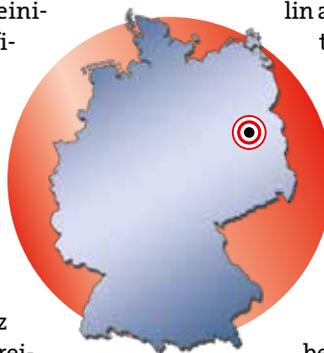


Inofilos

Weinfreundschaft auf Griechisch

Die Österreicher Sonja und Andreas Buxbaum führen Kunden ihres Weinladens Inofilos im Berliner Helmholtzkiez mit profundem Fachwissen, Geduld und Charme durch die Regionenvielfalt und das unaussprechliche Rebsorten-Dickicht Griechenlands. Weine aus Österreich und ihrer Wahlheimat Deutschland runden das Sortiment ab. Alle Weine sind Direktimporte und werden auch über einen eigenen Onlineshop vertrieben.

In drei Schaufenstern eines Gründerzeitaltbaus in der Berliner Schliemannstraße reihen sich dicht an dicht Flaschen mit griechischen Lettern. Wer näher hinschaut, kann auch Angaben in lateinischer Schrift entziffern: Serifotiko von den Kykladen oder Xinomavro von der Insel Paros. Weine von Samos, Zakynthos, dem Peloponnes und aus Thrakien. Wer die Schwelle der Weinhandlung Inofilos, was so viel heißt wie Weinliebhaber, im Berliner Helmholtzkiez im Prenzlauer Berg überschreitet, betritt ein Fleckchen Griechenland – mit viel Herzblut eingerichtet vor nunmehr vier Jahren von zwei Österreichern, dem Ehepaar Sonja und Andreas Buxbaum.



Der Veterinärmediziner und die Physiotherapeutin sind zwar Quereinsteiger in der Weinbranche, aber solche, die ihre Begeisterung für das Land der Götter und seine Weine im ganz wörtlichen Sinne „leben“: Sie besitzen seit rund zehn Jahren ein Haus auf einer winzigen Kykladen-Insel und sind mehrmals im Jahr dort. Da aber auch Berlin von jeher ein großer Sehnsuchtsort des Paares ist, brachen sie ihre Zelte in Wien ab und wagten den beruflichen Neuanfang in der deutschen Hauptstadt. Vorher legten sie mit einer soliden WSET-Level-3-Ausbildung an der Berliner Weinakademie das önologische Fundament für den Schritt ins Weinbusiness.

Gestartet ist Inofilos im Juli 2018 als reiner Onlineshop. Bis heute wird er von einem Logistikpartner in Bad Kreuznach betreut und sorgt stabil für etwa 50 Prozent des Umsatzes. Nebenbei lagert dort, über 600 Kilometer entfernt, der Großteil der Weine, die in kleineren Chargen für den Laden in Berlin abgerufen werden. Nur übers Internet zu verkaufen, war den beiden Griechenland-Verrückten auf Dauer nämlich viel zu unpersonlich. Im März 2019 eröffneten die Buxbaums deshalb ihr Geschäft im Prenzlauer Berg.



Andreas Buxbaum betreibt zusammen mit seiner Frau Sonja das Inofilos.



Schaufenster nach Griechenland: Die Altbauatmosphäre ist typisch Prenzlauer Berg.

Der erste von zwei Verkaufsräumen, in dem frontal der Kassenbereich eingerichtet ist, erinnert fast ein wenig an den Tante-Emma-Laden auf dem griechischen Dorf: Gleich neben dem Eingang türmen sich Kartons mit Weingläsern von Zalto und Stölzle. Es gibt ein Regal mit Accessoires für Weintrinker, ein weiteres mit österreichischen Gewächsen und biologisch produziertem Olivenöl aus Lakonien auf dem südöstlichen Peloponnes. Dazwischen einen Kühlschrank mit temperierten Weißen für die eilige Laufkundschaft nach Feierabend.

Buxbaum. „Wir haben tolle Nachbarn, sind prima aufgenommen worden. Und etwas aufgeräumter als in Neukölln ist es hier auch.“ Sie hätten sich gleich in das hübsche Ladenlokal mit seinen beiden hellen Räumen zur Straße und der kleinen Verkostungsstube mit Fenster zum Hinterhof verliebt.

Der erste von zwei Verkaufsräumen, in dem frontal der Kassenbereich eingerichtet ist, erinnert fast ein wenig an den Tante-Emma-Laden auf dem griechischen Dorf: Gleich neben dem Eingang türmen sich Kartons mit Weingläsern von Zalto und Stölzle. Es gibt ein Regal mit Accessoires für Weintrinker, ein weiteres mit österreichischen Gewächsen und biologisch produziertem Olivenöl aus Lakonien auf dem südöstlichen Peloponnes. Dazwischen einen Kühlschrank mit temperierten Weißen für die eilige Laufkundschaft nach Feierabend.

Name	Inofilos
Gründungsjahr	Online 7/2018, Ladengeschäft 3/2019
Adresse	Schliemannstraße 35, 10437 Berlin hallo@inofilos.de, www.inofilos.de
Öffnungszeiten	Montag 13-19, Dienstag-Donnerstag 11-19, Freitag 11-20.30, Samstag 11-19 Uhr
Inhaber	Andreas und Sonja Buxbaum, Gesellschafter und Geschäftsführer der Inofilos GmbH
Mitarbeiter	nur Inhaber (im Laden), für Onlineshop Logistikpartner
Umsatz	k. A.
Fläche	85 Quadratmeter
Sortiment	80 Prozent Griechenland, 20 Prozent Österreich und Deutschland
Verkaufspreis/Flasche Wein	5-100 Euro
Lieferanten/Produzenten	alle Weine sind Direktimporte

Fotos: Clemens Hoffmann

Herkunft zählt: Ihre Weine sortieren die Buxbaums nach griechischen Regionen von Thrakien über Naoussa und Nemea bis Santorini.

Einrichtung mit Charme: Der Verkaufsraum leuchtet in griechisch anmutendem Himmelblau. Holzkisten dürfen nicht fehlen.



wie die VDP-Weingüter Gutzler, Leitz und Schäffer. Schwerpunkt im Griechenland-Sortiment, das etwa 70 Prozent des Angebots umfasst, bilden Weine aus autochthonen Sorten. Davon gibt es in dem Mittelmeerland schätzungsweise 200, von denen sich etwa 70 bis 80 für den Weinbau eignen. Bei den Weißen finden sich etwa Assyrtiko aus Santorini neben deutlich günstigeren Alternativen von der Insel Paros, duftiger Malagousia aus Thrakien oder Robola aus Kefalonia. Und Rote wie Agiorgitiko aus Nemea, Avgoustiatis aus Zakynthos oder Xinomavro aus Naoussa. Aber auch internationale Sorten wie Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Grenache oder Chardonnay, Viognier und Sauvignon Blanc ergeben im griechischen Mikroklima erstaunliche Resultate.

Über der Kommode auf der anderen Raumseite hängt eine Ikone neben hübsch gerahmten Schwarz-Weiß-Fotografien aus den 1970er Jahren. Sonja Buxbaum hat sie in Athener Trödeläden aufgestöbert. Darunter liegen liebevoll arrangierte Präsentpakete. Neben den obligatorischen Weinflaschen enthalten sie von der Chefin hausgemachte Olivenpaste, Schokoladenkugeln, Cracker oder Koulourakia, ein süßes Mürbeteiggebäck, sowie Gläser mit Kräutersalz – „selbst gepflückt auf den Kykladen“, versichert die Inhaberin.

Authentisches Griechenland-Gefühl wollen die Buxbaums auch mit der Weinauswahl vermitteln. Statt Probeflaschen kleinerer Familienbetriebe umständlich und teuer nach Deutschland schicken zu lassen, lassen die beiden sie in ihr Inselbüro auf den Kykladen liefern und wählen dort regelmäßig die interessantesten Neuzugänge aus. Wichtigstes Kriterium: die Nachhaltigkeit. „Im Weinberg, aber auch im Umgang mit den Mitarbeitern“, betont Buxbaum und führt hinüber in den zweiten, himmelblau und weiß gehaltenen Verkaufsraum.

Nach Festland-Regionen und Inseln sortiert stehen dort die Erzeugnisse von etwa 30 Winzern und Genossenschaften, die Buxbaum alle selbst importiert. In einem Extraregal finden sich Ouzo, Tsipouro (griechischer Tresterbrand), Destillate aus Deutschland und Österreich, Liköre sowie gespritzte und ungespritzte Süßweine. Ein Eckchen am Schaufenster ist für deutsche Tropfen reserviert: Schwedhelm aus der Südpfalz so-

ternativen von der Insel Paros, duftiger Malagousia aus Thrakien oder Robola aus Kefalonia. Und Rote wie Agiorgitiko aus Nemea, Avgoustiatis aus Zakynthos oder Xinomavro aus Naoussa. Aber auch internationale Sorten wie Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Grenache oder Chardonnay, Viognier und Sauvignon Blanc ergeben im griechischen Mikroklima erstaunliche Resultate.

Die meisten Flaschen werden auf dreistöckigen Holzregalen präsentiert, ein Teil auch in schräg stehenden Holzkisten. Die Preise sind von Hand mit Kreide auf einer schwarzen Tafelleiste notiert. „Easy Drinking“ mit Niveau beginnt bei Inofilos bei etwa sechs bis sieben Euro. Besonders stark sei Griechenland aber im Mittelsegment um 15 Euro, so Andreas Buxbaum. Weil sich viele Winzer das Geld für Marketing sparen, seien in diesem Bereich besonders häufig Gewächse mit einem phänomenalen Preis-Leistungs-Verhältnis zu finden. Zahlreiche Weine im Sortiment seien international prämiert, trügen aber selten die zugehörigen Aufkleber. Eine Sache der Mentalität, glaubt der Griechenland-Experte: „Viele Winzer sind überzeugt, ihr Wein verkauft sich aufgrund der Qualität von allein.“

Auch wenn viele Kunden Griechenland aus dem Urlaub kennen, die Rebsorten und griechischen Anbauregionen sind erklärungsbedürftig. Diese Herausforderung nehmen die Buxbaums an: „Selbstverständlich beraten wir gern, dafür sind wir da“, sagt Sonja Buxbaum, die es wichtig findet, gerade bei

den Preisen nicht abzuheben. Studenten mit kleinem Budget sind dem Ehepaar genauso willkommen wie Familien aus dem Kiez, die nur eine Flasche zum Abendessen brauchen. Aber auch Nerds auf der Suche nach Aha-Erlebnissen werden fündig: Es gibt Natur- und Orange-Weine, wie einen in der Tonampore spontan vergorenen Retsina vom nördlichen Peloponnes oder einen Pet Nat aus der in Attika heimischen weißen Rebsorte Savatiano. Auch wenn das Gastro-Geschäft aufgrund der geringen Margen für Inofilos keine große Rolle spielt, berichtet Andreas Buxbaum nicht ohne Stolz, dass einige seiner Weine im Berliner Sterne-Restaurant „Prism“ auf der Karte stehen. Und wo wir gerade beim Essen sind: Ob bei den freien Verkostungen am Samstagnachmittag oder bei individuell gestaltbaren Weinseminaren in den Abendstunden (39 Euro pro Person, maximal sechs Teilnehmer) – meistens stehen griechische Spezialitäten mit auf dem Tisch. Das Food-Pairing ist der passionierten Hobbyköchin Sonja Buxbaum ein besonderes Anliegen. Auch im Onlineshop finden sich interessante Probierpakete – etwa eine spannende Vergleichsprobe mit je drei Flaschen Riesling und Assyrtiko (138,70 Euro).

Griechischstämmige Berliner wiederum (immerhin ein Drittel der Kunden) schätzen besonders, dass sie von den Buxbaums in ihrer Muttersprache bedient werden. Sie haben dem Laden auch durch die Pandemie die Treue gehalten. Im neuen Jahr wollen die beiden Geschäftsleute endlich einige Ideen realisieren, die wegen Corona liegengeblieben sind: Lesungen griechischer Autoren aus Deutschland etwa. Live-Musik ist auch geplant. Kontakte zu Künstlern sind vorhanden.

Was sie bei all dem antreibt, fasst Andreas Buxbaum so zusammen: „Ich will niemandem einen Wein aufs Auge drücken. Ich möchte, dass einer als Fremder kommt und als Freund geht.“ In Griechenland gibt es ein Wort für diese Haltung. Es heißt Philoxenia, wörtlich übersetzt „Fremdenfreundlichkeit“. Gemeint ist Gastfreundschaft – also das Vertrauen und die Zuwendung, die einem Besucher bei seiner Beherbergung, Bewirtung und Unterhaltung entgegengebracht werden. In Griechenland haben die Buxbaums diese großzügige Wesensart unzählige Male erlebt. In ihrem Geschäft versuchen sie, dieses wunderbare Gefühl weiterzugeben.

Was sie bei all dem antreibt, fasst Andreas Buxbaum so zusammen: „Ich will niemandem einen Wein aufs Auge drücken. Ich möchte, dass einer als Fremder kommt und als Freund geht.“ In Griechenland gibt es ein Wort für diese Haltung. Es heißt Philoxenia, wörtlich übersetzt „Fremdenfreundlichkeit“. Gemeint ist Gastfreundschaft – also das Vertrauen und die Zuwendung, die einem Besucher bei seiner Beherbergung, Bewirtung und Unterhaltung entgegengebracht werden. In Griechenland haben die Buxbaums diese großzügige Wesensart unzählige Male erlebt. In ihrem Geschäft versuchen sie, dieses wunderbare Gefühl weiterzugeben.

CLEMENS HOFFMANN