



CHRISTOPH B. FUCHS

Haptische Erlebnisse an Events

Erfahren Sie hier, wieso haptische Erlebnisse an Events einen wichtigen Stellenwert einnehmen. Und informieren Sie sich, wieso Ihre Eventagentur Sie gut berät, wenn sie bei der Konzeption und Gestaltung Ihres Events die Haptik nicht ausser Acht lässt.

Exkursion in die Sinneswahrnehmung

Egal, wo Sie sich gerade beim Lesen dieses Dossiers befinden, unternehmen Sie zur Einstimmung eine kleine Exkursion. Das geht wunderbar im Büro, zu Hause, unterwegs im Auto oder beispielsweise in einer Strassenbahn. Alles, was Sie benötigen, sind fünf bis zehn Minuten.

Tasten Sie verschiedene Gegenstände in Ihrer Umgebung ab, das Interieur, die Wände, den Boden, die Fenster und Fensterbretter, die Armaturen und Heizkörper, Ihre Sitzgelegenheit, Vorhänge und die Utensilien auf Ihrem Schreibtisch. Schliessen Sie beim Tasten die Augen, so können Sie sich besser auf das Erleben der verschiedenen Materialien konzentrieren. Was erleben Sie? Finden Sie die Exkursion spannend? Lässt diese Sie Neues entdecken?

Die haptische Wahrnehmung bei Events

Im Bereich von Events treffen wir auf zwei Ebenen der haptischen Wahrnehmung. Beide Ebenen sind meiner Ansicht nach von grosser Bedeutung und sollten von Ihrer Eventagentur unbedingt mit grösster Sorgfalt beachtet werden. Die haptische Wahrnehmung ist intensiver, als man generell meint. Sie beeinflusst das Erlebnis Ihrer Gäste an Ihrem Anlass ganz konkret. Die erste Ebene des haptischen Erlebens an einem Event umfasst alle ungesteuerten, konkreten und direkten Wahrnehmungen im Zusammenhang mit dem aktiven Berühren von Gegenständen. Dazu gehört beispielsweise die Oberflächenbeschaffenheit einer Tischplatte, die Weichheit der Sitzpolsterung in der Lounge, die Materialisierung des Geschirrs, die Struktur eingesetzter textiler Gegenstände, die Art des Bodens, der Wände und vieles mehr. Nehmen wir beispielsweise die Verköstigung von Wein: Es ist ein wesentlicher Unterschied in der Wahrnehmung, ob Sie einen Château Lafite-Rothschild aus einem bauchigen Bordeaux-Glas, einem Zinnbecher oder einem Pocalino kredenzen. Plastikbesteck erleben Sie anders als Besteck aus gepressten Palmblät-

tern oder solches aus einer hochpreisigen Silbermanufaktur. An einem ungezwungenen Frühlingsapéro fühlen sich Ihre Gäste auf Sitzsäcken wohler als die Gäste einer Gala. Und Festbänke oder Stehtische an einem Anlass in einem Altersheim sind genauso unangebracht wie Holzkisten an einer Poolparty.

Die zweite Ebene bezieht sich auf Wahrnehmungen, die gezielt als Teil des Gesamterlebnisses des Events eingesetzt werden. So können beispielsweise bewusst besondere Materialien anstelle der üblichen eingesetzt werden, etwa bei der Materialwahl von Möbeln oder durch den Einsatz eines speziellen Bodenbelages. Ein Boden aus Pflastersteinen wird anders wahrgenommen als Rasen oder Teppiche. Und wieso nicht einmal einen Bodenbelag verwenden, der nachfedert?

Selbstverständlich können Sie auf dieser Ebene auch einen Bezug zu Ihrem Unternehmen oder zum Thema des Anlasses generieren. So werden Sie als Holzverarbeitendes Unternehmen eher vom Einsatz von Plastischalenstühlen absehen, um für spannendere haptische Erlebnisse zu sorgen. Als Logistikkonzern bieten sich bei der Gestaltung eines Apéro-Bereichs originellere Lösungen an als die konventionellen Stehtischchen aus Leichtmetall. Sorgen Sie für haptische Erlebnisse. Fordern Sie die Kreativität Ihrer Eventagentur!

Optik und Haptik kombinieren

Bei der Ausgestaltung eines Events reicht es nicht, wenn zwar optisch alles perfekt aufeinander abgestimmt ist. Oftmals spielt die ideale Optik der Haptik einen Streich. Eine Lounge an einem Sommernachtsfest, ausgestattet mit Ledersofas, kann genauso unangenehme haptische Erlebnisse erzeugen wie eiskalte Stahlmöbel.

Die Haptik im Catering-Bereich

Haptik kann auch im Bereich des Caterings erlebbar gemacht werden. Eine alte Event-Weisheit sagt, dass auch die Verpflegung kommuniziert. Wenn Sie an der Generalversammlung einer Grossbank einen Apfel und ein Stück Brot als Lunchpaket statt Zutritt zum Lachshäppchen-Bufet erhalten, hat Ihnen die Bank etwas mitgeteilt.

Wie die Verpflegung zu haptischen Erlebnissen führt, zeigen wir Ihnen an einigen Beispielen auf. Denken Sie zunächst an das Essen eines handelsüblichen Buns (brotartiges Trägermaterial eines Hamburgers) und an den Genuss eines frischen Vollkornbrötchens Ihres Lieblingsbäckers.

Dann stellen Sie sich – und zwar sozusagen in Zeitlupe – vor, wie Sie in ein Stück Camembert beißen. Achten Sie dabei darauf, was Sie genau spüren. Also zuerst das Erlebnis beim Druck mit den Zähnen auf die etwas zähe, leicht erhärtete Rinde und wie sich dann der zartschmelzende, cremige Weichkäse in Ihrem Mund anfühlt. Verstärken können Sie dieses Erlebnis, wenn Sie an panierten, gebackenen Camembert denken. Die Variante für Nichtkäseesser: Geniessen Sie in Gedanken frische Shrimps oder Calamares.

Drittes Beispiel: Nüsse knacken und verzehren. Hier toppen Sie sozusagen das haptische Erlebnis. Zuerst mit dem Aufbrechen der Nussschale, drücken, mögliche Pickser in die Finger durch scharfkantige Nussschalen, dann mit dem Leckerbissen der nach einem ersten leichten Knackbiss weichen und leicht zerbeisbaren Nuss.

Noch ein viertes Beispiel? Erinnern Sie sich daran, als Sie das letzte Mal – selbstverständlich erstklassig zubereitete – Pommes Frites oder Country Fries gegessen haben oder ganz einfach kleine Bartkartoffeln.

Nebenbei: Wussten Sie, dass sich das haptische Erlebnis beim Essen von Land zu Land unterscheiden kann? Bei uns muss ein Joghurt cremig und fließend sein, in Frankreich stichfest und klumpig.

Gesamtheitlich planen bedeutet, die Haptik einzubeziehen

Haptische Erlebnisse – und zwar positive – entstehen also immer dann, wenn Ihre Eventagentur gesamtheitlich über Ihren Anlass nachdenkt und alle vorstellbaren Faktoren und Alternativen in die Überlegungen miteinschliesst, die das Entstehen solcher Erlebnisse erlauben.

In einem zweiten Schritt muss es Ihrer Eventagentur dann gelingen, Ihren Event so umzusetzen, dass diese Erlebnisse auch wirklich wahrgenommen werden und bei den Teilnehmern wortwörtlich «unter die Haut» gehen.

Es liegt auf der Hand, dass die von Ihnen beauftragte Eventagentur auch in der Lage sein muss, negative haptische Erlebnisse zu erkennen, in welcher Form diese auch auftreten, und diese auszuschalten oder zu wissen, wie sie verhindert werden können. Sie sind von der Bedeutung der Haptik auf die Wahrnehmung des Menschen noch nicht ganz überzeugt? Der nachfolgende wissenschaftliche Exkurs auf der nächsten Seite spricht für sich. Ihre Rezeptoren werden nach dem Lesen dieses theoretischen Teils beim Thema Haptik und haptische Erlebnisse ganz bestimmt ausschlagen ...

Zusatzinformationen für Wissbegierige – Das Wichtigste zur Haptik

Das aktive Erfühlen von Grösse, Konturen, Oberflächenstruktur, Gewicht usw. eines Objektes durch die Integration aller Hautsinne und der Tiefensensibilität wird als haptische Wahrnehmung bezeichnet. Die Summe dieser Wahrnehmungen erlaubt dem Gehirn, die mechanischen Reize, die Temperatureize und Schmerz zu lokalisieren und zu bewerten.

Beim Menschen kennt man vier Sinne der haptischen Wahrnehmung: Die Oberflächensensibilität (taktile Wahrnehmung), die Tiefensensibilität (kinästhetische Wahrnehmung oder auch Propriozeption), die Temperatur- und die Schmerz Wahrnehmung.

Anders als bei der passiven Reizwirkung (berührt werden) ist der Motor-kortex bei der haptischen Wahrnehmung stets aktiv. Diese sogenannten Erkundungs-Prozeduren werden Lateral Motion (Überstreichen einer Oberfläche), Pressure (Drücken), Enclosure (Umfassen) und Contour Following (dem Nachfahren von Konturen) genannt.

Bei Säugetieren, also auch bei uns Menschen, werden die mechanischen Umwelteinflüsse über verschiedene Mechanorezeptoren der Haut oder besondere Tastaare (Vibrissen) wahrgenommen. Die erfassten Werte werden mit einer Aufnahmekapazität von bis zu einer Million Bit pro Sekunde ans Gehirn weitergeleitet und ausgewertet. Interessanterweise geschieht dies so, dass überflüssige Informationen (zum Beispiel hervorgerufen durch die dauernd getragene Kleidung) durch Gewöhnung (Habituation) ausgeschaltet werden. So kommt es nicht zur «Systemüberlastung».

Wenn Sie also beispielsweise bereits während des ganzen Tages der Schuh drückt und das Gehirn seit Stunden am Verarbeiten dieser Information ist, werden Sie trotzdem die Hand blitzschnell zurückziehen, falls Sie sich unabsichtlich auf eine heisse Herdplatte stützen. Oder einfacher: Sie nehmen das Tragen Ihrer Kleidung nicht permanent wahr. Sobald Sie sich angezogen haben, erlischt diese Wahrnehmung. Ausser, Sie haben den Gürtel zu eng geschnallt oder Ihre Jeans haben sich nicht genauso schnell ausgedehnt wie Sie ...

Haptische Wahrnehmung bezieht sich somit auf Druck, Berührung, Vibration, Schmerz und Temperatur. Und sie ist ein für alle Lebewesen extrem wichtiges Instrument zur Erkennung von Gefahren. Jede Veränderung zur «Nullstellung» wird wahrgenommen und bewertet. Unser konditioniertes Hirn weiss dann, wie wir zu reagieren oder uns zu verhalten haben.

Beispiel Bügeleisen: Dank der Konditionierung tasten Sie mit dem Finger in immer länger werdenden Berührungsintervallen die (wahrscheinlich heisse) Bügelfläche ab und nicht umgekehrt. Denn würden Sie nicht wissen, dass die Bügelfläche eine Gefahr darstellen könnte, würde die Dauer der einzelnen Berührungen abnehmen. Länger werden die Intervalle, weil Ihr Gehirn registriert, dass die Bügelfläche weniger heiss ist als ursprünglich angenommen.

Um uns vor Gefahren zu schützen, sind die Rezeptoren unterschiedlich dicht auf unserem Körper verteilt. Auf der Zungenspitze und an den Fingerspitzen sind sie am dichtesten (1 bis 5 mm Abstand), am Rücken sind sie bis zu sechs Zentimeter weit auseinander angeordnet.

Und da wir schon so weit ausgeholt haben: Nervenreize über Vibration, Berührung und Druck gelangen über die eine Seite des Rückenmarks ins Gehirn (lemniskales System), die Nervenreize über Schmerz und Temperatur jedoch auf der gegenüberliegenden Seite im Tractus spinothalamicus. Im Grosshirn werden die Reize dann im somatosensorischen Cortex verarbeitet und somit bewusst wahrgenommen.

Fische haben, anders als wir Säuger, sogenannte Seitenlinienorgane, die seitlich entlang des Fischkörpers vom Kopf bis zum Schwanz reichen. Die Seitenlinienorgane stehen über Poren mit dem Wasser in Verbindung und messen permanent den Staudruck des Wassers. Dies erlaubt dem Fisch, Richtung und Geschwindigkeit des Wassers wahrzunehmen.