



feinschmecker  
beat wüthrich



DUO MIT STIL Jutta Ines Stergner und Peter Jörmann

## Rebe Das Zauberpaar von der Goldküste

Unser Gastrokritiker entdeckte diese Woche hoch über dem Zürichsee ein **kulinarisches Juwel**

➔ **Was hier auf den Tisch kommt, ist perfekt.** Alles. Mit der

Rebe in Herrliberg ZH haben die Kunststuben in Küsnacht und der Wiesengrund in Uetikon am See gesunde Konkurrenz bekommen. Alle drei sind an der Zürcher Goldküste zu finden, trotzdem liegt keines davon am See.

In der Rebe stehen zwei Personen am Herd: Jutta Ines Stergner, 31, und Peter Jörmann, 48. Die beiden sind ein attraktives Paar, das sich sehr gut versteht, nicht nur privat. Die Köchin kommt aus Klagenfurt (A), der Koch aus Tamins bei Chur. «Servus» und «Grüezi» heisst es denn auch zu Recht auf der Speisekarte. Diese empfiehlt das Beste aus Österreich und der Schweiz.

Peter Jörmann kenne ich schon jahrelang. Im Chrusch Alva in Zuoz GR erkochte er sich einen Michelin-Stern. 1999 zog

es ihn ins Jörmann's Refugium in St. Moritz GR. Während fünf Jahren kochte er dort für die Schickeria; erneut wurde er mit einem Stern ausgezeichnet.

### Dann sagte er der Welt der Reichen und Schönen

Adieu und zog ins Prättigau, in die Krone in Grüşch GR. In dem hübschen Lokal fing er mit einem andern Job an: Chef de Service und Sommelier. Grund: Er wollte seine Lebensgefährtin Jutta Ines Stergner in der Küche alleine walten lassen. Die Kärntnerin brachte genügend Erfahrung mit. Ihre Lehre machte sie in einem Fünfsternehotel in Bad Kleinkirchheim (A), war zwei Jahre in Eduard Hitzbergers Paradies in Ftan GR, Souschefin im Patina in Hollywood (USA). Dann kam sie ins Refugium von Jörmann, anschliessend zum weltberühmten Alain Ducasse in Monaco. Später kehrte sie «zurück zu Peter nach St. Mo-

ritz». Eine grosse Liebe nahm ihren Anfang.

Nun, inzwischen kocht «der Peter» auch wieder. Das Paar wirkt gemeinsam in dem renovierten, eher nüchternen Restaurant. «Nur für Kerzen geben wir enorm viel Geld aus», sagt Jörmann. Gut so! Denn die Leuchter sind extrem schön.

**Habe ich Sie bisher gelangweilt,** weil nicht vom Essen die Rede war? Heute mache ich es kurz. Nach dem Liptauer Paprika-Quark mit ausgezeichnetem Brot bringt die äusserst freundliche, kompetente Servicefrau eine Bündner Gerstensuppe (9 Franken). Fleischpower hat die Suppe und ist so elegant, wie ich das bäurische Gericht noch nie genossen habe.

Das Duo von der Gänseleber (39 Franken) schmeckt sensationell. Ebenso das Bachforellenfilet mit Flusskrebsen aus dem Rhein mit herrlichem Gemüse (27 Franken), die vollständig von den Knochen befreite Wachtel auf Capuns, Eierschwämmli mit Vincotto aus der Bündner Herrschaft und einer grossen Steinpilzscheibe (45 Franken).

Der Milchrahmstrudel mit Quittengelée und Quittensorbet (15 Franken) wird mir noch lange in Erinnerung bleiben.

**Überseeweine gibt es hier keine,** dafür umso mehr solche aus der Bündner Herrschaft und aus Österreich. Das Weinangebot wie auch jenes der Käsesorten wird ausgebaut.

Die Rebe in Herrliberg wird für positiven Gesprächsstoff sorgen. Dafür lege ich meine Hand auf die glühende Herdplatte. ●

### REBE

Dorf 20, 8704 Herrliberg ZH  
Samstagmittag, sonntags und  
montags geschlossen  
Tel. 044 915 56 56  
[www.dierebe.ch](http://www.dierebe.ch)

## Hier kochen die Chefs



1



2



3

Jutta Ines Stergner trennt die Eier und schöpft danach die fertige Masse in eine ofenfeste Pfanne. Peter Jörmann sibt anschliessend Puderzucker über den Kaiserschmarrn

Fotos: Sabine Beck (6), Paul Steiner (1)



## Sultaninen

Eigentlich sind es Rosinen, doch hierzulande kommen sie meist unter dem Namen Sultaninen in den Handel. Sie werden aus verschiedenen Rebsorten vollreif luftgetrocknet. Sultaninen halten sich fast ein Jahr