



«Die Natur ist unser wichtigster Partner»: Roman Rutishauser bei seinen Reben am Buchberg im St. Galler Rheintal.

# Der Kerner-Kenner

Auf dem Weingut am Steinig Tisch in Thal SG ehrt Winzer **Roman Rutishauser** die Arbeit der Generationen vor ihm mit viel Umsicht – und nachhaltigem Weitblick.

Text **Sabrina Glanzmann**

**R**arität ist Kerners zweiter Name: Von den rund fünfzehntausend Hektaren Schweizer Rebfläche sind gerade mal fünfundzwanzig mit dieser Weissweinsorte bepflanzt. Sie entstand vor fast hundert Jahren in Deutschland als Kreuzung von Trollinger und Riesling. August Rutishauser ist es zu verdanken, dass Kerner heute in der hiesigen Weinlandschaft eine Rolle spielt, und zwar eine exklusive. Der Gärtner aus Thal SG machte 1970 sein Hobby zum Beruf und verschrieb sich dem Weinbau. Wissen und Inspiration sog er überall neugierig auf – so auch bei einem deutschen Winzerkollegen, bei dem er erstmals auf Kerner stiess. Kurzerhand pflanzte der Autodidakt 1973 auf seinen Parzellen im St. Galler Rheintal als Erster hierzulande ein paar Stöcke davon an. Heute macht der Kerner 1,2 der sieben Hektaren des Weinguts zum Steinig Tisch aus und ist seine Spezialität, für die es bis weit über die Region hinaus bekannt ist. Auch Preise räumt der Wein regelmässig ab – dazu zählt eine Goldmedaille des Grand Prix du Vin Suisse.

Seit 2015 leitet Roman Rutishauser den Familienbetrieb in der dritten Generation. Natürlich erweist auch er dem Aushängeschild des Hauses alle Ehre, zum Beispiel mit seiner Kreation «Jungspund Kerner sélection famille». Dafür baut der Winzer sehr reife Kerner-Trauben sechs Monate auf der Feinhefe im Barrique aus. «Das gibt ihm eine reizvolle Fülle und Schmelz, wie man es von Chardonnay kennt», sagt der 37-Jährige. Dreizehn weitere

Weine produziert er mit seinem Team aus acht verschiedenen Rebsorten, wobei der grösste Anteil Pinot noir ausmacht. Die Sorten gedeihen auf ausserordentlich steilem Gelände am Buchberg. «Der Vorteil dieser Lage ist die direkte Südausrichtung. Und das markante Felsband ist ein Wärmespeicher, dem wir in Frostjahren viel zu verdanken haben», sagt Roman Rutishauser. Die Böden sind dank hohem Ton- und Lehmanteil gute Wasser- und Nährstoffspeicher: «Wir düngen grundsätzlich nicht, wir führen allenfalls nur etwas Trestergut zurück.»

## Im Keller wenig Eingriffe

Zunächst absolvierte der Rheintaler eine Kochlehre («was ich dort über Aromen und Sensorik lernte, hilft mir heute sehr»), daraufhin die Winzer Ausbildung auf verschiedenen Zürcher Weingütern. Dann zog es ihn nach Neuseeland, wo er Weinbereitung in einem anderen Klima und in anderen, grösseren Dimensionen kennenlernte. Mit diesen Erfahrungen im Gepäck und weiteren Stationen in der Schweiz kehrte er nach Thal zurück – mit dem Credo, eigene Akzente zu setzen,

ohne das (Wein-)Rad komplett neu zu erfinden. «Die grosse Vorarbeit meines Vaters und meines Grossvaters, das gute Fundament zu pflegen und zu bewahren, steht für mich immer im Zentrum. Und darauf aufzubauen, uns weiterzuentwickeln.» Herbizide und Insektizide etwa sind seit seiner Übernahme tabu, ausserdem experimentiert Roman Rutishauser mit diversen pilzwiderstandsfähigen Sorten (Piwi-Reben). Im Keller setzt er auf möglichst wenig Eingriffe. «Wein entsteht für mich in erster Linie im Rebberg, im Einklang von Mensch und Natur. Man soll den Jahrgang spüren, die Merkmale eines Weinjahrs erkennen.»

Für Roman Rutishauser geht Authentizität und Nachhaltigkeit noch weit über den Rebberg hinaus. Deshalb freut es den zweifachen Vater umso mehr, dass seinem Weingut das Gütesiegel «Fair'N Green» verliehen wurde. Es zertifiziert Weinbaubetriebe, die Nachhaltigkeit auf breiter Ebene leben – vom Pflanzenbau über den Energieverbrauch und die Arbeitsbedingungen bis hin zu gesellschaftlichem Engagement. «Eine wunderbare Motivationspritze für unsere tägliche Arbeit!» ■



## DER WEIN **Kerner 2021, Weingut am Steinig Tisch, Thal SG**

Kräftiger Weisswein mit sanfter und saftig-filigraner Säure. Feine Zitrus- und Steinobstnoten, charakterstark und mit interessantem Alterungspotenzial. Schöne Begleitung zu Bodenseefisch oder einer Käseplatte – besonders zu reifem Hartkäse. 75 cl Fr. 27.–

FOTOS HANS-PETER SIFFERT, ZVG