



Roman Rutishauser auf seinem Weingut am Steing Tisch in Thal.

Bild: Ralph Ribi



Marco Casanova auf seinem Weinberg der Casanova WeinPur AG in Walenstadt.

Bild: Thomas Henry

«Wir stehen zu den Produkten, die wir machen»

Tradition Roman Rutishauser führt sein Weingut in Thal in dritter Generation. Er hat aber eigene Vorstellungen eines guten Weins.

Natascha Arsic
natascha.arsic@tagblatt.ch

«Das Mithelfen im Familienbetrieb war als Kind und Jugendlicher manchmal ein Müssen, dann ein Dürfen und schliesslich ein Wollen», erinnert sich Roman Rutishauser. Letztlich wurde ihm überlassen, ob er Winzer werden wollte. Wer auf einem Weinbauernbetrieb aufwuchs, werde aber automatisch mit dem Virus «Winzer, Wein und Weinkultur» infiziert, sagt der 34-Jährige. Zuerst habe er eine Lehre als Koch gemacht – auch ein kreativer Beruf, der sich gut kombinieren lasse.

«Als Winzer wird es einem nicht langweilig», sagt Rutishauser begeistert. Jedes Rebjahr sei anders, «es bleibt immer spannend». Dem «Rookie des Jahres 2019» ist wichtig, dass diese Jahrgangsunterschiede in seinen Weinen zu spüren sind. Dies mache für ihn ehrlichen, echten Wein

aus. Der Jungwinzer hat eine bestimmte Vorstellung von der Qualität seines Weines und darauf arbeitet er auch hin. Stets unverfälscht möchte Rutishauser den Jahrgangscharakter in die Flasche bringen.

Nicht jeder Wein passt zu jeder Gelegenheit

Einen Lieblingswein hat er selber nicht: «Es gibt viele, das kommt immer auf die Situation an. Nicht jeder Wein passt zu jeder Gelegenheit.» Seine Weine sieht er alle als Spezialitäten: «Einen Wein kann man nicht kopieren, das ist schlichtweg nicht möglich», sagt er. Selbst wenn zehn Winzer die gleichen Trauben hätten, würden zehn verschiedene Weine entstehen. Es sei das Handwerk, der Erfahrungsstand und die Persönlichkeit eines jeden Winzers, die einen Wein ausmachen.

Da die Schweiz ein kleines Weinbaugebiet ist, kenne man die

Weine im Ausland oft nicht, weil sehr wenig exportiert wird. «Die meisten hierzulande produzierten Weine werden auch hier getrunken», sagt der St. Galler. «Schweizer Weine sind absolut vergleichbar mit den internationalen.»

Mittlerweile gebe es auch im Kanton St. Gallen gute Produzenten mit Top-Produkten. «Wir dürfen zu den Produkten stehen, die wir machen.» Die Weinbranche befindet sich laut Rutishauser in einem Wandel: Viele Jungwinzer kommen nach, und es werde in nächster Zeit viele Betriebsübernahmen geben. Der Weinbaukanton St. Gallen habe eine einzigartige, schöne Vielfalt an hervorragenden Weinen, die sich zu entdecken lohnen.

Wie kann die Weinregion auf sich aufmerksam machen? «Wir müssen als Einheit an Weinpräsentationen auftreten und uns einen Namen machen», sagt Roman Rutishauser dazu.

«Wir haben Katzen im Weinberg integriert»

Biodynamik Marco Casanova ist der Einzige in der Umgebung von Walenstadt, der seinen Wein biodynamisch herstellt.

Natascha Arsic
natascha.arsic@tagblatt.ch

Nur biologisch zu produzieren, war Marco Casanova «zu wenig anspruchsvoll». Daher entschied er sich, mit Pflanzen, Menschen, Tieren, der Natur «und dem Kosmos» ganzheitlich zu arbeiten. «Das ist eine Lebensphilosophie», sagt der 50-Jährige. Privat lege er ebenso viel Wert darauf, sich selber Gutes zu tun und praktiziert beispielsweise Yoga. Für seinen eigenen Kompost hätte der Winzer auf seinem Demeter-zertifizierten Weinbetrieb gerne Kühe. Dies sei zurzeit zwar noch nicht möglich, aber: «Seit der letztjährigen Mäuseplage haben wir Katzen im Weinberg integriert, die ihre Aufgabe hervorragend erfüllen», sagt er lachend.

Casanova arbeitete unter anderem sieben Jahre in Südfrankreich. Dort half er mit, ein Weingut aufzubauen, das zu internationaler Bekanntheit gelangte.

Der Winzer hätte sich aber nie träumen lassen, hierzulande einen eigenen Weinbetrieb zu besitzen. «In der Schweiz ein Weingut zu haben, ist wie eine Perle am Sandstrand zu finden.»

Dass es bei ihm dennoch geklappt hat, zeige ihm, dass er auf dem richtigen Weg ist. Mit 28 Jahren Weinerfahrung kennt er seine Stärken: sein Know-how und sein Durchhaltevermögen. «Ich bin wie ein Hund, der den Knochen nicht loslässt, wenn er ihn hat.» Dennoch setzt sich Casanova nicht fest, wenn er einen guten Wein produziert hat. Das Schöne am Winzerberuf sei, dass man nie ausgelernet habe. «Man weiss nie, ob man seinen besten Jahrgang produziert hat und darum gibt man immer sein Bestes», so der 50-Jährige.

St. Galler Wein ist im Kommen

Der St. Galler Wein werde immer wieder neu positioniert und prä-

sentiert, was laut Casanova nötig ist. «Wir haben gute Weine, die mit den besten Qualitäten aus den umliegenden Regionen oder auch international mithalten können.» Schweizer trinken relativ viel Wein, meint er schmunzelnd. Die Schweiz sei aber kein Land für Massenwein, sondern für Spezialitäten. Wenn man guten Wein produziere, habe man hier die Chance, auch mit einem kleineren Betrieb zu überleben.

Die Winzer in Walenstadt seien mit ebenfalls hochwertigen Produkten teils wohl Konkurrenten. Casanova ist aber der Meinung, dass sich eine Gegend heutzutage gemeinsam präsentieren muss. «Einzelkämpfer – das war früher einmal, nun müssen wir als Gruppe auftreten.» Stolz erzählt er, dass die Bio-Winzer aus Walenstadt mittlerweile einen eigenen Slogan haben: «Die Weinperlen vom Walensee». Zusammen sei man nämlich viel stärker als alleine.

Wein- und Bodenproben

An der Olma steht der St. Galler Wein im Fokus. Im Rahmen der Sonderschau «da isch üsen Wy» nutzt der Weinbaukanton die Gelegenheit, seine Winzer und ihre edlen Tropfen vorzustellen. Auf 100 Quadratmetern wird die Produktion von Weinfässern gezeigt, werden verschiedene Werkzeuge sowie Bodenproben aus der Region vorgestellt. Während die Kinder in der Halle 9.1.2 den echten Rebberg bestaunen, können ihre Eltern Weine vom



Diverse St. Galler Winzer stellen ihre Weine vor. Bild: Urs Bucher

Bodensee bis zum Zürichsee degustieren und auch gleich vor Ort kaufen oder bestellen. Die vielen Flaschen bieten sich auch als pittoresken Hintergrund für ein Erinnerungsfoto an. Für den kleinen Hunger zwischendurch werden nebenan Appenzeller Chäschi angeboten. Noch bis zum 21. Oktober laden verschiedene Winzerbetriebe des Branchenverbandes St. Galler Wein zum Probieren und Staunen ein.

Die fremden Herrinnen

Die Nonnen des Zisterzienserinnenklosters Magdenau bei Flawil führten im 15. und 16. Jahrhundert genau Buch darüber, «wo sie begütert waren und an wen und zu welchen Bedingungen sie ihre Böden und Höfe verliehen». Die meisten Rebgrüter des Klosters lagen allerdings im Nachbarkanton Thurgau. Im Lehenbuch sind 35 Weingärten in Weinfeldern und einer in Märstetten verzeichnet. Der Grossteil der klösterlichen Reben befand sich am Ottenberg.

Der Herisauer Historiker Stefan Sonderegger hatte die Geschichte der Klosterreben etwa in einem Aufsatz im Band «Vom Bodensee nach Bischofszell, Alltag und Wirtschaft im 15. Jahrhundert» aufgearbeitet. Keine Antwort fand er auf die Frage, wie der Ottenberger Wein im 15. Jahrhundert gemundet hat. Der Alkoholgehalt dürfte deutlich geringer gewesen sein als heute – über Jahrhunderte galt der Rebensaft als Grundnahrungsmittel.

Krankensaft

Im Mittelalter waren es Städte und reichere Kaufleute, die das Rebhandwerk besorgten. Der Wein wurde zum Alltagsgetränk. Mit ihm wurde auch das nicht immer einwandfreie Trinkwasser «desinfiziert». Der Ertrag aus dem «Weinhandel» kam auch den Spitteln zu; Kranke und Pilger erhielten diesen Wein. Der Wein hatte zu jener Zeit oft wenig Alkohol (5 bis 7 Volumenprozent). Die Qualität hing stark vom Klima ab.