

Herrliberg Zwei Sterne-Köchen über die Schulter geschaut

# «Wir führen hier keinen Gourmetempel»

Was auf dem Teller als raffinierte Komposition daherkommt und Gourmets zum Schwärmen bringt, erfordert in der Küche ein perfektes Team. In der «Rebe» in Herrliberg ist ein solches am Werk.

Regine Imholz

Morgens um 10 Uhr ist aus der Küche des neu eröffneten Gasthofs Rebe bereits das geschäftige Tack-Tack eines Rüstmessers zu hören. Jutta Stergner, seit rund einem Monat die neue Chefin des Herrliburger Restaurants, schneidet konzentriert gelbe Rüben in Brunoise. Während der Berg der akkurat geschnittenen Gemüsewürfel grösser und grösser wird, eilt die Sterneköchin immer wieder ans Telefon, um Reservationen für das Mittagessen – oder bereits für den Abend – entgegenzunehmen. «Es sind die Unterbrechungen, die mich manchmal stressen», sagt die zierliche 31-Jährige. «Das Kochen empfinde ich nie als mühsam.»

Geschäfts- und Lebenspartner Peter Jörmann ist ein mit 17 Gault-Millau-Punkten und einem Michelin-Stern ausgezeichnete Spitzenkoch, der unter anderem in St. Moritz «Jörmann's Refugium» geführt hatte. «Hier in Herrliberg führen wir keinen Gourmetempel», sagt der 48-Jährige. Der Stil in der «Rebe» sei urchig, klassisch und phantasievoll. «Der Ursprung ist die einfache Küche von früher», wirft Stergner ein. Und dabei seien frische und natürliche Produkte das Wichtigste.

## Tafelspitz und süsse Sünden

«Servus und Grüezi» steht auf der Menükarte und sagt damit das Wesentliche: Hier wird österreichische und bündnerische Küche in einer modernen Version geboten. Neben klassischen oder gar «urigen» Gerichten wie Tafel-



Nicht nur in der Küche ein eingespieltes Team: Jutta Ines Stergner und Peter Jörmann in ihrer Küche in der «Rebe» in Herrliberg. (Manuela Merk)

spitz oder Bündner Gerstensuppe nach Grosis Hausrezept finden sich raffinierte Kompositionen wie «rosa gebratener Lammrücken unter der Kräuterkruste an Malanser Portweinjus» oder «Mortadella von der Gänseleber und von der geräucherten Wildentenbrust mit buterreichem Brioche und Apfel-Chili-Kürbiskernöl». Aus dem «süssen Eck» locken «luftiger Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster», «mit Whisky parfümiertes Vanilleeis und kaltgepresstes steirisches Kürbiskernöl» oder eine «süsse Sünde von der Schokolade».

Ein Mittagsmenü gibt es bereits ab 25 Franken. «Früher habe ich ein dreigängiges Menü für 130 Franken gekocht», sagt Jörmann. «Heute ist es mir wich-

tig, dass sich der Gast bei uns gut aufgehoben fühlt.» Die Mittags- und die Abendkarte sind verschieden und variieren je nach Saison. Die «Wochenempfehlung» bleibt jedoch stets dieselbe. So gibt es zum Beispiel jeden Mittwoch «würzige Fleischknödel an Senfsauce im Ring von Kartoffelstock» – auch noch am Mittwoch in einem Jahr. «Die Gäste schätzen diese Kontinuität», ist der Spitzenkoch überzeugt. So kämen bereits Stammkunden an «ihrem» Wochentag, weil sie wüssten, dass es zum Beispiel immer am Freitag etwas Frisches aus dem Zürichsee gebe oder am Dienstag Prättigauer Speckpizokels.

## Liebe auf den vierten Blick

Weisse Orchideen und exotische Strelizien unterstreichen die schlichte Eleganz, die in den beiden Gaststuben herrscht. Opulente Kerzenständer und bezaubernde, mit Rebenmustern bestickte Vorhänge ziehen unweigerlich die Blicke auf sich. 60 Plätze – unterteilt in Raucher und Nichtraucher – stehen seit dem Umbau den Gästen zur Verfügung. «Die Grösse hat uns sofort gefallen», erzählt Peter Jörmann. Doch sei es keine Liebe auf den ersten Blick gewesen. «Eher auf den vierten», sagt er schmunzelnd. Vorher hatte das Paar die bis weit ins Unterland bekannte «Krone» in Grüşch geführt. «Wir machen etwas anderes», waren sich Stergner und Jörmann einig, als der Vertrag in Grüşch auslief. «Etwas Kleineres.» Auf der Suche nach einem neuen Wirkungsfeld begutachteten sie viele Objekte und entschieden sich schliesslich für die «Rebe»

in Herrliberg. Für das Zusammenbringen der beiden Virtuosen mit dem geschichtsträchtigen Lokal zeichnen die Gastronomen der Firma Five AG (Rüsteri, Ti, Rive Gauche) verantwortlich.

## Vegetarierin als Spitzenköchin

Bevor der Mittagsstress losgeht, essen Servicemitarbeiterin Iris Müller und Küchengehilfe Francisco Kanavangewo in der Gaststube in Ruhe ihr Menü. «Nicht schlecht, wenn man jeden Tag von zwei Spitzenköchen bekocht wird», sagt Iris Müller mit einem Augenzwinkern und widmet sich wieder ihrem Kartoffelstock. Derweil wird in der Küche geschmetzelt, blanchiert und püriert. Es geht ruhig und konzentriert zu zwischen den dampfenden Töpfen. «In einem funktionierenden Team braucht man nicht rumzuschreien», sagt Jutta Stergner. Zum Kochteam gehört auch Alexander Kadern. Er muss manchmal die Fleisch-Kreationen von Stergner probieren – die Spitzenköchin ist nämlich Vegetarierin. Wobei nicht die Liebe zu Tieren den Ausschlag gegeben hat: «Ich habe einfach keine Lust mehr auf Fleisch», stellt die Österreicherin fest. Was bedeutet Essen für sie persönlich? Stergner denkt einen Moment nach: «Ich muss Zeit dazu haben», sagt sie, «dann kann ich es geniessen.»

Zeit ist das, was die beiden Kochprofis zu wenig zur Verfügung haben. Neben der Arbeit in der Küche gilt es den ganzen Papierkrieg im Büro zu bewältigen. «Die Freizeit kommt im Moment zu kurz», sind sich Stergner und Jörmann einig. Bleiben doch einmal ein paar Augenblicke, dann verbringt die junge Frau diese draussen in der Natur. «Zwischendurch brauche ich einfach frische Luft und natürliches Licht», erklärt sie. Sie denke manchmal darüber nach, etwas ganz anderes als Kochen zum Beruf zu machen. «Es muss aber schon irgendetwas mit der Gastronomie zu tun haben», fügt sie an.

## Unter den Blicken der Gäste

In der Gaststube treffen die ersten Gäste ein, und die beiden Serviceangestellten eilen mit gezückten Notizblöcken zu den geschmackvoll gedeckten Tischen. Kurz nach zwölf Uhr ist der letzte Tisch besetzt, und eifriges Stimmungsgewirr beherrscht den Raum. Das Publikum ist gemischt: Es sind Paare dabei, eine fidele Frauengruppe, aber auch Familien mit Kindern und Geschäftsleute kommen in die «Rebe» zum Essen. Die Wochenempfehlung und Mistkraterli sind die Renner des Tages. Zum Apéro wird auffallend oft ein Schaumwein aus Graubünden geordert. Zu ausgewählten Speisen gehört ein guter Tropfen. Auch im Keller spielen Graubünden und Österreich die Haupt-

rolle: Die beiden Weinregionen bieten die besten Weine, um die Gerichte autentisch zu begleiten.

An den Tischen geht es zum Teil fröhlich zu. Eine attraktive Dame erzählt ihrer Freundin, dass sie von ihrem Mann ein Fitnessabonnement geschenkt bekommen habe. «Sehr charmant, nicht wahr?», sagt sie amüsiert zu ihrem Gegenüber. «Mama, man sieht direkt in die Küche», meint ein kleiner Junge aufgeregt und zeigt auf die grosse Scheibe, die tatsächlich den Blick auf das Geschehen an den Töpfen freigibt. «Diese Transparenz war uns bei der Planung wichtig», erklärt Peter Jörmann. «Unseren Gästen soll ein Blick auf unsere Arbeit gewährt sein.»

## Gelüftetes Geheimnis

Zum frisch gebackenen Brötchen auf dem vom Chef persönlich designten Teller gibt es lachsfarbenen Liptauer-Quark. Eine Kreation mit Paprika, Kapern und Essiggurken. Wer gerne hinter die Geheimnisse der «Reben»-Gerichte schauen möchte, kann dies tun: In dem im Restaurant aufliegenden, soeben erschienenen Buch «Sterneköchinnen», wird Jutta Stergner mit ausgewählten Rezepten als eine der besten Küchenchefinnen der Schweiz porträtiert.

Während die Bestellungen in der Küche langsam abnehmen, kommt Francisco Kanavangewo zum Einsatz: Berge von Geschirr müssen in die Spülmaschine geräumt und nach dem Waschen wieder versorgt werden. Nachmittags um drei ist sein Job erledigt – und in der Küche wird bereits für den Abend vorgearbeitet. «Eigentlich kocht hier immer irgendetwas auf dem Herd», sagt Jörmann lachend und schiebt einen «soufflierten Scheiterhaufen» in den Backofen. «Ruhe herrscht in dieser Küche erst nach Mitternacht.»

Restaurant Rebe, Herrliberg. Geöffnet von Dienstag bis Freitag, jeweils mittags und abends sowie Samstag abends. Reservationen: 044 915 56 56 oder [www.dierebe.ch](http://www.dierebe.ch)

## Kärnten trifft...

Jutta Ines Stergner wurde am 11. April 1976 in Kärnten (A) geboren. Bereits während ihrer dreijährigen Kochlehre nahm sie an Kochwettbewerben teil und wurde dabei mehrfach mit Gold und Silber ausgezeichnet. Heute gilt Stergner – die bei grossen Küchenchefs in Hollywood, Monaco und Graubünden lernte – als eine der ambitioniertesten Köchinnen der Schweiz. Die passionierte Gastronomin verwirklicht konsequent ihren Traum von der gehobenen Gastronomie. Bevor sie zusammen mit ihrem Lebenspartner Peter Jörmann die «Rebe» übernahm, führten die beiden erfolgreich das Hotel Krone in Grüşch. (rim)

## ...Graubünden

Peter Jörmann wurde am 29. August 1959 in Chur geboren. Fast hätte er sich nach der Schule für ein Architekturstudium entschieden – doch dann packte ihn die Leidenschaft fürs Kochen. Mit 28 Jahren führte er bereits seinen eigenen Betrieb. Seit nahezu 30 Jahren prägt die Gastronomie sein Leben und sein selbständiges Wirken. Alle seine Betriebe wurden als gastronomische und kulinarische Reiseziele für in- und ausländische Feinschmecker bekannt. Seit sechs Jahren sorgt seine Kärntner Partnerin Jutta Ines Stergner für neue, spannende Aspekte in der Küche – und in seinem Leben. (rim)



Auch wenn die Gaststube voll besetzt ist, gerät Kate Kramer, Chef de Service, nicht in Hektik.

## Ein Auszug aus der Menükarte

- Parfait von der Blutwurst auf Sauerkrautsalat.
- Reichhaltige Kärntner Kirchtagssuppe mit Safran.
- Luftige Quarkschaumterrine im Karottenmantel mit geräuchertem Filet von der Zürichsee-Forelle mit einem bunten Salatstraus an Rotweinessenz.
- In Rosmarinbutter gegarter Rücken vom Damhirsch mit Allerlei von aromatischen Pilzen mit buntem Herbstgemüse aus der Almbutter und einer frisch hergestellten Tagesbeilage.
- Lauwarme Kärntner Krapfen mit Milchcreme-Eis.
- Geeiste Bündner Nusstorte mit aromatischen Himbeeren. (rim)



Kreationen wie die Morchel-Reh-Terrine mit Gänseleber locken Gourmets in die neueröffnete «Rebe».