

RESTAURANT REBE

## KÄRNTENS FLIRT mit Graubünden

Beide kochen in der obersten Liga, beide verwirklichten konsequent ihren ganz persönlichen Traum von der gehobenen Gastronomie, beide wurden bereits mit einem Michelin Stern geadelt und gemeinsam sind sie ein unschlagbares Team. Die Rede ist von Jutta Ines Stergner und Peter Jörimann. Seit sieben Jahren sind die Kärntnerin und der Graubünder zusammen erfolgreich – beruflich wie privat. Vor einem dreiviertel Jahr verlegten sie ihre Wirkungsstätte vom Hotel Krone in Grösch nach Herrliberg an den Zürichsee. Das geschichtsträchtige Restaurant Rebe stand zur Disposition und Stergner/Jörimann fanden Gefallen an dem Objekt, das unter dem Management der erfolgsverwöhnten Five AG Gastronomie steht. Die zwei Gasträume der Rebe sich wohltuend geradlinig und hell, keine übertriebenen Dekorationen lenken

vom eigentlichen Hero, den Zubereitungen des Gastgeberpaares, ab. Das kulinarische Dream-Team, in dessen Küchenreich man vom Restaurant durch eine Glaswand Einblick erhält, vereint die Spezialitäten aus Österreich und Graubünden und serviert den Gästen frische, erfinderische Interpretation von traditionellen Gerichten. Rosa gegrillter Hohrücken vom Freilandrind auf gerösteten Spargeln mit goldgelben Frühkartoffeln, grober Eintopf vom Kalbsrücken an Rosmarinjus, Serviettenknödel und jungen Gemüsen, auf seiner Haut gegarte Filetstücke vom wilden Zander an Kräuterschaum oder Capu-netti mit frischen Morcheln und Bergkäse überbacken stehen dafür. Natürlich fehlen auch Klassiker wie das Wiener Schnitzel, ein Tafelspitz oder Kaiserschmarrn nicht auf der Karte. Dazu sorgen aktuelle Tages- und Wochenempfehlungen für spannende Abwechslung. Auf der Weinkarte findet der Gast, ganz passend zu den Speisen, konsequenterweise die erstklassigen eine aus Graubünden. Für einen kleinen Seitensprung diesbezüglich sorgen jeweils

sechs Kreszenzen aus Italien und dem Bordeaux. Während der warmen Monate lockt übrigens eine wunderschöne Atriumterrasse mit einer romantischen, weinüberwucherten Pergola nach draußen. Wer auch zuhause auf den Genuss der Stergner/Jörimann-Küche nicht verzichten möchte, kann auf die kleine exklusive Range hausgemachter Köstlichkeiten zurückgreifen. Das Angebot reicht von Omī's Eierlikör, über herrlich kreative Konfitüren bis zu Himbeer-Essig und Holunderblütensirup. ■

---

Betrieb der FIVE AG, [www.fiveag.ch](http://www.fiveag.ch)  
Gastgeber:

Jutta Ines Stergner und Peter Jörimann  
Dorf 20, CH-8704 Herrliberg

Tel.: 00 41 / (0) 44 / 915 56 56,

Fax: 00 41 / (0) 44 / 915 56 55,

[reservation@dierbe.ch](mailto:reservation@dierbe.ch), [www.dierbe.ch](http://www.dierbe.ch),

Öffnungszeiten Küche: Di bis Fr 11.30 –

14.00 Uhr und 18.30 – 24.00 Uhr, Sa 18.30 –

24.00 Uhr, Ruhetage: Sonntag und Montag,

Kreditkarten: American Express, Mastercard,

Visa.

Kreatives Dream-Team, das sein kulinarisches Können noch lange nicht ausgereizt hat: Jutta Ines Stergner und Peter Jörimann. Küchenklassiker – optisch überraschend präsentiert: Österreichischer Tafelspitz mit Kartoffel-Zwiebel-Schmarrn und seiner Brühe. Ein bestens verzeihbarer „Seitensprung“ beim Wein: Der 2003er Barolo von Vergani aus dem Piemont.

