

NÄCHSTE ANLÄSSE

Tag der offenen Weinkeller

Samstag, 30. April | 10–19 Uhr
Sonntag, 1. Mai | 10–17 Uhr
mit Spargeln

Winzersamstag

7. Mai | 9–17 Uhr

Zum Wohl!

Reservation
telefonisch oder
via Mail möglich

Verkaufstage

Samstag, 3. September | 10–19 Uhr
Sonntag, 4. September | 10–17 Uhr

Weitere Termine, Traumjob Winzer/in für einen Tag, Weinlounge- und Workshop-Daten finden Sie auf unserer Homepage oder in den sozialen Medien.

Gerne empfehlen wir Ihnen unsere Weine auch telefonisch. Sie können einfach und schnell auch online bestellen und sich den Wein bequem nach Hause liefern lassen. Egal welchen Weg Sie wählen, wir sind gerne für Sie da.

Öffnungszeiten Weinverkauf

Freitag, 16–18.30 Uhr
Samstag, 9–13 Uhr
oder nach telefonischer Anmeldung
und jederzeit im Shop auf unserer Webseite

Weingut Burkhardt, Hagholzstrasse 7
8570 Weinfelden/Schweiz
Tel. 071 622 47 79
info@weingut-burkhardt.ch
www.weingut-burkhardt.ch



WIE BILDET SICH EIN WEINGUT-TEAM WEITER?



Jeder Mensch hat das Bedürfnis, sich mit anderen Menschen, Fachleuten, Kunden, Experten auszutauschen und dazuzulernen. Am liebsten persönlich. Ich schätze, sofern es zeitlich machbar ist, das wöchentliche Mittagessen am Donnerstag im Rotary Club Weinfelden sehr. Die Mitglieder sind durchmisch. Frauen, Männer, jung und dynamisch sowie auch älter, standhaft und mit einem Rucksack gefüllt mit Erfahrungen. Durch diese breite Abstützung des Clubs können auch ganz individuelle Projekte unterstützt werden. In der Schweiz oder auch im Ausland. Jeder leistet seinen Beitrag. Es entstehen bei jedem Treffen gute, intensive Gespräche, wo ich beitragen, viel lernen und weitergeben kann. Regelmässig finden auch Vorträge von namhaften Personen aus unterschiedlichen Wirtschaftssektoren statt. Ich bin meinem Rotary-Götti unendlich dankbar, dass er mich damals dem Rotary Club empfohlen und mich begleitet hat.

Die aktuelle Zeit hat uns zwar in begrenzte Situationen gebracht, uns aber einmal mehr angespornt, vorwärtszugehen und uns weiterzubilden. Deshalb sind wir froh, gibt es tolle Tools wie Zoom oder Microsoft Teams, um uns auch online auszutauschen. Ein virtueller Austausch ist natürlich nie wie ein persönliches Treffen, aber oftmals eine gute Alternative, statt komplett darauf zu verzichten. Es gibt jede Menge Online-Fachforen sowie Weiterbildungsangebote. Nicole bildet sich seit Herbst 2021 online hinsichtlich agiler Methoden weiter und wird Ende Mai die Weiterbildung als Design Thinking Coach abschliessen. Fragen über die Landesgrenze

hinaus stellen zu können, sich Tipps und Tricks weiterzugeben, auch über pendente gemeinsame Probleme zu diskutieren, aus unterschiedlichen Bereichen, und voneinander zu lernen, das ist es, was Nicole speziell schätzt. Manchmal entstehen auch aus Weiterbildungen kleine Communities, die nach der Ausbildung noch Bestand haben. Es ist toll, Teil davon zu sein. Dies öffnete für uns alle eine ganz neue Welt.

Ich selbst stand der Online-Welt lange skeptisch gegenüber, doch die heutigen Onlineplattformen sind sehr einfach zu bedienen und eröffnen uns einen grossen Weitblick auch über das Leben eines Winzers hinaus. Ein schöner Nebeneffekt: Man spart die Anfahrtszeit für Foren, wie der grüne Rebbau, und vermeidet Emissionen.

Trotz der spannenden und nützlichen Onlineentwicklungen freue ich mich und das gesamte Team sehr, Sie alle persönlich auf dem Erlebnisweingut zu begrüssen.



April 2022

TRAUMJOB WINZER/IN

Geschätzte Geniesserin, Geschätzter Geniesser

Ich wähle diesen Titel nicht, weil ich etwas zynisch mit dem verregneten Sommer 2021 abrechnen möchte.

Für mich war das Rebjahr 2021 eine grosse Herausforderung, die wir alle zusammen so meisterten, dass am Schluss von einem Okay-Weinjahr gesprochen werden kann. Die Weine, welche wir jetzt im Frühling in die Flaschen füllen dürfen, sind trotz der regnerischen Sommerzeit charaktvoll herangereift. Doch mit einem Drittel weniger Trauben im Herbst gehören wir zwar noch zu den Weinbauern, die vergleichsweise eine schöne Menge ernten durften, doch 30% weniger ist 30% weniger.

Nach der Regenzeit kam zum Glück die Kehrtwende. Wir konnten uns über viel Sonnenschein im Herbst erfreuen. So kommt der Jahrgang 2021 bei den Weissweinen mit seinen frischen Aromen und der Blumigkeit sehr gut zur Geltung. Die Rotweine sind noch mitten im Reifungsprozess, aber auch hier ist bereits erkennbar, dass die starke Herbstsonne den Rotweintruben die gewünschte Frucht, den Körper mit den reifen Tanninen und die Eleganz wiedergegeben hat.

Spannend ist sicher, dass viele Winzer/innen im letzten Jahr über ihre Grenzen hinausgewachsen sind. So spürten einige Betriebe teils schmerzlich Schwierigkeiten mit der Betriebsgrösse, der Anbaumethodik und der Mechanisierung. Hagel machte uns nur am Rande Sorgen, doch auch unsere Reben wurden durch die beiden leichten Hagelzüge zusätzlich belastet. Hätten wir unsere Reben zu uns ins Wohnzimmer nehmen können, hätten wir das gemacht. Genauso wie das kleine Ouessantschaf, das seine Mutter verlor, welches wir dann kurzerhand zu uns in die Wohnung nahmen, um ihm etwas Wärme und vor allem den Schoppen zu geben. So liegt die Entscheidung, dass im nächsten Jahr weitere PIWI-Jungreben gesetzt werden, auf der Hand, und wir pflanzen weiter am Rebberg der Zukunft.

WEINGUT BURKHART WEINFELDEN



Traumjob

Winzer/in ist ein Beruf, der viele Herzen höherschlagen lässt. Leider konnten wir trotz mehrmaliger Stellenausschreibung bisher keine/n Winzer/in für uns finden. Viele Berufstätige unterschätzten die Beschäftigung und mussten leider enttäuscht werden, da sie sich einen Aussteigerjob im Rebberg und im Keller erhofften. Die grösste Herausforderung eines Winzers/einer Winzerin ist es jedoch, den täglichen physischen und psychischen Belastungen standzuhalten. Deshalb indizieren wir auf unserem Weingut direkt den Workshop: **Traumjob Winzer/in für einen Tag!**

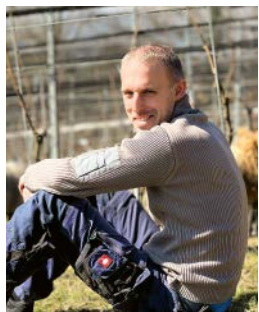
Tauchen Sie also für einen Tag in den Traumjob Winzer/in ein und lernen Sie mehr über diese faszinierende Welt kennen. Schauen Sie mir einen Tag über die Schultern und seien Sie mittendrin und nicht nur dabei. Sie werden an diesem Tag im Rebberg stehen, eine Runde mit dem Traktor drehen, im Keller degustieren sowie auch einmal einen Tank von innen sehen. Melden Sie sich für den Workshop **Traumjob Winzer/in für einen Tag** an, und Sie werden einen spannenden, vielseitigen Winzer-/innenalltag miterleben. Sollten Sie dazu berufen sein, dann ist es wirklich Ihr Traumjob!

Ihre Winzerfamilie
und das ganze Team





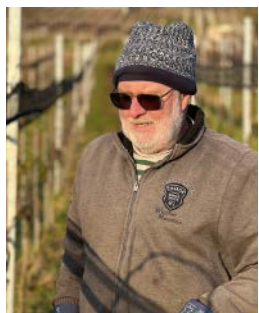
TEAM



Michael hat als Winzer seinen Traumjob gefunden. Mit Leidenschaft und Wissen-gier kreierte er wunderbare Weiss- und Rotweine. Auch die Quessantschafe helfen fleissig bei der Begrünungspflege des Unterwuchses der Rebstöcke mit.



Als Praktikant lernt **Luca** den Traumjob Winzer kennen. Bald startet er das erste von drei Lehrjahren als Winzer. Wir freuen uns, ihn ein ganzes Jahr auf seinem Berufsweg zu begleiten.



Willi ist am liebsten draussen im Einsatz oder dabei, sein Know-how weiterzugeben. Ob mit dem Traktor oder zu Fuss, mit seinem Wissen und Können unterstützt er Michael im Rebberg. Auf Willi ist auch zu zählen, wenn es um die Belieferung unserer zahlreichen Gastronomiebetriebe geht.



Bei Anlässen, im Büro, in der Küche oder sporadisch auch in den Reben: **Christin** mag Vielseitigkeit und empfängt Gäste von Herzen gerne. Ihre aufgestellte und freundliche Art steckt alle an.



Nicht nur in den Reben ist **Christine** fleissig, auch rund ums Weingut hegt und pflegt sie die Landschaft. Ebenso ist sie bei Anlässen anzutreffen. Immer mit einem lachenden Gesicht und voller Tatendrang.



Nicole hält die Fäden zusammen, leitet diverse Prozessoptimierungen und springt überall spontan ein. Voller Ideen und Motivation unterstützt sie das gesamte Team.



Die leidenschaftliche Winzerin **Ramona**. Ob in den Reben oder im Keller: sie bietet eine hervorragende Leistung und keltert mit Michael die Weine.



GEMEINSAME VISION

Fachspezifisch und breit gefächerte Kenntnisse

Alle sind Allrounder/innen, jedes Teammitglied hat aber ganz persönliche Stärken, Erfahrungen und sie ergänzen sowie unterstützen sich gegenseitig, wovon auch Sie profitieren können:

Konstante Weinqualität

Seit Jahren legen wir das Schwergewicht auf unseren Leitsatz: Am Anfang eines aussergewöhnlichen Weins steht die hervorragende Qualität der Reben. Deshalb hegen und pflegen wir die Rebstöcke naturnah. Uns ist es ein grosses Anliegen, jedes Jahr eine hervorragende Weinqualität garantieren zu können. So schnitten wir zum Beispiel trotz des schon kleinen Ertrags Ende August 2021 nochmals unreife Trauben hinaus, sodass wir Mitte Oktober ein homogenes Traubengut ernten konnten.

Neue Öffnungszeiten

Fällt Ihnen spontan ein, dass Sie noch keinen Wein für Ihre Feier am Wochenende ausgesucht haben, dann können Sie uns neu Montag bis Samstag kontaktieren und erhalten eine fachkundige, persönliche Beratung telefonisch oder direkt auf dem Weingut. Degustieren Sie den Wein vor Ort und lassen Sie sich von der einmaligen Atmosphäre und Aussicht verzaubern.

Angebotserweiterung Agrotourismus

Wir können Ihnen durch die Umrüstung unseres Eventraums für Workshops und Seminare Räumlichkeiten anbieten und Sie gerne auf eine inspirierende Reise mitnehmen. Ganz nach dem Motto: Raus aus dem Büro, rein ins Vergnügen auf dem Erlebnisweingut! Sie möchten mit Ihrem Team etwas anderes erleben? Wieder einmal Zeit in der Natur verbringen? Neue Inspirationen sammeln? Dann melden Sie sich bei uns, wir gestalten mit Ihnen gerne einen Workshop oder ein Seminar der anderen Art.

Wichtiger Schritt in Richtung Agilität

Das A und O einer Firma ist das Team! Alleine macht es keinen Spass, aber als Team kann man viel gemeinsam erreichen. Durch die interdisziplinäre Zusammenarbeit entstehen beim Austausch ganz neue Ideen. Unser Ziel ist es, mit der heutigen Veränderungsgeschwindigkeit mitzugehen, schnell voneinander sowie auch von unseren Kundinnen/Kunden zu lernen und dadurch individuell auf Ihre Bedürfnisse einzugehen.



SOCIAL MEDIA

Was sind soziale Medien? Wozu dienen sie? Was ist ihr Ziel? Heutzutage kommt man an diesem Begriff nicht mehr vorbei. Zusätzlich zu Zeitung, Radio, TV oder auch Newsletter wird immer mehr über die sozialen Medien kommuniziert. Zum Beispiel: Facebook, Instagram, LinkedIn, WhatsApp etc. Im Grunde geht es um einen Neuigkeiten-Austausch, der schnell und vernetzt über diverse Onlinekanäle an Interessierte geht. Auch wir vom #erlebnisweingutburkhart haben die Medien Instagram, Facebook und Google für uns entdeckt. Wir nutzen diese Medien gerne, um unseren Weinliebhabern und -liebhaberinnen die neusten Informationen über unser Weingut, die aktuellen Weine, unsere Events oder Wissenswertes rund ums Weingut zu publizieren und eine interaktive Kommunikation zu pflegen. Gibt es Themen, die Sie schon lange interessieren? Schicken Sie uns eine E-Mail an info@weingut-burkhart.ch und wir nehmen das Thema gerne für einen Beitrag auf.



WEINBESTELLUNG

Weissweine

Müller-Thurgau	7,5 dl	Fr. 16.00	_____
	5 dl	Fr. 11.00	_____
Müller-Thurgau Sélection (lieblich)	7,5 dl	Fr. 17.50	_____
Kernling Spätlese	7,5 dl	Fr. 22.00	_____
	5 dl	Fr. 15.50	_____
Saphira	7,5 dl	Fr. 22.00	_____
Pinot blanc	7,5 dl	Fr. 22.00	_____
Pinot gris	7,5 dl	Fr. 22.00	_____
Schloss Cuvée (CH, SB, PB)	7,5 dl	Fr. 27.00	_____
Chardonnay	7,5 dl	Fr. 26.00	_____
Sauvignon blanc	7,5 dl	Fr. 24.00	_____
DUETT weiss*	7,5 dl	Fr. 23.50	_____

Rotweine

Pinot noir Cuvée Rosé	7,5 dl	Fr. 20.00	_____
Pinot noir Classic	7,5 dl	Fr. 17.00	_____
	5 dl	Fr. 11.50	_____
Pinot noir Auslese	7,5 dl	Fr. 23.00	_____
	5 dl	Fr. 16.00	_____
	15 dl	Fr. 52.00	_____
Pinot noir H*	7,5 dl	Fr. 27.00	_____
Pinot noir Reserva (Barrique)	7,5 dl	Fr. 32.00	_____
	15 dl	Fr. 74.00	_____
Schloss Weinfeld non filtré	7,5 dl	Fr. 40.00	_____
	15 dl	Fr. 90.00	_____
Pinot noir A*	7,5 dl	Fr. 35.00	_____
Rondo	7,5 dl	Fr. 23.00	_____
DUETT rot**	7,5 dl	Fr. 35.00	_____

Schaumwein/Dessertwein

Apfel-Trauben-Schaumwein**	7,5 dl	Fr. 18.00	_____
Winzer Sekt ab Juli 22	7,5 dl	Fr. 27.50	_____
Winner süss	3,75 dl	Fr. 32.00	_____
Likörwein	3,75 dl	Fr. 32.00	_____

Spirituosen

Kernling Marc 41% Vol.	3,5 dl	Fr. 32.00	_____
------------------------	--------	-----------	-------

Traubensaft alkoholfrei

Traubensaft rot	7,4 dl	Fr. 8.50	_____
-----------------	--------	----------	-------

Alle Weine entsprechen der Appellation AOC TG
 * Diese Weine entsprechen der Appellation AOC SH
 ** Diese Weine entsprechen der Bezeichnung: Vins de Pays Suisse

Lieferauswahl Abholung Lieferung

(Versandkosten: bis 6 Flaschen 10.- Fr. / bis 12 Flaschen 15.- Fr. / weitere 6 Flaschen zzgl. 6.- Fr. / ab 500.- Fr. kostenlos, Preise inkl. MwSt.)

Bezahlung Einzahlungsschein TWINT Bargeld

Name _____ Vorname _____

E-Mail _____ Telefon _____

Strasse _____

PLZ _____ Ort _____

Datum _____ Unterschrift _____