

Italienische Riviera in Herrliberg

Veröffentlicht am 28.06.2020 von Matej Mikusik in «Eingekehrt»

Für den Sommer 2020 zeigen sich Denis Strozzege und sein Team trotz einiger Einschränkungen kreativ. Neu gibt es das gesamte Strozzi's Angebot in Herrliberg direkt aufs Boot. Bestellung aufgeben, dann wird einem der gedeckten Tische gereicht, und man geniesst den Sonnenuntergang auf dem eigenen Deck. Aber auch im Strandhaus direkt am See herrscht Ferienlaune pur, wie sonst (fast) nur an der italienischen Riviera. Die Location befindet sich an bester Lage am Zürichsee, erreichbar mit dem Privatboot oder dem Auto. Wer einen der begehrten Tische in der ersten Reihe haben möchte, sollte rechtzeitig seine Reservation tätigen, die wenigen Walk-in Tische sind meist schon früh besetzt.



Denis Strozzege (Bild oben) führt das Familienunternehmen, welches nächstes Jahr 30-jähriges Jubiläum feiert, in zweiter Generation seit fünf Jahren. Als er damals die Firma übernahm, hat er sich von 3 der 4 Restaurants getrennt und so eine strategische Neuausrichtung eingeleitet. «Nach meinem Wirtschaftsstudium und den Jahren auf der Bank habe ich mir alles etwas einfacher vorgestellt. Auch im Strandhaus habe ich fast ganz von vorne begonnen, das Vertrauen der Mitarbeiter und Gäste musste ich mir hart erarbeiten», erklärt Denis Strozzege. Er blickt auf eine aufregende und intensive Zeit zurück, voller Herausforderungen und neuen Learnings. Seine Banklehre und das Wirtschaftsstudium haben sich schliesslich als wertvolle Assets herausgestellt. Es ist Denis Strozzege zudem gelungen, treue Gäste zu gewinnen und ein eingespieltes Team aufzubauen, was für einen Schönwetter- und Saisonbetrieb alles andere als selbstverständlich ist. Für den unterdessen passionierten Gastgeber stehen ein gutes und familiäres Arbeitsklima sowie Qualität im Mittelpunkt. Beides hat er sich mit viel persönlichem Engagement und Hartnäckigkeit erarbeitet.



Die Speisekarte des Strozzi's bietet knusprige Pizze und andere mediterrane Köstlichkeiten. Der Branzino gilt als Publikumsliebling, dazu wird gerne eine Flasche Rosé der bekannten Domaine Ott getrunken. Der Schwerpunkt liegt bei italienischen Weinen. Für Gäste, die es gerne lokal mögen, steht eine schöne Auswahl an Zürichsee Weinen bereit.



Wer jedoch die hausgemachten Orecchiette lieber zu Hause im Garten essen möchte, profitiert vom neuen Take-Away-Angebot. Zudem hat man den April genutzt, um den Boden und das Mobiliar zu erneuern.

