

R

ROMAN RUTISHAUSER

Weingut am Steinig Tisch | Thal

Nr. 8
2026

vinum. veritates

HIER REIFT
KULTUR



Zeit vergeht,
Genuss bleibt.

Liebe Freundinnen und Freunde unseres Weinguts

Wie sah Ihr letzter besonderer Weinmoment aus? Und welche Emotionen löst Genuss bei Ihnen aus? Fragen wie diesen gehen wir in unserer jährlichen Weinpost nach.

Mit der aktuellen Ausgabe des «vinum veritates» stellen wir Ihnen den charakterstarken Jahrgang 2025 vor. Im Einklang mit der Natur am Steinig Tisch und mit einem klaren Fokus auf traditionelles Handwerk sind erneut Weine entstanden, die unsere tiefe Verwurzelung mit der Region und unsere Werte widerspiegeln. Dass Tradition und Innovation sich gegenseitig bereichern können, beweisen wir mit der Serie NEU LAND, die in dieser Weinpost ebenfalls gewürdigt wird.

Wir freuen uns, die Faszination Wein in all ihren Facetten mit Ihnen teilen zu dürfen, und laden Sie ein, mehr über unser Weingut am Steinig Tisch und unser Team zu erfahren. Auf besondere Weinmomente, die in Erinnerung bleiben!

Herzliche Winzergrüsse aus Thal

Roman Rutishauser



Über den Takt der Natur und besondere Weinmomente

Das Leben von Roman Rutishauser ist eng mit dem Weingut am Steinig Tisch verbunden. Im Weingespräch gibt er Auskunft zu seiner Philosophie und erklärt, wie sich Tradition und Innovation vereinen lassen.

Roman Rutishauser, die Faszination Wein bestimmt Ihren Alltag. Wie sah Ihr letzter besonderer Weinmoment aus?

Ich durfte vor Kurzem im Rahmen einer Degustation junge Gastronomen treffen, die vorher noch keine Überschneidungspunkte mit unseren Weinen hatten. Ihre unvermittelte Freude an unseren Qualitätsweinen hat mich beeindruckt. Dass sich junge Menschen mit unserem Produkt so gut identifizieren können, macht mich stolz. Besondere Weinmomente gibt es aber immer wieder – mit dem Team, mit Kundinnen und Kunden oder mit Familie und Freunden.

Welche Emotionen möchten Sie mit Ihren Weinen auslösen?

Wein steht für Genuss, Kulinarik, Kultur und noch viel mehr. Wenn wir es mit unseren Weinen schaffen, diese Themen miteinander zu verbinden, entstehen zwangsläufig positive Emotionen. Grundlegende Bedingung dafür ist eine einwandfreie Qualität. Dafür stehen wir täglich im Einsatz.

Stichwort Kultur: Das antike Zitat «vinum veritates» – im Wein liegt die Wahrheit – dient diesem Magazin als Titelinpiration. Zu welchen Wahrheiten sind Sie gelangt, seit Sie 2015 die Verantwortung für das Weingut am Steinig Tisch übernommen haben?

Meine grosse Erkenntnis, wenn man das so sagen will, ist die Tatsache, dass Hochs und Tiefs zur Arbeit in der Natur dazugehören. Bei der Pflege von Rebkulturen kann ein einzelnes Unwetter vieles zerstören, gleichzeitig kann uns die Natur mit einer schönen Ernte aber auch reich beschenken. Die Natur kennt, wie der Lauf des Lebens, keine planbaren und starren Strukturen.



Sie führen das Weingut nach Ihrem Grossvater August und Ihrem Vater Christoph bereits in der dritten Generation. Wann haben Sie realisiert, dass Sie Ihre Leidenschaft für Weine als Winzer voll ausleben möchten?

Wie meine Kinder bin auch ich direkt im Weingut aufgewachsen. Das prägt. Ich hatte jedoch das Glück, dass ich bei der Berufswahl frei, ohne elterlichen Druck, entscheiden konnte. Die Erstausbildung zum Koch hat mir geholfen, meinen Geschmackssinn zu schärfen, und meine Kreativität im Umgang mit Lebensmitteln gefördert. Die familiäre Prägung und der Wunsch nach Selbstständigkeit führten mich schlussendlich trotzdem zum Winzerberuf. (lacht)

Was hält Ihre Passion für den Winzerberuf aufrecht?

Sehr viele Dinge – die Arbeit im Takt der Natur, die Abwechslung, die Vorfreude auf die neuen Jahrgänge, die unter-

schiedlichen Nuancen, die Rückmeldung unserer Kundschaft. Die Aufgaben im Weingut sind so vielfältig, dass sich gar kein Alltagstrott einstellen kann.

Inwiefern werden Sie im Alltag noch vom Wissen und Wirken Ihrer Vorgänger beeinflusst?

Ohne meinen Grossvater August gäbe es das Weingut am Steinig Tisch nicht. Und mein Vater ist nach wie vor aktiv und unterstützt uns im Alltag. Von beiden habe ich die Arbeitsphilosophie übernommen, welche die Weinqualität kompromisslos in den Vordergrund stellt.

«Von meinen Vorgängern habe ich den kompromisslosen Einsatz für Weinqualität übernommen.»



Dennoch scheuen Sie sich nicht davor, Innovationen einzuführen, wie das Beispiel NEU LAND beweist. Was steckt hinter den 2025 erstmals verkauften Spezialitäten?

Die beiden Weine – einer rot, der andere weiss – richten sich zwar an unterschiedliche Zielgruppen, verkörpern aber beide den Innovationsgeist unseres Weinguts. Wir möchten damit neue Sorten ausprobieren, ohne unser bewährtes Kernsortiment zu verändern. Mit NEU LAND weiss sprechen wir bewusst versierte Weinkennerinnen und -kenner an, während NEU LAND rot sich auch für Geniesserinnen und Geniesser eignet, bei welchen die Leidenschaft für Wein noch jung ist. Ob und in welcher Form die Linie NEU LAND künftig produziert wird, lassen wir bewusst offen.

Mehr über die beiden NEU-LAND-Weine erfahren Sie auf Seite 7.



WEINDEGUSTATIONEN

Die Faszination Wein machen wir mit besonderen Erlebnisdegustationen mehrmals pro Jahr auf einzigartige Art und Weise erlebbar. Vom 1. bis 3. Mai, am 8. August sowie am 28. und 29. November bieten wir an den öffentlichen Anlässen eine Auswahl erlesener Weine und Raum für anregende Gespräche.



INTAKTE NATUR

Unser Hausberg ist der nach Süden exponierte Buchberg. Hier, am Steinig Tisch, kommt alles zusammen, was zum Gedeihen unserer Rebkulturen notwendig ist: toniger Lehmbooden, hitzespeichernde Trockenmauern, mildes Klima und eine intakte Natur. Ideale Rahmenbedingungen für erstklassige Weine.

Ein runder Jahrgang mit klarem Profil

Wahrer Wein entsteht im Weinberg – und dort boten sich unseren Reben beste Bedingungen, um zu einem starken Jahrgang 2025 heranzureifen. Die Wetterlage und die immerwährend leidenschaftliche und konstante Pflege versprechen für unsere Weinneuheiten gewohnte Spitzenqualität.

Für uns ist jeder neue Jahrgang ein kleines Abenteuer. Welchen Einfluss hatte das Wetter auf unsere Reben? Welche Nuancen der einzelnen Sorten haben sich wie stark ausgeprägt? Wie ungestüm sind die noch jugendlichen Weine? Die Antworten auf diese Fragen stimmen uns äusserst optimistisch. So sorgten im letzten Sommer wenige Niederschläge, und viele warme Tage bis in den Altweibersommer hinein für überdurchschnittlich viele Sonnenstunden am Steinig Tisch. Unsere Reben hatten deshalb – im Einklang mit dem Terroir – genügend Zeit, ihren einzigartigen Charakter zu entwickeln.

Der Jahrgang 2025 verspricht ein frisch-fruchtiges Aroma und ein offenes, klares Geschmacksprofil. Schon früh zeigte der neue Jahrgang, wohin die Reise geht. Die Weine wirken trotz ihrer Jugendlichkeit überraschend rund. Die Rotweine überzeugen mit viel Farbe und Kraft, während die Weissweine aromatisch präsent und sortentypisch fein strukturiert sind. Auch die Quantität der Ernte 2025 ist vielversprechend und deutet auf einen reichhaltigen Jahrgang hin.

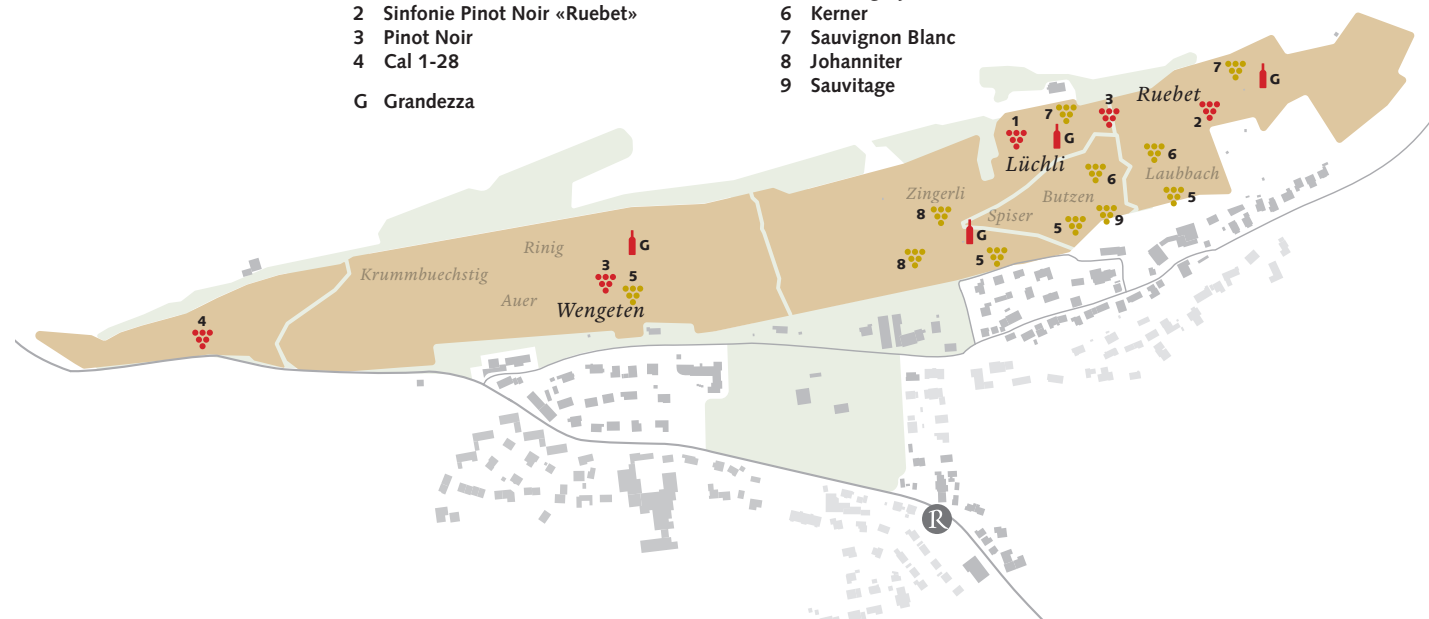


Rotweine

- 1 Alte Rebe Sélection Famille «Lüchli»
 - 2 Sinfonie Pinot Noir «Ruebet»
 - 3 Pinot Noir
 - 4 Cal 1-28
- G Grandezza

Weissweine

- 5 Riesling-Sylvaner
- 6 Kerner
- 7 Sauvignon Blanc
- 8 Johanniter
- 9 Sauvitage



«Als Winzer gefällt mir die Arbeit in der Natur, aber auch die Freude, die wir mit unseren Produkten vielen Menschen bereiten können. Die gute Zusammenarbeit im Team führt zu einer hohen Weinqualität.»

Patrick Mauro



«Wir erschaffen hier ein Naturprodukt mit Hand und Herz. Dass ich seit über fünf Jahren Teil davon bin und vom Pflegen der Reben bis zur Etikettierung der Flaschen überall mitwirken kann, bereitet mir eine besondere Freude.»

Adrian Hegedus-Viola



«Die Arbeit auf dem Rebberg und im Weinkeller ist für mich ein spannender Ausgleich zu meiner Tätigkeit als Tierarzt. Faszination Wein bedeutet für mich die Kombination aus Rebberg, Weinkeller und Genuss.»

Marcel Kürzi

UMFASSENDES SORTIMENT

Ein harmonischer Pinot Noir, ein herzhafter Rosé, ein verführerischer Süsswein oder doch ein preisgekrönter Kerner? Unser Weinsortiment enthält alles, was das Herz von Wein-enthusiasten begehrt. Mit Degustationspaketen bieten wir Interessierten eine unkomplizierte Möglichkeit, unser Weinsortiment in Form eines 6er- oder 12er-Pakets kennenzulernen.



Entdecken Sie unser Gesamtsortiment im Online-Shop auf rutishauser-weingut.ch



TIEFGRÜNDIGE SYMBOLIK

Teilweise über ein halbes Jahrhundert alt sind die Holzfässer, in denen unsere Weine reifen. Geschnitten wurden sie in liebevoller Handarbeit vom Künstler Otto Rausch (1923–2000). Mit tiefgründiger Symbolik referenzieren die charaktervollen Fässer die Zeit des Minnesangs, das biblische Paradies oder das traditionsreiche Winzertum. In der Gegenwart entstehen in den atmenden Holzfässern Weinspezialitäten wie der **Kerner** oder der **Sinfonie Pinot Noir**.



LEBENSRAUM STEINIG TISCH

Die Weine im Weingut am Steinig Tisch werden nach «FAIR'N GREEN»-Richtlinien hergestellt. Das Zertifikat stellt unseren nachhaltigen Anspruch unter Beweis und ist Teil unserer ganzheitlichen Bemühungen für ein ökologisch-ökonomisches Gleichgewicht im Lebens- und Wirtschaftsraum am Steinig Tisch. So stärken wir Mensch und Region ebenso wie die Qualität unserer Spitzenweine.

Stimmen aus Gastro, Hotellerie und Handel

Was macht die Weine des Weinguts am Steinig Tisch einzigartig? Ein renommierter Weinhändler, eine Schweizer Spitzenköchin und der Gastgeber eines Fünf-Sterne-Superior-Hotels geben Auskunft.



«Für uns als schweizweit tätige Weinhandlung mit St.Galler Wurzeln sind die Weine vom Steinig Tisch ein Stück Heimat. Uns ist es ein Anliegen, nicht nur gute Weine zu verkaufen, sondern deren Herkunft, Handschrift und Jahrgang zu verstehen und zu vermitteln. Das spürt man auch bei Roman Rutishauser, der mit grossem Respekt vor der Natur, mit einem klaren Qualitätsanspruch und mit Haltung arbeitet. Uns überzeugt seine Konsequenz im Rebberg und die Präzision in der Umsetzung. Das führt dazu, dass die Weine vom Steinig Tisch ein sichtbares Qualitätsniveau aufweisen, das auch national anerkannt wird – etwa durch Vinum, Falstaff oder Gault&Millau. Das Engagement von Roman Rutishauser bei «FAIR'N GREEN» war für uns ein entscheidender Punkt, selbst bei diesem Nachhaltigkeitslabel mitzumachen.»

Jan Martel
Geschäftsführer Martel AG St. Gallen
www.martel.ch



«Wir setzen bereits auf die Weine des Weinguts am Steinig Tisch, als mit Christoph Rutishauser noch die zweite Generation in der Verantwortung stand. Roman Rutishauser hat das Weingut seit 2015 eindrücklich weiterentwickelt und investiert viel Herzblut in die Qualität seiner Weine. Er versteht sein Handwerk – das spürt man auch in Form der gehaltvollen Aromastoffe, die er in seinen Weinen hervorbringt. Es ist erfreulich, dass wir unseren Gästen so hochwertige Sauvignon Blancs, Kerner oder Rotwein-Cuvées aus der Region anbieten können. Hochwertiger Wein genuss und hochstehende Kulinarik gehören für mich untrennbar zusammen. Wein unterstreicht das Gericht und kann, in moderatem Genuss, zu neuen Eindrücken führen und den Geschmack sowie die Gesellschaft unterstreichen.»

Bernadette Lisibach
Chef de Cuisine, Neue Blumenau
17 Gault-Millau-Punkte und ein Michelin-Stern
www.neueblumenau.ch



«Roman Rutishauser liebt guten Wein und gutes Essen – wir auch! Auch deshalb haben wir uns auf Anhieb gut verstanden. Wir haben vier Sommeliers im Haus, die sich mit viel Fachkompetenz und Gespür um Einkauf, Kellerlogistik und die Gästebetreuung kümmern. Im Chasa Montana verkaufen wir 1500 verschiedene Weine aus 20 Ländern. Es ist überragend, welche hohe Qualität die Weine des Weinguts am Steinig Tisch jedes Jahr zeigen und bereits in jungen Jahren Freude bereiten. Nach fünf bis sieben Jahren laufen die Weine meiner Meinung nach zur Hochform auf, wobei einige vermutlich auch nach 20 Jahren noch ein Erlebnis sind. Das Heranreifen von Weinen vergleiche ich gerne mit dem Grösserwerden von Kindern – fantastisch, wie sich manche Babys zu richtigen Stars entwickeln.

Daniel Eisner
Gastgeber Relais & Châteaux
Chasa Montana, Samnaun
Fünf-Sterne-Superior-Hotel
www.hotelchasamontana.ch

Wir betreten NEU LAND

Einzigartig,
authentisch und
innovativ

Mit der Lancierung von NEU LAND haben wir im letzten Herbst unser Sortiment mit je einem einzigartigen Rot- und Weisswein erweitert. NEU LAND steht für unseren Innovationsgeist, mit welchem wir neue Kreationen mit Pionierarbeit in Anbau und Kelterung produzieren. So eröffnet uns NEU LAND den Raum, um Neues auszuprobieren, ohne unser bewährtes Sortiment zu verändern.

NEU LAND weiss

Aus dem besonders ertragsreichen Kernerjahr 2023 lagerten wir 440 Liter separat im kleinen Holzfass aus dem Jahr 1975. Der Weisswein erhielt so die nötige Zeit und Ruhe zur Bildung eines einzigartigen Charakters. 22 Monate später präsentieren wir den Kerner als NEU LAND weiss in einem klaren, mittleren Strohgelb und in einer Aromatik, die Citrus-Mandarine, Vanilleblüten sowie einen Hauch reifer Pfirsiche und Birnen zeigt. Die exzellente Balance des Weissweins führt zu einem langen, mineralisch anmutenden Finale mit Noten von Feuerstein und zart burgundischen Holzaromen.

NEU LAND rot

Die neue PIWI-Rebsorte Prior reift seit 2023 im klassischen Stahltank und überzeugt mit intensiv-dunklem Purpurrot. Die prägende Aromatik reicht vom Kompott schwarzer Kirschen und von Brombeeren über feinwürzig-fleischiges Umami. Im Gaumen entfaltet NEU LAND rot nach einem langen, weichen Auftakt feine, sauber ausbalancierte Tannine, die von Süssholz-Aromen sowie dunklen Beeren und etwas Pfeffer begleitet werden.



Nur solange Vorrat:
NEU LAND in unserem
Online-Shop entdecken.
rutishauser-weingut.ch

Wein- Erlebnis

Der Besuch im Weingut am Steinig Tisch ist immer ein Erlebnis. Aus diesem Grund organisieren wir nebst privaten Degustationen für Firmen, Gruppen und Vereine dreimal pro Jahr öffentliche Degustationen.

Private Degustationen

Für Gruppen organisieren wir exklusive Führungen durch unseren Weinkeller mit Weindegustationen, die über die klassische Verkostung hinausgehen.

Öffentliche Degustationen

Im Frühling, Sommer und Advent veranstalten wir traditionell unsere öffentlichen Erlebnisdegustationen – spannende Einblicke in den Herstellungsprozess unserer Weine inklusive.

Frühling: Freitag bis Sonntag, 1.–3. Mai 2026 (jeweils 11–18 Uhr)

Sommer: Samstag, 8. August 2026 (11–18 Uhr)

Advent: Samstag und Sonntag, 28. und 29. November 2026 (jeweils 11–18 Uhr)

Unsere Präsenz an folgenden Messen

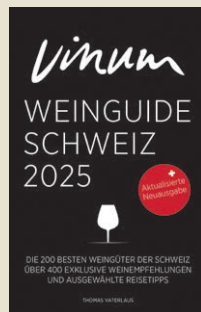
Gastia Sonntag bis Dienstag, 22. bis 24. März 2026
OFFA Freitag und Samstag, 17. und 18. April 2026, am Gemeinschaftsstand des Trägervereins Culinarium

Samnauner Gipfelgenuss Samstag, 4. Juli 2026
Swiss Wine Tasting Montag, 31. August 2026

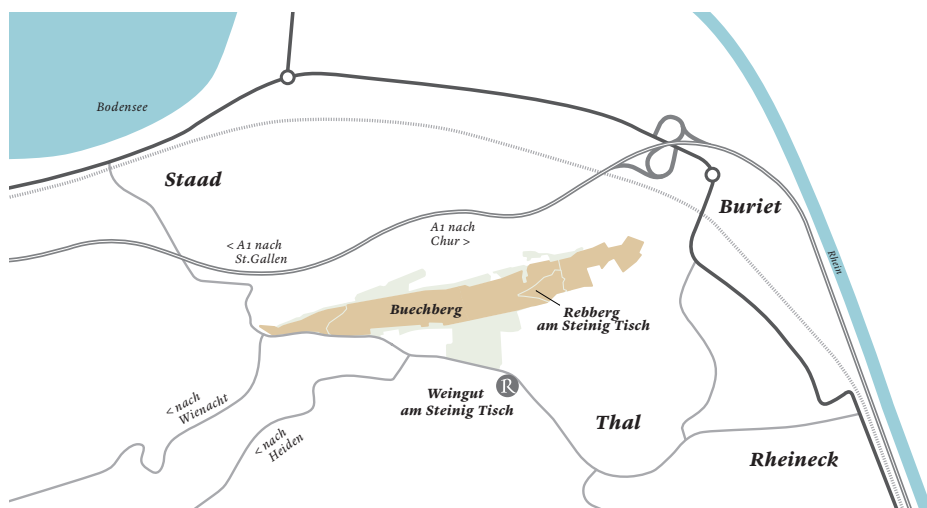
Wein- Auszeichnungen

Auch im Jahr 2026 zählt uns der renommierte **Gault&Millau** zu den 150 besten Schweizer Winzern. Ein besonders gutes Reifepotenzial wird uns vom **Swiss Vintage Award** attestiert, welcher ausschliesslich Weine mit 10 Jahren Reife auszeichnet. Unser Weingut wird vom Weinguide **Vinum** ausserdem erneut zu den 200 besten Schweizer Weingütern gezählt. Der Weinguide Schweiz 2026 von **falstaff** zeichnet uns mit drei Sternen aus.

Die Auszeichnungen machen uns stolz und beweisen unseren Anspruch an vollendeten Weingenuss. Ebenso wichtig wie nationale und internationale Auszeichnungen sind uns als Familienbetrieb in dritter Generation die vielen persönlichen Rückmeldungen, die wir von Weinenthüsten aus der Region und weit darüber hinaus erhalten. Der Zuspruch bestärkt uns auf unserem Weg und motiviert uns, weiterhin mit vollem Einsatz der Faszination Wein nachzugehen.



Ansporn und Stolz. Immer weiter auf dem Weg zum Spitzenwein!



Öffnungszeiten

Samstag, 9.00 bis 14.00 Uhr

Der Weinkeller ist für unsere Kunden offen zur Besichtigung, zur Weinprobe und für den Einkauf.

Im Laden bedienen wir Sie gerne
Montag bis Freitag, 17.00 bis 18.30 Uhr,
oder nach telefonischer Vereinbarung.

Online-Shop

Zu unserem Shop
geht's hier:



Roman Rutishauser
Weingut am Steinig Tisch

Dorfstrasse 17
9425 Thal SG
Tel. 071 888 17 33
info@rutishauser-weingut.ch

rutishauser-weingut.ch



ROMAN RUTISHAUSER

Weingut am Steinig Tisch | Thal

Besuchen Sie uns auf
Social Media

