



RESTAURANT REBE DORF 20 WWW.DIEREBE.CH  
8704 HERRLIBERG T: 044 915 56 56  
E: RESERVATION@DIEREBE.CH

## M E D I E N M I T T E I L U N G .

Jutta Stergner und Peter Jörimann punkten jetzt in der REBE Herrliberg.

Seien wir Franc:\* Lange Zeit hat das Restaurant REBE im Dorfkern von Herrliberg ein kulinarisch eher bescheidenes Dasein gefristet. Doch jetzt können sich die Rivaner\*\* freuen: Von «Jörimann's Refugium» in St. Moritz übers legendäre «Hotel Krone Grünsch» kommt das kulinarische Dream-Team Jutta Stergner und Peter Jörimann ins Unterland. Für das Zusammenbringen der beiden Virtuosen mit dem geschichtsträchtigen Lokal zeichnen die Gastronomen von FIVE (Rüsterei, Ti, Rive Gauche) verantwortlich.

Verduzzo\*\*\* als müsste man für gutes Essen nach Küsnacht? Gerade an der Zürcher «Goldküste» fehlen frische Alternativen zu den zwei, drei etablierten Adressen. Aus dieser Perspektive ist die Eröffnung eines «Fine Casual»-Lokals in Herrliberg besonders Klevner\*\*\*\*. Stergner und Jörimann haben bisher besonders mit ihrer Liebe zu Graubündner und Österreicher Spezialitäten gepunktet (17 bzw. 15 Punkte Gault Millau). Auch in der REBE soll ihre frische, erfinderische Interpretation von traditionellen Gerichten aus der transnationalen Alpenrepublik fortgesetzt werden. Dabei muss ein schönes Essen auch nicht gleich Sémillon\*\*\*\*\* kosten.

Stergner, Jörimann und Wolf Wagschal von FIVE stehen zusammen wie die drei Muskateller\*\*\*\*\*: «Ein wirklich schönes Lokal muss mit Herz geführt werden. Ein Wirt, ein Koch ist ein Autor, der die Freiheit braucht, seinen Traum zu leben. Wir helfen dort, wo es um Finanzierung und Marketing geht», meint Wagschal mit einem Duktus, der an einen Galeristen erinnert, der über seine Künstler spricht. Ein netter Vorteil der REBE Herrliberg: Um Parkplätze macht man hier kein Cabernet\*\*\*\*\*. Und mit einem Räuschling\*\*\*\*\* kann man sich auch jederzeit heimfahren lassen.

Die REBE Herrliberg wird im September feierlich eröffnet. Danach ist sie jeweils von Dienstag bis Sonntag mittags und abends geöffnet. Reservationen: 044 915 56 56 oder [www.dierebe.ch](http://www.dierebe.ch). Jutta Stergner und Peter Jörimann freuen sich Riesling\*\*\*\*\* auf Ihren Besuch.

Kontakt: Dr. Wolf Wagschal, FIVE AG, Telefon 044 254 24 84 oder [wolf.wagschal@fiveag.ch](mailto:wolf.wagschal@fiveag.ch)

-----  
\* Cabernet Franc ist die allgemein fruchtigere Schwester der Cabernet Sauvignon-Rebe.  
\*\* Rivaner (auch Müller-Thurgau genannt) sind robuste Reben, die erst 1882 gezüchtet wurden.  
\*\*\* Verduzzo ist eine weisse Friauler Spezialität. Für Dessertweine geeignet.  
\*\*\*\* Klevner, oder auch Pinot Blanc, erbringt meist körperreiche Weine mit breitem Aroma.  
\*\*\*\*\* Sémillon ist die Im Bordelais meistangebaute Traube. Sehr körperreich.  
\*\*\*\*\* Muskateller sind weisse Trauben, aus denen im Piemot Asti spumante gekeltert wird.  
\*\*\*\*\* Cabernet bezeichnet eine ganze Familie von Reben: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, etc.  
\*\*\*\*\* Räuschling: Alte deutsche Traubensorte.