

# Intelligenz ist relativ

Autor(en): **Staub, Michael**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Wohnen**

Band (Jahr): **96 (2021)**

Heft 3: **Hausgeräte**

PDF erstellt am: **05.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-977373>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Die automatisierte Küche ist noch Zukunftsmusik

# Intelligenz ist relativ

Kochen ist eine schöne, aber nicht unbedingt eine digitale Tätigkeit. Die Technikindustrie möchte das seit Jahren ändern. Die «smarte Küche» bringt gute Ansätze, aber auch viele fragwürdige Produkte hervor.

Von Michael Staub



Bilder: zvg.

Die britische Firma Moley Robotics hat 2020 den ersten Roboter für die Küche auf den Markt gebracht. Er rüstet, kocht und räumt auf – und kostet derzeit noch rund eine Viertelmillion Pfund.



Die Küchenmaschine «Julia» spult einzelne Schritte selbständig ab und führt den ungeübten Koch durch ganze Rezepte.

Der «intelligente Kühlschrank» ist ein altes Produkt. Ende der 1990er-Jahre tauchte er erstmals auf. Im Jahr 2000 wurde das erste Serienmodell von Samsung vorgestellt. Es sollte die Konsumenten mit einem MP3-Player, einer Rezeptdatenbank sowie genauen Angaben zur Temperatur und Frische der eingelagerten Nahrungsmittel überzeugen, war allerdings ein Flop. Doch mit einer Hartnäckigkeit, die schwer zu verstehen ist, halten zahlreiche Küchengerätehersteller am Konzept fest. Die aktuellen «InstaView»-Modelle von LG zum Beispiel sind auf der Frontseite mit einem grossflächigen LC-Display ausgerüstet. Wer zweimal an die Tür klopft, sieht nun sofort, was sich alles im Kühlschrank befindet. Denn verschiedene Kameras übertragen das Bild des Innenraums auf das Display.

Das Beispiel zeigt, woran die «smarte» Küche häufig krankt: Mit viel Technik und zusätzlichem Stromverbrauch wird eine einfache Handlung – etwa das Öffnen des Kühlschranks – digitalisiert. Einen Mehrwert schaffen solche Geräte nicht. Das

mag ein Grund für das harsche Urteil des Food-Journalisten Joe Ray sein. In einem längeren Artikel bilanzierte er unlängst: «The smart kitchen is very stupid.» Allzu häufig, so Joe Ray, seien die eleganten und raffinierten Geräte nur noch mit Hilfe einer App zu bedienen. Statt einen Mixer oder eine Knetmaschine einfach zu starten, müsse man nun ständig am Smartphone herumfummeln. Das Kochen aber, um das es angeblich geht, gewinne dadurch nichts.

## Maschine statt Kochbuch

Trotzdem gibt es Beispiele, die vielleicht nicht die Küche oder den Koch, aber wenigstens das Kochen und Backen ein bisschen schlauer machen. Zum Beispiel der «NiseWave». Dieses Gerät ist ein hochpräziser Tauchsieder, mit dem die Wassertemperatur auf ein Grad Celsius genau kontrolliert werden kann. Dies ermöglicht die Zubereitung von Speisen «sous vide» in normalen Töpfen. Für das schonende Vakuumgaren braucht man also kein teures Einbaugerät mehr. Präzise Temperaturkontrolle verspricht auch das Induktionskochfeld mit «Advanced Flex-Zone» von Panasonic. Dank Kameras und Sensoren ist dieses Kochfeld nicht mehr in feste Zonen unterteilt, sondern passt sich automatisch an die Pfannen, Töpfe und Teller an, die man darauf abstellt. Während die Pfanne mit der Suppe volle Power erhält, werden die Suppenteller nur sanft gewärmt.

Eine Verschmelzung von Rezeptbuch und Küchenmaschine verspricht die Küchenmaschine «Julia». Sie kann zum Beispiel Zwiebeln schneiden, Zutaten

abwägen oder Brot backen. Mit einem staub- und spritzwassergeschützten Tablet können Rezepte Schritt für Schritt abgearbeitet werden. Natürlich gibt es auch eine Zuwegfunktion, damit die Zutaten nicht noch separat abgewogen werden müssen, sondern direkt in der Schüssel landen. Ungeübte Köchinnen und Köche können sich so langsam an schwierige Gerichte herankochen. Als Unterstützung sind in der «Julia»-Rezeptdatenbank auch Videos hinterlegt.

## Wir sind die Roboter

Wer diese zaghaften Automatisierungsversuche inkonsequent findet, kann sich die Roboterküche von Moley Kitchen ansehen. Für ungefähr 250 000 Pfund erhält man einen Roboter mit zwei Greifarmen, der ganze Menüs kochen kann und danach erst noch klaglos die Küche aufräumt. Die Roboterhände können zwar ein Ei trennen, aber noch kein Rüebli schälen. Ein bisschen Vorarbeit muss deshalb noch sein. Laut Firmengründer Mark Oleynik dürfte der Preis schon bald deutlich sinken, sobald die Serienfertigung Fahrt aufnimmt. Derzeit beherrscht das System 30 Menüs, bald sollen es 5000 sein. Laut Oleynik sind bereits über 1000 ernsthafte Anfragen eingegangen – vermutlich eher von Restaurantketten und Superreichen als von gemeinnützigen Bauträgern. ■