

Der Schlüssel zum Erfolg

Storytelling

Die moralischen Vorschriften des wabi-sabi

WENN WIR WISSEN, WAS WIR WISSEN,
WIE SOLLEN WIR HANDELN?

Befreie dich von allem Unnötigen. Wabi-sabi bedeutet, behutsam durch's Leben zu gehen und zu wissen, wie man all das, was einem begegnet, richtig einschätzt, egal, wie belanglos es ist, und unabhängig davon, wann es einem entgegentritt. »Materielle Armut, geistiger Reichtum« ist ein wabi-sabi-Schlagwort. Anders ausgedrückt: Wabi-sabi sagt uns, daß wir Streben nach Erfolg – Reichtum, Status, Macht – lassen und uns des unbelasteten Lebens erfreuen.



**Kindern erzählt man Geschichten, damit sie einschlafen –
Erwachsenen, damit sie aufwachen.**

Jorge Bucay

Storytelling

Friedhof in Rumänien, Nordkarpaten
Lebensgeschichten aus Holz geschnitzt.



Kommunikation

Communication is the key of every business

Andreas Siefke vom Content Marketing Forum, Januar 2019

Storytelling als Erfolgsfaktor

Storytelling entwickelt sich zur Antwort auf eine immer kürzer werdende Aufmerksamkeitsspanne. Story ist eine universelle Sprache. Durch Geschichtenerzählen erklären sich Menschen die Welt.

Wer also das Handwerk des Storytelling beherrscht, wird sich in Zukunft einen Relevanzvorsprung beim Publikum erarbeiten, dessen Empathie gewinnen und einen Glaubwürdigkeitszuwachs erzielen. Die Medien und Kanäle, die Geräte und Tools mit denen wir Geschichten erzählen, ändern sich - die Bedeutung von Story wird weiter zunehmen.

Die Macht der Geschichten

Wer die Menschen berühren möchte, schafft das nicht mit bloßen Fakten. Damit eine Geschichte in Erinnerung bleibt, muss sie Emotionen erzeugen. Bereits in der frühen Steinzeit wurden Erzählungen geteilt, um Erfahrungen und wichtige Informationen weiterzugeben. Wie erlege ich einen Bären? Wie finde ich im Wald Schutz? Wie mache ich Feuer? Die Geschichten sicherten das Überleben. Nur relevante Informationen schafften den Weg ins Gehirn.

RELEVANZ



Gleichnis

Ein Gleichnis ist eine kurze Erzählung. Sie dient zur Veranschaulichung eines Sachverhalts nicht durch einen Begriff, sondern durch bildhafte Rede. Über die Veranschaulichung hinaus wird dem Gleichnis auch verändernde Funktion zugeschrieben. Der Hörer/Leser soll sich in der Erzählung selbst entdecken können und damit eingeladen werden, seine Situation zu verändern.

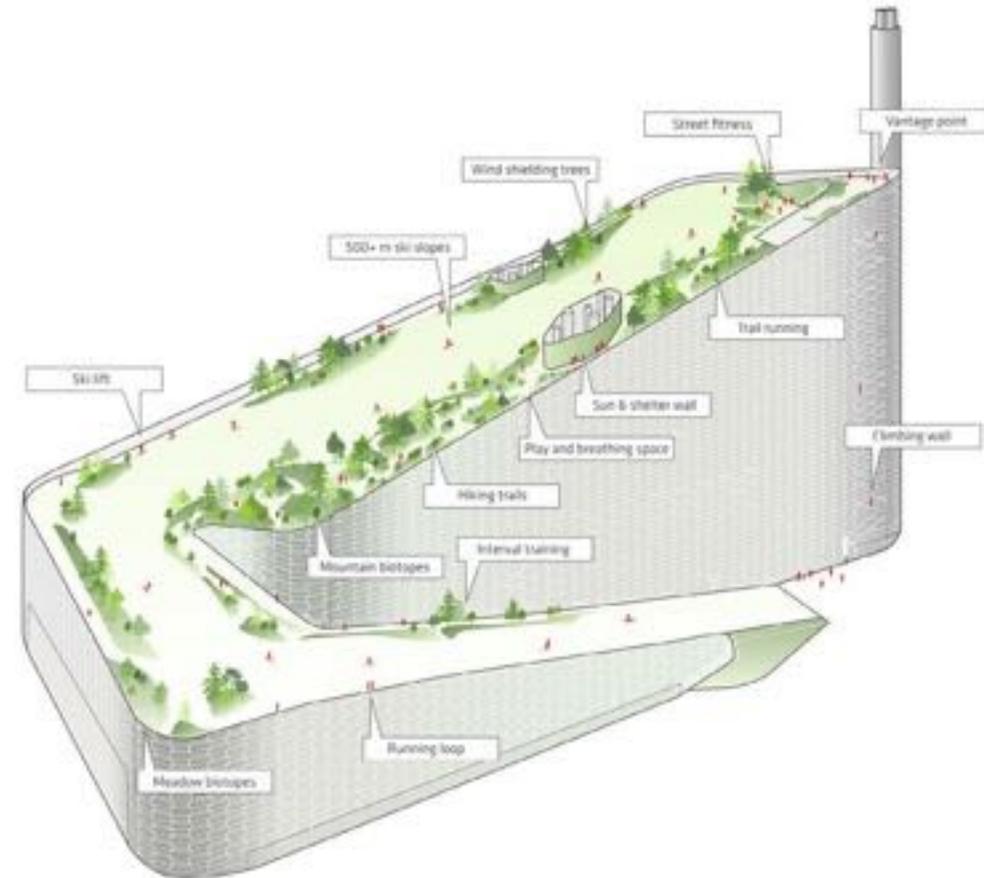
David und Goliath

Vorbild für Start Ups



Zeichen setzen

Am Rande von Kopenhagen bauen BIG Architects momentan eine der größten Müllverbrennungsanlagen der Welt. Die Anlage wird auch zur Freizeitgestaltung genutzt – eine 85 Meter hohe Skipiste soll vom Dach in einer Serpentine nach unten führen.



Informieren - Warnen - Rauchzeichen

Um die Umwandlung von Müll in Energie auch visuell erfahrbar zu machen, soll auf dem Dach ein riesiger Rauchring-Generator immer dann einen gigantischen Rauchring produzieren, wenn im Bauch des Monsters genau 1 Tonne CO₂ „vermieden“ wurde.



Erzählstruktur

Schließlich ist die Erzählstruktur, die für Epen und einige Mythen, Legenden, Volksmärchen und Märchen verwendet wird, oft die "Reise des Helden", die manchmal als Monomyth bezeichnet wird. Nicht jede Geschichte wird zu dieser Struktur passen, aber sie wird häufig für diese Art von Erzählungen verwendet, wenn der Protagonist als "Held" betrachtet wird. Ein berühmtes Beispiel wäre die Odyssee, ein griechisches Epos, in dem der Held Odysseus aufgrund von Poseidons schlechtem Willen zu ihm gezwungen ist, auf See verloren zu leben. Moderne Beispiele finden sich in animierten Disney-Filmen wie Toy Story oder Finding Nemo.

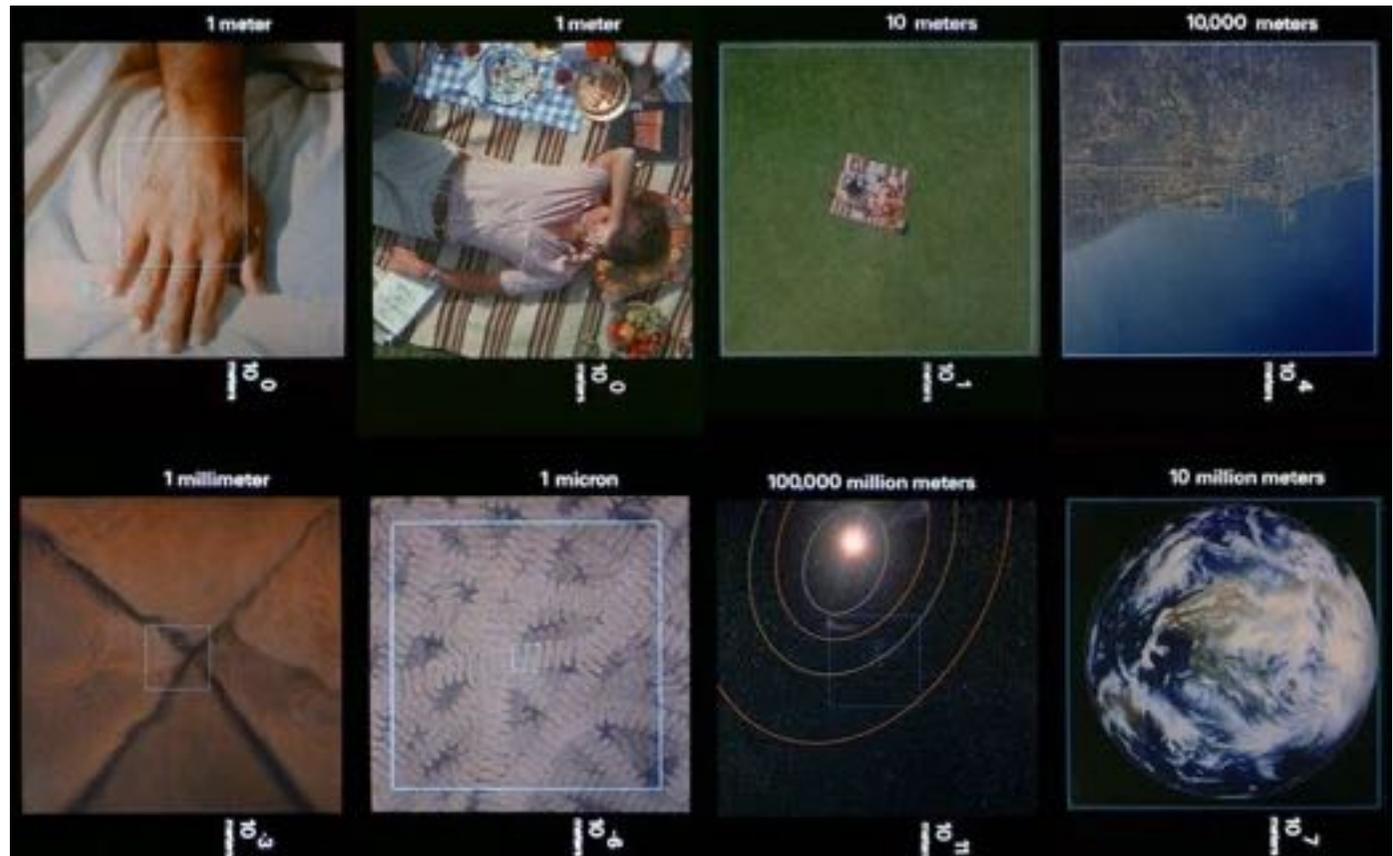
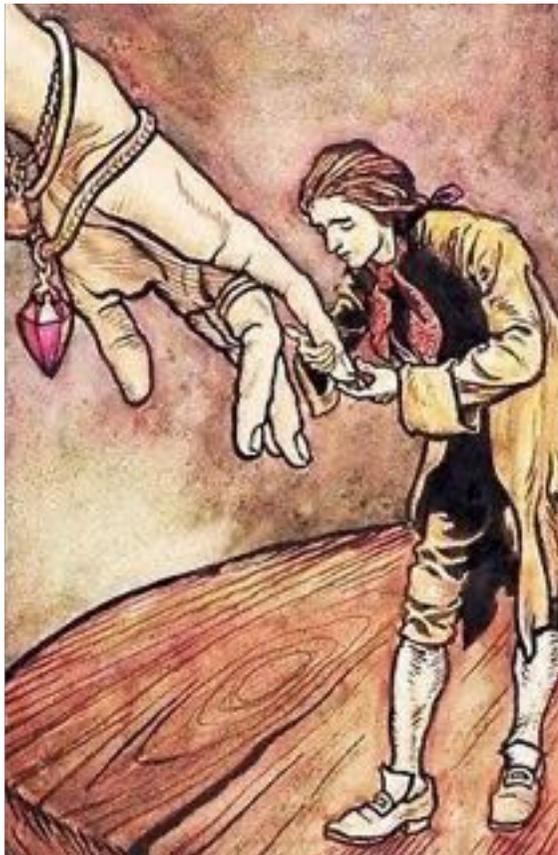


Storytelling, Beispiel Buga 2005 München

Storytelling: Gullivers Reisen, Powers of ten

<https://www.youtube.com/watch?v=OfKBhvDjuy0>

In Zusammenarbeit mit Siemens AG, mediaworks GmbH und schmidtundkaiser GmbH



Storytelling, Beispiel Buga 2005 München

Masterplan und Rendering Keimzellen



Storytelling, Beispiel Buga 2005

Vertiefungszonen mit neuen Perspektiven.



Storytelling

5 Bausteine
bis zu - ist weitererzählbar



Design Thinking Prozess

Vom Gedanken zum 3D Objekt



Was wäre wenn?

Die Weltöffentlichkeit wird hellhörig, als die Facebook-Managerin Regina Dugan im Frühsommer 2017 auf der hauseigenen Entwicklerkonferenz F8 ankündigt, dass sich Mark Zuckerbergs Unternehmen künftig dem Gehirn widmen wird. Textnachrichten sollen demnach ohne den langsamen Umweg über die Tastatur direkt aus dem Kopf ins Display beziehungsweise gleich ins Internet gehen.

Facebook strebt eine Geschwindigkeit von 100 Wörtern pro Minute an. Das wäre das doppelte Tempo dessen, was von einer professionellen Schreibkraft mit dem Zehn-Finger-System zu tippen verlangt wird.



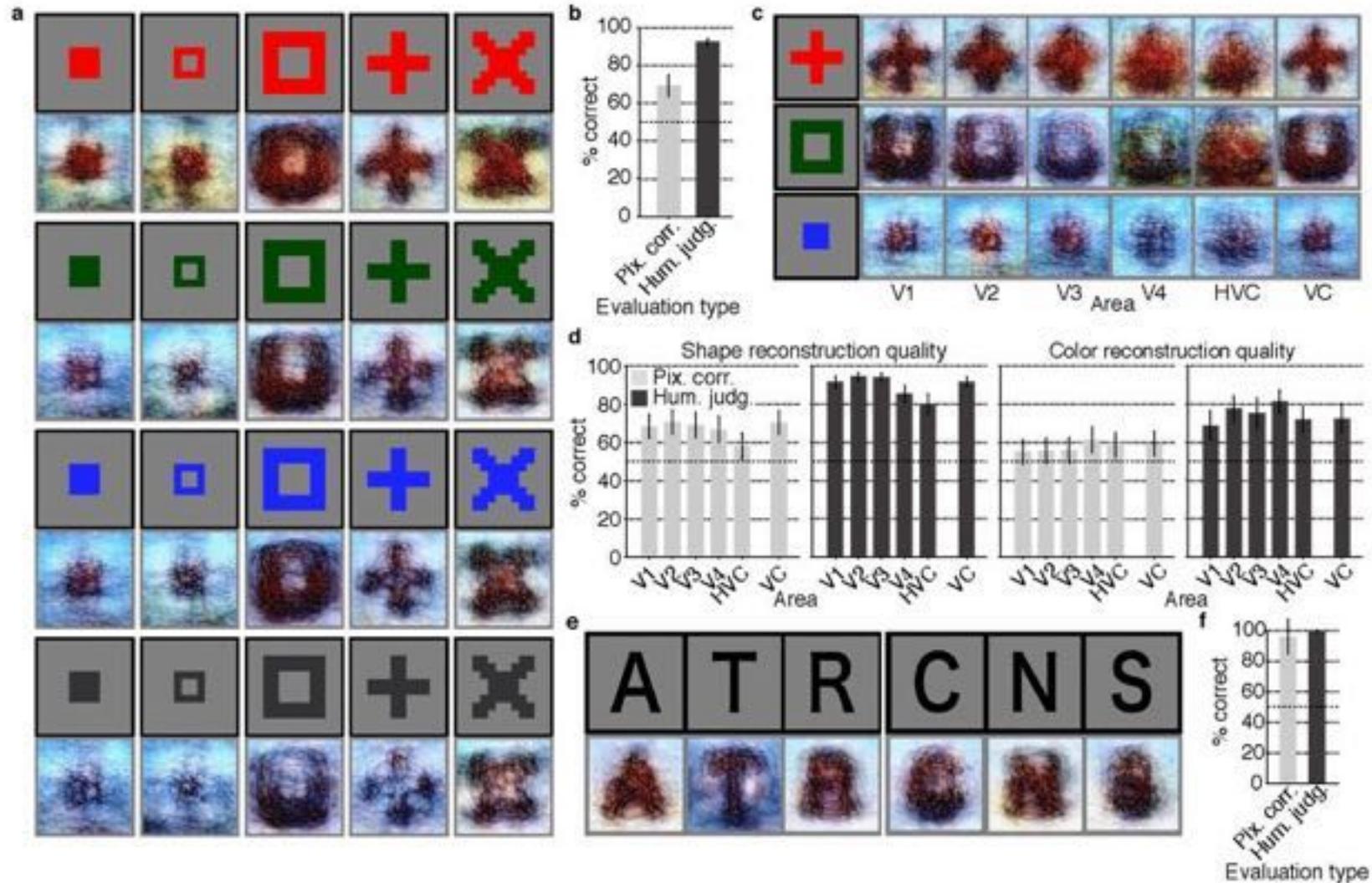
Mindball

<https://www.youtube.com/watch?v=7OJVZVd2q8I>
Mit den Gedanken ein Tor schießen



Künstliche Intelligenz

Für besonderes Aufsehen sorgte in der Fachwelt die Tatsache, dass die künstliche Intelligenz sogar mentale Bilder dekodieren konnte, die sie zuvor noch nie gesehen hatte, etwa Buchstaben und geometrische Formen. Bislang sind viele der aus dem DGN abstrahierten Bilder zwar noch ungenau, doch wird die Technologie in den nächsten Jahren – mit weiteren Probanden und aufgrund stetig steigender Rechenkraft – wohl weitere Fortschritte erzielen können. Die Forscher sind jedenfalls zuversichtlich, dass es künftig möglich sein wird, Hirnscans in ein Faksimile des geistigen Auges zu übersetzen und somit ein „einzigartiges Fenster zu unserer inneren Welt“ zu öffnen.



Träume werden zu Stories

Träume erscheinen uns flüchtig, realitätsfern und manchmal ängstigen sie uns. Dabei sind unsere nächtlichen Eingebungen ein ungenutztes Potenzial.

Klarträumer. "Sie sind sich während des Schlafens darüber bewusst, dass sie träumen", sagt Holzinger. "Sie können in ihrem Traum Entscheidungen treffen und ihn frei gestalten." Das Phänomen des Klartraums oder luziden Traums ist nicht selten: Nach einer Studie vom Mannheimer Traumforscher Schredl hatte fast jeder Zweite bereits einmal im Leben ein solches Erlebnis.

Nun versuchen die Forscher, Patienten mit der Technik des Klartraums zu helfen. "Menschen mit Alpträumen können luzides Träumen erlernen, um die bedrohlichen Szenen in harmlose umzuwandeln", sagt Dresler. Schizophrene könnten in leichten Phasen ihrer Krankheit das Klarträumen lernen, um in akuten Phasen besser zwischen der Realem und Irrealem zu unterscheiden.

Auch Leistungssportler sind auf den Klartraum aufmerksam geworden. Sie nutzen diesen, um im Schlaf riskante Sprünge und neue Techniken einzustudieren. Der Sportpsychologe Daniel Erlacher hat in Versuchen an der Universität Heidelberg gezeigt, wie die nächtlichen Turnübungen sowohl Koordination als auch Kondition verbessern.

Übten seine Probanden einen Münzwurf im Schlaf, hatten sie im Wachzustand eine bessere Trefferquote. Forderte er die luziden Träumer auf, Kniebeugen auszuführen, beschleunigten sich Herzschlag und Atem wie bei der tatsächlichen Anstrengung.



Augmented reality

Mit Wonderscope projizieren AR-Nutzer virtuelle Schauplätze samt Charakteren ins Wohnzimmer. Die digitalen Einblendungen sind in einem optisch ansprechenden Comic-Stil gehalten und reagieren auf den Nutzer: Objekte wie Bäume bewegen sich, wenn man sie auf dem Display berührt und die Figuren folgen einem mit dem Blick, wenn man um die Szene herumgeht. Das verstärkt die Immersion.



Minestrone

Kreativprozesse - auf dem Weg zur Story



Das Kochen einer **Minestrone** als Metapher

"Alles sollte so einfach wie möglich gemacht werden, aber nicht einfacher."

Albert Einstein

Zielgruppe

Die Minestrone

Die Planung eines Messe- oder Eventprojektes ist häufig eine komplizierte und theoretische Vorgehensweise. Um dieses theoretische Thema besser erfassen zu können, bietet es sich an, mit einer Metapher zu arbeiten.

Die Erschaffung eines Prozesses lässt sich auf einfache Weise mit der Zubereitung einer Minestrone vergleichen. Genau wie ein Projekt setzt sich diese aus vielen Einzelteilen zusammen und die Zubereitungsweise kann verschiedene Qualitäten hervorbringen.

In unserem Fall möchten wir uns weder mit dem Eintopf aus der Dose, noch mit dem vom Italiener um die Ecke befassen, sondern mit der Qualität einer selbstgemachten „Minestrone“ aus der Romagna.

Der Anlass

Ganz am Anfang steht ein Anlass, verknüpft mit einem Zeitpunkt, z.B. ein gemeinsames Essen mit Freunden.

Betrachtet man eine Messe als Treffpunkt mit guten Partnern und Kunden, so sollte schon aus reiner Gastfreundlichkeit keine Dosensuppe serviert werden.



Die Story

Hat man sich für eine Geschichte entschlossen, in unserem Fall die Minestrone all Romagnola zu servieren, sollte man dieses Konzept nie aus den Augen verlieren.

Diese eine Geschichte sollte die volle Aufmerksamkeit erhalten. Weitere Geschichten (das herausragende Dessert, der erlesene Wein) stellen nur eine Konkurrenz dar und lenken von dem Eigentlichen ab.



Charakter

Die Suppe erhält den Charakter durch zwei Dinge: Die Jahreszeit und den Herkunftsort.
Die Jahreszeit bestimmt das Gemüse der Saison, der Ort bestimmt den Stil.

So ist am Anfang die wichtigste Entscheidung: welches Gemüse, bzw. welche Agentur kauft man ein, aus welcher Tradition kommen sie, welchen Stil prägen sie?

Beim Einkauf bestimmt die Wahl der Komponenten die Qualität.



Nachhaltig

Aus der Region - und gewachsenem Netzwerk



Werkzeuge

Die Wahl der Werkzeuge ist entscheidend -
mit einem stumpfen Messer schneidet man nicht gut...



Zeit

Sind alle Zutaten eingekauft, ist es nicht unbedingt eine Frage der Zeit, sondern der Reihenfolge beim Zubereiten. Wichtig ist, wann ich welche Zutat hinzu gebe und wie lange ich mich ihr widme.

Sind die Prozessphasen zum Beginn der Arbeit definiert, sind die Garzeiten und ist die benötigte Zeit für bestimmte Arbeitsschritte bekannt, so wird man auch das gewünschte Ziel erreichen.

Am besten man rechnet die Zeit vom Präsentationszeitpunkt aus rückwärts.



Geschwindigkeit

Geschwindigkeit durch Gleichzeitigkeit ist die Regel bei der Reihenfolge.

Die Zutaten dürfen nicht alle auf einmal in den Topf. Zuerst werden die Zwiebeln angeschwitzt und während das erste Gemüse kocht, kann das nächste vorbereitet werden. Das geht schneller und ist effektiver.



Dazwischen

...und wenn es mal nichts zu scheiden oder rühren gibt,
werden die Werkzeuge gereinigt-
oder einmal ums gebäude laufen.



Sicherheit

32 Prozent der Haushaltsunfälle passieren in der Küche. Die meisten Fälle sind auf Stress und Unachtsamkeit zurückzuführen und geschehen bei alltäglichen Tätigkeiten.

Bei der richtigen Gestaltung sind alle nötigen Handgriffe in unmittelbarer Nähe, unnötige Wege werden verhindert, somit wird zeiteffiziente Küchenarbeit ermöglicht.



Die 3 Techniken des guten Geschmacks

Battuto

Das Wort stammt von dem Verb „battere“, zu deutsch „schlagen“ und beschreibt die zerkleinerten Zutaten der Minestrone.

Ein Battuto ist die Basis eines jeden italienischen Gerichts.

Übertragen ist dies die Aufbereitung aller Komponenten wie Botschaft, Ziel, Aufgabe, Recherche, Rebriefing etc.

Quelle: Marcella Hazan, “Die klassische italienische Küche” Heyne



Die 3 Techniken des guten Geschmacks

Soffritto

Ein Battuto im Topf erhitzt, verwandelt sich in einen Soffritto. Zunächst die Zwiebeln, dann den Knoblauch. Diesen ersten Schritt könnte man mit dem Schritt der Kreativitätsfindung vergleichen. Auf der Suche nach der Story.



Die 3 Techniken des guten Geschmacks

Insaporire

Der letzte Schritt heißt Insaporire: "Geschmack verleihen".
Die übrigen Hauptzutaten werden zum Soffritto hinzugefügt und miteinander verbunden. Gemüse, Fisch oder Fleisch.
Dies ist die Phase, wo alle notwendigen Rahmenbedingungen in das Konzept einfließen - von Raumbedarf bis Brandschutzverordnung.



Kleinigkeit

uuups - und wieder das Stück Rinde in der Suppe vergessen-
immer aufgeräumt am Set...
mit der Liebe zum Detail



**„Ein Eintopf ist dann gut, wenn man nichts mehr hinzufügen,
aber auch nichts mehr wegnehmen kann.“**

Das i-Tüpfelchen

Das Auge ist mit - mit der Liebe zum Detail -
Kleine Propheten



Zeit der Begegnung

Die Minestrone soll der Anlass der Begegnung sein, aber nicht das Zentrum des Geschehens und dennoch höflich Raum für angeregte Gespräche lassen.
Jede Geschichte sollte auf Messen oder Events den Raum für den Dialog bieten, ohne sich zu sehr in den Vordergrund drängen.



Anerkennung

Nicht jeder muss kochen können, um Qualitäten unterscheiden zu können.
So sollte man doch etwas von guten Essen verstehen.
Jemand, der eine Dosensuppe von einer selbstgemachten Minestrone nicht unterscheiden kann, ist in dieser Hinsicht für unsere Betrachtung nicht relevant.



Anspruch und Nachhaltigkeit

Was ist jedoch der Antrieb, schon bei der ersten Entscheidung? - Der gemeinsame Anspruch. Nur wenn bei jedem Arbeitsschritt dieser Anspruch mit-schwingt, kann höchste Qualität erreicht werden.

Haltbarkeit und Wiederverwendbarkeit

Im Gegensatz zu vielen Gerichten ist die Minestrone sogar noch besser, wenn man sie am nächsten Tag auf-wärmt.

Dies sollte auch die Grundlage für unsere Konzepte sein, die besser werden mit jedem neuen Gebrauch, zumindest für einen Zeitraum von ca. 5 Jahren.



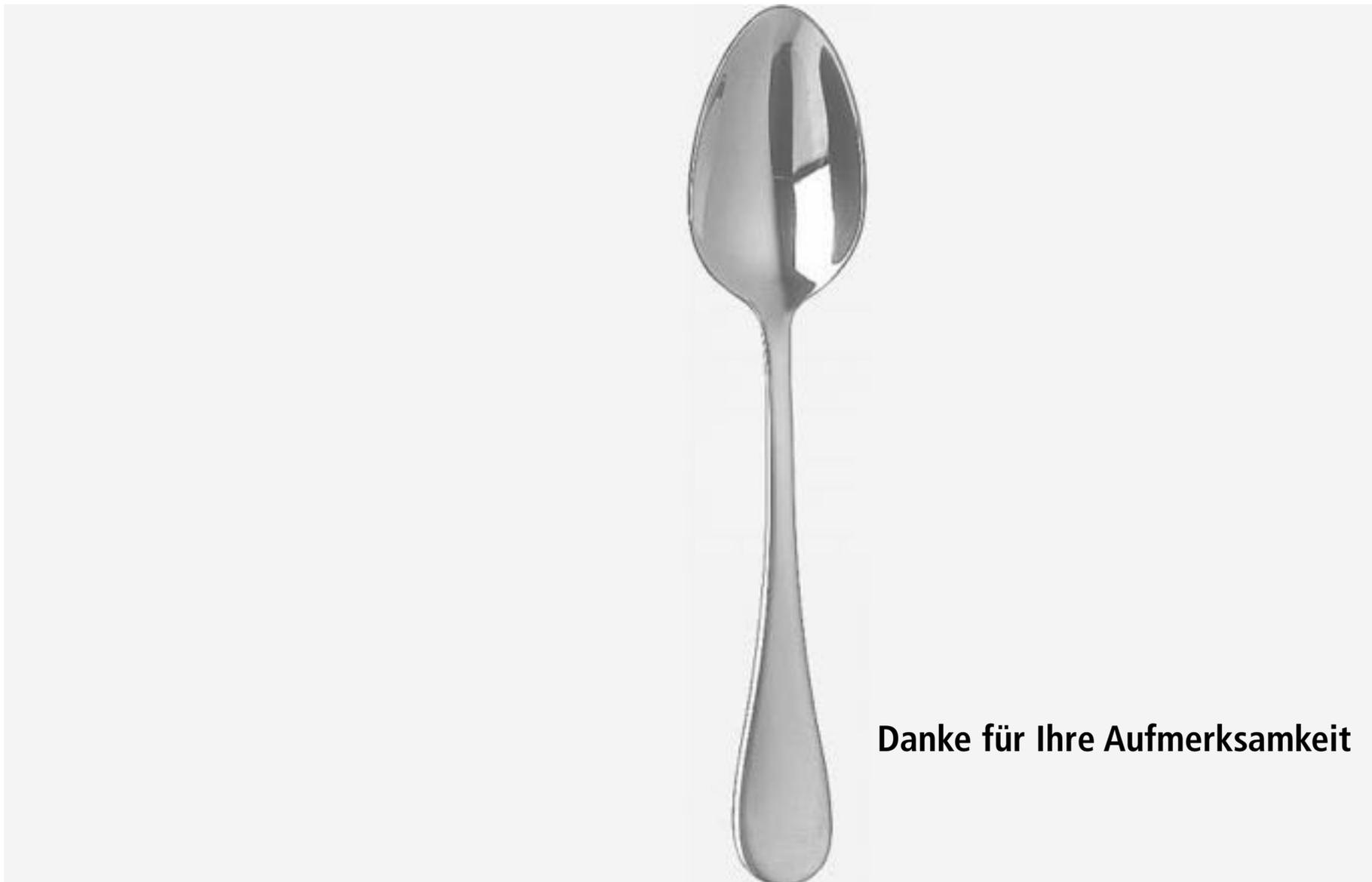
Erinnerungsfoto

Die Dokumentation



März 2022

Guten Appetit und gute Gespäche



Danke für Ihre Aufmerksamkeit

Rezept

Gemüsesuppe nach Art der Romagna

Minestrone alla Romagnola

Dies ist das Minestrone-Rezept der Romagna. Wir nehmen die Gemüsesorten, die gerade Saison haben, geben die stets erhältlichen Grundprodukte wie Möhren, Zwiebeln und Kartoffeln dazu und kochen sie in guter Brühe stundenlang auf schwachem Feuer. Das Ergebnis ist eine Suppe mit vollem, mildem Aroma, in der kein bestimmtes Gemüse dominiert, sondern alle zusammenwirken.

Beachtet, dass nicht alle Zutaten auf einmal in den Topf kommen, sondern in einer bestimmten Reihenfolge. Zuerst werden die Zwiebeln angeschwitzt. Das ergibt den Grundgeschmack, der sich nach und nach auf alle anderen Gemüse überträgt.

Während ein Gemüse kocht, können Ihr das Nächste putzen und klein schneiden.

Das geht schneller und ist lange nicht so mühsam, wie alle Gemüse auf einmal vorzubereiten. Natürlich könnt Ihr auch das tun, aber achtet auf die zeitlichen Abstände, die im Rezept angegeben sind.

Für 6 bis 8 Personen

450 g frische Zucchini, 8 EL Olivenöl, 45 g Butter, 3 Zwiebeln, in sehr dünne Scheiben geschnitten

4 Möhren, in Würfel geschnitten, 2 Stangen Staudensellerie, in Würfel geschnitten, 225 g geschälte Kartoffeln, 115 g frische grüne Bohnen, 170 g in Streifen geschnittener Wirsing oder Weiskohl,

1 l hausgemachte Fleischbrühe oder Rinderfond aus dem Glas, mit 1 l Wasser verdünnt, nach Belieben die Rinde von einem 500 g bis 1 kg schweren Stück Parmigiano Reggiano, sorgfältig gesäubert, 170 g italienische Flaschentomaten aus der Dose mit ihrem Saft, Salz, 400 g Cannellini-Bohnen aus der Dose abgetropft, oder 115 g getrocknete weiße Bohnen, eingeweicht und gekocht, 6 EL frisch geriebener Parmigiano Reggiano.



1. Die Zucchini mindestens 20 Minuten in eine grosse Schüssel mit kaltem Wasser legen, dann allen Sand gründlich abspülen. Beide Enden abschneiden und die Zucchini in kleine Würfel schneiden.
2. Nehmt einen großen Suppentopf, in den alle Zutaten bequem hineinpassen. Öl, Butter und Zwiebelscheiben hineingeben und auf Mittelhitze schalten. Die Zwiebel im offenen Topf anschwitzen, bis sie zusammenfallen und hellgelb sind.
3. Die Möhrenwürfel hinzufügen und 2 bis 3 Minuten garen, dabei ein - bis zweimal umrühren. Dann den Sellerie dazugeben und unter gelegentlichem Umrühren 2 bis 3 Minuten garen. Die Kartoffeln dazugeben und wie mit dem Sellerie verfahren.
4. Inzwischen die grünen Bohnen in kaltes Wasser legen, abspülen, beide Enden anknipsen und in kleine Stücke schneiden.
5. Die grünen Bohnen in den Topf geben. Nach 2 bis 3 Minuten die Zucchini hinzufügen. Hin und wieder umrühren und nach ein paar weiteren Minuten die Kohlstreifchen dazugeben. 5 bis 6 Minuten garen.
6. Die Fleischbrühe hinzufügen sowie die Käserinde, falls verwendet, die Tomaten mit Saft und Prise Salz. Wenn Ihr Rinderfonds aus dem Glas verwendet, salzt jetzt vorsichtig und schmecket später noch einmal ab. Den Inhalt des Topfes noch einmal gründlich durchrühren. Den Deckel auflegen und die Hitze soweit verringern, dass die Suppe nur noch schwach brodelt. Sie sollte stetig, aber saftig sieden.
7. Nach 2 1/2 Stunden die abgetropften Cannellini-Bohnen hinzufügen, gründlich umrühren und mindestens 30 Minuten weitergaren. Ihr könnt nun die Hitze jederzeit abschalten und später fortfahren. So lange kochen, bis die Suppe eine ziemlich dicke Konsistenz hat. Minestrone darf niemals dünn und wässrig sein. Wenn Euch die Suppe zu dick ist, könnt Ihr sie mit ein bisschen Fleischbrühe oder Wasser verdünnen.
8. Wenn die Suppe gar ist, nicht gleich die Hitze abschalten, sondern erst die Käserinde herausnehmen und den geriebenen Käse einrühren. Dann mit Salz abschmecken.

Im Gegensatz zu anderen Gemüsegerichten schmeckt Minestrone sogar noch besser, wenn man sie am nächsten Tag aufwärmt. In einem fest verschlossenen Gefäß hält sie sich im Kühlschrank bis zu 1 Woche.

