

DIE ZUKUNFT ENTSTEHT ZWISCHEN DEN METHODEN

Warum gemeinsames Kochen Zukunfts-
workshops vertiefen kann

Ich möchte...

... zeigen, dass die Qualität von Zukunftsdenken nicht nur von Methoden abhängt, sondern auch von bewusst gestalteten sozialen Räumen. Gemeinsames Kochen und Essen trägt dazu bei, den Alltag hinter sich zu lassen, Beziehungen zu stärken und einen Zustand zu schaffen, in dem neue Perspektiven entstehen.

Die Pause ist Teil der Intervention

Im Rahmen meiner Intervention «Denklabor Mediafisch 2035» haben wir den Workshop bewusst nicht als Abfolge von Methoden verstanden, sondern als ganzheitliches Erlebnis gestaltet.

Nach einem intensiven Vormittag mit spielerischen Lockerungsübungen, Future Modeling und Futures Triangle bereitete das Team gemeinsam das Mittagessen zu. Das gewählte Gericht war Phở Bò, das Nationalgericht Vietnams.

Die Wahl war nicht zufällig: Das Rezept stammt aus der TV-Sendung «Mini Chuchi, dini Chuchi», die wir bei Mediafisch produzieren, und ist gleichzeitig das Lieblingsmenü von unserem Editor aus der Postproduktion.

Dadurch entstand eine Verbindung zwischen der Intervention, der Identität unseres Unternehmens und den Menschen im Raum. Das gemeinsame Kochen wurde zu einem integralen Bestandteil des Workshop-Designs.

Zukunft braucht Abstand vom Alltag

Eine zentrale Erkenntnis aus der Intervention war, dass Zukunftsdenken selten im gewohnten Arbeitsmodus entsteht.

Während des Kochens und Essens veränderte sich die Dynamik im Team spürbar. Gespräche wurden lockerer, Hierarchien rückten in den Hintergrund und die Gedanken aus dem Vormittag konnten sich setzen. Viele Diskussionen über die Zukünfte wurden am Esstisch weitergeführt – ungezwungen, ohne Moderation und ohne unmittelbaren Handlungsdruck.

Der entscheidende Effekt lag nicht im Essen selbst, sondern darin, dass die Teilnehmenden für einen Moment aus dem Tagesgeschäft aussteigen konnten. Zukunftsdenken benötigt solche Übergangsräume. Sie schaffen Distanz zu bestehenden Routinen, alten Denkmustern und ermöglichen neue Perspektiven.

Das Setting gestaltet die Qualität des Denkens

Neue Gedanken und Ideen entstehen ausserhalb des bekannten Arbeitsortes. Sie wurden durch eine Reihe bewusster Designentscheidungen unterstützt:

- Inspirierende Workshop-Location mit grosszügiger Küche
- Liebevolle Gestaltung des gemeinsamen Essens & Location
- Ein einfaches Gericht, an dem alle mitwirken können
- Gemeinsames Kochen statt Catering
- Bezug zur Identität des Teams
- Zeit für Gespräche ohne Agenda

Diese Elemente erscheinen auf den ersten Blick nebensächlich. In der Praxis prägen sie jedoch die Atmosphäre, die Beziehungen zwischen den Teilnehmenden und damit die Qualität des gemeinsamen Denkens.

Erkenntnis

Wenn wir Zukunft gestalten wollen, sollten wir nicht nur Methoden planen, sondern auch die Räume dazwischen.

Manchmal entstehen die wichtigsten Gedanken nicht am Flipchart, sondern beim Zwiebelschneiden, Tischdecken oder gemeinsamen Essen.

Deine perfekte Location

- Kitchen Rebels Food Studio:
kitchenrebels.ch/kr-food-studio

Kontakt

Andi Vogel, a.vogel@mediafisch.ch