

JÖRGSELLERBECK KONZEPTION
KOMMUNIKATION KREATION

Geschmacksproben



Geschmacksproben

Konzeptioner für Live-Kommunikation - Live | Hybrid | Digital

Meine Schwerpunkte sind die Konzeption und Kreation sowie die Steuerung der Realisierung von Live-Kommunikation in den Feldern:

- | Events und Live-Marketing
 - | Kommunikation im Raum
 - | Ausstellungen / Messeauftritte / Erlebniswelten
 - | Kunst- und Kulturprojekte
-

Meine Leidenschaft ist das Geschichten erzählen mit den Mitteln der Kulinarik und der Inszenierung

*** Spezialität: Kulinarik als Kommunikationsmedium**

Als Architekt und Koch setze ich die Essenzen dieser beiden Professionen, sofern die Aufgabenstellung diesen künstlerischen Ansatz anbietet, zur Intensivierung der Kommunikation ein. Mein besonderes Anliegen ist, die Trennung von Catering, Informationsvermittlung und Unterhaltung aufzuheben. Ich binde die Gäste in eine geschmackvolle Dramaturgie ein und lasse sie zu Akteuren in einem räumlichen Kontext werden, der das Kulinarische mit dem Erzählerischen verbindet. Auf diese Weise wird die Botschaft mit allen Sinnen erfahrbar.

Wesentliches

I Aktuell_09 - 22

- Freiberufliche Tätigkeit als Konzeptioner / Inhaltentwickler, München
- Lehraufträge am Institut für Innenarchitektur & Szenografie FHNW | HGK BASEL
- Dozent im Lehrgang »Gastrosophische Wissenschaften. Ernährung – Kultur – Gesellschaft«, Paris Lodron-Universität Salzburg
- Partner im Internationalen Forum Gastrosophie (IFG)

I Fest_07 - 08

- Art Director Konzeption, Vok Dams Gruppe, Wuppertal

I Frei_99 - 06

- Diverse Lehraufträge, HfG Karlsruhe, Fachbereich Szenografie
- Gründung »RAUMKULINARIK«, Kulinarik als Kommunikationsmedium, Berlin / München
- Gründung »Labor für angewandte Alltagsliebe«, gustatorische Szenografie, Berlin
- Aufnahme der freiberuflichen, künstlerischen Tätigkeit

I Ausbildung

- Dipl. Ing. Architekt, Hochschule Bremen
Diplomarbeit: Theater-Architektur-Theater, Transkription / Transformation der Arbeitsweise von Robert Wilson in Architektur
- Gelernter Koch (Jahrgangsbester, Bremen)



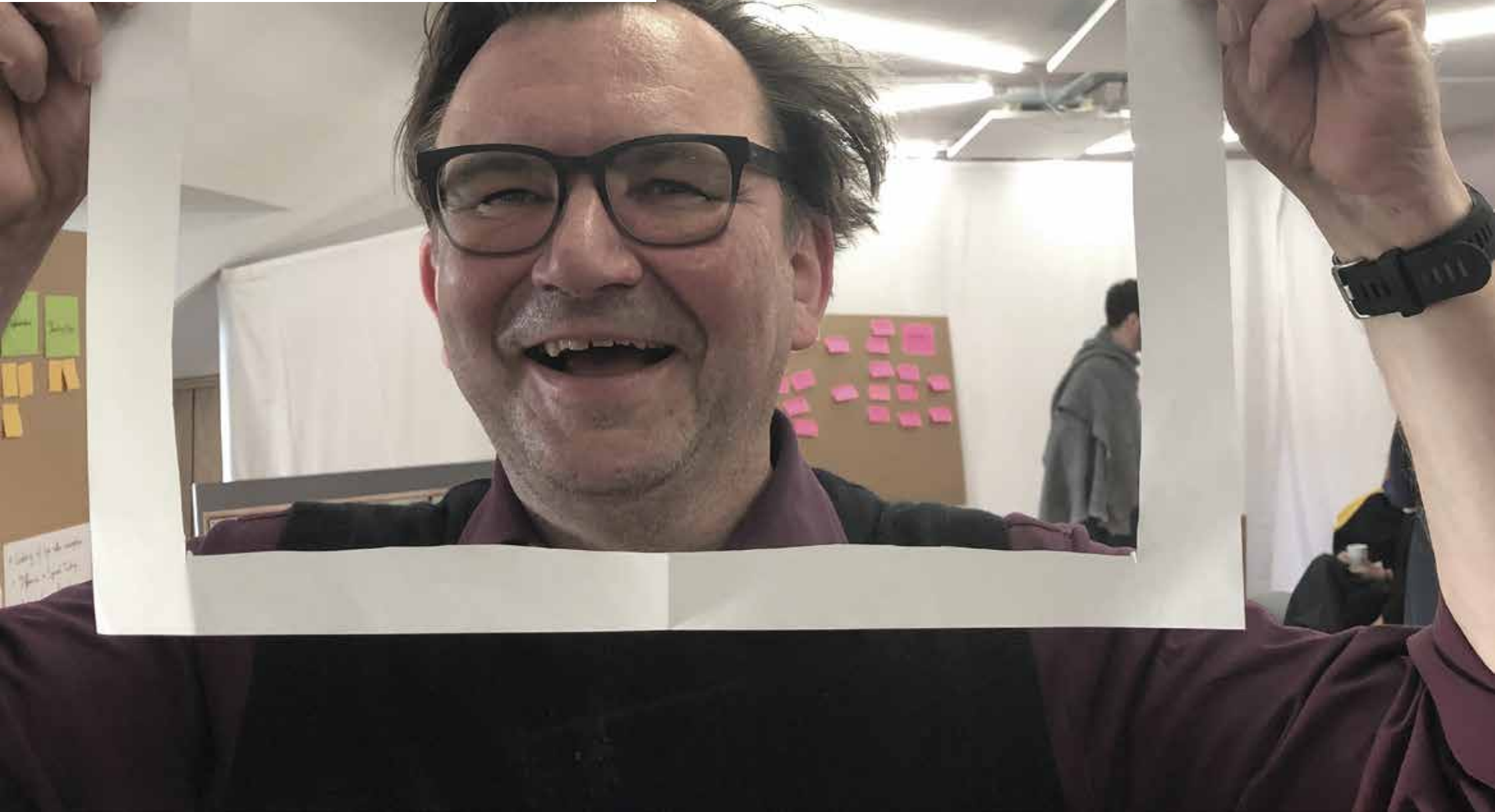
Eine Projektauswahl



Theatrical methods for designer (UX / CX)

Workshop / Fortbildung. 14.02. - 16.02.2022

CoCreation School, Nürnberg



» StartUp Inspiration Week«

18. - 22. Januar 2021, Hybrid-Event

Kunde: metafinanz Informationssysteme GmbH

Agentur: VBA Events, München

Kuration Speaker-Programm: Future Day GmbH

Die Idee:

Das alljährliche metafinanz StartUp 2021 wird komplett digital als Hybrid-Event konzipiert und umgesetzt. Gesendet wird die ganze Woche live aus dem Studio Balan in München. Die meisten Expert:innen werden zugeschaltet – die Bildschirme werden zu virtuellen Bühnen. Die StartUp Inspiration Week lenkt den Blick nach Außen und inspiriert mit der Megatrend-Map des Zukunftsinstitut als Navigator in Richtung Zukunft.

Film-Extrakt:  **StartUp Inspiration Week 2021**

Afterwork-Special: »Das Internet des Essens« Die Zukünfte der Küche

Das spekulative Happening »Das Internet des Essens« bringt die Zukünfte der Küche in aller Munde. In der Probierküche bestimmt die Dreitaktung aus Mise en Place | Zubereitung | Kostprobe die Interaktions-Dramaturgie. Angerichtet wird die katastrophische Küche, die gastroethische Küche und die posthumane Küche. Die Geschmacksfrage für Zukünftiges wird als »Feedback« der Probierenden aufgetischt.



Julia Engelmann
#Start
Dr. Natalie Knapp
Harry Gatterer

Dr. Bernhard Lingsen
#Business Ecosystems
Paul Hoffmann

Dr. Carlo van de Weijer
#Coopetition
Gerald Hüther

Stephan Grabmeier
#Sinn-Ökonomie
Niklas Jordan

Nicole Brandes
#Talentismus
Kai Gondlach

Prof. Dr. Michael Lehofer
#Lebenstile
Sina Trinkwalder

StartUp Week 2021 18.-22. Jan

Kirsten Brühl
#Wir-Kultur
Nora Dietrich

Matthias Horx
#Forward
Dr. Jürgen Kalkbrenner

Jörg Sellerbeck
#Internet des Essens
Prof. Dr. Harald Lemke

Die Zukünfte der Küche
Ein spekulatives Happening





Afterwork-Special: »Das Internet des Essens« Die Zukünfte der Küche

Format:

Live-Streaming Happening aus dem Studio Balan

Leistung:

Konzeption, Kreation, Inhaltsentwicklung, Umsetzung, Grafik, Happening-Performance (75 min.)

Die Idee:

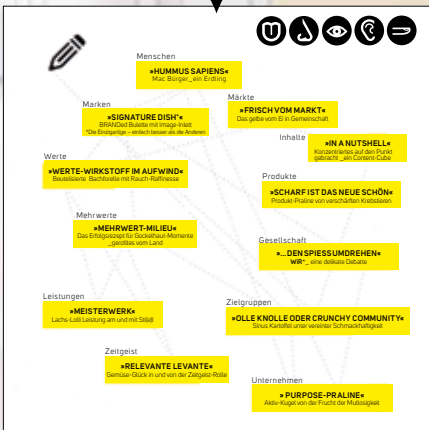
»Wie schmeckt unsere Zukunft?«. Um die möglichen Zukünfte der Küche in der Anordnung des spekulativen Happenings »Internet des Essens« zu erforschen, gehen wir zusammen mit einem ganzheitlichen Ernährungsbewusstsein auf diese gastrosophische Abenteuerreise. Wer gastrosophisch denkt, beteiligt sich mit jedem Mahl daran, die Welt und unsere Zukunft zu gestalten. Das Essen ist mit dem gastrosophischen Blick über den Tellerrand das größtmögliche weltweite Ökosystem. Das »Internet des Essens« vernetzt die digitale Tischgesellschaft mit diesem Ökosystem – live und interaktiv. Drei spekulative Szenarien und Häppchen stehen auf der Speisekarte: die katastrophische, die gastroethische und die posthumane Zukunft des Essens. Um in den realen wir_tuellen (und nicht nur virtuellen) Genuss dieses zukunftsweisenden Drei-Happen-Menüs aus der Probierküche zu kommen, besorgen Sie sich die erforderlichen Zutaten dort, wo diese Zukünfte vermarktet werden. Alles Weitere – das Mise en Place, die Zubereitung, die Kostprobe – machen wir zusammen. Zum Wohl!



» CONNECTIVITY – BUILDING RELATIONSHIPS «



» CONNECTIVITY MATRIX «



» CULINARY CONNECTIVITY MATRIX «



» CULINARY CONNECTIVITY MOBILE «

Die begehbare dreidimensionale ottomisu Connectivity-Matrix Transformation der einzelnen Kernbegriffe in ein konsistentes kulinarisches Fingerfood-System, welches die Kulinarik als Kommunikationsmedium anrichtet. Die maßgeschneiderte Methodologie lebt mit ihren sinnhaften Beziehungen und von der Mundpropaganda.



SHIFT 2019 Dokumentation - Download

MARKENBOTSCHAFTEN ZUM EINVERLEIBEN

Wir verbinden Menschen, Marken und Märkte – dieser Claim von ottomisu wurde bei SHIFT2019, dem ersten eigenen Event unter neuem Namen und mit neuer Positionierung, auf allen Ebenen transportiert – und die Kulinarik als wirkungsvolles Kommunikationsmedium genutzt

» SHIFT2019 by ottomisu « Impulse für neues Denken und Handeln

ottomisu lieferte die Botschaften, Jörg Sellerbeck die Konzeption/Keation und FR Catering sorgte für die professionelle Umsetzung der Speisen



smart fortwo & smart forfour Weltpremiere 2014

Kunde: Daimler AG

Agentur: Oliver Schrott Kommunikation, Köln

Leistung: Konzeption, Kreation, Grafik,
Umsetzung

Die Aufgabe:

Präsentation des smart fortwo und smart forfour. Inszenierung der Weltpremiere als Start in eine neue Ära für die Marke smart. Planung von der Ankunft der Gäste im Hotel bis zum Reveal und der After-Show-Party.

Die Idee:

»For a new urban joy« bildet die Headline der Weltpremiere, inspiriert als inhaltliche Klammer und zieht sich als roter Faden durch die Kommunikation des gesamten Tages.





Detail »Simply smart«

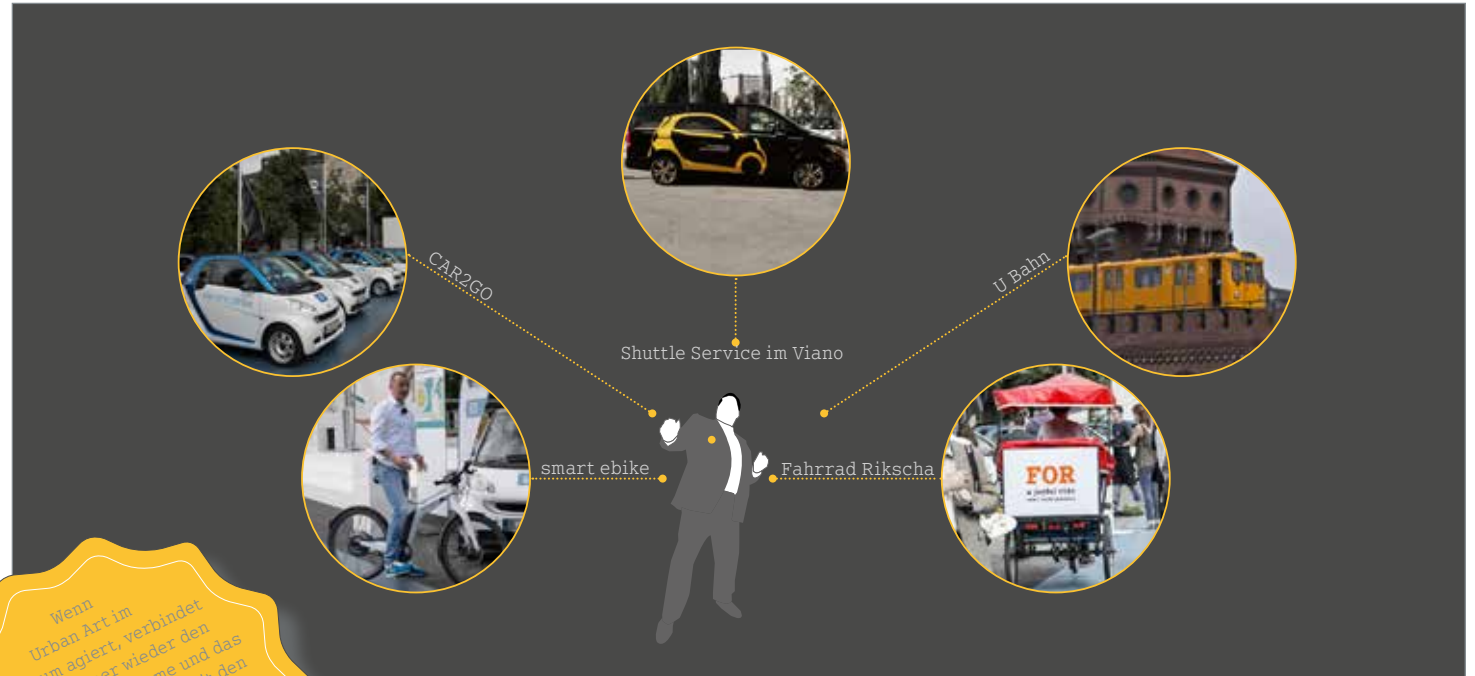
Transfer der Gäste zum Tempodrom

Angeboten wird ein Mobilitätsmix, der den Gästen die maximale Möglichkeit bietet, dass urbane und kreative Treiben in Berlin zu genießen. smart bestätigt damit seine offene Haltung im zeitgemäßen Urban-Mobility-Mix und seinen Anspruch "Teil der Stadt" zu sein. Die smart Weltpremiere ist wohl die erste Automobil-Presseveranstaltung, bei der die Journalisten nicht ausschließlich automobil geschuttelt werden.

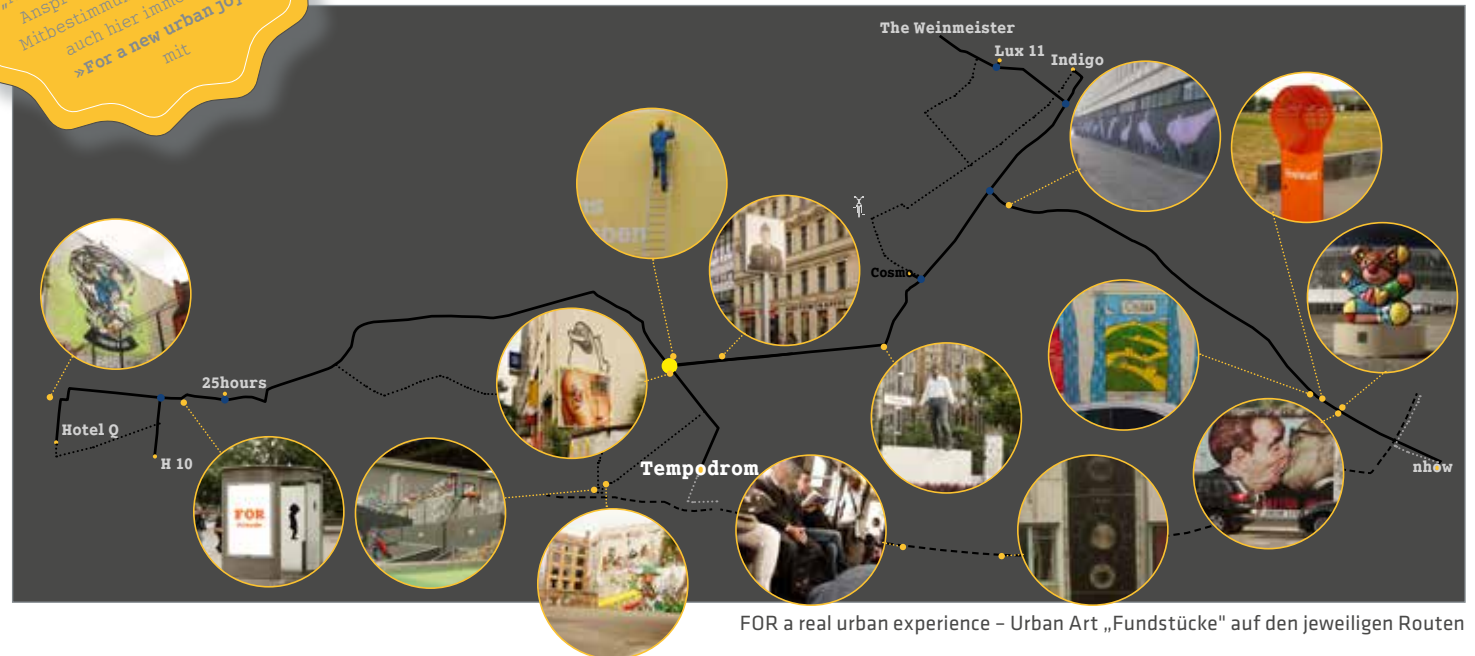
Elemente der Urban Art Bewegung und die Methode des Samplings erfüllen den Claim „FOR a new urban Joy“ mit Leben und ziehen sich als roter Faden durch die Veranstaltung. The Art of urban joy.

Urban Art Fundstücke und initiierte smart Urban Joy Ereignisse provozieren auf den Routen zum Tempodrom gezielte Begegnungspunkte zwischen den Gästen und „FOR-Momenten“ (smart Symptome).

Wenn Urban Art im Stadtraum agiert, verbindet sie damit immer wieder den Anspruch auf Freiräume und das „Recht auf Stadt“ und damit den Anspruch auf Aneignung und Mitbestimmung. Damit schwingt auch hier immer etwas »For a new urban joy« mit.



FOR a real urban experience – Der Transfer zum Tempodrom im Mix der Möglichkeiten



FOR a real urban experience – Urban Art „Fundstücke“ auf den jeweiligen Routen





» smart Urban Joy Ereignisse «
Transfer der Gäste zum Tempodrom.
Die kuratierten Erlebnisketten



FOR a real urban experience - smart Urban Joy Ereignisse



FOR a real urban experience -
a warm welcome. Am Puls der Stadt.





Detail »FOR a new urban Joy«

Die Weltpremiere – Reveal – smart Cityscape

»smart Cityscape« ist eine multidimensionale Inszenierung, die mit dem Medium Film und einem orchestralem Raumklang, dem smart fortwo und dem smart forfour die Bühne gibt, auf der sie in Ihrem Element sind: Die Stadt. Die Hauptakteure sind die beiden Fahrzeuge; denn sie sind die einzigen Fahrzeuge, die aufgrund ihres geringen Wendekreises selber tanzen können!

»smart Cityscape« zeigt im Zeitraffer urbane Szenen aus aller Welt, eingebettet im Verlauf eines Tages. Der smart fortwo und der smart forfour sind – zunächst ein kaum sichtbarer Teil der Szenerie, der mit seiner Umgebung verschmilzt. (Mimikry-Effekt)



Free-Flow Intro_Digital Urban Calligraphy



Countup Intro: Neue Taktung: 0 - 1 - fortwo - 3 - forfour- FOR You



Auftritt Dieter Zetsche – Rede



Reveal Show – smart Cityscape



Abschlussbild

Science For A Better Life 150 Jahre Bayer. Ein Festakt

Multimediale Inszenierung

Kunde: Bayer AG

Agentur: Andree Verleger_ABC Event-
production / BBDO Live

Leistung: Recherche, Konzeption,
Kreation, Storyboard

Motion Graphics: zwonull, Wuppertal

Die Aufgabe:

Künstlerisch-mediale Inszenierung
der Unternehmensmission „Science
For A Better Life“ anlässlich der
Feierlichkeiten zum 150-jährigen
Jubiläum der Bayer AG in der Messe Köln

Die Idee:

Ausgehend von den wissenschaftlichen
Erfolgen werden über alle Geschäfts-
felder hinweg das Bayer-Leitbild
„For a Better Life“ in künstlerische,
emotionale und kraftvolle Bild-
welten übersetzt. Der
Inszenierungsansatz basiert auf
dem Prinzip von „cause & effect“
und zeigt den Weg vom „Kleinen“ -
den Molekülen, bis zum „Großen“ - den
Auswirkungen. Das Schaffen von Bayer
wird auf einer abstrakten Ebene im
Dreiklang aus Bewegtbild, Artistik und
den Klängen der Bayer-Philharmoniker
für die Festakt-Gäste erlebbar.





Intro. World of Molecules



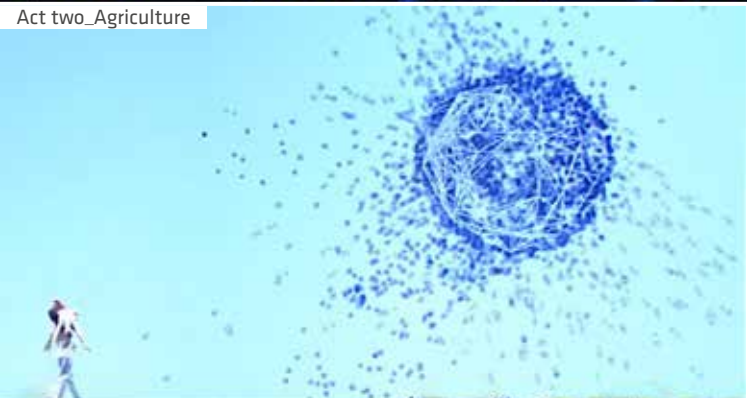
Act one_High-tech Materials



Act two_Agriculture



Act three_Health



Transition "Our world of tomorrow"



Finale. They really hit it!



TURNTABLE_ SALON FÜR WESENTLICHES

**Social Media Format. Liaison aus
Kulinarik- & Talkshow**

Initiator: Christoph Santner

Team: Christoph Santner, Gisela
Kaiser, Nicola Richter, Jörg
Sellerbeck

Leistung: Konzeption, Kreation,
Produktion, Akteur

Die Aufgabe: Etablierung
eines Treffpunktes für
Zukunfts-Gestalter

Die Idee:

Der TurnTable bittet
die weltweite Community
über ein Live-Streaming-
Format incl. Chat-Funktion
zu Tisch. Der Salon für
Wesentliches bietet beseelten
Zeitgenossen und VisionärInnen
eine Plattform. Mit wechselnden
Gästen wird zu dringlichen Themen
gemeinsam gekocht, gegessen
und geredet. Raumkulinarik
transformiert das jeweilige Thema
in eine lukullische Speisenfolge und
sorgt für die Wahrnehmung mit
allen Sinnen.



»Eine neue Dimension der Partnerschaft«

Unitymedia Partnerdialog 2018 – Indirect Retail.
Neuartige Rezeptur für eine erfolgreiche Kommunikation

Kunde: Unitymedia, Köln

Agentur: Matt Circus, Köln

Leistung: Konzeption, Inhaltentwicklung, Kreation,
Umsetzung, Grafik, Bühnenpartner & Impuls

Die Aufgabe: Anrichten der Losung »Eine neue
Dimension der Partnerschaft«. Kollaboration.

Die Idee: Klassische Dialogveranstaltung? Die üblichen
Wege? Vorgegebene Ergebnisse? All das sollte es nicht
sein. Angerichtet wird ein neuartiges Format, das der
Intuition immer wieder Gelegenheiten bietet – und
den guten Geschichten, die eben nur entstehen, wenn
man den Gästen Freiraum gibt. Gemeinsam gehen
wir ans Eingemachte und servieren mit der Methode
der „Kulinarik als Kommunikationsmedium“ die Essenz
einer kollaborativen Kraftbrühe. Die Fettaguen
dieser Kraftbrühe prägen die neue Dimension der
Partnerschaft. In Wort und Bild, Theorie und Praxis,
Interaktion und viel Dialog – ergebnisoffen und ereig-
nisreich.



Film / Bild:  Auf Anfrage

DIE TYPFRAGE

Dein Typ ist gefragt

GESCHMACKSPROBE »SIGNATURE SNACK SERVED FOR PERSONAS« INSTALLATION 1/5

» No-Line Dinner «

RPC @ Munich Creative Business Week 2019

Kunde: The Retail Performance Company

Partner-Umsetzung: Speisesyndikat, München

Leistung: Konzeption, Inhaltsentwicklung, Kreation, Grafik, Umsetzung,

Die Aufgabe:

Wie schmeckt die Kundeninteraktion von morgen?

Die Idee:

Entwicklung einer gustatorischen Szenografie, welche die Customer Experience Kompetenzen von rpc mit der Kulinarik als Kommunikationsmedium spielerisch vermittelt. Die Gäste genießen gehaltvolle Interaktionen mit Informationshappen aus den Bereichen Strategie, Data Analytics, Customer Experience Design und Consulting. Die Schlemmer-Route führt vom App-Etizer über Foodpairing und Data-Dining bis hin zur agilen Arbeit am Gaumen in vier Schlemmer-Sprints. Da wird der Touchpoint zum Tatschpunkt. Das »No-Line Dinner« lädt die Gäste auf eine kulinarisch-technologische Reise ein – sie erleben mit allen Sinnen, wie Marken in Zukunft ihre Kunden erreichen. Den Schlusspunkt der CustomerJourneysetzt das »Feed-back«. Die Verinnerlichung des Wandels von einer klassischen Unternehmensberatung hin zu einer Customer-Experience-Beratung, stand im Rahmen der Munich Creative Business Week ganz oben auf der Speisekarte.

Impressionen_Bild / Film  NO-LINE DINNER

Interview PDF  KULINARIK ALS KOMMUNIKATIONSMEDIUM

Persona – Ernährungsbewusst

Persona – Genießer

Persona – Fast Food Liebhaber

Persona – Pragmatiker

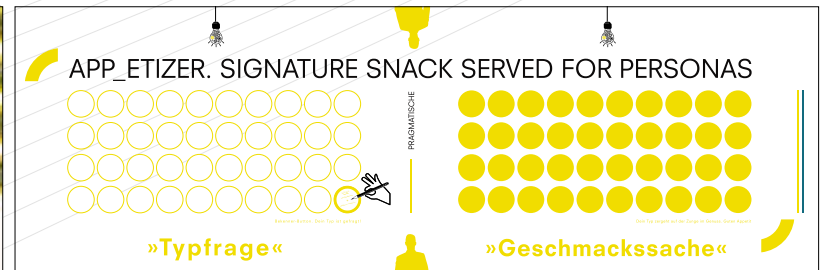
RELIABLE PROCESS CATERING
PLANNING **EAT.**



Startpunkt. Einführung der Personas



»Signature Snack« Pragmatische Persona Der »Bekenner-Button«



Ausschnitt 1/4. Systemmatrix Pragmatische Persona

Essenzen »Kulinarik als Kommunikationsmedium« Live-Kommunikation zur Verinnerlichung der Botschaften – Happening



The Retail Performance Company. RPC's taste of tomorrow. 5th Anniversary // Sommerfest 2018, München

Kunde: RPC, München

»The Value of connecting« als Grundrezeptur folgend, verbinden wir die Mitarbeiter, Kunden und Freunde mit der neuen Markenessenz. Die Übersetzung der rpc-Axiome mit ihrem prozesshaften Ausdruck führt über die Interpretation des »Relishable Process Catering« hin zu einer neuartigen kulinarischen System-Matrix. Aufgetischt wird das »No-Line Dinner«. Die »No-Line Dinner« Systematik empfiehlt die rpc-Lösung für eine schmackhafte Verinnerlichung der geschärften Markenwürze. Innerhalb der eigens eingerichteten „Schatzkammer“ laden wir die Gäste auf eine Entdeckungsreise ein. So eingestimmt bedienen Sie sich in der „Schmatzkammer“ nach ihrem Gusto.

»Turntable_Salon für Wesentliches« Social Media Format. Liaison aus Kulinarik & Talkshow. Etablierung eines Treffpunktes für Zukunfts-Gestalter

Pilotsendung: Sind wir noch zu retten?!

Initiator: Christoph Santner

Team: Christoph Santner, Gisela Kaiser, Nicola Richter, Jörg Sellerbeck

Der TurnTable bittet die weltweite Community über ein Live-Streaming-Format incl. Chat-Funktion zu Tisch. Der Salon für Wesentliches bietet beseelten Zeitgenossen und Visionär*innen eine Plattform. Mit wechselnden Gästen wird zu dringlichen Themen gemeinsam gekocht, gegessen und geredet. Raumkulinarik transformiert das jeweilige Thema in eine lukullische Speisenfolge und sorgt für die Wahrnehmung mit allen Sinnen.

metafinanz StartUp 2016. Wie schmeckt die metafinanz? Kulinarisch-kommunikative Workshops

Kunde: metafinanz, München

Zusammenarbeit mit: VBA Events, München

Im Rahmen des Kulinarik-Workshops gehen wir ans Eingemachte und setzen die Unternehmensphilosophie auf die Speisekarte: »Wie schmeckt die metafinanz?«
Die Transformation: Von den metafinanz-Zutaten zu den konkreten kulinarischen Köstlichkeiten. **Die Kollegen-Kreation:** Wie schmeckt die metafinanz? Die Carte Blanche und die kreative Geschmacksfindung nach dem individuellen Gusto der jeweiligen Mitarbeiter*in. **Der Abschluss:** Übergabe der individuellen Geschenke an die Kolleg*innen – Proviant und Gesprächsstoff für die Fahrt zur Abendveranstaltung.
Teilnehmer: 4 Gruppen à 35 Personen.

Verköstigung Besonderer Art Schlemmer-Symposium zum 25-jährigen Jubiläum der VBA Events GmbH.

Kunde: VBA Events, München

Partner: Stephan Matheiwetz, MACE

Der Firmenname **VBA** wird neuartig interpretiert und als Verköstigung **Besonderer Art** angerichtet. Die Tischdecke serviert als kommunikative Matrix vordergründig ästhetische Reizpunkte, während sie hintergründig die Kulinarik als Kommunikationsmedium und damit auch die »Geschichte« des Abends mit dem Menüplan verwebt. Die Verköstigung **Besonderer Art** mit den einzelnen Akten der Speisenchoreografie verschmilzt mit dem gesamten Programm zum Schlemmer-Symposium – ein geselliges Zusammenkommen von Weggefährten der 25-jährigen Firmengeschichte, um miteinander gut zu essen, zu kommunizieren und zu »philosophieren«.

Richard Wagner Museum Bayreuth

Feinkonzept AV-Medien, 2013

Kunde: Stadt Bayreuth / RWM

Agentur: iart ag / Idee und Klang, Basel

Leistung: Mitarbeit Konzeption, Kreation, Inhaltentwicklung, Präsentation

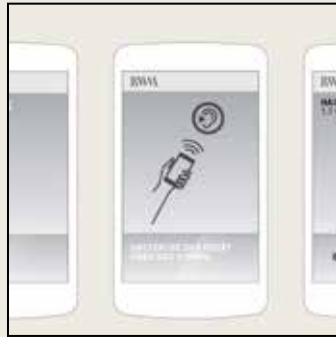
Die Aufgabe:

Entwicklung von neun audiovisuellen Lösungen auf der Grundlage der neuen Ausstellungsgestaltung. (Wettbewerb)

Die Idee(n):

(1/9) Stammbaum Familie Wagner:

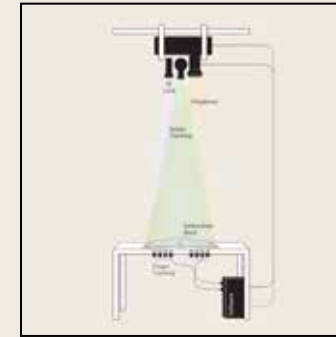
Im ehemaligen Kinderzimmer der Villa Wahnfried kommt die gesamte Familie zum „Familientreffen“ zusammen. Die Darstellung löst sich von der üblichen vertikalen „Stamm-Baumbildung“ und stellt die einzelnen Familienmitglieder als interaktive Silhouetten in Originalgröße vertikal nebeneinander. Vielfältige audio - visuelle Vertiefungsebenen und „Erinnerungsfelder“ begleiten die Begegnungen auf „Augenhöhe“. Die Darstellung der „Familienverhältnisse“ lehnt sich an das Notensystem an und verknüpft die einzelnen Familienmitglieder auf eine spielerische und musikalische Art und Weise. So wird der Stammbaum zur Stammnotologie.



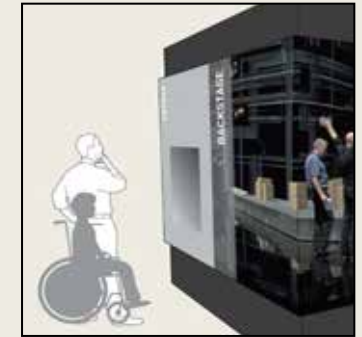
Audioguide_
der multimediale Begleiter



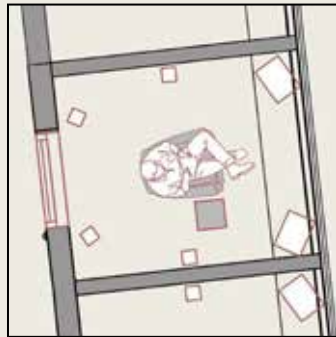
Klanginstallation_Akusmatisch
orchestrierte Lebenswelt



Interaktive Partitur_
Orchester »en demande«



Prolog Festspiele_mediale
Schaufenster - Jetzt



Kontemplative Hörstationen
_Wagner Surround



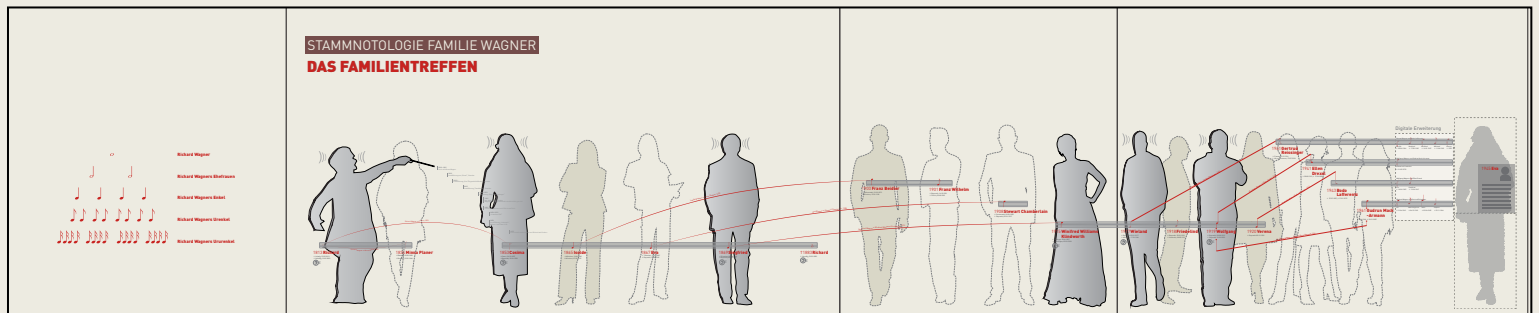
Mediale Raumstelen_
Historische Einblicke



Das virtuelle Gedächtnis_
Winifred Wagner vis-à-vis



Das virtuelle Gedächtnis_
Bayreuth im Dritten Reich



Stammbaum Familie Wagner_das Familientreffen (Gesamt - Wandabwicklung)

»Internationales Forum Gastrosophie«

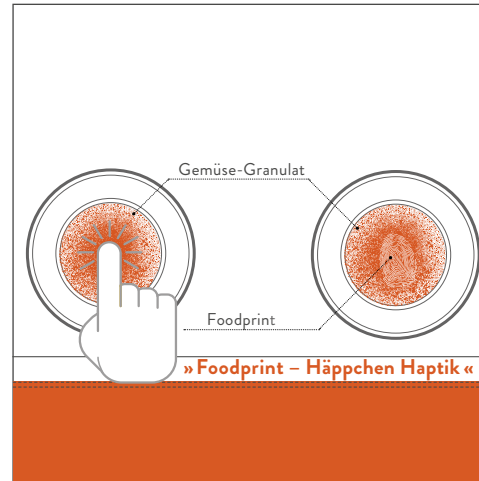
Das Gastrosophicum – ein philosophisch-kulinarisches Symposium



Das Internationales Forum Gastrosophie (IFG) versteht sich als thinktank: als eine am Gemeinwohl orientierte Denkkunternehmung. Das IFG veranstaltet jedes Jahr ein Gastrosophicum – ein philosophisch-kulinarisches Symposium zu einer jährlich wechselnden Thematik.

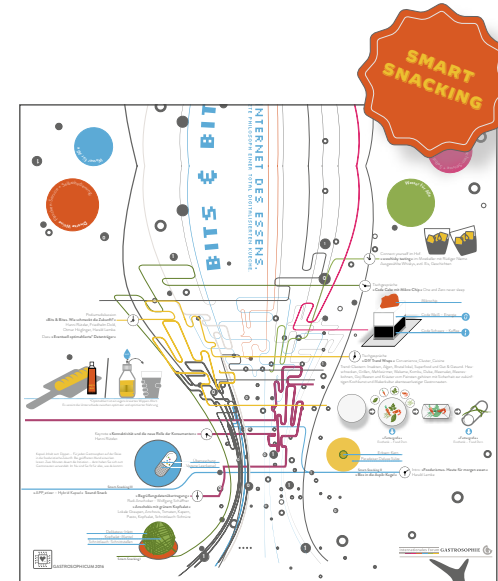
Zweck des Gastrosophicums ist es, die Ernährungswende stärker in den Fokus der öffentlichen Aufmerksamkeit zu rücken. Dafür hat das IFG ein eigenes Symposium-Veranstaltungsformat entwickelt, das sich aus Vorträgen, Tischgesprächen, künstlerischen Arbeiten ebenso wie aus gemeinsamem Kochen, Schmecken und Genießen zusammensetzt.

Das „Symposium“ soll auf diese Weise seine ursprüngliche philosophische Bedeutung aus der klassischen Antike zurückgewinnen und eine zeitgemäße Neukonzeption erfahren.



Gastrosophicum 2015 Ernährungswende Jetzt! Eferding, Österreich

Das Gastrosophicum 2015 in Österreich thematisiert die Notwendigkeit einer globalen „Ernährungswende jetzt!“. Um das Anliegen, die Ernährungswende stärker in den Fokus der öffentlichen Aufmerksamkeit zu rücken, entsteht ein eigenes Veranstaltungsformat zwischen Vortrag, Workshop und Performance – das Symposium, im Begriff eines kulinarisch-philosophischen Gastmahls. Formal setzt sich das Gastrosophicum aus einer strategischen Transdisziplinarität der Perspektiven und Personen zusammen. Die Methodik der Kulinarik als Kommunikationsmedium verschafft dem Ziel, dass das Thema der Ernährungswende den Weg in die Köpfe der Gäste findet, einen konzeptuellen Zugang.



Gastrosophicum 2016 Bits & Bites. Das Internet des Essens. Eferding, Österreich

Das Gastrosophicum 2016 erforscht die Ernährungswende 4.0. Alles, was sich zurzeit unter den Trendbegriffen Internet 4.0 und Smarte Apps entwickelt, könnte uns ein futuristisches Internet des Essens mitsamt seiner Bits and Bytes schmackhaft machen. Das Internet des Essens 4.0 wird die vernetzte Philosophie einer total digitalisierten Küche sein. Wird sie uns schmecken? Das spezielle Kommunikationsdesign kommuniziert das Kulinarische im Zusammenspiel von Philosophie und Essen, um die Gäste leiblich wie geistig an der Thematik zu beteiligen. Die kulinarische Choreographie treibt die Dramaturgie des Symposiums und unterstützt die einzelnen Themenfelder.



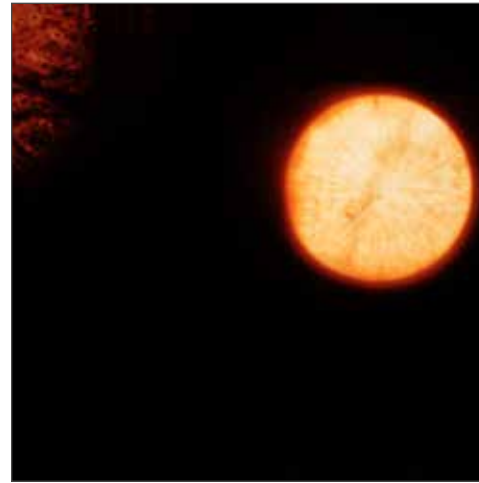
Gastrosophicum 2018. Radikal Regional. Klimawandel in der Küche. Nationalparkzentrum, Mittersill, Österreich

Wir brauchen eine umfassende Ernährungswende. Die gastrosophische Rezeptur einer klimafreundlichen und bioregionalen Ernährungswende macht das Gastrosophicum 2018 seinen Gästen schmackhaft. Der erste Gang trennt die Gäste nach dem Zufallsprinzip der Lotterie des Lebens in zwei unterschiedliche Tischgesellschaften A + B. Die 7 Gänge des A-Menüs werden eine katastrophale Küche servieren. Was nicht heißt, dass es nicht schmeckt. Das B-Menü wird eine klimafreundlichere Alternative auf-tischen. Dazu formiert sich in der Region eine Gemeinschaft aus 7 kulinarischen Kompliz*innen, die eine radikal regionale Spezialitäten-Küche serviert. Philosophische Reflexionen und Podiumsgespräche bereichern das Gastmahl.

»Labor für angewandte Alltagsliebe«

Kulinarisch-narrative Interventionen – Gustatorische Szenografie

Geschichten erzählen mit dem Medium der Kulinarik und der Inszenierung



Gelage für Langschweine

Theater-inszenierung, Podewil Berlin

Konzeption, Szenografie, Grafik, Umsetzung, Performance in der Regie von Helena Waldmann

Neuinterpretation von Homer's Odyssee.

Das Berliner Podewil Theater wird nach dem heiligen Gastrecht zu einem antiken Symposium umgebaut. Die Szenografie stellt die planmäßige Mobilität aller Beteiligten in den Vordergrund: Die Bühne wird zum Sammelplatz, die Rampe zum Tisch, die Kochinsel zur Bühne, das lebendige Hängebauschwein bekommt Räder, der Koch wird zum Schlachter, die Gäste zu Kannibalen. Das „Gelage“ verwischt den Grenzverlauf von Theater und Gastmahl, stellt unterschiedliche Erzählebenen nebeneinander – Tagespolitik neben Grundsäulen eurozentrischer Denkweisen, Kriegsgeschrei neben einem 4-Gänge-Menü.

Die Domestizierung der Karotte

Inszenierung am Maxim Gorki Theater

Konzeption, Szenografie, Grafik, Umsetzung, Performance

In einer über den Rasen gelegten Bildebene erzählen wir unsere Geschichte. Ein augenzwinkernder Beitrag zur Berliner Stadtschloss Debatte. Wer Stadtschloss sagt, muss auch Lust- und Nutzgarten sagen. Wir schaffen einen künstlichen Gemüsegarten, der mit vier Zentnern echten Karotten bepflanzt wird. In einem theatralischen Akt werden die Karotten geerntet und versaftet. Aber die Bürger Berlins wollten nicht auf den Saft warten, sondern standen Schlange nach geschälten Karotten. Unser Fazit: Berlin braucht einen Gemüsegarten in der Mitte, keine weitere Saftpresse. Wir sollten öfter den Gärtner fragen und nicht die Tourismusleitstelle, was eine Stadt ausmacht.

Ge(h)schichten

Inszenierung am Festspielhaus Hellerau.

Konzeption, Szenografie, Produktion, Grafik, Performance

Inszenierung in vier Akten für das Theaterfest anlässlich der Einweihung des neuen Daches.

Wir verneigen uns vor dem Mut des Festspielhausvereins, indem wir es, hoffentlich zum letzten Mal regnen lassen. Eine Allegorie auf die vielen kalten Tage ohne Heizung, ohne Dach, aber mit „Leckerem Inhalt“. In dem bedeutenden Theaterbau entstehen unsere Raumfüllungen, indem sie in die Geschichte eingehen, sie hinterlassen Spuren im Gebäude und vor allem im Erinnerungsraum der Betrachter. Diese werden spielerisch zum Akteur und Komplizen, sie sind der Mittelpunkt darin. In vier Akten werden Erlebnisse und Räume inszeniert, wird gekocht, gegessen, gelebt.

Über das Reisen: Der Verlust des Ichs im Unterwegs, Schauspiel Hannover.

Konzeption, Szenografie, Grafik, Produktion, Performance

Mit Franz Ackermann, Birgit Hein, Albert Ostermeier, Matthias Lilienthal.

Der Hof zwischen Künstlerhaus und Schauspielhaus ist die architektonische und atmosphärische Schnittmenge zwischen Bildender Kunst, Film, Literatur und Theater. Unter den Motto „essen & denken“ pflegen Künstler öffentlichen Gedankenaustausch über ihre sehr unterschiedlichen Arten, die Welt zu betrachten und ästhetisch auszuformulieren. Den Rahmen bildet die älteste Kommunikationsform; Essen und Trinken: Think differently-eat together. Das Labor für angewandte Alltagsliebe verköstigt die 200 Gäste aus dem »Letzte Hilfe« Koffer heraus.

»Lehraufträge« Auswahl
Hochschule für Gestaltung Karlsruhe,
Fachbereich Szenografie



Mixed Pixels. Vertikal digitale & horizontal kulinarische Bildpunkte im Dialog.
Workshop und Präsentations-Installation.

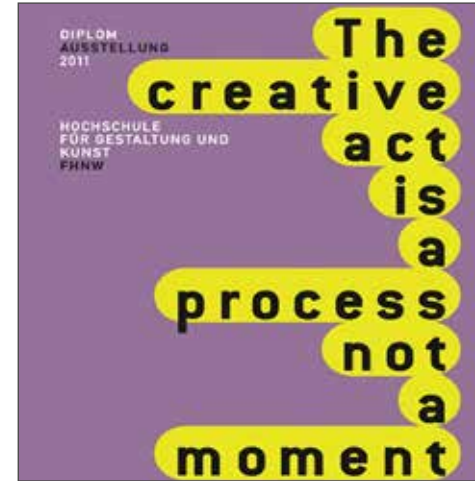
Die StudentInnen präsentieren ihre Arbeiten in einem Filmloop auf der großen LED-Wand. In der horizontalen Verlängerung entfaltet sich die kulinarische Achse. Die sinnliche Komponente ergänzt das numerisch generierte Bild der LED-Wand. Löffel hängen an Spanngummischnüren von der Decke und führen mit zunehmender Bewegung während des „Auslöffeln“ zu Verstrickungen.



Gepfefferte Räume
Künstlerische Strategien zur Wahrnehmung von Raum. Lehrauftrag in Zusammenarbeit mit Dierk Jordan, Michael Grell (Labor für angewandte Alltagsliebe)

Das Labor für angewandte Alltagsliebe erarbeitet und betrachtet die Wechselwirkung von Kulinarik und Architektur. Kulinarik, Speisenzubereitung und die Aura der Aromen mit ihrer raum- und körperfüllenden Wirkung bilden die Art und Weise, Räume an jener Stelle zu erweitern, an der die Definition von Wand, Boden, Decke mit dem darauf liegenden Netz unsichtbarer Erfahrungen aufhört. In diesem Projekt werden aus einem zu findenden Raum heraus künstlerische Strategien zur Wahrnehmung von Raum erarbeitet. Die Umsetzung in Form eines kulinarisch, sinnlichen Ereignisses steht am Ende der Suche.

Diplom Mentor
Hochschule für Gestaltung und Kunst Basel
Institut Innenarchitektur & Szenografie



Von allen Sinnen?!
Räumliche Inszenierung eines neuartigen Schlaraffenlandes.

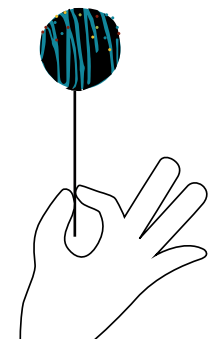
Diplomaufgabe: Von allen Sinnen!?
Inszenieren Sie das moderne Schlaraffenland des 21. Jahrhunderts - als einen utopischen Ort der Begierde und der zügellosen Sehnsüchte jenseits von Raum und Zeit.
*In Zusammenarbeit mit Dozentin Charlotte Tamschick (In Vertretung von Prof. Uwe Brückner)

Mentor
Hochschule für Gestaltung und Kunst Basel
Institute Integrative Design. Masterstudio



Extend your radius. A multisensory overall experience

Begleitung der Masterstudent*innen im Frühlings-Semester 2018 - Studio Scenography & Exhibition Design. Entwicklung eines multisensorischen Dinner-Experience im Rahmen des Symposiums »Poetry of the Real-Imagination-Friction-Transformation«.
Vorbereitender Workshop:
»Von SehnsuchtsOrten zu Sehnsuchts-Torten«. Ein essthetisches Happening.



12 ROOMS

Live Art / Group Show*

17. - 26.8.2012 Folkwang Museum
Essen / Ruhrtriennale

Leistung: Menschliche Skulptur
(Performer) im Roman Ondak Raum
- Swap

Die Idee: „12 Rooms“ präsentiert eine immaterielle Kunstform, die sich auf einige wenige Mittel besinnt - Raum, Körper, Stimme, Bewegung -, und die allein in dem Moment Gestalt annimmt, in dem der Zuschauer ihr begegnet. Der Parcours der Ausstellung schafft sehr direkte Begegnungen, die das Theater durch die Distanz der Bühne nicht kennt. Ein flüchtiger Blick, ein kurzes Gespräch, eine überraschende Geste - jeder der 12 Räume mit ihren menschlichen Skulpturen berühren den Besucher auf eine andere Weise. Bei „Swap“ von Roman Ondak entsteht ein Marktplatz, auf dem über die Komplexität des Alltagslebens und über die Qualität der Objekte verhandelt wird. Es beginnt ein reger Austausch - der Objekte und der dahinter liegenden Geschichten.



* Kuratiert von Klaus Biesenbach und
Hans Ulrich Obrist.

Doku-Link:  12 Rooms

Foto: Michael Kneffel, Essen

DIGESTIVAL

Das muss ich erst einmal verdauen...

» The Art of Holistic Design «
Internationale Szenografie Biennale 2013, Ludwigsburg

Projektteam: Frank Dittmann, Zürich
Ramon De Marco, Basel, Jörg Sellerbeck, München

Leistung: Konzeption, Kreation, Text, Umsetzung (Sprecher)

Weitere Sprecher: Raphael Clamer (deep voice), Regula Rutz (cosmic voice), Leonora und Elisa (kids)

Die Idee: Digestival ist eine Örtchen füllende Klanginstallation im metabolischen Milieu. Sie greift in den Kreislauf der ganzheitlichen „Nahrungs“-Verwertungskette ein und erzeugt belebende Schwingungen für einen holistischen Stoffwechsel. » The Art of Holistic Design « ist ebenso ein epochaler Reiz wie eine große Herausforderung. Sie erinnert irgendwie an „Wagners Gesamtkunstwerk“ und klingt nicht gerade nach leicht verdaulicher Kost. Die Klanginstallation richtet einen Imaginationsraum ein und spannt den roten Faden vom aktuellen Szenografie-Diskurs, Sempers Stoffwechseltheorie, Metabolismus und Kommunikation sowie einem Besuch im Haus Wahnfried, bis hin zu Rezepturen der Zubereitung eines klugen Kalbshirns. Angereichert mit assoziativen Soundscapes in dreidimensionaler Mehrkanal-Ausgabe, geraten die Grenzen zwischen Fiktion und Realität ins Wanken.

Link zur Soundprobe:  [Metabolische Klanginstallation_Digestival](#)



Scribbel: Frank Dittmann



»Publikationen«

Veröffentlichungen von Jörg Sellenbeck mit einer Presse-Würzung



Handbuch der Erlebniskommunikation. Grundlagen und Best Practice für erfolgreiche Veranstaltungen

Beitrag: Die Kulinarik als Kommunikationsmedium. Mit einer Wort-Würze von Prof. Dr. Harald Lemke

*Herausgegeben von: Prof. Dr. Ulrich Wünsch im Erich Schmidt Verlag, Berlin 2016



Begegnungen mit allen Sinnen gestalten! Sammelband zum Thema Begegnungen

Beitrag: Essthetische Begegnungen.
Themenfeld_SCHMECKEN!

*Herausgegeben von: Chris Cuhls, Eigenverlag, Köln 2019



»Raumkulinarik« Porträtreihe über „Köpfe“ in der Live-Kommunikation. Event Partner Ausgabe 06/2017

Text nach Interview: Andreas Schäfer

[_Artikel-Download:](#)  [»Köpfe«](#)



showcases 3_10. Das Künstlermagazin für die Unternehmenskommunikation

Beitrag: Glossary: Der Gaumen als Kathedrale

Als Petits Fours gibt es ein sehr persönliches Glossar zur Wort-Würze der Raumkulinarik und des Labors für angewandte Alltagsliebe. Es entstehen neuartige, eigene Zusammenhänge zwischen Kulinarik und Kommunikation - ein Leckerbissen der ganz besonderen Art.

REINHÖREN
KLICK HIER!

EVENTS im WANDEL

WHAT'S
NEXT? 29

*Der Podcast von
Chris Cuhls*

mit **JÖRG SELLERBECK**



Kontakt: Studio

Jörg Sellerbeck

Lindwurmstraße 71_Rgb.
80337 München

089.79032644
0176.64107397

sellerbeck@raumkulinarik.de

