

«G'Schmackiges»

Heute gibt es ein Wiener Schnitzel, das beim Verzehr nochmals paniert wird: diesmal mit Lob. *Von Julian Schütt*

Nein, Blocher haben wir nicht gesehen. Es geht selbst in seiner Wohngemeinde Herrliberg inzwischen auch ohne ihn. Dafür mit vielen Spezialitäten aus Graubünden und Kaiserschmarrn aus Österreich. In der frisch gespritzten und schmuck herausgeputzten Herrliberger «Rebe» leben seit einiger Zeit Habsburg und Bünden in Symbiose. Dafür sorgen die (laut Homepage) «fleischlos» glückliche Kärntnerin Jutta Ines Stergner und der «eingefleischte Bündner» Peter Jörimann, indem sie ihre Gäste mit Valser Schafschinken, Steirischem Salat, Alpensäuli, Tafelspitz und dazu guten Weinen aus Maienfeld, Malans, Jenins beziehungsweise aus Wachau, Kamptal oder dem Burgenland erfreuen.

Der Riegelbau wurde im Innern modernisiert, und auch die Küche ruht sich nicht einfach auf Traditionen aus, sondern interpretiert sie neu. Beim Carpaccio vom Rind (Fr. 24.–) können wir uns davon überzeugen, dass hier nur bestes Fleisch auf den Tisch kommt. Weiter geht es mit einer «Karfiolsuppe» (Fr. 18.–). Was wie «Vitriol» klingt, erweist sich als schmackhafte

Blumenkohlcreme, die Peter Jörimann mit geräuchertem Thunfisch und Maienfelder Himbeeressig ergänzt. Eine interessante Kombination. Beim Hauptgang kann mein Kollege dem «G'Schmackigen» nicht widerstehen und wählt das Wiener Schnitzel mit kalt gerührten Preiselbeeren (Fr. 47.–). Ich bin hinterher fast so platt wie sein Schnitzel von all dem Lob, mit dem er sein Gericht paniert hat.

Meine Felchen aus dem Zürichsee (Fr. 43.–) sind leider nicht annähernd so aufregend. Dazu bekomme ich seltsame Hirsennockerl, die zu streng nach Bratfett riechen. Und was die Gemüsebeilage betrifft, weiss ich schon auf dem Heimweg nicht mehr, was es war. Eigentlich habe ich mich zurückgehalten, damit es noch für einen frisch gebackenen Heidelbeerschmarrn Platz hat. Doch die Portionen sind so üppig gewesen, dass ich mich mit einer feinen Sorbet-Kombination begnügen muss. Das nächste Mal wandere ich zuerst über den Pfannenstiel, ehe ich in der «Rebe» einkehre.

Restaurant Rebe, Dorf 20, 8704 Herrliberg ZH,
Tel. 044 915 56 56. www.dierebe.ch



Habsburg und Bünden in Symbiose: Jutta Ines Stergner und Peter Jörimann.