

Rezensionen vorgestellt von Frank E.P. Dievernich (FD), Joachim Freimuth (JF), Oliver Haas (OH), Gerhard P. Krejci (GK), Ralf Langen (RL) und Karsten Trebesch (KT).



Prof. Dr. Frank E.P. Dievernich, Kompetenzzentrum Unternehmensführung, Berner Fachhochschule, E-Mail: frank.dievernich@bfh.ch



Prof. Dr. Joachim Freimuth, selbst. Berater, Trainer und Coach. Schwerpunkte: Veränderungsmanagement, Führung, Konfliktmoderation, Human Resource Management. E-Mail: Joachim.Freimuth@t-online.de



Oliver Haas ist als Senior-Organisationsberater und Koordinator für Qualitätsmanagement in der Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) tätig. E-Mail: oliver.haas@giz.de



Mag. Gerhard P. Krejci, Betriebswirt, ist selbständiger Organisationsberater, Trainer und Coach. Schwerpunkte: Führung und Team. E-Mail: gerhard.krejci@beratung-und-training.at



Ralf Langen ist Berater und Inhaber der Firma cc: langens – change consulting. E-Mail: ralf.langen@cc-langen.de



Karsten Trebesch, Trebesch & Asociados GmbH, Beratung für Unternehmensentwicklung und Veränderungsmanagement. Mitbegründer der ZOE. E-Mail: trebesch@trebesch-asociados.de



Sylvia Kéré Wellensiek
Handbuch Integrales Coaching

Praxis und Theorie für fundierte Einzelbegleitung
Hintergrundwissen, Tools und Übungen
Beltz 2010, 300 Seiten, Euro 44.95, ISBN 978-3-407-36491-3

Manche Handbücher sind wie Fast-Food. Dem Leser/der Leserin werden verschiedene Werkzeuge, Instrumente und Tools mit etwas theoretischem Hintergrundwissen an der Seite mundgerecht portioniert zum Verzehr vorgelegt. Das schmeckt erst mal ganz prima und macht auch satt. Nach kurzer Zeit allerdings schleicht sich wieder der Appetit ein. Warum also ein weiteres Handbuch (in diesem Fall zum Thema Coaching)?

Die Antwort: Weil dieses Handbuch anders ist. Das Buch von Sylvia Kéré Wellensiek besticht nicht nur durch einen klaren, nachvollziehbaren Aufbau und eine eingängige Sprache. Vielmehr verbindet die erfahrene Trainerin, Therapeutin und Autorin in ihrem Buch Ansätze der Psycho- und Körpertherapie, west-östlicher Weisheitslehren, der Neurobiologie und der aktuellen Stressforschung. Das Ganze nennt sie «Human Balance Training». Was jedoch den großen Mehrwert des Buches ausmacht, sind die vielfältigen beruflichen wie auch persönlichen Erfahrungen, die Wellensiek in das Buch einfließen lässt. So taucht man beim Lesen nicht nur in die Denkwelt der Autorin ein,

sondern erfährt auch viel über die Hintergründe und Anwendungserfahrungen, die zur Entwicklung der aufgeführten Methoden und Instrumente geführt haben. Damit erhält das Buch eine sehr persönliche Note und gewinnt an Individualität.

Der Ausgangspunkt des Buches sind die vielfältigen Herausforderungen, denen sich Menschen heute im beruflichen Alltag aber auch im Privatleben gegenüber sehen. Um diesen Herausforderungen nicht nur an den Symptomen begegnen zu können, bedarf es einer Methodik, die den Mensch in seiner Ganzheit in den Mittelpunkt stellt. Dabei begehrt die Autorin nicht den Fehler auf alle Fragen eine Lösung zu wissen, sondern zeigt auch Grenzen des Ansatzes auf.

Ca. zwei Drittel des Buches beschäftigen sich mit der Einführung in den Human Balance Ansatz. Hier wünscht man sich an der einen oder anderen Stelle bereits ein tieferes Eintauchen in die Materie und weniger Deskription. Doch der Leser/die Leserin wird im letzten Drittel für seine/ihre Geduld belohnt. Hier nämlich führt die Autorin detailliert in den Beratungsprozess ein und schließt hieran vertiefende Themen an. Durch diesen «Blick hinter die Leinwand» erschließt sich einem der Ansatz noch einmal aus einer neuen Perspektive, was zu einem besseren Verständnis führt. Das Buch sollte daher für Berater von Einzelcoachings und Gruppenarbeit aber auch Führungskräfte, die sich in der Rolle des Coaches verstehen, von Interesse sein.

Das Menü, was einem in diesem Handbuch angeboten wird ist keine leichte Kost. Doch zubereitet ist es auf eine wohl dosierte und damit bekömmliche Art. Die Köchin versteht nicht nur ihr Handwerk, sondern gibt jedem ihrer Menüpunkte eine ganz besondere persönliche Note. Hier kann man nicht anders, als sich an den gedeckten Tisch setzen und den verschiedenen Gerüchen, Geschmacksrichtungen und Zubereitungen fröhnen. Guten Appetit! (OH)