no http://www.facebook.com/pages/Gehirnpfade/372068899555209

Nummer 32
Gehirnpfade

Ein Elch passt in keine Pfanne. Die Frage, wie ich ihn brate, ist also schwer. Und die Frage, was ein Elch mit Coaching zu tun hat, wie ist diese Frage für Dich?

Wie brate ich einen Elch
Schilderung eines Coachings

Dann wollen wir mal: Zu mir kam der Geschäftsführer eines kleineren Betriebes und bat um äußerste Diskretion. Er hatte "sich eine Unternehmensberatung geleistet" und die Sache war schief gegangen. Statt mit gewisser Erleichterung dem skizzierten Lösungsweg zu folgen trug er schwer am Vorgeschlagenen und fühlte sich psychisch angeknackst. Zudem hatte er "Stunden in Gesprächen verbracht und all die Worte, all die Worte" halfen ihm nicht beim Sortieren. Ich bot ihm spontan ein anderes Vorgehen an. "Eine Skizze?" - "Oh nein, nur das nicht!" Na dann... ich holte die Kiste mit Tierfiguren der unterschiedlichsten Größen und Arten und bat ihn, für sein derzeitiges Problem das passende Tier zu wählen. Bingo, er wählte den Elch. Er erzählte, ihm sei während seines Norwegen-Urlaubes mal einer ins Auto gelaufen. Beide, das Auto und der Elch wären daraufhin platt gewesen, ein Klotz am Bein, der Urlaub versaut. Erstaunlicherweise ging es ihm nach der Tierwahl samt Geschichte sichtbar besser. Ich fragte nach. Er antwortete: "Ach, ein Elchunfall, da kann man drumherum gehen, alles in Einzelheiten betrachten und Hilfe kommt. Das lässt sich lösen." Ich bot ihm an, auf sein Problem genauso zu schauen und drum herum zu gehen. Er war sofort begeistert und lief um den Tisch mit Elch, sortierte weitere Gegenstände hinzu und kommentierte: "Das ist

Nächster Newsletter:
Wertschätzung

Termine:

Ausbildung zum Trainer, DVNLP, gemeinsam mit Mea Voss Seminare
Start 5.-9.10.16
Informationen unter
http://www.dvnlp.de/profile/ausbildung/1467

Newsletterarchiv: **Alle Newsletter übersichtlich und zum Nachlesen unter www.coaching-for-competence.de/Newsletter-Archiv/**

Hey

Ein bekannter Dichter und Maler hat frische Lyrik zum Thema geschrieben. Ein kleiner Vorgeschmack:

Elchgerichte
Wer wie ich von einem Kanadaurlaub zurückkommt, hat Hunger auf Elch. Deshalb habe ich einige Elchgerichte zusammengestellt. Da Elche unter Naturschutz stehen, lautet mein Rat: Je geringer der Elchverbrauch, um so empfehlenswerter. Ich beginne mit der elcharmen/losen Kost. Nur der Vollständigkeit halber füge ich auch einige Vollelchrezepte hinzu.

Elchjägerschnitzel: Man nehme das Schnitzelfleisch eines bei einer Elchjagd versehentlich erlegten Jägers, brate es in Tannenzapfenöl und serviere es mit frischen Pilzen.
ElchShylock: Rüsten Sie sich mit Messer, Gabel, Salz- und Pfefferstreuer aus, schwingen Sie sich auf einen Elch, entnehmen Sie dem Tier aus der nicht lebenswichtigen Nackenpartie ein 500-Grammstück, verzehren Sie es reitend und roh, schenken Sie dem Elch die Freiheit.
Marinierter Elch. Man bereite eine Marinade aus rotem Bordeaux, Korinthen, Rosinen,

Kunde XY, der mir im Magen liegt und wichtig ist." (Der Kunde wurde als Nilpferd hinzu gefügt). "Und hier ist meine Angst um das Fortbestehen, wenn die Japaner mit ihrem Produkt wirklich auf den Markt kommen." (Ein Krokodil mit geöffnetem Maul stand für die Japaner). Dann sah er mich an und sagte: "So, eine Lösung wüsste ich schon, aber das klingt jetzt merkwürdig und erklären kann ich es Ihnen auch nicht, also nur, wenn Sie nicht fragen." Ich nickte. Er: "Der Elch muß in die Pfanne und gebraten werden. Nur: wie brate ich einen Elch?"

Die Zeit war um, seine Frage begleitete den Mann bis zur nächsten Stunde. (Und mich auch). Er wirkte lockerer und ruhiger, als er wieder kam: "Ich habe mich dem Problem auf übliche Weise genähert, mich gefragt, wer mit Elch & Braten Erfahrung hat und Fachexpertise zum einen von meiner Frau und zum anderen von einer jagdbesessenen Jugendfreundin eingeholt. Also, man zerlegt ihn..."

Er berichtete ausführlich von seinen Recherchen. Anschließend plauderten wir darüber, wie die Rückübertragung auf seine aktuelle Problematik sein könnte. Schritt für Schritt meisterte er den Transfer in die aktuelle Situation und kam mit präzisen praktischen Lösungen. Nach weiteren 6 Wochen trafen wir uns noch einmal und überprüften und verbesserten die erarbeiteten Ergebnisse. Das abschließende Telefonat fand kürzlich statt. Meine Frage: "Wenn Sie zurück blicken, wie sind Sie auf die Idee gekommen, daß der Elch gebraten gehört? Mich hat das völlig überrascht damals." Er lachte, sagte: "mich auch - aber es hat gut funktioniert!" Dann erklärte er folgendes: "Ich erinnere mich jetzt, dass ich das Gefühl von psychisch angeknackst schon einmal hatte, als mir ein Geschäftspartner unerwartet ein Wildschwein schenkte, frisch geschossen. Ich hatte erstmal Aussetzer und einen Riesenstress. Bis ich dann mit einem Kollegen sortiert hatte, wie so ein Wildschwein zu zerlegen ist und wer alles Kühltruhen hat. Gebraten hat es später hervorragend geschmeckt. Vielleicht ist das der Grund, wieso ein Elch gebraten eine Lösung ist?!"

Datteln, schwarzem, weißem und grünem Pfeffer, lege einen Elch so lange in die Marinade, bis er sich vollgesogen hat, schlachte ihn und bereite ihn zu, ohne nachzuwürzen.

Elchburger: Zwischen die aufgeklappten Hälften eines Pappbrötchens lege man einen gebratenen Elch, klappe das Brötchen zu, schneide den Elchüberhang ab, schiebe den Elchburger 3 Minuten in die Mikrowelle und serviere das Gericht mit einem Plastikbecher Coca Cola.

Elch mit Preiselbeere: Man nehme einen Elch und eine Preiselbeere und------

Elchsrill: Im zeitigen Frühjahr entbeine man einen Elch, trockne Knochen, Hufe und Geweih und verwende sie bei einem sommerlichen Gartenfest anstelle von Holzkohle zum Würstchengrillen. Die verbleibende Elchweichmasse verarbeite man zu Elch-Senior (siehe das folgende Rezept).

Elch- Senior. Man passiere eine Elch durch ein feines Sieb, würze mit Salbei und Kräutersalz, Kalzium, Kalium und Jod, verlängere die Masse mit Kraftbröseln, forme Frikadellen, froste diese und vertreibe sie an Altersheime.

Elch-lite'. Man entziehe einem Elch das Fett, die Kalorien und den typischen Elchgeschmack, reichere ihn mit Vitaminen, Duftstoffen und einem Appetitthemmer an und exportiere ihn nach USA.

Elch-bebe: Man nehme eine beliebige Menge Elchfohlenfleisch, schmore es, bis sich eine Kruste gebildet hat, schmore es weitere 3 Stunden, werfe das Fleisch in die Biotonne und füttere seinem Kleinkind Ahornsirup mit Griesbrei.

Zu den Gerichten Folienelch, Elch mit Blattspinat, falscher Elch und Elch mit Mayo erwartet die Redaktion Rezepte von Hobbyköchen aus der geneigten Leserschaft.

Wir bedanken uns bei Ernst Spangenberg für den Vorabdruck.

Eine Analyse:

Na, was war geschehen während des Coachings? Kennst Du die Antwort, liebe Leserin und lieber Leser der Gehirnpfade?
Eine Antwort in Schritten*
(*nicht komplett, nur näherungsweise)

- Ein Symbol (=Elch) wirkt ganzheitlich im Gehirn. Alles, was zum Thema "Elch" gehört, wird erinnert
- Der Elch kommt ins Spiel (=hier wörtlich über die Kiste mit Spielfiguren)
- Die Frage: "Wie stellt sich die Situation für Sie dar?" und der Blick in die Kiste sind unbewusste Verknüpfungen von Frage und Angebot.
- Spontane Auswahl: Symbole wirken sehr direkt. Bis der denkende Kopf so eine Auswahl treffen könnte, würde viel mehr Zeit in Anspruch nehmen.
- Demzufolge ist die nächste Antwort auch eine spontane Erinnerung, die erst jetzt ganz bewusst wird.
- Wie bei jeder Erinnerung gibt es verschiedene Perspektiven dazu. Da der Elch greifbar und sichtbar anwesend ist, können die Perspektiven gemeinsam erkundet werden.
- Die Größe des Themas wird durch die Größe der Tierfigur abgebildet.
- Im ersten Schritt stört die Tierfigur nur und hält auf.
- So sind Probleme oft in den Köpfen und Gehirnpfaden: zu groß, unfassbar, am Stück.
- Die Idee des Zerlegens und der Hilfe von außen lösen im Gehirn Suchbewegungen aus nach passenden Erinnerungen.

- In jeder Erinnerung stecken individuelle Ressourcen. Hier fällt dem Mann im nächsten Schritt spontan wieder ein, wie es in Wirklichkeit weiter ging.

Alles weitere ist klassisches Coaching-Handwerkszeug, genauso wie der Vorlauf (Gesprächsanfang) und die Auswahl der Methodik.

Wir wünschen beim Braten viel Vergnügen

Es grüßen
Heide & Jürgen
Gehirnnutzer

Newsletter weiterleiten
Aboeinstellungen ändern
Abmelden

Copyright © 2016 All rights reserved.