

Roman Rutishauser vom Weingut am Steinig Tisch in Thal

Heute arbeiten Sie als Winzermeister und Geschäftsleiter. Was denken Sie, wäre aus Ihnen geworden, hätten Sie einen anderen Weg eingeschlagen?

Zuerst habe ich Koch gelernt, anschliessend Winzer. Hätte ich das umgekehrt gemacht, wäre ich jetzt vielleicht irgendwo in einer Küche als Gastronom tätig. Möglich wäre es...

Nennen Sie einige Gründe, wie Sie an die jetzige Stelle gekommen sind und weshalb Ihnen diese Freude bereitet.

Es ist ein Familienbetrieb seit drei Generationen. Damit wurde mir das schon in die Wiege gelegt. Die Perspektive auf Selbstständigkeit, mich selbst zu verwirklichen, einen Familienbetrieb in die nächste Generation zu führen, das war ausschlaggebend.

Beschreiben Sie sich selber in wenigen Worten als Chef.

Das beschreibe ich gerne mit diesen Worten: Respektvoll – gradlinig – ehrlich – engagiert – zielbewusst.

Welche Eigenschaften Ihrer Mitarbeitenden bezeichnen Sie als besonders wertvoll?

Ihr Einsatzwille, ihr aktives Mitdenken und das gute Engagement ist mir besonders wichtig.



Roman Rutishauser (37), verheiratet, 2 Kinder Jan und Marco - beschäftigt 3 Vollzeit- und 10 Teilzeit-Mitarbeiter:innen

Herrscht bei Ihnen im Betrieb eine Du-Kultur?

Ja klar. Am (Wein-)Berg sagt man sich Du!

Was zeichnet Ihr Unternehmen als guten Arbeitgeber aus?

Wir sind vielseitig, abwechslungsreich, dynamisch und immer offen für Neues.

Was hebt Ihr Unternehmen von der Konkurrenz ab?

Die Einzigartigkeit. Diese spürt man in den mit Leidenschaft und Passion produzierten Weinen. Weit weg vom Industriewein. Wir pflegen ehrliche Werte und ehrliche Weine. Neu sind wir FAIR`N GREEN zerti-

fiziert und sind auch von Gault&Millau ausgezeichnet worden.

Wie spüren Sie die momentane Wirtschaftslage?

Allgemein verspürt man eine gewisse Unsicherheit. Wir versuchen aber immer aus jeder Situation das Beste zu machen. Das hat sich auch in den vergangenen zwei Jahren Pandemie bewährt. Den Kopf in den Sand zu stecken, das gibt es bei uns nicht.

Welche Vision haben Sie für Ihr Unternehmen?

Wir gehen unseren Weg immer weiter auf dem Weg zum Spitzenwein. Wir müssen ready und fit sein für

die Zukunft. Was auch immer sie bringen mag.

Was war die grösste Herausforderung, welche Sie im Rahmen Ihrer jetzigen Tätigkeit meistern mussten?

Da gibt es einige. Wir arbeiten mit der Natur. Das ist sehr schön. Sie kann uns vieles geben aber auch vieles nehmen. Wichtig ist mir: Herausforderungen annehmen und bestmöglich bewältigen. Daran wachsen wir.

Welches war bisher das schönste Erlebnis während Ihrer jetzigen Tätigkeit?

Wiederkehrend Kunden und Geniesser:innen mit unseren Weinen begeistern zu dürfen.

Was bringt Ihnen wirkliche Erholung?

Spass haben und Lachen mit meinen Kids, gemeinsame Ausflüge auf den Skis, Pilze suchen im Wald, Kochen, Genuss-Kulinarik-Kultur.

Worüber haben Sie sich zuletzt gestritten und weshalb?

Ich streite nicht gerne und versuche darum, Lösungen zu finden, bevor es zum Streit kommt.

Mit wem würden Sie gerne im Lift steckenbleiben und warum?

Mit einer guten Flasche Wein. Dann

hätte ich wenigstens etwas gegen die Langeweile.

Wo sehen Sie sich in fünf Jahren? Ortsbezogen sehe ich mich immer noch hier. Im Laufe der Zeit mit der Weiterentwicklung meines Geschäfts.

Welchen Chefin würden Sie gerne als Nächste in dieser Rubrik sehen?

Imelda Senn, Schloss-Hotel War-tegg

Weingut am Steinig Tisch

Das traditionsreiche Weingut in Thal zeichnet sich durch innovatives und traditionelles Handwerk aus. Die Weine sind natürlich und «handgemacht» und das bereits seit 3 Generationen. Eine Produktion im Einklang mit der Natur hat einen hohen Stellenwert. Im 2021 und 2022 wurde Roman Rutishauser von Gault&Millau als einer der 150 besten Schweizer Winzer ausgezeichnet.

Der Verkaufsladen ist von Montag bis Freitag von 17.00 bis 18.30 Uhr geöffnet und der Weinkeller am Samstag von 09.00 bis 14 Uhr für eine Kostprobe geöffnet.

www.rutishauser-weingut.ch