



CULTURE  
MEETS  
INNOVATION

# STORYBOARD ZUR PRODUKTENTWICKLUNG



MORE PLACES | THE STAGE | FOLLOW ME

# MORE PLACES



## TEXTLICHES STORYBOARD ZUR KONZEPTIDEE MORE PLACES

Gezeigt wird die Wohnküche der Familie Schmidt (Vater, Mutter, eine Tochter und ein Sohn im Schulalter). Doch wo ist eigentlich die Küche? Sichtbar ist nur eine lange freie Arbeitsfläche. Ein klassischer Kochbereich, bestehend aus einem Kochfeld mit einer darüber angebrachten Dunstabzugshaube ist nicht vorhanden. Alleinig ein schmaler Oberschrank, der über der Luftleiste hängt, die sich über die gesamte Rückseite der Arbeitsfläche erstreckt, besitzt eine klassische Küchenanmutung.

**Intro** – Es ist früher Mittwochmorgen. Die Wohnküche liegt noch im Dunkeln. Der Vater betritt als Erster die Wohnküche. Er wirft die aktuelle Ausgabe der Tageszeitung auf die Arbeitsplatte und schaltet einen Teil des Lichtes an der Luftleiste ein. Wie jeden Morgen beginnt er den Tag, indem er für sich und seine Frau Kaffee zubereitet. Während er seinen Kaffee trinkt, überfliegt er die auf der Arbeitsplatte ausgebreitete Zeitung.

### SZENE 1:

- Arbeitsfläche: Die Arbeitsfläche ist frei.
- Lichtsituation: Die Wohnküche liegt noch im Dunkeln. Nur die durch das Fenster wahrnehmbare einsetzende Dämmerung erleuchtet die Wohnküche.
- Leiste: Alle Luftkammern der Leiste sind geschlossen.

### O-TON:

Vater gähmend: „Oh man, bin ich noch müde.“

**Uhrzeit: 06:15**

### SZENE 2:

- Arbeitsfläche: Auf dem linken Teil der Arbeitsfläche liegt die Tageszeitung.
- Lichtsituation: Die Wohnküche wird durch ein Element der Luftleiste erleuchtet.
- Leiste: Alle fünf Elemente der Leiste sind geschlossen.

**Uhrzeit: 06:16**

### SZENE 3:

- Arbeitsfläche: Auf dem linken Teil der Arbeitsfläche liegt die Tageszeitung. Daneben steht ein Induktionsfeld.
- Lichtsituation: Die Wohnküche wird durch das mittlere Element der Luftleiste erleuchtet.
- Leiste: Alle Luftkammern der Leiste sind geschlossen.

# MORE PLACES

Uhrzeit: 06:18

## SZENE 4:

- Arbeitsfläche: Auf dem Kochfeld befindet sich eine dampfende Espressokanne (im klassischen Design). Neben der Espressokanne steht eine Kaffeetasse und liegt die ausgebreitete Zeitung.
- Lichtsituation: Die Espressokanne und die Zeitung werden über das mittlere Lichtelement erhellt.
- Leiste: Die mittlere Luftkammer der Leiste ist geöffnet.

Uhrzeit: 06:30

**Getrennt kochen, gemeinsam essen** – Es ist Mittag. Der Sohn steht in der Küche und bereitet in der Mitte der Arbeitsfläche frische Süßkartoffel-Fritten in der Fritteuse zu. Er gibt seiner Mutter Bescheid, dass sie mit der Zubereitung der Schnitzel beginnen kann. Als die Tochter die Küche betritt, beschwert sie sich bei ihrer Mutter, dass sie doch kein Fleisch mehr essen würde. Die Mutter beruhigt ihre Tochter und teilt ihr mit, dass sie sich alternativ Gemüsebratlinge anstelle der Schnitzel zubereiten kann.

## SZENE 1:

- Arbeitsfläche: Die Fritteuse steht links auf der Arbeitsfläche. Daneben liegen noch das Schneidebrett und das Messer, mit dem die Süßkartoffeln klein geschnitten wurden.
- Lichtsituation: Ein Lichtelement der Luftleiste erhellt den Bereich, in dem sich die Fritteuse befindet.
- Leiste: Die Luftkammer der Leiste oberhalb der Fritteuse ist geöffnet.

## O-TON:

Sohn: „Mama, du kannst mit dem Schnitzel anfangen. Die Fritten sind in 10 Minuten fertig!“

Uhrzeit: 13:10

## SZENE 2:

- Arbeitsfläche: Die Mutter kommt, gefolgt von ihrer Tochter, in die Küche. Die Fritteuse steht links auf der Arbeitsfläche, daneben liegen noch das Schneidebrett und das Messer, mit dem die Süßkartoffeln klein geschnitten wurden.
- Lichtsituation: Ein Lichtelement der Luftleiste erhellt den Bereich, in dem sich die Fritteuse befindet.
- Leiste: Die linke Luftkammer der Leiste ist geöffnet.

## O-TON:

Tochter: „Aber ich esse doch kein Fleisch!“

Die Mutter verdreht die Augen: „Ja, seit einem Monat. Aber keine Angst, ich hab dir deine Gemüsebratlinge besorgt.“

Uhrzeit: 13:12

## SZENE 3:

- Arbeitsfläche: In der Mitte der Arbeitsplatte steht eine Induktionsplatte. Auf dieser steht eine Pfanne, in der die Mutter mehrere Fleischstücke anbrät. Neben dem Kochfeld liegt ein Messer auf einem Schneidebrett. Die Fritteuse steht links auf der Arbeitsfläche, daneben liegt noch das Schneidebrett und das Messer, mit dem die Süßkartoffeln klein geschnitten wurden.
- Lichtsituation: Zwei Lichtelemente der Luftleiste erhellen die Bereiche, in denen sich Pfanne und Fritteuse befinden.
- Leiste: Zwei Luftkammern sind geöffnet.

## O-TON:

Tochter: „Und ich?“

Mutter: „Es ist genug Platz für alle da. Nimm dir einfach ein Kochfeld und dann kannst du dir rechts deine Bratlinge so zubereiten, wie du es willst.“

# MORE PLACES

**Uhrzeit: 13:18**

## **SZENE 4:**

- **Arbeitsfläche:** Alle stehen gemeinsam in der Küche und kochen zusammen das Mittagessen. Die Fritteuse steht links auf der Arbeitsfläche. In der Mitte der Arbeitsplatte brät das Fleisch in einer Pfanne. Am anderen Ende der Arbeitsfläche hat die Tochter sich ausgebreitet. Auf einem weiteren Induktionskochfeld steht eine Pfanne, in der sie sich ein Gemüsebratling und Paprika zubereitet. Neben dem Kochfeld liegt ein Schneidebrett, auf dem ein Messer und der Rest der Paprika liegt.
- **Lichtsituation:** Drei Lichtelemente der Luftleiste erhellen die Arbeitsfläche.
- **Leiste:** Drei Luftkammern sind geöffnet.

## **O-TON:**

Mutter: „Fertig. Und wie weit seid ihr? Auch wenn wir getrennt kochen, wollen wir ja zusammen essen!“

Sohn: „Die Fritten sind fertig.“

Tochter: „Ich bin auch so weit.“

Mutter: „Na dann zu Tisch!“

**Uhrzeit: 13:25**

**Arbeitszimmer** – Nachmittag. Die Küche hat sich wieder zum Wohnraum verwandelt. Die Mutter nutzt die freie Arbeitsfläche, um ihre Unterlagen zu studieren.

## **SZENE 1:**

- **Arbeitsfläche:** Neben dem aufgeklappten Laptop liegen ausgebreitet über die gesamte Arbeitsfläche mehrere Unterlagen.
- **Lichtsituation:** Alle Lichtelemente sind an.
- **Leiste:** Alle Luftkammern der Leiste sind geschlossen.

**Uhrzeit: 15:15**

**Warm machen** – Früher Abend. Der Vater ist von der Arbeit nach Hause gekommen. Da er heute noch keine warme Mahlzeit zu sich genommen hat, macht er sich den Rest des Mittagessens warm. Während er das restlich verbleibende Schnitzel warm macht, liest er wieder in der Tageszeitung.

## **SZENE 1:**

- **Arbeitsfläche:** In der Mitte der Arbeitsplatte ist ein Kochfeld. Darauf befindet sich eine Pfanne. Links daneben liegt die ausgebreitete Tageszeitung.
- **Lichtsituation:** Drei Lichtelemente sind an.
- **Leiste:** Eine Luftkammer ist geöffnet.

## **O-TON:**

Mutter: „Kommt ihr zum Abendbrot.“

Vater: „Ich komm sofort, ich mache mir nur schnell noch das Schnitzel warm.“

Mutter: „Und wie viele Artikel der Zeitung dauert das noch?“

Vater: „Ja, ja, ich komme ja schon.“

**Uhrzeit: 19:15**

**Outro** – Abend. Die Arbeitsfläche ist frei und aufgeräumt und Teil des Wohnraums. Die gesamte Wohnküche wird nur schwach durch das Küchenfenster erleuchtet. Es werden unterschiedliche Varianten des Aufbaus der Luftleiste nacheinander eingeblendet.

# THE STAGE



## TEXTLICHES STORYBOARD ZUR KONZEPTIDEE THE STAGE

**Intro** – Es ist früher Samstagabend. Die Wohnküche der Familie Müller (Vater, Mutter und zwei Kinder) wird nur durch das Küchenfenster schwach erleuchtet. Aus dem Off hört man den Sohn, der seinen Vater fragt, wann sie heute zu Abend essen, da er bereits hungrig ist. Der Vater teilt seinem Sohn mit, dass es geschmorte Dorade mit gedünstetem Gemüse gibt, und verspricht, direkt mit dem Kochen zu beginnen.

### SZENE 1:

- **Arbeitsfläche:** Arbeitsfläche und Kochfeld sind frei. Die Küche sieht aufgeräumt und ordentlich aus.
- **Lichtsituation:** „Schummrige“ Lichtverhältnisse – die Wohnküche wird nur durch das Küchenfenster schwach erleuchtet

### O-TON:

Sohn: „Papa, was kochst du denn gleich?“

Vater: „Es gibt geschmorte Dorade.“

Sohn: „Lecker. Ich hab Hunger.“

Vater: „Na dann fange ich doch sofort an.“

**Uhrzeit: 19:00**

**Vorbereiten** – Der Vater betritt die Küche und schaltet zu allererst das „Ambiente“- Licht der Dunstabzugshaube ein. Im Anschluss daran stellt er alle Zutaten und die für die Zubereitung benötigten Utensilien auf die Arbeitsfläche. Hierbei stellt er links neben das Kochfeld den Fisch und auf die rechte Seite der Arbeitsplatte alle Zutaten für die Gemüse-Beilagen. Bevor er mit der Zubereitung der Zutaten beginnt, schaltet er das „Arbeitslicht“ an der Haube ein.

### SZENE 1:

- **Arbeitsfläche:** Arbeitsfläche und Kochfeld sind frei. Die Küche sieht aufgeräumt und ordentlich aus.
- **Lichtsituation:** Die Küche wird von der T-Haube ausgehend in gleichmäßigem Licht ausgeleuchtet. „Gemütlich“ Grundbeleuchtung – über das von der Haube (T-Form) nach oben und zur Seite abgegebene indirekte Licht besteht eine ausreichende Grundbeleuchtung der Wohnküche.

**Uhrzeit: 19:05**

# THE STAGE

## SZENE 2:

- **Arbeitsfläche:** In mehreren Bildern erscheinen die Zutaten und die für die Zubereitung benötigten Utensilien (Schneidebrettchen, Messer) auf der Arbeitsfläche. Auf der linken Seite der Arbeitsfläche wird der Fisch zubereitet. Hier liegen der noch verpackte Fisch, die Kräuter sowie Brettchen und Messer für die Zubereitung. Auf der rechten Seite stehen alle Gemüse-Beilagen (z. B. Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Auberginen, Zucchini etc.) und die für die Zubereitung benötigten Kochutensilien (Schneidebrett, Messer ...).
- **Lichtsituation:** Die Küche wird von der T-Haube ausgehend in gleichmäßigem Licht ausgeleuchtet. „Gemütlich“ Grundbeleuchtung – über das von der Haube (T-Form) nach oben und zur Seite abgegebene indirekte Licht besteht eine ausreichende Grundbeleuchtung der Wohnküche.
- **Lichtsituation:** Zusätzlich zur „ambienten“ Beleuchtung wird das „Arbeitslicht“ an der Haube eingeschaltet. Dieses leuchtet das Kochfeld und die zu beiden Seiten angrenzende Arbeitsplatte weiträumig, mit einem nahezu reinweißen Licht, hell aus.

Uhrzeit: 19:08

## SZENE 3:

- **Arbeitsfläche:** Alle Zutaten und die für die Zubereitung benötigten Utensilien befinden sich auf der Arbeitsfläche.
- **Lichtsituation:** Zusätzlich zur „ambienten“ Beleuchtung wird das „Arbeitslicht“ an der Haube eingeschaltet. Dieses leuchtet das Kochfeld und die zu beiden Seiten angrenzende Arbeitsplatte weiträumig, mit einem nahezu reinweißen Licht, hell aus.

## O-TON:

Vater: „So, dann wollen wir mal anfangen.“

Uhrzeit: 19:09

**Zubereiten** – Nachdem alle Zutaten bereitstehen, beginnt der Vater mit der Zubereitung. Im ersten Schritt nimmt er die Dorade aus ihrer Verpackung. Diese wäscht er, tupft sie trocken und reibt sie mit Salz und Pfeffer ein. Danach erfolgt die Zubereitung des Gemüses. Alle Zutaten werden nacheinander auf dem Schneidebrett in mittelgroße Stücke geschnitten. Für die Zubereitung des Fisches stellt er auf die linke Seite des Kochfelds eine tiefe Pfanne/Bräter/Kasserolle und auf die rechte Seite einen höheren Topf für das Gemüse.

## SZENE 1:

- **Arbeitsfläche:** Alle Zutaten und die für die Zubereitung benötigten Utensilien befinden sich auf der Arbeitsfläche. Der Fisch liegt zubereitet auf dem Schneidebrett.
- **Lichtsituation:** Zusätzlich zum „ambienten“ Licht, leuchtet das „Arbeitslicht“ das Kochfeld und die zu beiden Seiten angrenzende Arbeitsplatte weiträumig, mit einem nahezu reinweißen Licht, hell aus.

Uhrzeit: 19:20

## SZENE 2:

- **Arbeitsfläche:** Alle Zutaten und die für die Zubereitung benötigten Utensilien befinden sich auf der Arbeitsfläche. Der Fisch liegt zubereitet auf dem Schneidebrett. Das Gemüse liegt bereits kleingeschnitten auf einem großen Schneidebrett auf der rechten Seite der Arbeitsfläche. Um diese herum liegen auf der Arbeitsplatte verstreut die Verpackungen, Essensreste und benutzten Kochutensilien (z. B. Messer).
- **Lichtsituation:** Zusätzlich zum „ambienten“ Licht, leuchtet das „Arbeitslicht“ das Kochfeld und die zu beiden Seiten angrenzende Arbeitsplatte weiträumig, mit einem nahezu reinweißen Licht, hell aus.

Uhrzeit: 19:30

## SZENE 3:

- **Arbeitsfläche:** Für die Zubereitung des Fisches stellt er auf die linke Seite des Kochfeldes eine tiefe Pfanne/Bräter/Kasserolle und auf die rechte Seite einen höheren Topf für das Gemüse.
- **Lichtsituation:** Zusätzlich zum „ambienten“ Licht, leuchtet das „Arbeitslicht“ das Kochfeld und die zu beiden Seiten angrenzende Arbeitsplatte weiträumig, mit einem nahezu reinweißen Licht, hell aus.

# THE STAGE

Uhrzeit: 19:32

**Kochen** – Er brät den Fisch an und gibt parallel das klein geschnittene Gemüse in den Topf. Während des Kochvorgangs konzentriert er sich allein auf das Umrühren und Wenden der Zutaten.

## SZENE 1:

- **Arbeitsfläche:** Der Fisch befindet sich in der Pfanne und das Gemüse ist im Topf. Sowohl Pfanne als auch Topf sind mit einem Glasdeckel abgedeckt. Auf der Arbeitsplatte verteilt liegen die Verpackungen, Essensreste und benutzten Kochutensilien.
- **Lichtsituation:** Zusätzlich zum „ambienten“ Licht, leuchtet das „Arbeitslicht“ das Kochfeld und die zu beiden Seiten angrenzende Arbeitsplatte weiträumig, mit einem nahezu reinweißen Licht, hell aus.

Uhrzeit: 19:40

**Präsentieren** – Nachdem er ein letztes Mal das Gemüse abgeschmeckt hat, ruft er die Familie zum Essen. An der Haube schaltet er den Präsentationslicht-Modus ein. Er nimmt die Deckel von Topf und Pfanne und achtet darauf, dass alles gut aussieht. Hierzu rührt er noch einmal das Gemüse um und rückt die Dorade in der Pfanne zurecht. Die Kinder und die Mutter betreten die Küche und bewundern das angerichtete Essen.

## SZENE 1:

- **Arbeitsfläche:** Bei der Pfanne und dem Topf wurde der Deckel abgenommen. Der zubereitete Fisch und das Gemüse sind sichtbar.
- **Lichtsituation:** Zusätzlich zum „ambienten“ Licht, leuchtet das „Arbeitslicht“ das Kochfeld und die zu beiden Seiten angrenzende Arbeitsplatte weiträumig, mit einem nahezu reinweißen Licht, hell aus.

Uhrzeit: 19:45

## SZENE 2:

- **Arbeitsfläche:** Bei der Pfanne und dem Topf wurde der Deckel abgenommen. Der zubereitete Fisch und das Gemüse sind sichtbar.
- **Lichtsituation:** Das helle weiße Licht, das die gesamte Arbeitsfläche ausleuchtet, blendet aus. Die Verpackungen und benutzten Kochutensilien, die verteilt auf der Arbeitsplatte liegen, fallen ins Dunkel. Der Fisch und das Gemüse werden zusammen mit dem gesamten Kochfeld in ein warmes Licht getaucht. Das „ambiente“ Licht sorgt weiterhin für die Grundbeleuchtung der Küche.

## O-TON:

Vater: „Essen ist fertig. Kommt ihr?“

Uhrzeit: 19:45

## SZENE 3:

- **Arbeitsfläche:** Die Position der Dorade in der Pfanne und die des Gemüses im Topf wird noch mal verändert/verbessert.
- **Lichtsituation:** Das helle weiße Licht, das die gesamte Arbeitsfläche ausleuchtet, blendet aus. Die Verpackungen und benutzten Kochutensilien, die verteilt auf der Arbeitsplatte liegen, fallen ins Dunkel. Der Fisch und das Gemüse werden zusammen mit dem gesamten Kochfeld in ein warmes Licht getaucht. Das „ambiente“ Licht sorgt weiterhin für die Grundbeleuchtung der Küche.

## O-TON:

Tochter: „Oh, das sieht aber lecker aus.“

Sohn: „Der Fisch ist ja richtig knusprig geworden.“

Vater: „Na dann kommt mal mit euren Tellern.“

Uhrzeit: 19:48



# THE STAGE

**Aufräumen** – kurze Zeit später. Das Abendessen ist vorbei und die Kinder sind in ihren Zimmer verschwunden. Der Vater betritt wieder die Küche. Er schaltet das Arbeitslicht wieder ein und räumt die Küche auf. Nacheinander beseitigt er die leeren Verpackungen und Essensreste und räumt die Kochutensilien in die Spülmaschine. Zum Abschluss wischt er über die Arbeitsplatte und das Kochfeld.

## SZENE 1:

- Arbeitsfläche: Pfanne und Topf sind nahezu leer.
- Lichtsituation: Das Kochfeld ist in ein warmes Licht getaucht. Die restliche Arbeitsplatte liegt im Dunklen. Das „ambiente“ Licht sorgt weiterhin für die Grundbeleuchtung der Küche.

Uhrzeit: 21:00

## SZENE 2:

- Arbeitsfläche: Pfanne und Topf sind leer. Die Verpackungen und benutzten Kochutensilien liegen auf der Arbeitsfläche.
- Lichtsituation: Das „Arbeitslicht“ wird eingeschaltet – das Kochfeld und die zu beiden Seiten angrenzende Arbeitsplatte wird weiträumig, mit einem nahezu reinweißen Licht, hell ausgeleuchtet. Das „ambiente“ Licht sorgt weiterhin für die Grundbeleuchtung der Küche.

## O-TON:

Vater: „So, dann wollen wir mal aufräumen.“

Uhrzeit: 20:01

## SZENE 3:

- Arbeitsfläche: Die Pfanne und der Topf sind bereits verschwunden. In mehreren Bildern verschwinden nacheinander die Gegenstände, die sich noch auf der Arbeitsplatte befinden. Zum Schluss sind sowohl Kochfeld als auch Arbeitsplatte leer, sauber und aufgeräumt.
- Lichtsituation: Zusätzlich zum „ambienten“ Licht, leuchtet das „Arbeitslicht“ das Kochfeld und die zu beiden Seiten angrenzende Arbeitsplatte weiträumig, mit einem nahezu reinweißen Licht, hell aus.

## O-TON:

Vater: „So, fertig!“

Uhrzeit: 21:02 – 21:15

**Outro** – Das Präsentationslicht und das „ambiente“ Licht werden nacheinander ausgeschaltet. Die Wohnküche wird nur noch schwach durch das Küchenfenster beleuchtet. Arbeitsfläche und Kochfeld sind frei. Die Küche sieht aufgeräumt und ordentlich aus.



# FOLLOW ME



## TEXTLICHES STORYBOARD ZUR KONZEPTIDEE FOLLOW ME

**Intro** – Es ist Samstagnachmittag. Die Mutter sitzt am Küchentisch und arbeitet an ihrem Laptop. Ihre Tochter (Grundschulalter) kommt in die Küche gestürzt, freudig erregt wegen des anstehenden Besuchs der befreundeten Familie Müller. Die Mutter, die in ihren Laptop vertieft die Zeit aus den Augen verloren hat, ist dankbar für die Erinnerung. Sie klappt ihren Rechner zu und bittet ihre Tochter, ihr bei den Vorbereitungsarbeiten für ein Raclette zu helfen.

### SZENE 1:

- **Arbeitsfläche:** Die Arbeitsfläche ist frei.
- **Tisch:** Auf dem Tisch steht ein zum Fenster hin aufgeklappter Laptop. Neben dem Laptop steht noch eine Tasse oder ein Glas der Mutter.
- **Lichtsituation:** Hell – sonniger Sommernachmittag. Die Küche wird über das Fenster erleuchtet.
- **Haube:** Die Haube befindet sich in zentraler Position über dem Tisch.

### O-TON:

Tochter: „Mama, kommen nicht gleich schon die Müllers?“

Mutter: „Oh stimmt, du hast recht.“

**Uhrzeit: 17:30**

### SZENE 2:

- **Arbeitsfläche:** Die Arbeitsfläche ist frei.
- **Tisch:** Der Laptop ist zugeklappt. Neben dem Laptop steht noch eine Tasse oder ein Glas der Mutter.
- **Lichtsituation:** Hell – sonniger Sommernachmittag. Die Küche wird über das Fenster erleuchtet.
- **Haube:** Die Haube befindet sich in zentraler Position über dem Tisch.

### O-TON:

Mutter: „Na dann lass uns mal alles für das Raclette vorbereiten. Hilfst du mir?“

Tochter: „Ja klar.“

**Uhrzeit: 17:31**

**Vorbereitung der Zutaten zum Raclette** – Mutter und Tochter stellen alle Zutaten auf die Arbeitsplatte. Die Tochter schneidet die Zwiebel klein, während die Mutter den Brokkoli zubereitet. Hierzu positioniert sie die Haube über das Zwiebel-Schneidebrettchen auf dem linken Teil der Arbeitsfläche, sodass die Augen weniger beim Schneiden der Zwiebel tränen. Die Zutaten werden nacheinander klein geschnitten.

# FOLLOW ME

## SZENE 1:

- **Arbeitsfläche:** Auf der Arbeitsfläche liegen neben dem Kochfeld verteilt Schneidebretter, Messer und die Zutaten für das Raclette.
- **Tisch:** Der Tisch ist frei.
- **Lichtsituation:** Hell – sonniger Sommernachmittag. Die Küche wird über das Fenster erleuchtet.
- **Haube:** Die Haube befindet sich in zentraler Position über dem Tisch.

## O-TON:

Tochter: „Kann ich gleich die Zwiebel anbraten?“

Mutter: „Natürlich, aber du musst sie zuvor klein schneiden! Und damit es nicht so in den Augen brennt, haben wir ja die Haube.“

**Uhrzeit: 17:35**

## SZENE 2:

- **Arbeitsfläche:** Die Zwiebeln werden auf dem Brettchen im linken Teil der Arbeitsfläche klein geschnitten.  
Parallel hierzu werden auf dem rechten Teil der Arbeitsfläche die restlichen Zutaten nach einander kleingeschnitten.
- **Tisch:** Der Tisch ist frei.
- **Lichtsituation:** Hell – sonniger Sommernachmittag. Die Küche wird über das Fenster erleuchtet.
- **Haube:** Die Haube befindet sich über dem Brettchen zentral über dem linken Teil der Arbeitsfläche.

**Uhrzeit: 17:36**

**Kochen** – Bevor Sie mit dem Kochen beginnen, greift die Mutter nach der Haube und schwenkt sie in ihre Position über das Kochfeld. Im Anschluss daran erlaubt Sie ihrer Tochter, unter ihrer Aufsicht die Zwiebeln in der Pfanne zuzubereiten, während sie das Gemüse im Topf gart. Hierzu stellt sie eine Pfanne und einen Topf auf den Herd. Die zubereiteten Zutaten für das Raclette stehen jetzt in unterschiedlichen Schüsselchen auf der Arbeitsplatte.

## SZENE 1:

- **Arbeitsfläche:** Alle Zutaten liegen kleingeschnitten auf dem Schneidebrettchen. Ein Topf und eine Pfanne stehen auf dem Herd.
- **Tisch:** Der Tisch ist frei.
- **Lichtsituation:** Hell – sonniger Sommernachmittag. Die Küche wird über das Fenster erleuchtet.
- **Haube:** Die Haube befindet sich zentral über dem linken Teil der Arbeitsfläche.

## O-TON:

Tochter: „Ist die Pfanne jetzt heiß genug?“

Mutter: „Warte ...“

## SZENE 1:

- **Arbeitsfläche:** Die Haube ist über dem Kochfeld positioniert. Einige der Zutaten kommen in die Pfanne und den Topf.  
Die restlichen Zutaten befinden sich kleingeschnitten in Schälchen
- **Tisch:** Der Tisch ist frei.
- **Lichtsituation:** Hell – sonniger Sommernachmittag. Die Küche wird über das Fenster erleuchtet.
- **Haube:** Die Haube wird zu Beginn der Szene mittig über dem Kochfeld positioniert.

## O-TON:

Mutter: „So, jetzt kannst du loslegen.“

**Uhrzeit: 17:36**

**Den Esstisch eindecken** – Die Mutter entsorgt die auf der Arbeitsplatte liegenden Essensabfälle und reinigt die Kochutensilien und das Kochfeld. Die Tochter hat währenddessen den Tisch eingedeckt. Zum Schluss stellt die Mutter noch das Raclette auf den Tisch.

# FOLLOW ME

## SZENE 1:

- Arbeitsfläche: Die Schälchen stehen auf der Arbeitsplatte, Brettchen und Essensabfälle liegen daneben. Pfanne und Topf sind leer.
- Tisch: Der Tisch ist frei.
- Lichtsituation: Hell – sonniger Sommernachmittag. Die Küche wird über das Fenster erleuchtet
- Haube: Die Haube ist mittig über dem Kochfeld positioniert.

## O-TON:

Mutter: „So, da sind wir ja super in der Zeit. Jetzt decken wir noch schnell den Tisch und beseitigen die restlichen Spuren unserer Küchenschlacht.“

Uhrzeit: 17:50

## SZENE 2:

- Arbeitsfläche: Alle Kochutensilien sind verschwunden. Die Arbeitsplatte und das Kochfeld sind sauber und aufgeräumt.
- Tisch: Der Esstisch ist eingedeckt. In der Mitte befindet sich der Raclette-Grill. Um diesen herum stehen die Schälchen mit den Zutaten.
- Lichtsituation: Hell – sonniger Sommernachmittag. Die Küche wird über das Fenster erleuchtet.
- Haube: Die Haube ist mittig über dem Kochfeld positioniert.

## O-TON:

Tochter: „Fertig.“

Uhrzeit: 18:00

**Guten Appetit** – Kurze Zeit später betritt der Besuch die Wohnküche. Die Müllers freuen sich über den lecker gedeckten Tisch. Die Tochter ist hungrig und drängt, direkt mit dem Essen zu beginnen. Alle setzen sich hin, nur der Vater packt noch die Haube und schwenkt sie in ihre Position über die Mitte des Esstisches. Frau Müller bewundert die Haube. Alle wünschen sich gegenseitig „Guten Appetit“.

## SZENE 1:

- Arbeitsfläche: Die Arbeitsplatte und das Kochfeld sind wieder in ihrem vorherigen unbenutzten Zustand.
- Tisch: Der Esstisch ist eingedeckt. In der Mitte befindet sich der Raclette-Grill. Um diesen herum stehen die Schälchen mit den Zutaten.
- Lichtsituation: Hell – sonniger Sommernachmittag. Die Küche wird über das Fenster erleuchtet.
- Haube: Die Haube ist mittig über dem Kochfeld positioniert.

## O-TON:

Herr Müller: „Oh, das sieht aber lecker aus.“

Tochter: „Ich hab Hunger!“

Mutter: „Na dann setzt euch.“

Uhrzeit: 18:15

## SZENE 2:

- Arbeitsfläche: Die Arbeitsplatte und das Kochfeld sind wieder in ihrem vorherigen unbenutzten Zustand.
- Tisch: Der Esstisch ist eingedeckt. In der Mitte befindet sich der Raclette-Grill. Um diesen herum stehen die Schälchen mit den Zutaten.
- Lichtsituation: Hell – sonniger Sommernachmittag. Die Küche wird über das Fenster erleuchtet
- Haube: Die Haube wird über der Mitte des Esstisches positioniert.

## O-TON:

Mutter: „So, jetzt kann es losgehen.“

Frau Müller: „Das ist ja super, bei uns riecht man immer noch zwei Tage später im ganzen Haus, dass es Raclette gab.“

Mutter: „Fangt bitte an.“

Alle: „Guten Appetit.“

# FOLLOW ME

**Uhrzeit: 18:16**

**Das Essen** – Alle beginnen mit dem Essen. Alle Personen benutzen die kleinen Pfännchen und belegen die obere Grillplatte mit abwechselnden Zutaten bis sich das Essen merklich dem Ende entgegen neigt.

## **SZENE 1:**

- **Arbeitsfläche:** Die Arbeitsplatte und das Kochfeld sind wieder in ihrem vorherigen unbenutzten Zustand.
- **Tisch:** Im Zeitraffer sieht man weiterhin wie abwechselnd die kleinen Pfännchen und die obere Grillplatte mit den unterschiedlichen Zutaten belegt werden. Der Takt, in der die Pfännchen und die Grillplatte belegt werden, wird mit fortschreitender Zeit langsamer.
- **Lichtsituation:** Früher Abend. Das Licht von außen, das die Küche erleuchtet, wird schwächer.
- **Haube:** Die Haube ist mittig über dem Esstisch positioniert.

## **O-TON:**

Tochter: „Käse und Salami zusammen mit Banane musst du mal probieren!“

Der Sohn der Müllers: „Oder mit Ananas.“

**Uhrzeit: 18:16 – 20:30**

**Satt** – Die Kinder haben bereits den Tisch verlassen, als Herr Müller den Inhalt seines letzten Pfännchens verspeist. Satt und zufrieden lehnen sie sich in ihren Stühlen zurück. Zum Abschluss des Essens bietet die Mutter allen einen Espresso an.

## **SZENE 1:**

- **Arbeitsfläche:** Die Arbeitsplatte und das Kochfeld sind wieder in ihrem vorherigen unbenutzten Zustand.
- **Tisch:** Die Schälchen mit den Zutaten sind nahezu leer.
- **Lichtsituation:** Früher Abend. Das Licht von außen, das die Küche erleuchtet, wird schwächer.
- **Haube:** Die Haube ist mittig über dem Esstisch positioniert.

## **O-TON:**

Herr Müller: „Das war aber jetzt mein letztes Pfännchen.“

Mutter: „Wer will denn noch einen Espresso?“

**Uhrzeit: 20:31**

**Ausklingen lassen** – Das Abendessen ist nahtlos in eine angeregte Unterhaltung übergegangen, sodass alle Beteiligten die Zeit aus den Augen verloren haben. Herr Müller gibt sich einen Ruck und läutet den Aufbruch ein.

## **SZENE 1:**

- **Arbeitsfläche:** Die Arbeitsplatte und das Kochfeld sind wieder in ihrem vorherigen unbenutzten Zustand.
- **Tisch:** Der Tisch ist abgeräumt. Übrig bleiben die Weingläser und Espressotassen.
- **Lichtsituation:** Später Abend. Durch das Küchenfenster sieht man, dass draußen die Dämmerung bereits eingesetzt hat. Der Küchentisch wird über die in die Haube integrierte Lampe in ein gemütliches Licht getaucht.
- **Haube:** Die Haube ist mittig über dem Esstisch positioniert.

## **O-TON:**

Herr Müller: „Man, ist es wirklich schon so spät? Wir sollten jetzt mal los. Der Kleine schläft uns eh schon im Auto ein.“

**Uhrzeit: 22:30**

**Outro** – Das Licht in der Küche erlischt und der Tisch mit den Weingläsern fällt ins Dunkel.