

„Wir kennen viele unserer Kunden persönlich“

Das Spezialitätengeschäft Konstantinidis nennen vielen nur „Den Griechen“

„Nein, die Melonen sind nicht gut, warten Sie noch ein zwei Wochen, dann sind sie richtig süß“, sagt Stilianos Konstantinidis, als ihn eine Kundin auf die großen Früchte anspricht.

„Naja, ich klinge nicht wie ein guter Geschäftsmann“, bemerkt er dazu lapidar. „Aber ich kenne die Kundin, sie möchte immer richtig süße. Was habe ich davon, wenn ich ihr jetzt die Melone verkaufe und sie ist enttäuscht und kommt nicht wieder“, so Stilianos. 1998 hat er das Geschäft am Wilhelmsplatz übernommen, das sein Vater 1972 eröffnete und das alle nur „Den Griechen“ nennen.

Ironischer weise war es gerade Georgis Konstantinidis, der sehr früh Spezialitäten anderer Länder in sein Programm aufnahm. Schon in seinem ersten Geschäft im kleinen Biergrund führte er 1969 als erster in Offenbach Sucuk, die türkische Knoblauchwurst, berichtet der heute 72-Jährige. 1959 kam er als Student nach Deutschland, doch das Studium schmiss er hin. 1964 eröffnete er in Offenbach eine Gaststätte, aber bald schon verlegte er sich auf den Lebensmittelhandel. Griechische, türkische und italienische Lebensmittel für die Gastarbeiter führte er von Anfang an. 1972 zog er an den Wilhelmsplatz und von da an kauften auch deutsche Kunden. Je nachdem aus welchen Ecken der Welt die Gastarbeiter kamen, so wurde auch das Sortiment erweitert. Spanische, kroatische oder portugiesische Lebensmittel folgten. Bald eröffnete er in Frankfurt einen Großhandel für ausländische Spezialitäten, die Waren beschaffte er Palettenweise aus den jeweiligen Herkunftsländern. Neben Offenbach hatte Georgis Konstantinidis zwölf kleine Spezialitätengeschäfte von Maintal bis Erlenbach. „Die eingelegten Paprika, Tomaten, und Peperoni habe ich damals mit meinem Cousin in Griechenland selbst produziert“, erzählt der Senior stolz und zeigt einen Ausschnitt aus der „Bild Zeitung“ von 1974. Unter der Überschrift: „Was ein Grieche alles aus zwölf Mark Startkapital macht“ ist er da vor seinem Hauptgeschäft am Wilhelmsplatz zu sehen. Auf einem der Bilder spielt Stilianos, damals noch ein Kind zwischen den Gemüsekisten. Doch irgendwann wird der Stress zu viel, Stilianos ist noch viel zu klein, um seinem Vater zu helfen, und Georgis wird krank, muss längere Zeit in Kur. Nach und nach trennt er sich von Großmarkt und kleinen Geschäften. Er behält lediglich sein Hauptgeschäft am Wilhelmsplatz und baut es aus.

„Gemüse und andere Sachen beziehen wir heute aus dem Großhandel, denn die muss man bei Direktimport immer gleich Palettenweise kaufen“, erklärt Stilianos Konstantinidis, der heute das Geschäft mit drei Angestellten und zwei Aushilfen führt. Allerdings würden die viel verkauften Waren immer noch direkt importiert. Weil kein Großhändler dazwischen sei, könne man so auch günstige Preise machen. Parmaschinken wird für 2,60 Euro pro 100g verkauft und ist damit nicht teurer als beim Discounter und sogar noch frisch geschnitten und nicht abgepackt. „In Frankfurt in der Kleinmarkthalle wird der gleiche Schinken für 5 Euro pro 100g verkauft“, so Stilianos. Besonders stolz ist der 42-Jährige auf seinen Fisch. Die Meeresfrüchte kommen direkt aus Italien, Spanien und Holland, Doraden und Wolfsbarsch aus Griechenland.

Wird in anderen Lebensmittelgeschäften die Ware oft großzügig präsentiert, so wirkt Konstantinidis eher wie ein Kramladen, in dem man eine solch große Auswahl kaum erwartet. „Das ist auch gut so“, sagt Stilianos. „Wir sind kein Supermarkt, bei dem man keinen Verkäufer mehr braucht, weil eh jeder Kunde weiß wo was steht. So werden wir von

den Kunden angesprochen, helfen weiter und kommen ins Gespräch. Deshalb kennen wir auch viele unserer Kunden persönlich und wissen, was sie lieben.“

Peter Klein