

Wer ist hier der Koch?

In der Küche wird gekocht – und geforscht. In Brüssel haben Designer ein Kulinarik-Labor geschaffen, um herauszufinden, wie viel (oder wenig) KI in Zukunft in der Küche nötig ist.

TEXT: ANDREA WIESER

Kochen ist ein sinnliches Erlebnis. Da ist sich Star-Koch Marc Clement sicher. Dennoch hantiert er auch mit Künstlicher Intelligenz. Der belgische Spitzenkoch hat sein Restaurant „Sapor“ im Topfloor des Living Tomorrow Buildings in Brüssel eröffnet. Dort kocht er Spitzengerichte wie Milchkalb mit Spinat und Morcheln für Restaurantgäste. Aber man kann auch gemeinsam mit ihm in Workshops die kulinarische KI erforschen.

Man muss aber nicht Marc Clement kennen, um mit Künstlicher Intelligenz kochen zu dürfen. Die ersten Küchenausstatter haben den Schritt zum Mitdenker in der Küche schon vollzogen. Mit dem Assistenzsystem Smart Food ID hat man zum Beispiel bei Miele die Möglichkeit, große Entscheidungen gar nicht mehr selbst zu treffen. In der Anwendung ist das relativ simpel. Man gibt die rohen Lebensmittel – derzeit kann aus zehn Kategorien von Kartoffelgerichten über Gemüse bis zu Fisch und Pizza ausgewählt werden – ins Backrohr. In einem zweiten Schritt scannt eine Kamera die Zutaten und wählt automatisch das passende Programm aus. Bestätigt man nun die Auswahl, startet das Backrohr. Und es wäre nicht KI, wenn nicht auch ein Algorithmus im Spiel wäre. Während des Backvorgangs nimmt die Kamera weiterhin regelmäßig Bilder auf, damit der Bräunungsgrad der Speisen überprüft werden kann. Sobald laut KI die perfekte Bräunung erreicht ist, stoppt der Backofen den Vorgang. „Das Pro-

gramm führt so zum Erfolgserlebnis“, kommentiert Andreas Enslin das Prozedere. Noch wichtiger sei aber ein anderer Faktor, nämlich das Scheitern zu vermeiden. „Die Frustration, wenn ein Gericht anbrennt, soll damit komplett verhindert werden.“

Im Backrohr gelingt das schon ganz gut. Aber in manchen anderen Bereichen, wie dem smarten Kühlschrank, ist die KI im-



„Die Frustration, wenn ein Gericht anbrennt, soll damit komplett verhindert werden.“

Andreas Enslin,
Leiter des Miele Design Centers

mer noch nicht clever genug. Bei selbstständigen Bestellungen des Kühlgeräts gebe es nämlich noch keine idealen Lösungen. „Noch sind wir nicht in der Lage, zu erkennen, ob die Milch angebrochen ist oder noch komplett neu“, erklärt der Produktdesigner.

Noch viel größer ist aber das Problem der Einschätzung des Faktors Mensch. „Wenn ein Lebensmittel abläuft, weil ich keine Lust

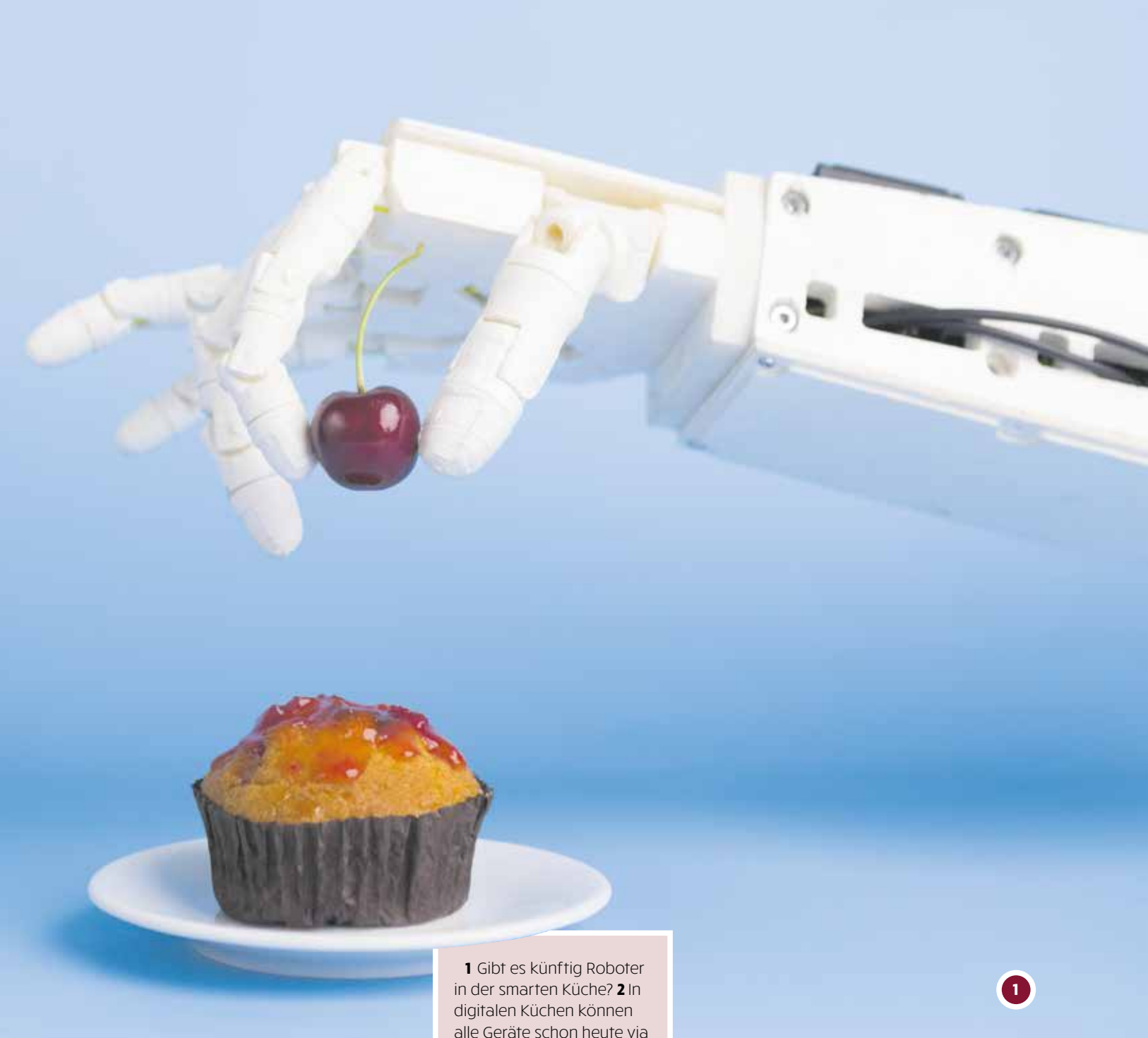
darauf hatte und der Kühlschrank es dann nachbestellt, ist das keine Lösung“, weiß Enslin. Da sei man noch auf der Suche nach Konzepten, die zu den Bedürfnissen der Kunden passen.

Was Menschen tatsächlich wollen, findet Enslin übrigens sehr analog heraus. „Wir reisen zu unseren Kunden und kochen mit ihnen gemeinsam“, sagt der Küchenforscher. Dabei erfahre man dann tatsächlich, woran es in der Küche noch fehlt. „Denn die wirklich wichtigen Antworten kann man nicht über einen Fragebogen abfragen.“ ■

Wie sich die Arbeit als Designer gewandelt hat, erzählt Andreas Enslin im Talk auf www.tt.com



tirol live



1 Gibt es künftig Roboter in der smarten Küche? **2** In digitalen Küchen können alle Geräte schon heute via Handy vernetzt werden. **3** Im „Foodlab“ des „Living Tomorrow“-Gebäudes in Brüssel wird in einer KI-Küche von Miele das Kochen von morgen mit XL-Bildschirm getestet.

1



2



3