

Offene Rechnung

In Berlins „Weinereien“ wird der Marxismus erfolgreich gelebt: Jeder trinkt nach seinen Bedürfnissen, jeder zahlt nach seinen Möglichkeiten. Deshalb sollen diese Orte nicht allzu bekannt werden.

Weinhändler Philipp Gross, 43, sitzt auf einem harten Holzstuhl in seinem Laden und fürchtet sich. Er habe Angst, sagt er und drückt mit beiden Händen auf einem Sektkorken herum. Er habe Angst vor Touristen, die mit Billigfliegern anreisen und einen noch billigeren Abend verbringen wollen. Vor Erasmus-Studenten, die in ihren Blogs schreiben, wie man in Berlin für besonders wenig Geld besonders viel trinken könne. Um ihn herum stehen etliche Flaschen in hölzernen Regalen, Weine aus Spanien, Italien und Franken. Im Easyjet-Magazin zu stehen, sagt Gross, das wäre überhaupt sein allergrößter Albtraum. Er stöhnt schon bei der Vorstellung. Ein Mittwochabend in der „Weinerei“ am Zionskirchplatz, Berlin-Mitte: Der junge Mann auf dem Samtsofa setzt das Glas an und legt den Kopf in den Nacken. Ein letzter Schluck Rotwein verschwindet in seinem Mund, ein



Spätburgunder. Das leere Glas in der Hand, schlängelt er sich durch den prall gefüllten Laden an die Bar. Was sie für den Wein bekomme, fragt er die hübsche Frau hinterm Tresen. Die zuckt die Schultern und zeigt auf eine bauchige Vase. „Du zahlst so viel du willst“, sagt sie und lächelt, „schmeiß es einfach in das Glas!“

Und genau deshalb fürchtet sich Philipp Gross vor der Mentalität der Schnäppchenjäger: Ihm gehört die Weinerei und nicht nur diese eine, sondern vier in Berlin. In diesen Lokalen, die aus gutem Grund schwer zu finden sind, gibt es keine Preise. Gäste zahlen auf Ehre und Anstand die Summe, die sie für angemessen halten. Obwohl das nach einem todsicheren **Weg in die Pleite** klingt, trägt sich das Konzept in Berlin bereits seit zehn Jahren - und es wird inzwischen vielerorts kopiert. „Reich wird man damit zwar nicht“, sagt Philipp Gross und beugt sich leicht vor, als verrate er ein Geheimnis, aber darum gehe es ja auch gar nicht. Es gehe um Geselligkeit.

Gross ist Straßburger, 1993 kam er nach Berlin, er spricht mit französischem Akzent. Auch seinen Kompagnon, den fränkischen Winzersohn Jürgen Stumpf, zog es vor vielen Jahren an die Spree. 1996 haben die beiden sich kennengelernt, hier in Mitte. Und gemeinsam eröffneten sie ein Weingeschäft. „Am Anfang hatten wir gerade mal fünf Weine“, sagt Gross und lacht, „wir sind halt keine BWLer. Wir hatten niemals einen Plan.“ Gross arbeitete als Pfleger damals, die Weinhandlung in der Veteranenstraße eröffneten sie nebenbei. Immer mehr Weine kamen dazu, Freunde trafen sich bei ihnen im Laden, man machte ein paar Flaschen auf, jemand brachte etwas zu essen mit, am Ende trug jeder irgendetwas bei. „Wir teilten unsere Freude am Wein“, sagt Gross - und es kamen immer mehr Freunde, bis nicht mehr genug Platz war und sie einen Laden mieteten. Und noch einen. Und noch einen. Vor einer der vier Weinereien schaukelt ein morsches Holzschild im Herbstwind, darauf eine aufgemalte Flasche. Ein Stapel Weinkisten liegt vor dem Eingang, die Vorhänge sind zugezogen. Drinnen sieht es aus wie in Omas Wohnzimmer: Das Licht ist gedämpft, die Polstermöbel sind durchgesessen, an den Lampenschirmen hängen kleine Fransen. Ein paar offene Weine stehen auf dem Tresen, man fühlt sich wie zu Hause.

„Die Mund-zu-Mund-Propaganda geht manchmal schneller, als wir das wollen“, sagt Gross. Dagegen kann er sich nicht wehren. Und doch soll es in den Weinereien sein, als sei man bei Freunden, die einen mittrinken, mitessen, einen mal probieren lassen. Deshalb gibt es keine Rechnungen, keine Karte, keine Preise. Man kenne sich und man möge sich, sagt Gross, und dann zahle man auch angemessen. Und wenn einer mal weniger Geld habe und trotzdem Wein trinken wolle, sei das nicht schlimm. In der nächsten Woche könne er ja mehr bezahlen. Aber: Wie viel ist ein Abend mit Freunden wert? Was zahlt man für 0,2 Liter Wein? Was für einen Teller Nudeln, ein Suppe, Flammkuchen? Fünf Euro, zehn Euro, zwanzig Euro? Stiehlt man sich m zwei Euro davon? „Manche Leute könne damit nicht umgehen“, sagt Gross, „die brauchen unbedingt eine Rechnung sonst sind die überfordert.“

Auf dem rot vertäfelten Tresen der Weinerei „Frasosa“ am Zionskirchplatz stehen an diesem Abend vier offene Rote, zwei Karaffen mit Wasser, auf einem kleinen Beistelltischchen glänzt ein silberner Kühler. Darin Eiswürfel, eine Flasche Silvaner, Federweißer und Prosecco. Junge Menschen kommen mit ihren Gläsern an den Tresen und bedienen sich, wie an einem Partybuffet. Sie halten die Flaschen ins Licht der Kerzen, elektronische Musik vermischt sich mit lauten Stimmen, Rauch steht in der Luft. Eine Blonde gießt sich aus jeder Rotweinflasche einen Testschluck ein. Eine andere macht ihr Glas randvoll.



„Dass so etwas geht, in einem kapitalistischen Land wie Deutschland, finde ich großartig“, sagt Smaro Tassi, 29. Seit einem Jahr arbeitet die Studentin im „Fra-rosa“, eine hübsche Frau mit kratziger Stimme und dunklen Locken. Und der Job ist mehr als nur Bedienen. Wer in den Weinereien arbeitet, sieht sich als Mitglied eines nichtkommerziellen Vereins der Weinfreunde. Einmal in der Woche treffen sich die Mitarbeiter bei Gross und Stumpf in der Weinhandlung zum Probetrinken. Ansonsten organisieren sie die

Weinerei-Abende selbstständig. Sie entscheiden allein, welche Weine auf dem Tresen stehen und was es am Abend zu Essen gibt. Und als Lohn bekommen sie das, was nach Feierabend im Glas ist -abzüglich der Kosten.

Smaro Tassi steht hinter der Bar und nippt an einem Glas Weißwein. „Wenn nicht genug Geld reinkommt, trinken wir einfach selbst ein paar Gläschen, so zum Ausgleich“, sagt sie und protestiert ihrem Kollegen zu. Der nickt eifrig und wirft einen Blick in das Geldglas, in dem ein paar Scheine und einige Münzen liegen. Wenn es nur ums Geld ginge, sagt Smaro Tassi, dann würde sie hier wohl nicht arbeiten. „Das hat was mit Idealismus zu tun.“ Und den erwartet sie auch von den Gästen: „Wenn wir sehen, dass jemand den ganzen Abend getrunken und gegessen hat und nicht bezahlt, können wir ganz schön sauer werden“, sagt sie. Als dann ein Pärchen an den Tresen tritt und der junge Mann in seinem Portemonnaie kramt, ein paar Fünfer herauszieht und sie zögerlich in die Glasvase fallen lässt, nickt sie zufrieden.

Jemand kommt aus der Küche und trägt dampfende weiße Schüsseln vor sich her: Miesmuscheln – in Weinsud natürlich. „Ohhh, Muscheln“, ruft eine Frau über den Tresen, „die nehme ich auch!“ Was es in den Weinereien zu essen gibt, ist meist eine Überraschung für die Gäste. Auch Gross mischt sich nicht ein. „Wenn der Koch meint, er muss an einem Abend Krokodil kochen, dann muss er das halt - da habe ich gar nichts mit zu tun“, sagt er. Hauptsache, der Wein passt dazu.

Die Bezeichnung „Weinerei“ ist längst in den gastronomischen Sprachgebrauch eingezogen. Auch in Hamburg und Nürnberg gibt es Weinereien, auch deren Betreiber bezeichnen sich als „offenes und gemütliches Wohnzimmer für Freunde“. Das findet Gross lustig, das seien Studenten, die wohl einst ihre Abende in den Berliner Weinereien verbracht haben, so sagt er. Im Schwarzwald gibt es seit Neuestem ein Hotel, in dem die Gäste nach Zufriedenheit zahlen. Und nicht nur in der Gastronomie funktioniert das Prinzip: Seit Mittwoch können Radiohead-Fans das neue Album der Band von deren Homepage runterladen - für einen selbst zu bestimmenden Preis.

In Berlin gibt es mittlerweile mindestens sechs Weinereien. So genau kann man das nie wissen. Vielleicht schaffen es einige, ihr Konzept hinter Vorhängen zu verstecken, in schummrigen Kellerräumen, unter Freunden. Und wer weiß: Vielleicht haben auch

Gross und Stumpf längst eine neue Weinerei eröffnet. Eine, über die sie noch nicht reden.

Gemütlich sind die Weinereien von Philipp Gross, mit Polstermöbeln und schummrigen Licht. Gross hat einen Weinladen in der Veteranenstraße 14 in Berlin-Mitte (www.weinerei.com). Die Weinereien sollen der Geselligkeit dienen, nicht dem Reichwerden, sagt er.

