

## NÄCHSTE ANLÄSSE

### Tag der offenen Weinkeller

Samstag, 29., Sonntag, 30. April  
und Montag, 1. Mai  
jeweils von 11–17 Uhr  
mit Spargeln

Winzersamstag  
8. Juli | 9–17 Uhr

Zum Wohl!

### Jubiläumswochenende

Samstag, 2. September | 9–17 Uhr  
Sonntag, 3. September | 11–17 Uhr

Weitere Termine finden Sie auf unserer Webseite oder in den sozialen Medien.

Rufen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne.  
Oder bestellen Sie unseren Wein sowie auch unsere Erlebnispakete schnell und einfach online.  
Lassen Sie sich den Wein bequem nach Hause liefern.  
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

Erlebnisweingut Burkhart, Hagholzstrasse 7  
8570 Weinfelden / Schweiz  
Tel. 071 622 47 79  
info@weingut-burkhart.ch  
www.weingut-burkhart.ch

## TRAKTOR ODER AUTO?

Eigentlich wollte ich gemeinsam mit Willi den Kauf einer neuen Akku-Rebschere besprechen, als ich zu später Stunde Willis Büro betrat ...

Doch Willi zeigte mir dabei einen Vorführ-Traktor der neusten Generation mit stufenlosem Getriebe. Er hatte schon recht, einer unserer beiden Traktoren ist inzwischen ziemlich ins Alter gekommen und entspricht in vieler Hinsicht nicht mehr unseren Ansprüchen. Somit befassten wir uns beide intensiv mit dem Gedanken einer Neuanschaffung.

Es galt zu entscheiden, ob wir in einen Antonio Carraro Infinity oder in einen Tony der neusten Generation investieren wollen. Wobei der Infinity Teile verbaut hat, welche seit 16 Jahren nicht mehr modernisiert wurden. Der Tony hingegen ist mit einer zeitgemässen Kabine mit Wendcockpit, welche mehr Freiheit und Übersicht bietet, ausgestattet. Das Fahrgefühl auf dem neuen Tony war unglaublich. Ruhig, souverän und sicher liess er sich bei der steilsten Steigung fahren. Ein tolles Gefühl für unseren Rebberg. Mit der Befassung unserer Neuanschaffung hatte ich unser Elektro-Familienauto ausgeschrieben. Es meldete sich ein Interessent aus der Westschweiz mit definitiver Kaufabsicht. Mit dem beruhigenden Gedanken, den Traktor finanzieren zu können, fuhren wir zu unserem Termin. So schlossen wir den Kauf ab. Ich hätte nie damit gerechnet, dass meine Frau ihr Auto verkauft, um einen Traktor zu finanzieren. Sie meinte jedoch, dass wir dadurch schneller, effizienter und gesundheitlich entspannter sein werden. Wir kamen nach Hause, der EQV wurde abgeholt und die Finanzierung für den Traktor war gesichert. Seither haben wir kein Familienauto mehr. So fahren Mutter und Tochter mehr Fahrrad oder mit dem vollelektrischen Rebbergauto.

Natürlich hätten wir mit unserer bereits bestehenden Solaranlage auf dem Dach lieber einen vollelektronischen Traktor gekauft. Die technische Entwicklung, speziell für den Rebberg, ist jedoch noch nicht ganz so weit. Wir hoffen in 5–10 Jahren den zweiten Traktor durch eine Maschine mit alternativem Antrieb ersetzen zu können.

## NÄHRSTOFFE SIND WICHTIG



Die Nährstoffversorgung der Rebe hängt von vielen Faktoren ab. Nicht alle sind durch uns beeinflussbar. Durch einen gepflegten Boden können wir ein gutes Fundament legen. Allgemein haben wir zurzeit zu nährstoffreiche Böden und dadurch wüchsige Reben. Dies veranlasste uns bisher, mit unserem Tresterkompost den Nährstoffhaushalt auszugleichen. Um jedoch genau festzustellen, was den verschiedenen Bodenarten fehlt oder von welchen Bestandteilen zu viel vorhanden sind, arbeiten wir neu mit Lucie Leumann von ökohum zusammen. Als Erstes wurde die Bodenbeschaffenheit von jeder Parzelle unter die Lupe genommen. Mittels mehrerer, über die Parzelle verteilter Einstiche wurden die Bodenproben entnommen, in einem Plastiksack gesammelt, eingereicht und schliesslich im Labor analysiert.

Daraufhin stellte ökohum uns eine parzellenspezifische Düngung aus einzelnen organisch-mineralisch basierten Komponenten, wie zum Beispiel Rapsschrot, Magnesiumkalk, Eisensulphat usw., zusammen. Jetzt können wir mit wenigen Eingriffen in die Natur die Pflanzenernährung nachhaltig beeinflussen. Auch der neue Traktor Tony wird seinen Beitrag für die Bodenschonung leisten, da er sich durch das stufenlose Getriebe und die maximale Reifenbreite mit konstant bleibendem Bodendruck fahren lässt. Wir sind davon überzeugt, dass dies ein wichtiger Schritt in die Zukunft ist.



April 2023

## Vielversprechendes Jahr

Geschätzte Geniesserin, geschätzter Geniesser

Besser hätte die Herbstzeit nicht werden können. Wir hatten einen kurzen, kompakten Herbst und konnten innerhalb von 21 Tagen ein vollreifes Traubengut einfahren. Während den Herbsttagen wurde fleissig gereinigt, Trauben geschnitten, entbeert und gepresst. Zeitgleich führten wir diverse Anlässe durch. Wochenweise durften wir mehr als 200 Besucher auf dem Weingut begeistern, die interessiert an unserem Arbeitsalltag teilnahmen. In der Winterzeit wurde es etwas ruhiger. So füllten wir im Keller dank dem frühen Reifezeitpunkt bereits viele Weine des Jahrgangs 2022 ab. Draussen brachten wir mit unserem Team sowie der Unterstützung von Rentnern den Rebberg für den Austrieb in Form. Mit dem Rebschnitt legten wir eine gute Grundlage für die Sicherung der Qualität im Jahr 2023.

So oder so, das Glas bleibt bei uns halbvoll, wir freuen uns jetzt schon auf eine tolle Saison.

Ihre Winzerfamilie  
und das ganze Team

### Jubiläumssassemblage

Wie schnell die Zeit vergeht. Wir können es selbst noch nicht glauben. Seit 200 Jahren ist das Geschlecht Burkhart im Hagholz vertreten und im Herbst ist es bereits 20 Jahre her, dass wir in die Selbstkelterung eingestiegen sind. Zum Jubiläum liessen wir unserer Kreativität erneut freien Lauf. So entstand der einmalige Sommerwein, der durch seine intensive Beerenaromatik wie Erd-, Johannis- und Himbeeren mit leichtem Kirschgeschmack in der Nase überzeugt. Im Gaumen ist er frisch und fruchtig, begleitet von einer lebendigen Säure.

# WEINGUT BURKHART WEINFELDEN



### Lernende Julia kreiert ihren ersten Wein

An unserem letztjährigen Workshop, «Traumjob Winzer für einen Tag» (Herbstausgabe 2022), nahm auch die angehende Restaurantfachfrau (Sommelière) Julia Badertscher aus dem Landgasthof Seelust in Egnach teil. Sie war beeindruckt von den Tätigkeiten eines Winzers und sammelte bei diesem Workshop viel an Eindrücken und Wissen. Speziell das Assemblieren an der Weinausschankstation hatte es Julia angetan. In ihr entstand dabei der Wunsch, einen eigenen Wein zu kreieren. Nicole Hasen-Eigenmann und Rolf Klarer begeisterte diese Idee so sehr, dass Julia und Rolf nach kurzer Zeit unser Weingut erneut besuchten. Gemeinsam degustierten wir fleissig direkt im Keller aus den Barriquefässern und brachten verschiedenste Weine zu einer Assemblage zusammen. Nach mehreren Versuchen war es dann so weit, aus den Barriques, B128 und B137, entstand eine einmalige Assemblage der Traubensorte Pinot noir, des Jahrgangs 2021. Am 17. Februar 2023 fand der Lehrlingsanlass «vegetarisch um die Welt» in Egnach statt, bei dem unser gemeinsam kreierter Wein seine Premiere feierte. Wir genossen an diesem Anlass ein hervorragendes Menü mit vielseitiger Weinbegleitung. Die Lernenden überzeugten uns einmal mehr auf der ganzen Linie. Vielen Dank für die tolle Erfahrung.





## ZUKUNFTSREBBERG

Zur Vorbereitung der Neupflanzung vom Rebberg der Zukunft säten wir, in Zusammenarbeit mit Peter Keller, im Jahr 2022 auf einer halben Hektar Rebfläche Sonnenblumenkernen. Sonnenblumen leisten einen wichtigen Beitrag zur Bodenlockerung. Im Frühling ist es soweit, wir pflanzen gut 2 500 neue Reben und stocken unsere Rebfläche mit einer weiteren neuen PIWI-Sorte auf 7.5 Hektaren auf.

Die Fläche beträgt rund 5 000 m<sup>2</sup>. Jeder Rebstock erhält 1.7m<sup>2</sup>. Somit bringen wir rund 25% mehr Stöcke auf die Fläche und können mit gleichem Ertrag die Stockbelastung reduzieren und die Qualität steigern. Die Reben sind gesünder und erreichen ein höheres Alter.

Manch einer fragt sich jetzt vielleicht: Wieso pflanzen sie schon wieder neue Sorten?

In einer Winzergeneration wird meist einmal der Rebberg erneuert. Somit hat man nur eine Chance, sich für die richtige Sorte zu entscheiden. Wenn Sie sich noch an unseren Newsletter Ausgabe August 2022 erinnern, gingen wir dort auf das Thema PIWI-Wein ein. Unsere Zukunft steuert weiterhin in diese Richtung. Dies ist ein Grund, warum wir uns wieder für eine robuste Sorte entschieden. Diese neuen Sorten besitzen Potential in verschiedenste Richtungen.

Da wir bereits 14 sortenreine Weine keltern, sehen wir die neuen Sorten als zusätzliche Bereicherung, um daraus Cuvées und Assemblagen zu keltern.

Ihre Genussbedürfnisse wandeln sich auch, so bleiben wir flexibel, neue Weine zu kreieren. Dazu stellen wir uns folgende Fragen:

- Welche Sorten erfüllen die Voraussetzungen für unseren Betrieb (Ansprüche an Klima, Lage, Robustheit gegenüber Mehltau, Botrytis, Stiehlähme u.a.)?
- Mit welcher Sorte kann ich das vorhandene Weinsortiment ergänzen oder eine anfällige Europäersorte ersetzen?
- Hinter welcher neuen Sorte stehen wir selbst, welche auch Sie begeistern kann?

So entschieden wir uns im Jahr 2013 zum Beispiel, die Sorte Saphira auf bestehende Reben zu veredeln (Ausgabe Februar 2016).

Durch die Freundschaft aus der Lehrzeit pflegen wir einen regen Austausch mit Beat Beerli. Er ist ein erfolgreicher Obstbauer mit vielen Ambitionen. Bei der Übernahme einer Obstanlage hat er zusätzlich einen Rebberg dazu bekommen. Wir beide

stellten bald fest, dass Rebbau und Obstbau doch nicht so nahe zusammenliegen. Sein stark wachsender Betrieb veranlasste Beat dazu, uns die Reben abzugeben. Wir freuten uns, die PIWI-Sorte Muscaris in unser Sortiment aufzunehmen. Seit Dezember erweitert der Muscaris unser Weissweingangebot. Inzwischen bewirtschaften wir eine Rebfläche von 2 Hektaren mit PIWI-Sorten.



## RENTNER-POWER

Olivia, Peter und Bernhard führen zusammen über das ganze Jahr hindurch eine ca. 20%-Stelle aus. Die drei sind wohlverdiente, stolze und natürlich aktive Rentner. «Was heisst AHV?», pflegt Beni stets zu fragen; «Agenda H... Voll.» Trotzdem finden sie Zeit, uns tatkräftig zu unterstützen. Sie besitzen alle eine Flexibilität sowie Spontanität, die unbezahlbar hilfreich ist.

**Olivia**, 33 Jahre lang warst du zusammen mit deinem Mann Jürg Gastgeberin in Weinfeldern. Inzwischen bist du im Rebberg als erste Rebfrau dabei. Wie bereicherst dich die Zeit im Rebberg? Das Schaffen in der Natur fasziniert mich. Zu sehen, was in kürzester Zeit passiert und den Jahreszyklus von jedem Rebstock zu begleiten ist eindrucksvoll. Ich hätte nie gedacht, dass ich repetierende Arbeiten geniessen kann. Dabei kann ich meinen Gedanken freien Lauf lassen und alles um mich herum aufsaugen.

**Peter**, du lebst das Handwerk des Landschaftsgärtners. Im Anlagebau im Rebberg oder bei den Umgebungsarbeiten rund ums Weingut bist du immer dabei. Was motiviert dich mitzuhelfen?

Ein Fitnessprogramm kann ich mir sparen. Zudem gibt es mir die Bestätigung, nicht zum alten Eisen zu gehören. Ich bringe immer noch jemandem einen Nutzen. Ich werde gebraucht und geschätzt.

**Bernhard**, du warst Lehrer an öffentlichen Schulen und in der Erwachsenenbildung. Nun unterstützt du uns in praktisch jedem Bereich, quasi ein Multitalent.

Wieso hast du trotz Rentenalter weitergearbeitet?

Ich hatte noch nie Freude an monotoner Arbeit. Seit der Rente habe ich Freizeit, die ich nutzen kann, wie ich will, und unter anderem auch zu unterstützen, wo ich will. Ausserdem habe ich immer noch Energie ohne Ende.

Herzlichen Dank für eure Offenheit und ein noch grösseres Dankeschön für eure Unterstützung, auf welche wir zu jeder Zeit zählen können. Ihr bereichert unser Team und unser Weingut.



## TEAMAUSFLUG

Fast als würden wir ins Schullager fahren, freute sich das Team Burkhart auf den Betriebsausflug. Der Chef wollte uns einfach nichts verraten. Bis zum Tag der Abreise wussten wir nur, was wir mitnehmen sollten und was nicht. Dresscode: Business Casual.

Alle zusammen fahren wir mit unserem Elektrobus (EQV) los. Bald wurde uns klar, wohin die Reise führt. Durch den Lötschbergtunnel ging es ganz schnell, als wir dann wieder Strom hatten, und schon trafen wir bei unserm Duett-Partner «Cave du Rhodan» ein. Toll, dass eine solche Freundschaft zwischen den beiden Winzerfamilien besteht. Von Anfang bis Schluss spürten wir Herzlichkeit, Freundschaft, Professionalität, und wir fühlten uns rundum willkommen.

Im Anschluss fahren wir 500m weiter zum Weingut Adrian & Diego Mathier. Wir waren beeindruckt, wie unterschiedlich zwei so nahe gelegene Weingüter sein können. Zum krönenden Abschluss des Tages verwöhnte uns das Team vom Château Mercier mit Raclettespezialitäten.

Am nächsten Tag besuchten wir Wehrli's Weinbau im Aargau. Wir erhielten einen tiefen Einblick in Susis Weinwelt und spürten, wie sie den Familienbetrieb mit Herzblut und Leidenschaft betreibt.

Susi Steiger-Wehrli, Olivier Mounir und Michael absolvierten gemeinsam die Winzermeister-Ausbildung.

Auf dem Nach-Hause-Weg philosophierten wir über unsere gewonnenen Eindrücke. Noch jetzt imponieren uns die verschiedenen Betriebe, die wir besuchten.

Ein toller, gemeinsamer Ausflug, der uns allen guttat.



## 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	_____
	15 dl	Fr. 49.00	_____
Saphira	7,5 dl	Fr. 22.00	_____
Muscaris	7,5 dl	Fr. 22.00	_____
Siegerrebe	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

Jubiläumsassemblage	7,5 dl	Fr. 20.00	_____
	15 dl	Fr. 45.00	_____
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. 25.00	_____
	5 dl	Fr. 18.00	_____
	15 dl	Fr. 55.00	_____
Pinot noir H *	7,5 dl	Fr. 27.00	_____
Pinot noir Reserva (Barrique)	7,5 dl	Fr. 32.00	_____
	15 dl	Fr. 69.00	_____
Schloss Weinfeldern non filtré	7,5 dl	Fr. 40.00	_____
	15 dl	Fr. 85.00	_____
Rondo	7,5 dl	Fr. 23.00	_____
DUETT rot **	7,5 dl	Fr. 35.00	_____

### Schaumweine/Dessertweine

Winzer Sekt	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 \_\_\_\_\_