

Saarland > Saarbrücken > Landeshauptstadt > Weinzeit am Staden: Die besten Weine und die besten Bilder >

**SZ+** Tausende Besucher bei der elften Ausgabe

## Welche besonderen Weine es bei der Weinzeit am Staden gab (mit Fotos)

**Saarbrücken** · Zur elften Ausgabe der Weinzeit am Saarbrücker Staden kamen mehrere tausend Besucher. Am Samstag spielte auch das Wetter perfekt mit. Welche besondere Weine die Winzer präsentierten und warum es kaum Rotwein zum Probieren gab.

27.08.2023, 10:44 Uhr · 3 Minuten Lesezeit



Am Freitag tröpfelte es bisweilen noch ein bisschen, am Samstag aber herrschten ideale Bedingungen für die mittlerweile fest etablierte Weinzeit am Staden in Saarbrücken. Unterhalb des Ulanen-Pavillons waren die Stände von 24 Anbietern aufgebaut. „Die Winzer kommen hauptsächlich hier aus der Region“, erklärte Franziska Janz, die seit zwei Jahren Geschäftsführerin der Green Tree Event UG ist. Die Firma wurde von Philipp Ulbrich und Ivo Sonntag gegründet und richtet auch die Veranstaltung „Kunst am Staden“ aus.

### **Weinzeit am Staden in Saarbrücken: Extra ein Wein für das Saarland ausgedacht**

Die Weinzeit ging jetzt in ihre elfte Auflage und fand dieses Jahr zum zweiten Mal statt. Gerade am Samstagabend nahm das Ganze Volksfest-Charakter an mit Gedränge und Geschiebe sowie langen Schlangen vor den Ständen. Etwa 2500 Besucher seien freitags gekommen, sagte Janz, am Samstag dürften es deutlich mehr gewesen sein. Damit sich die Besucher gut „durchprobieren“ konnten, hatten die Veranstalter ein Coupon-System entwickelt. Die konnte man für Weine verschiedener Kategorien einlösen: „Kategorie eins, das sind die Hausweine, zwei die etwas gehobeneren und drei die gehobenen“, so Janz. Dazu bekam jeder ein Glas in die Hand gedrückt, das bei einer Spülstation auch ausgetauscht werden durfte.

Am Nachmittag war noch Zeit für ein Gespräch mit den Winzern und deren Angestellten. So etwa mit Aurélie Botton-Schmaus von Bischöflichen Weingütern Trier. Die Französin stammt aus Bordeaux und lebt seit elf Jahren in Deutschland. Mit leuchtenden Augen erzählte sie vom 30 000 Quadratmeter großen Weinkeller ihrer Firma, der mitten in Trier sechs Meter unter der Erde liege. Extra für das Saarland hätten sich die Weingüter in diesem Jahr eine neue Kreation ausgedacht, einen Sommer-Cuvée aus Riesling, Elbling und Weißburgunder. Was Besonderes sei auch ein nur halb vergorener Riesling mit gerade mal acht Prozent Alkohol. „Da kann man eine ganze Flasche davon trinken und ist dann noch nicht müde“, behauptete die quirlige Französin.

## Warum es auf der Weinzeit kaum Rotweine gab



Kaum anzutreffen waren bei der Weinzeit Rotweine. Die würden einfach nicht so nachgefragt bei dem Wetter, sagte Franziska Janz. Wenigstens das Weingut „Ökonomierat Lind“ hatte aber zwei dieser Weine dabei. Winzerin Elena Lind erklärte, dass sie ihren Spitzen-Rotwein aus den Trauben von Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc zusammenmischt. Allerdings nicht erst dann, wenn beide Weine sozusagen fertig sind. „Wir lesen die direkt zusammen und vergären sie auch schon direkt zusammen. Das harmoniert besser.“ Sie selbst hat Weinbau studiert und erzählte, dass man in diesem Studium sehr viel ausprobieren. Die oben genannte Mischung habe sie sich aber nicht ausgedacht, das mache ihre Familie schon lange so.

---

Fest am Osthafen

**Weinfest „Traube Nimmersatt“ feiert in Saarbrücken „Spätlese“**

---

**Winzer präsentieren ihre Weine am Staden**

---

Ökologisch angebaute Trauben verarbeitet das Bioweingut Ollinger-Gelz aus Perl-Sehdorf direkt an der Mosel. Winzer Jurek Schmidle bot den „Rotling“ an, einen „frischen, spritzigen und leichten Sommerwein“, also

keinen Rotwein, wie der Name vermuten ließe. Ein Thema seien bei ihm auch alkoholfreie Weine, die würden immer häufiger nachgefragt. Allerdings würde es sich für das Weingut nicht lohnen, die entsprechenden Maschinen zur Entziehung des Alkohols anzuschaffen. Die Trauben müssten dann weggebracht werden. Ein zweites Problem: Mit dem Alkohol werden dem Wein auch viele Aromastoffe entzogen. Allerdings: „Es gibt eine neue Verfahrenstechnik im Badischen, wo aus dem entnommenen Alkohol die Aromastoffe wieder zurückgenommen werden“, so Schmidle.

[Hier geht es zur Bilderstrecke: So schön war die Weinzeit am Staden](#)



Verschenken sie diesen Artikel an andere, die sich für das Thema interessieren. Einfach persönlichen Link kopieren und weiterleiten. Der Artikel kann dann gratis gelesen werden.

Link kopieren