



«Jetzt, wo ich noch jung bin, habe ich die nötige Energie, die Kraft und die Freude, die es braucht, um vorwärtszukommen. Ruhiger kann ich es dann nehmen, wenn ich älter bin.»

Roman Rutishauser

Zäh hängt der Nebel über dem St. Galler Rheintal und der nahen Mündung des Altenrheins in den Bodensee. Das Dorf Thal duckt sich zu Füßen des Buchbergs, eines imposanten, extrem steilen Rebhangs mit felsiger Krete. «Dort oben sind unsere Lagen», zeigt Roman Rutishauser, bevor er uns in den Keller führt, wo neben Stahltanks und Barriques traditionelle Holzfuder stehen. «Es wird langsam eng hier», seufzt der junge Winzer, doch schon werden wir unterbrochen: Ein Paar aus dem Bündnerland schneit herein, zwei

Weinfreaks, die in der Nähe Ferien machen. «Im Hotel haben wir Ihren Wein entdeckt», schwärmen die beiden. «Und nichts anderes mehr getrunken!» Nun wollen sie ihr «Coup de Cœur», einen klassischen, komplexen Pinot von betörender Frucht aus dem grossen Holzfass, mit nach Hause (sprich in die Pinot-Noir-Hochburg Bündnerland) nehmen. Dass Roman Rutishauser vom «Gault & Millau» zusammen mit Mathias Bechtel aus Eglisau zum Deutschschweizer «Rookie of the Year 2019» er-

Roman Rutishauser, Thal (SG)

Roman Rutishauser (34), Vater von zwei kleinen Buben, führt den 1970 gegründeten Familienbetrieb mit dem klangvollen Namen Weingut am Steinig Tisch in Thal im St. Galler Rheintal in dritter Generation, und zwar seit 2015. Unterstützt von seinen Eltern (und bei Anlässen auch von seiner Frau Corinne sowie seinen beiden Schwestern), kultiviert er 6,5 Hektaren Reben und vinifiziert ein interessantes Sortiment von 14 verschiedenen Weinen, darunter zwei bemerkenswerte Versionen des Kernalers. Der «Gault & Millau» hat ihn zum «Rookie of the Year 2019» ernannt. www.rutishauser-weingut.ch

koren wurde, ist ihm Anerkennung und Ansporn zugleich. Ausruhen auf den Lorbeeren? Sicher nicht! «Jetzt, wo ich noch jung bin, habe ich die nötige Energie, die Kraft und die Freude, die es braucht, um vorwärtszukommen. Ruhiger kann ich es dann nehmen, wenn ich älter bin.» Er lacht. Und will hoch hinaus, in die erste Liga der Weinproduzenten. Sein Idealbild vom Wein? «Frucht, Eleganz und Subtilität sollen im Mittelpunkt stehen. Ich will authentische, nachhaltig und handwerklich produzierte Weine, die unsere kargen, sandigen Lehmböden und ihren Jahrgang spiegeln.» Das gilt auch für den Kerner, sein Kerngeschäft. Die rare Spezialität, die sein Grossvater 1973 als Erster in der Schweiz anpflanzte, ist die Hauptsorte, zusammen mit dem saftigen, anmutigen Müller-Thurgau, auf den Roman nichts kommen lässt. Den Kerner, den es unter dem Namen «Jungspund» auch in einer Barriqueversion gibt, baut er im Holzfuder - wie alle Weissen ohne Säureabbau - zum mineralischen, straff gebauten Gastronomiewein mit exotischen Anklängen und verblüffendem Alterungspotenzial aus. Letzteres beweist eindrücklich der 2008er mit tiefgründiger, komplexer Nase, im Gaumen vielschichtig, üppig und filigran zugleich. Ein Wurf! «Zu Bodenseefisch hervorragend», weiss der gelernte Koch. Koch? «Ja, meine Eltern liessen mir freie Hand. Und so lernte ich zuerst Koch, bevor ich Winzer wurde.» Dass er Letzteres mit Leib und Seele ist, bezweifelt man keine Sekunde. «Jedes Rebjahr ist eine Herausforderung», meint er zufrieden. Und eine Chance, den unterschätzten St. Galler Wein bekannt zu machen.