

## Steckbrief: Semantische Intuition

Charakterisierung, Beschreibung	<p>Die Methode stellt den Vorgang „Schaffe eine Erfindung“ =&gt; „Gebe der Erfindung einen beschreibenden Namen“ (z.B.: Heizkissen, Baumschere, Lockenwickler, Staubsauger) auf den Kopf.</p> <p>Es werden „Zufalls-Namen“ gebildet, die beim Anwender der Methode intuitiv neue Bedeutungen (= Semantische Intuition) hervorrufen können. Nun ist zu prüfen, ob und inwieweit sie sich zu einer brauchbaren Innovation ausgestalten lassen.</p> <p>Bei der bevorzugten Anwendung – Hervorbringung von Ideen für neue Produkte – geht man so vor, dass man im einfachsten Fall Namen bereits vorhandener Produkte im Suchfeld auflistet, wobei zusammengesetzte Hauptwörter in ihre Wortbestandteile getrennt werden. Diese Worte werden nun in neue 2er-Verbindungen gebracht, mit dem Ziel, daraus Vorstellungen über neue Produkte herzuleiten (vgl. das Beispiel).</p> <p>Die Breite der erzielbaren Ideen wird größer, wenn ein Teil der Objektworte aus dem Suchfeld (z.B. Küchengeräte) stammt, ein anderer Teil aus einem anderen Produktfeld (z. B. Gartengeräte).</p>
Typische Aufgabenstellungen	Suche neuer Produkte oder Dienstleistungen.
Zeitbedarf	45-90 Minuten
Notwendige Erfahrung	Keine besondere. Ein gutes Vorstellungsvermögen ist hilfreich.
Mögliche Probleme bei Erstanwendung	Sollten nicht auftreten.
Empfohlene Gruppengröße und -struktur	5-7 Teilnehmer. Sachliche Erfahrungen im Suchfeld wirken förderlich.
Einzelanwendung	Ohne weiteres möglich.
Besondere Vorteile	Jede neue Wortkombination bietet einen weiteren Stimulus. Dies hält den Prozess lange auf einem Niveau hoher Anregung.
Anwendungsklappen	Eigentlich keine.
Erfinder	H. Schlicksupp, ca. 1972
Weiterführende Literatur	Helmut Schlicksupp: Ideenfindung. 6. Auflage, Würzburg 2004

# Semantische Intuition: Ein Beispiel

**Problemstellung: Es werden Ideen für neues Küchen- und Speisezubehör gesucht.**

- |   |   |  |
|---|---|--|
| 1. Spontanes Assoziieren von bereits vorhandenem Zubehör und Begriffen aus dem Umfeld „Küche/Speisen“. Zerlegen zusammengesetzter Hauptwörter in ihre Wortbestandteile: | 2. Aus zufälligen Kombinationen der aufgelisteten Begriffe ergeben sich u. a. diese Anregungen und Ideen: |  |
| 1 Herd  | a Deckel  | 1/c Mixer mit Wärmeabgabe, um bestimmte Mixvorgänge bei höherer Temperatur ablaufen lassen zu können.  |
| 2 Dampf   | b Messer  | 6/a Topfdeckel mit erweiterten Funktionen, z. B. mit einer Reibstelle für Muskatnüsse etc.   |
| 3 Platte  | c Mixer   | 7/g Tauchwärmespeicher, die man zwischen der Speise in den Servierschüsseln belässt und welche z. B. Suppen und Saucen von innen heraus warm halten. |
| 4 Kartoffel   | d Teller  | 11/h Besonderes Design für Trinkgeschirr   |
| 5 Stampfer  | e Öffner  | 8/3 Servier-Platte zum Kühlhalten von Desserts   |
| 6 Reib  | f Sieb  | f/h Teeglas mit separater Siebkammer zum Zurückhalten der Teeblätter   |
| 7 Eisen   | g Eier  |  |
| 8 Kühl  | h Becher  |  |
| 9 Schrank   | i Presse  |  |
| 10 Grill  | k Nudel   |  |
| 11 Pfanne   | l Holz  |  |
| 12 Rost   | m Gabel   |  |