

In Freitagabend in Berlin. Vor dem Neuköllner Restaurant „May am Ufer“ versammeln sich rund 40 Teilnehmer des Dinner-Events „Story-Teller“ und warten darauf, dass es los geht. Obwohl man sich in wenigen Minuten gegenseitig persönliche Details aus dem eigenen Leben erzählen wird, werfen sich die meisten zunächst eher zaghafte Blicke zu. Erleichterung macht sich breit, als Restaurantbetreiberin Cornelia Schulze per Glockenklingeln alle hereinbittet.

Seit 2015 soll das Format des „Story Tellers“ in vielen deutschen Großstädten mehr zwischenmenschlichen Austausch stiften. Für das Konzept macht sich die Initiatorin Katrin Frische ein verbindendes Element zunutze: ein gemeinsames Essen. Forschungen im Bereich der Ernährungssoziologie zeigen, dass durch gemeinsames Essen nicht zuletzt das jeweilige Werte- und Normverständnis vermittelt wird. Und in Zeiten von Foodporn drückt die eigene „Ess-Lebensgeschichte“ zudem aus, worauf man Wert legt.

Bei dem Dinner geht es jedoch nicht darum, sich über geschmackliche Vorlieben auszutauschen. Vielmehr garniert die Initiatorin jeden Gang mit ausgewählten biographischen Fragen, die den Teilnehmern als Gesprächstreiber dienen sollen. Zunächst aber weist Gastgeberin Schulze ihre Gäste in den Ablauf des Abends ein. Nachdem der Aperol Spritz zur Eröffnung die Zunge etwas gelockert hat, sollen wir uns alle mit drei beschreibenden Begriffen vorstellen. „Neugier“, „Reisen“, „Sehnsucht“, „Verlässlichkeit“, „Inspiration“, „Fernweh“ und „Heimat“ sind Begriffe, die von mehreren Teilnehmern gewählt werden.

Als erste Gesprächspartnerin sitzt mir Mandy gegenüber. Die Enddreißigerin ist extra aus Brandenburg nach Berlin gekommen, um an dem Dinner teilzunehmen. Bevor wir das erste Fragekärtchen umdrehen, unterhalten wir uns schon sehr intensiv. Ich habe das Gefühl, sie und ihre Lebensentscheidungen verstehen zu können. Sie erzählt davon,

wie es ist, noch mal von vorn anzufangen. Nicht, weil man muss, sondern weil einen verschiedene Lebensfacetten reizen. Warmes Kerzenlicht, weiße Tischdecken und holzgerahmte Wandbilder mit floralem Muster schaffen eine heimelige Atmosphäre, die nicht durchgängig zu unseren teils unbequemen Wahrheiten passen will. Dennoch fühlen wir uns wohl. Nicht zuletzt, weil das rauschende Murmeln der anderen Gäste irgendwie beruhigt. Die Luft hängt voller Geschichten.

„Draufgänger oder Hasenfuß? Wie würdest du dich beschreiben?“, lautet die erste Frage, die ich vom Kärtchen vorlese, während wir einen Wildkräuter-Wurzelsalat mit Ahorn dressing als Vorspeise serviert bekommen. Wir kichern geschwätzlich, als wir feststellen, dass es diesen Aufhänger nicht unbedingt gebraucht hätte, damit wir ins Gespräch kommen. Noch während wir, als unsere gemeinsamen 20 Minuten um sind, aufstehen und jede einen Platz nach links aufrückt, sprechen wir darüber, was wir beruflich machen. Diese Frage soll jedoch die Ausnahme bleiben an dem Abend.

Dass sich Annäherungen à la „Was machst du so? Beruflich, meine ich“, beim „Story Teller“ nicht durchsetzen, reizt Teilnehmer Michael besonders. Er ist an dem Abend einer von vier Exoten der Spezies „Mann“, die seltener bei diesem Event anzutreffen ist. Auch wenn der zeitliche Ablauf des Konzepts ein wenig an Speeddating erinnern mag, steht der Flirt-Aspekt nicht im Vordergrund. Es würde auch an Vielfalt mangeln, wie Frische bedauert. „Vielleicht fürchten die Männer, sich zu sehr offenbaren zu müssen. Dabei entscheidet jeder selbst, wie intensiv der Austausch sein soll. Schade, denn es nehmen jedes Mal viele interessante Frauen teil. Dem einen oder anderen entgeht da bestimmt etwas“, beschreibt sie das ihrer Meinung nach ungenutzte Dating-Potential.

Für Hauptstädter Michael geht es an dem Abend aber vor allem darum, die Sinne über den Geschmack hinaus mal wieder herauszufordern. Mit dieser Wahrnehmung spricht er

# Jetzt Mahl ehrlich

„Story-Teller“ ist ein neues Social-Dining-Konzept.

Sarah Boeck war bei einem Event dabei.



20 Minuten pro Gang hat man, um sich auszutauschen. Nicht immer ist das lang genug. Foto: May am Ufer

den Veranstaltern aus dem Herzen. Der „Story Teller“ zielt darauf ab, dass man sich frei von Vorurteilen aufeinander einlässt und gemeinsam genießt. Allerdings zieht dieses Format eben auch Charaktere an, die Beachtung lieber empfangen, als sie zu geben. Zwischen Vorspeise und zweitem Gang stellt mir ein anderer Gast Fragen, die er vor allem dazu nutzt, um mir seine Sicht der Dinge ausführlich darzulegen. Mein Magen knurrt. Ich schiele auf meine dampfende Hauptspeise und beschleunige mit nickenden Gesten das Gespräch, um schnell Platz nehmen zu können.

Bei meiner nächsten Tischdame Janine und mir ist das Verhältnis beim Redeanteil recht ausgewogen. Allerdings fällt es schwer, sich nach dem ersten intensiven Gespräch gleich noch mal aktiv auf die Geschichten eines fremden Gegenübers einzulassen. Zur nicht-vegane Variante eines herzhaft angerichteten Quinoa-Pilaws mit Garnelen und Erbsen in Safransauce kommen wir nicht über eine allgemeine, aber angeregte Plauderei hinaus. Es macht jedoch Spaß, eine gemeinsame Motivation für unsere Teilnahme festzustellen.

Als Antwort auf die zweite Frage des Abends – „Wann hast du dich zuletzt klar gegen etwas ausgesprochen?“ – teilen wir die Ansicht, dass Weitläufigkeit und Hektik dazu verleiten, in Berlin oberflächlicher miteinander umzugehen. „Man lernt jemanden beim Ausgehen kennen, erlebt einen tollen Abend, und dann geht man wieder auseinander. Das finde ich immer so schade“, beschreibt die zweifache Mutter ihre oftmals flüchtigen Bekanntschaften.

Initiatorin Frische kann diese Überlegungen nachvollziehen. Ihr Konzept findet vor allem in größeren deutschen Städten Anklang, weil es der dortigen Anonymität und Schnellebigkeit etwas entgegensetzt. „Viele Menschen suchen reale Momente der Verbundenheit. Sie möchten auch in der großen Stadt ein Stück weit das Gefühl von Zuhause haben“, beschreibt sie den Sehnsuchtsraum, den der „Story Teller“ besetzt.

Beim dritten Gang steht es den Gästen frei, sich selbst einen Gesprächspartner auszusuchen. Ich setze mich zu Lynn. Die platinblonde Mitfünfzigerin blieb mir mit ihrem schnörkellosen Pixie-Cut und der auffälligen, schwarzgerahmten Brille aus der Vorstellungsrunde besonders im Gedächtnis. Nicht zuletzt, weil einer ihrer drei Begriffe „Burlesque“ war. Als ich sie frage, was es damit auf sich hat, entgegnet sie mir leicht aufbrausend, dass es sie langweilt, dass sie jeder danach fragt: „Wo bleibt der Pep bei diesen Gesprächen?“ Genüsslich löffle ich meinen Schokokuchen mit Crème fraîche-Eis und mexikanischer Vanille, während sich unserem Gespräch drei weitere Teilnehmerinnen anschließen.

Obwohl es uns nicht an Themen mangelt, drehen wir der Vollständigkeit halber die Karte mit der dritten Frage um. „Was würdest du wagen, wenn dir die Welt offenstünde?“, steht darauf geschrieben. Lynn rollt ironisch mit den Augen. Wir lassen diese Antwort offen und debattieren stattdessen darüber, was so ein Abend braucht, damit er uns im Gedächtnis bleibt. „Wichtig sind nicht die Themen oder Fragen, wichtig ist, dass man menschlich miteinander schwingt“, schreibt Lynn den Erfolgsfaktor. Unsere Damenrunde nickt zustimmend. Ein paar der Geschichten, die wir uns gegenseitig erzählen, werden gefühlt erst an diesem Abend so richtig real.

Es ist zwölf Uhr. Das „May am Ufer“ leert sich. Alle verabschieden sich freundlich voneinander, einige äußern positives Feedback. Die Restaurant-Mitarbeiter klappern mit den restlichen Tellern in die Küche. Lynn bietet an, ein paar von uns mit dem Auto mitzunehmen. Statt am Kreuzberger Mehringdamm auszustiegen, verquatschen wir uns zu gesetztem Blinker. „Wollen wir noch einen trinken gehen?“, fragt Lynn. Wir parken vor der nächsten Bar. Über das Dinner hinaus sind wir uns seitdem schon ein paar mal ganz absichtlich begegnet. Vom „Story Teller“ kann also durchaus mehr übrig bleiben als ein paar Geschichten von Menschen, die man nicht kennt.

ANZEIGEN-SONDERVERÖFFENTLICHUNG

## Ausgewählte Top-Weine

Rieslinge aus Deutschland und spanische Rotweine gehören zu den beliebtesten Angeboten bei unseren Kunden. Für Sie haben uns einige Winzerpartner noch einmal ein limitiertes Kontingent ihrer Weine zum Vorzugspreis zur Verfügung gestellt. Liebhaber frischer und saftiger Weißweine liegen mit den drei Riesling-Favoriten genau richtig. Spitzenwinzer Nik Weis (Mosel) zählt mit 4,5 Eichelmann-Sternen zu den besten Winzern des Landes und sein ‚Quarzit‘ lässt keinen Zweifel am Können des Weinmachers. Auch das Rheingau-Paradeexemplar

vom traditionsreichen Schloss Schönborn und der Preis-Genuss-Überflieger von Daniel Moschell aus Baden haben unsere VICAMPO-Weinexperten begeistert. Für Rotwein-Fans haben unsere Verkoster noch einmal zwei erlesene Pakete kreiert: Aus hunderten Spaniern mit Top-Noten von Kritikerpapst Robert Parker – ab 90 Parker-Punkten (PP) gilt das Prädikat „hervorragend“ – haben sie ihre Sieger gekürt. Wählen Sie selbst zwischen den grandiosen Premium-Entdeckungen und den edlen Verkostungs-Favoriten!



Riesling-Experte Nik Weis zählt zu Deutschlands Spitze

## SPITZENRIESLINGE AUS DEUTSCHLAND

Keine andere Traube verfügt über eine solche Vielfalt an Aromen: Unnachahmlich sind der fruchtige Duft und das elegante Säurespiel. Entdecken Sie jetzt drei 2015er-Spitzenexemplare, die aus über 400 Proben von den VICAMPO-Weinexperten für Sie ausgewählt wurden! Ob Mosel-Klassiker von Top-Winzer Nik Weis, der mit 4,5 Eichelmann-Sternen („Weltklasse“) zu den besten Winzern des Landes zählt, Paradeexemplar eines Rheingau Rieslings von Schloss Schönborn oder Preis-Genuss-Sieger aus Baden: Diese Weine vereinen die Essenz deutscher Rieslingkunst!



FS-34627  
**-45%**  
**39,90€**  
~~72,60€ UVP~~  
6 x 0,75 l • 8,87 €/l

Online oder telefonisch auch einzeln erhältlich  
Abfüller v. l. n. r.: Weingut Nik Weis - St. Urbans-Hof, Urbanusstraße 16, 54340 Leiwien, 11 % vol • Domänenweingut Schloss Schönborn, Hauptstr. 53, 65347 Eltville/Hattenheim, 12 % vol • Weinmanufaktur Weingarten GmbH, Kirchbergstraße 17, 76356 Weingarten, 12,5 % vol

### DIE PREMIUM-ENTDECKUNGEN

Dieses Paket enthält drei der besten spanischen Rotweine, die unsere Experten im vergangenen Jahr verkostet haben. Jeder Wein trägt 93 der begehrten 100 Parker-Punkte – genießen Sie maximal edle Premium-Spanier zum Aktionspreis!



FS-34938  
**-34%**  
**59,90€**  
~~91,40€ UVP~~  
6 x 0,75 l • 13,31 €/l

GARCÍA DE ARANDA FS-17616

#### Señorio de los Baldíos Crianza 2009

Seltene 93 Punkte („hervorragend“) von Robert Parker: „Dies ist ein weiterer exzellenter, vollendeter Wein von García de Aranda.“ Der Spanier begeistert mit saftiger Beeren-, Pflaumen- und Kirschfrucht, nussiger Würze und seidigem Tannin. Perfekte Harmonie!  
Spanien, Ribera del Duero DO  
Preis/0,75 l: **10,90€** statt 15,90€ UVP  
Preis/Karton: 6 Flaschen 65,40 €  
Preis/Liter: 14,53 €, 14 % vol  
Abfüller: Bodegas Garcia de Aranda, Carretera Soria s/n (N-122), 09400 Aranda de Duero, BURGOS

### DIE VERKOSTUNGS-FAVORITEN

Jumilla, Rioja und Toro – entdecken Sie mit diesen edlen Gewächsen die Favoriten der Verkoster. Mit jeweils 92 Parker-Punkten zählen diese Weine zu den edelsten Gewächsen des Landes und bieten preiswerten Spitzen Genuss!



FS-34935  
**-41%**  
**49,90€**  
~~84,60€ UVP~~  
6 x 0,75 l • 11,09 €/l

BODEGAS ALCEÑO FS-12963

#### 50 Barricas Syrah 2012

Kaum eine andere Rebsorte kann Spaniens Sonne in ein derart unverwechselbares Aromenprofil umwandeln wie Syrah: unfassbar intensiv, tolles Fruchtaroma, seidiger Trankfluss. „Eine der schönsten Überraschungen in Jumilla“, lobt Parker und gibt 92 Punkte.  
Spanien, Jumilla DO  
Preis/0,75 l: **8,90€** statt 14,90€ UVP  
Preis/Karton: 6 Flaschen 53,40 €  
Preis/Liter: 11,87 €, 14,5 % vol  
Abfüller: Bodegas Alceño, Calle del Duque nº34, 30520 Jumilla

C. DE VIÑEDOS IBERIAN FS-8618

#### Yaso DO Toro 2012

Kritikerpapst Robert Parker vergibt 93 Punkte: „körperreich und opulent“. In der Regel erhalten nur weitaus teurere Tropfen solch ein Lob! Jetzt ist das 2012er-Meisterwerk perfekt trinkbar: druckvoll und lang mit betörendem Cassis-Aroma und samtigem Tannin.  
Spanien, Toro DO  
Preis/0,75 l: **9,90€** statt 14,90€ UVP  
Preis/Karton: 6 Flaschen 59,40 €  
Preis/Liter: 13,20 €, 13,5 % vol  
Abfüller: C. Pinar de Viñedos Iberian, Hacienda El Pinar, 15500 El Puerto de Santa María

SEÑORIO DE BARAHONDA FS-29529

#### Campo Arriba Vendimia Seleccionada 2014

Diese bombastische Monastrell-Cuvée aus einem der höchsten Weinberge Yeclas vereint Kraft und Feinheit mit Beeren- und Gewürzaromen und einem langen Nachhall. „Der Preis ist absurd niedrig für einen Wein dieser Qualität!“, staunt Parker und gibt 93 Punkte!  
Spanien, Yecla DO  
Preis/0,75 l: **9,50€** statt 14,90€ UVP  
Preis/Karton: 6 Flaschen 57,00 €  
Preis/Liter: 12,67 €, 14,5 % vol  
Abfüller: Señorío de Barahonda S.L. Ctra. de Pinoso Km. 3 30510 Yecla - Murcia

BODEGAS ABANICO FS-27102

#### Hazaña Viñas Viejas Vendimia Seleccionada Rioja 2014

„[...] One of the greatest values in Rioja that money can buy [...] absolutely amazing.“ Ein wahrer Ritterschlag und 92 Punkte von Starkritiker Robert Parker für diese saftige Cuvée. Maximale Typizität trifft auf viel Extrakt von bis zu 70 Jahre alten Reben. Herrlich!  
Spanien, Rioja DOca  
Preis/0,75 l: **8,90€** statt 14,90€ UVP  
Preis/Karton: 6 Flaschen 53,40 €  
Preis/Liter: 11,87 €, 13 % vol  
Abfüller: Bodegas Abanico, Carrer de Susany nº6, 08534 Sant Miquel de Balenyà, Barcelona

BODEGAS LIBERALIA FS-16594

#### Tinta de Toro X 2011

Ein monumentaler Tempranillo von über 65 Jahre alten Reben aus der sonnenverwöhnten Region Toro. Robert Parker gibt diesem kraftvollen Spanier 92 Punkte („hervorragend“): „Prachtvolles, lebendiges, verführerisches Bouquet, sehr langer Nachhall.“  
Spanien, Toro DO  
Preis/0,75 l: **8,50€** statt 12,50€ UVP  
Preis/Karton: 6 Flaschen 51,00 €  
Preis/Liter: 11,33 €, 14,5 % vol  
Abfüller: Bodegas Liberalia, Camino del Palo s/n, 49800 Toro

### IHR MARKTPLATZ DER WINZER

VICAMPO bietet mehr als 10.000 ausgewählte Weine von über 1.000 Winzern – Spitzenweingütern wie ambitionierten Newcomern. Unsere erfahrenen Weinexperten stellen für Sie daraus Monat für Monat ihre Favoriten zusammen.

WIDERRUFSRECHTE: Sie haben das Recht, binnen vierzehn Tagen ohne Angabe von Gründen diesen Vertrag zu widerrufen. Die Widerrufsfrist beträgt vierzehn Tage ab dem Tag, an dem Sie oder ein von Ihnen benannter Dritter, der nicht der Beförderer ist, die letzte Ware in Besitz genommen haben bzw. hat. Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben, müssen Sie uns über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren. Sie können dafür das Kontaktformular dem Bestellschein entnehmen oder das beigefügte Muster-Widerrufsformular verwenden, das jedoch nicht vorgeschrieben ist. Zur Wahrung der Widerrufsfrist reicht es aus, dass Sie die Mitteilung über die Ausübung des Widerrufsrechts vor Ablauf der Widerrufsfrist absenden.

FOLGEN DES WIDERRUFS: Wenn Sie diesen Vertrag widerrufen, haben wir Ihnen alle Zahlungen, die wir von Ihnen erhalten haben, einschließlich der Lieferkosten (mit Ausnahme der zusätzlichen Kosten, die sich daraus ergeben, dass Sie eine andere Art der Lieferung als die von uns angebotene, günstigste Standardlieferung gewählt haben), unverzüglich und spätestens binnen vierzehn Tagen ab dem Tag zurückzuzahlen, an dem die Mitteilung über Ihren Widerruf dieses Vertrags bei uns eingegangen ist. Für diese Rückzahlung verwenden wir dasselbe Zahlungsmittel, das Sie bei der ursprünglichen Transaktion eingesetzt haben, es sei denn, mit Ihnen wurde ausdrücklich etwas anderes vereinbart; in keinem Fall werden Ihnen wegen dieser Rückzahlung Entgelte berechnet.

MUSTER-WIDERRUFSFORMULAR: Wenn Sie den Vertrag widerrufen wollen, dann füllen Sie bitte dieses Formular aus und senden Sie es zurück: An Vicampo.de GmbH, Taunusstraße 59-61, 55118 Mainz, Telefon: 06131/3029399, E-Mail: info@vicampo.de. Hiermit widerrufe(n) ich/wir (\*) den von mir/uns (\*) abgeschlossenen Vertrag über den Kauf der folgenden Waren:

Bestell am(\*)/erhalten am(\*) \_\_\_\_\_  
Name und Anschrift des/der Verbraucher(s) \_\_\_\_\_  
Unterschrift des/der Verbraucher(s), \_\_\_\_\_ Datum \_\_\_\_\_ (\* Zutreffendes streichen)



**JA**, ich bestelle folgende Weine. Bitte ankreuzen und Stückzahl eintragen:

FS-34627 \_\_\_\_\_ Kartons \_\_\_\_\_  
 FS-34938 \_\_\_\_\_ Kartons \_\_\_\_\_  
 FS-17616 \_\_\_\_\_ Kartons \_\_\_\_\_ Flaschen \_\_\_\_\_  
 FS-8618 \_\_\_\_\_ Kartons \_\_\_\_\_ Flaschen \_\_\_\_\_  
 FS-29529 \_\_\_\_\_ Kartons \_\_\_\_\_ Flaschen \_\_\_\_\_  
 FS-34935 \_\_\_\_\_ Kartons \_\_\_\_\_  
 FS-12963 \_\_\_\_\_ Kartons \_\_\_\_\_ Flaschen \_\_\_\_\_  
 FS-27102 \_\_\_\_\_ Kartons \_\_\_\_\_  
 FS-16594 \_\_\_\_\_ Kartons \_\_\_\_\_ Flaschen \_\_\_\_\_  
 FS-31218 \_\_\_\_\_ Kartons \_\_\_\_\_ Flaschen \_\_\_\_\_  
 FS-27763 \_\_\_\_\_ Kartons \_\_\_\_\_ Flaschen \_\_\_\_\_

Name, Vorname \_\_\_\_\_

E-Mail\* \_\_\_\_\_

Straße/Hausnummer \_\_\_\_\_

PLZ/Ort \_\_\_\_\_

Telefon \* \_\_\_\_\_

Datum \_\_\_\_\_ Unterschrift \_\_\_\_\_

\* Die Angabe Ihrer Telefonnummer und/oder E-Mail-Adresse ist für eine erfolgreiche Bearbeitung Ihrer Bestellung erforderlich.

### BESTELLUNG

PER POST TELEFON  
VICAMPO.de GmbH 061 31 - 30 29 392  
Taunusstraße 59-61 TELEFAX  
55118 Mainz 061 31 - 30 29 399

ONLINE  
www.vicampo.de/fs

ODER GANZ EINFACH:  
Ausfüllen, abfotografieren und per Mail  
an fs@vicampo.de senden.

Versandkosten 4,90 Euro, ab 12 Flaschen (zwei Kartons) versandkostenfrei innerhalb Deutschlands. Zahlung sicher und bequem per Rechnung // Anbieter: Vicampo.de GmbH, Taunusstraße 59-61, 55118 Mainz. Nur solange der Vorrat reicht. Alle Preise inkl. MwSt. Alle Weine enthalten Sulfite. Abgabe von Alkohol erfolgt nur an Personen ab 16 Jahren.