



Keine 15 Fahrminuten von der Zürcher Fanzone liegt das Restaurant Rebe im ruhigen Dorfzentrum Herrlibergs.

Das Alpenlandduo

Fussball hin oder her: Das österreichisch-schweizerische Spitzenkochduo **Jutta Ines Stergner** und **Peter Jörimann** hat längst vor der EM Punkte eingeheimst. Ihr Talent beweisen die beiden in der «Rebe» in Herrliberg.

Text **Leandra Graf** Fotos **Hans-Peter Siffert**

Die Idylle liegt eingebettet zwischen Wohnhäusern im Dorfkern von Herrliberg ZH. Eine fast intime Atmosphäre, als ob man zu Gast wäre in Nachbars Garten. Die Hinterhof-Pergola des Restaurants Die Rebe ist eine Oase der Stille, knappe 15 Fahrminuten vom Trubel der Fanzonen in der Zürcher Innenstadt entfernt. Abseits allen Fussballs spielt hier ein österreichisch-schweizerisches Spitzenkochteam auf permanent hohem Niveau: Der Bündner Peter Jörimann, 48, und die Kärntnerin Jutta Ines Stergner, 32, sind Partner im Leben und in der Küche. In dieser Liga gehören die beiden auf jeden Fall zu den Gewinnern und haben sich ihre Trophäen in Form von Gault-Millau-Punkten und einem Michelin-Stern längst geholt, zuerst in «Jörimanns Refugium» in St. Moritz, später in der «Krone» in Grüşch GR.

Dass Jutta Ines Stergner und Peter Jörimann beruflich ähnlich ticken, merkten sie vor sieben Jahren, als sie im «Refugium» erstmals zu zweit in der Küche standen. Bald fanden sie zusammen und mit

der bilateralen Alpenküche zu ihrem Erfolgsrezept: das Beste aus Graubünden und Österreich in harmonischem Gleichklang serviert. Gemeinsam führten sie während dreier Jahre das Hotel-Restaurant Krone in Grüşch, wo Peter Jörimann seiner Partnerin den Vortritt am Herd liess, während er mit viel Liebe und Sachverstand ihre hochgelobten Kreationen unter die Gäste brachte. Es war eine intensive Zusammenarbeit und eine strenge Zeit.

Nach Auslauf des Arbeitsvertrags schauten sie sich nach etwas Einfacherem um, wo sie ihre Kochkunst auf kleinerer Flamme aufs Wesentliche einreduzieren wollten. Für die «Rebe» in Herrliberg sprach unter anderem, dass die einstige Dorfbeiz einer Gastro-Gruppe angehört. «Das entlastet uns vor allem beim Bewältigen gewisser administrativer Arbeiten.» Mit dem dazugehörigen Hotelbetrieb haben sie nichts zu tun, der wird von der Besitzerin des hübsch herausgeputzten Riegelhauses in Eigenregie geführt. Die Restaurant-Betreiber der Five AG vereinigen unter ihrem Dach unterschiedliche

Zürcher Trendlokale wie die «Giesserei», die «Rüsterei» oder neuerdings das «Riva» am See. «Man gewährt uns den benötigten Freiraum bei der Gestaltung unserer Menükarte und hilft uns, wo es nötig ist.» So liess sich das Paar ins Unterland locken, wo die meisten ihrer Stammgäste zu Hause sind. Und dort stehen sie seit letztem Herbst als angestellte Spitzenköche endlich wieder gemeinsam in der Küche. Sie stets fesch im massgeschneiderten weissen Leinendirndl, er in adretter dunkler Kochjacke.

Jedem sein Gärtchen

Natürlich rühren sie nicht zusammen in einem Topf: «Jeder von uns arbeitet in seinem Bereich», erläutert Peter Jörimann, der fürs Fleisch, Fisch und Saucen zuständig ist, während Jutta Ines Stergner die kalte Küche und natürlich die Süssspeisen verantwortet. Ums Gemüse und alles, was sonst noch so anfällt, kümmert sich Sebastian Schubert aus Deutschland, der dritte Koch im Bunde. Für den Abwasch sorgt Francisco Kanavangewo, und das ►►



Jutta Ines Stergner und Peter Jörimann führen die «Rebe» seit vergangenem Herbst.

Aus der Speisekarte

Wochenempfehlung

Dienstag: Unterengadiner Spinat-Capunetti, Mittwoch: Grosis Hackbraten mit Kartoffelstock, Donnerstag: Wiener Backhendl, Freitag: Fisch aus Zürichsee und Meer 28–39 Fr.

Vorspeise

Aromatischer Rinderteig (kräftige Tafelspitzbrühe) mit Ochsen-schwanzravioli im Tomatenteig und Gemüseklein 16 Fr.

Hauptspeisen

Saftiges Kotelette vom Grüscher Alpensäuli (240 g) unter Senf-Brot-Kruste auf langen Spargeln 45 Fr.
Capunetti mit frischen Morcheln, leicht überbrannt mit Käseflocken 28 Fr.

Dessert

Juttas luftiger Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster (darauf lohnt es sich, 40 Min zu warten) 20 Fr.



Siedfleischröllchen mit Reichenauer Spargel

Zutaten für 4 Portionen

Zutaten Tafelspitz:

- 1 kleiner Tafelspitz (Rinds-Huftdeckel ca. 600 g)
- 1 Zwiebel mit Schale, halbiert
- 1 Karotte, geschält
- 1 Lauch, weisser Teil
- 1/2 Knollensellerie, geschält
- 1 Lorbeerblatt

- 3 Wacholderbeeren
- 3 Pfefferkörner
- 1 Zweig Liebstöckel

Zutaten Spargeln:

- 16 weisse Spargeln, geschält (abgeschälte Teile aufbewahren)
- 1 EL Zucker
- 1 TL Salz
- Saft von einer Zitrone

- 1 EL Weissweinessig
- 3 EL kalt gepresstes Olivenöl
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Garnitur:

- Wildkräuter
- Radieschenscheiben
- Steirisches Kürbiskernöl

Zubereitung:

1. 2 Liter Wasser zum Kochen bringen. Die halbierte Zwiebel in einer Bratpfanne mit der Schnittfläche nach unten legen und bräunen lassen. Das gewürfelte Gemüse ins Wasser geben, die Gewürze und die gebräunte Zwiebel beifügen. Nochmals aufkochen lassen und den Tafelspitz einlegen. Kurz aufstossen lassen und nun bei schwacher Hitze leicht köcheln lassen. Liebstöckelzweig dazugeben.
2. Nach etwa 2 Stunden Kochzeit Fleisch aus dem Fond nehmen und unter einem feuchten Tuch auskühlen lassen.
3. In der Zwischenzeit die Spargelschalen mit 3 Liter Wasser, Salz, Zucker, Zitronensaft aufkochen und ein paar Minuten durchkochen. Spargeln einlegen und bissfest garen lassen.

5. Spargeln aus dem Sud heben und in eine Form legen. Mit etwas Kochfond, Olivenöl und Weissweinessig benetzen und marinieren lassen. Je nach Geschmack mit etwas frischem Salz aus der Mühle nachwürzen.
6. Den ausgekühlten Tafelspitz in dünne Scheiben schneiden, die gebeizten Spargeln aus der Marinade nehmen und auf den Tafelspitz legen und diesen zu einer Rolle formen.
7. Auf dem Teller nach Lust und Kreativität anrichten. Garnieren mit Wildkräutern, Radieschenscheiben, Kresse und mit dem steirischem Kürbiskernöl.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten
Kochzeit 2 Stunden
Schwierigkeitsgrad einfach

Das Restaurant

Spitzenköche: Peter Jörimann, 48, führte eigene Spitzenlokale in Zuoz und St. Moritz (17 Punkte Gault Millau), Jutta Ines Stergner, 32, kochte in Hollywood, Ibiza, in Monaco bei Alain Ducasse und im Bündnerland. Gemeinsam kochen sie bodenständig-elegant in Restaurant Rebe, Dorf 20, Herrliberg ZH. 40 Plätze, Garten. Offen Di–Fr, Sa-Abend. Tel. 044 915 56 56 www.dierebe.ch



«Rhabarberkücherl»

Zutaten für 4–8 Portionen (je nach Grösse der Förmchen)

Zutaten Teig:

- 160 g Butter, zimmerwarm
- 125 g fein gemahlene Mandeln
- 63 g Kristallzucker
- 62 g Mehl
- 1 Ei
- Prise Salz
- 1 Briefchen Vanillezucker
- Butter und Mehl für die Formen
- Mandelblättchen, Puderzucker

Zutaten Rhabarber:

- 100–150 g Rhabarber, in Stücke geschnitten.
- 80 g Kristallzucker
- 2 dl Wasser
- Saft von einer halben Orange
- 1 kleine Stange Tahiti Vanille, ausgekratzt Mark



Zubereitung:

1. Rhabarber: Wasser mit Zucker aufkochen, Vanillemark und Rhabarberstücke zugeben. Pfanne von der Hitze nehmen, ziehen lassen. Mit dem Saft der Orange auffrischen.
2. Nur so viele Rhabarberstücke aus dem Fond nehmen, wie für die Törtchen verwendet werden. Die restlichen Rhabarberstücke mit etwas Fond erneut langsam einkochen lassen, sodass ein Püree entsteht.
3. Für den Teig die Butter schaumig rühren, den Zucker langsam einrieseln lassen. Weiterrühren, bis eine schöne crè-

- mige Masse entsteht. Ei, Salz und den Vanillezucker hinzufügen.
4. Mehl mit gemahlenden Mandeln vermischen, unter die Buttermasse heben. Teig in die bebutterten und bemehlten Formen einfüllen. Die Rhabarberstückli eindrücken, mit Mandelblättchen garnieren. Bei 170 Grad 15–25 Minuten backen.
5. Vorsichtig aus der Form lösen, mit Puderzucker bestäuben und mit einer Rahmlocke dem eingekochtem Rhabarber servieren.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad einfach

eingespielte kleine Serviceteam wird von der weltgewandten Schweizerin Kate Kramer mit fast österreichischem Charme geleitet.

Alle wissen, was zu tun ist, es herrscht eine einträchtige Ruhe in dieser Küche. Selbstverständlich hilft man sich gegenseitig. Sogar wenn es um die Zubereitung eines Fleischgerichtes geht, hat die Vegetarierin Jutta Stergner kein Problem, Hand anzulegen: «Solange ich es nicht essen muss.» Was die profilierte Köchin abschmeckt, schluckt sie halt einfach nicht. Dabei ist ihr als Landkind eigentlich nichts fremd. Doch die Lust am Fleisch sei ihr vergangen, als sie während ihrer Lehrzeit Fleisch- und Aufschnittplatten für 200 Bankettgäste herrichten musste.

Klar, dass die Kärntnerin bei einem österreichischen Klassiker wie Backhendl mit Gurken-Kartoffel-Salat ihre Hände mit im Spiel hat. Das beliebte Mittagsmenü für 27 Franken kommt auch bei unserem Besuch als währschafte Portion auf den Tisch. Sie lacht: «Wenn es Backhendl gibt, weiss ich: Heute ist Donnerstag!»

Derweil freut sich ihr Partner an den exklusiven weissen Spargeln aus dem ▶▶

Bonaparte ist ein Gewinn für die Schweiz.



BONAPARTE spielt in einer anderen Liga. Dieser köstliche Schweizer Weichkäse zeigt ganz Europa den Meister. Geniessen Sie ihn!
Weitere Käsespezialitäten mit dem Schweizer Heimvorteil finden Sie auf www.straehl.ch

Strahl

STRÄHL KÄSE AG, CH-8573 SIEGERSHAUSEN

MIT DER SONNTAGSZEITUNG IST SPORT MEHR ALS NUR SPORT:

Der Sportbund der SonntagsZeitung bietet Woche für Woche Ansichten, Einsichten und Hintergründe für ein vielschichtigeres Bild. Probe-Abo unter www.sonntagszeitung.ch/abonnement



Der Spitzenkoch Peter Jörmann ist für Fleisch, Fisch und Saucen zuständig.

bündnerischen Reichenau, die ihm der befreundete Winzer und Schlossgut-Besitzer Gian Battista von Tschärner zum ersten Mal in dieser Saison zukommen liess. Sie sind ein seltenes Geschenk, leicht grün getönt, mit ausgeprägten, knackigen Spitzen und von kräftig gemüsigem Geschmack. Einen Teil davon «opfert» er für unsere Vorspeise mit Tafelspitz, eine äusserst gelungene Alpenländer-Kombination. «In der Regel fahre ich gerne selber nach Graubünden und hole mir die besten Zutaten meiner bewährten Lieferanten.» So stammt ein guter Teil der feinen Tropfen, die den Weinkeller füllen, aus der Bündner Herrschaft. Dazu kommt eine schöne Auswahl typischer Gewächse aus Österreich und aus der neuen Heimat am Zürichsee.

Haben Sie eine gute Beiz entdeckt, oder kennen Sie ein geniales Rezept? Dann klicken Sie ins Forum Essen unter www.schweizerfamilie.ch/foren

Derzeit ist die feine Landküche in Mode und damit auch die bodenständig-elegante Art des kochenden «Alpenland-Duos». Doch, so betont Peter Jörmann: «Unser Ziel war nie, trendig zu sein. Wir haben unseren eigenen Stil entwickelt.» Dass der so perfekt in die «Rebe» passt, ist ein willkommener Zufall. In der zurückhaltend renovierten Gaststube mit Sicht in die offene Küche kann es den Gästen auch in der gartenfreien Zeit wohl sein. ■

ZEIT ZUM ENTDECKEN

