krone» Grüsch.

**Die «Rebe»:** Dorf 20, 8704 Herrliberg, Telefon 044 915 56 56, [www.dierebe.ch](http://www.dierebe.ch). Offen Dienstag bis Samstag, abends 3 Menüs mit total 18 Gängen zur Wahl. Jeden 3. Sonntag ab 10.30 Uhr «Kärntner Mittagstisch», eho