

13	Vorwort: Dach kaputt, Mensch heil	48	2.6 Anregend und weiterführend: Der Zusammenhang von Erlebnis, Deutung und Potenzial (Hans Joas)
15	Wie Sie mit diesem Toolbook arbeiten können	56	2.7 Der leere Raum zwischen Erleben und Deuten – Trainings für Sie
16	Stimmen aus der Praxis		

TEIL 1

Gut gefüllt

ALLES ZUM HINTERGRUND DES FRISCHZELLEN-KURSES

21	1. Das Tool und seine Story
22	1.1 Da steht jetzt also ein Kühlschrank
23	1.2 Die FRISCHZELLE im Überblick
25	1.3 Der Kühlschrank – Eine ergiebige Metapher
27	1.4 Die didaktische Story: „Jeder Mensch ist eine FRISCHZELLE!“
28	1.5 Ihr erster Einstieg: Metaphern-Training zum Selbsttest

31	2. Die Theorie
32	2.1 Eine Überraschung aus den Wirtschaftswissenschaften
36	2.2 Die Effectuation-Prinzipien, oder: Wie verwandle ich Ungewissheiten in Chancen?
39	2.3 Übertrag der Effectuation-Prinzipien auf das Potenzial-Coaching
42	2.4 Eine weitere Entdeckung: Der Talentkompass NRW
43	2.5 Das Berufungs-Forschungsprojekt im Hintergrund

59	3. Die Theologie
60	3.1 Ein Begriff ist populär geworden: Charisma
62	3.2 Was sind Charismen?
64	3.3 Charismen und ihr Platz in einer „Theologie der Berufung“
66	3.4 Der Sitz im Leben dieses Kurses: Charismenorientierung
68	3.5 Der Unterschied zu anderen Gaben- seminaren und Charismenkursen

71	4. Das Kurskonzept
72	4.1 Allgemeine Informationen
73	4.2 Die Zielgruppen
74	4.3 Einige wichtige Tipps vorneweg
76	4.4 Die Grundausstattung der FRISCHZELLE – und wie Sie damit arbeiten können
79	4.5 Die Methoden und Module

81	5. Ihre Rolle(n) als Coach:in
84	5.1 Potenzial-Coaching – Ein erster Überblick über Kompetenzen und Rollen
86	5.2 Sie sind Motivator:in
87	5.3 Sie sind Expert:in
88	5.4 Sie sind Klarschiffmacher:in
89	5.5 Sie sind Menschenfreund:in
90	5.6 Sie sind Lebensdeuter:in
92	Stimmen aus der Praxis

Lecker gekocht

ALLES ZUM FRISCHZELLEN-KURS

99	6. Die Module
100	6.1 Allgemeine Informationen
102	6.2 Der ganze Kurs: Die inhaltliche Schnellübersicht
103	6.3 FRISCHZELLEN-Zubehör: Wie Sie die Lebensmittel nutzen können
104	6.4 Bevor Sie starten: Das sind die Basic-Handouts
107	6.5 Kochkurs-Zubehör: Das sollten Sie immer dabeihaben!
111	7. Kursreihe A – Die Lebensmittel-Analyse
112	7.1 Das passiert bei der Lebensmittel-Analyse
114	7.2 Übersicht über die Übungen in der Kursreihe A
116	7.3 Modul A 1 – Die Metapher erklären
126	7.4 Modul A 2 – Biografisch einsteigen
131	7.5 Modul A 3 – Potenzialentdeckung intensiv
147	8. Kursreihe B – Die Dinner-Kreation
148	8.1 Das passiert bei der Dinner-Kreation
150	8.2 Übersicht über die Übungen in der Kursreihe B
152	8.3 Modul B 4 – Ideen für neue Kreationen entwerfen
160	8.4 Modul B 5 – Menü-Pläne erstellen
166	8.5 Modul B 6 – Das perfekte Dinner kreieren

173	9. Kombinationen und andere Anregungen
174	9.1 Best-Practice-Kombinationen
188	9.2 Der Videokurs
192	Stimmen aus der Praxis

Frisch eingekauft

30 ZIELGRUPPENSPEZIFISCHE ÜBUNGEN MIT DER FRISCHZELLE

197	10. Jedem Topf seinen Deckel – Einleitung zu den zielgruppenspezifischen Übungen
199	10.1 Übungen für die Arbeit mit Firm- bewerber:innen und Konfirmand:innen
211	10.2 Übungen für die Arbeit mit jungen Erwachsenen
223	10.3 Übungen für die Arbeit mit Paaren
233	10.4 Übungen für die Arbeit mit Führungskräften
245	10.5 Übungen für die Fastenzeit
256	10 Schritte zu Ihrem FRISCHZELLEN-Kurs
258	Literaturverzeichnis
260	Herausgeber:innen und Autor:innen
262	Kontakt
263	Bildnachweise