



Das Team aus Trier siegte in Seattle: Simon Günther, Ralph Bergmann, Christian Fuchs (von links).

TV-Foto: Eva-Maria Wagner

Der Computer bittet zu Tisch

Team der Trierer Universität gewinnt technischen Kochwettbewerb in Seattle

Ein Computer kann Daten auswerten, komplexe Rechenschritte machen und sogar eine Rakete ins Weltall schicken. Doch kann er auch kochen? Die fünfköpfige Mannschaft der Universität Trier wollte dies bei einem sehr ungewöhnlichen Kochwettbewerb in der US-amerikanischen Stadt Seattle beweisen.

Von unserer Mitarbeiterin
Eva-Maria Wagner

Trier/Seattle. Schnell in den Kühlschrank geschaut, die vorhandenen Zutaten in den Computer eingegeben, und der Rechner spuckt das passende Rezept aus. Fünf kluge Köpfe der Uni Trier unter der Leitung von Professor Ralph Bergmann haben dafür ein Programm entwickelt und nahmen damit an einem Kochwettbewerb in Seattle teil – für Computer. Der Wettstreit ist Bestandteil des Forschungsgebiets „Künstliche Intelligenz“ und feierte 2008 Weltpremiere in Trier. Ein Computer löst ein Problem kreativ und auf der Basis eines eigenen Bewusstseins – genau

so, wie ein Mensch es tun würde. So wird künstliche Intelligenz definiert.

Teams aus Frankreich, Irland, Schottland und Spanien stellten im Juli 2008 ihre Software-Pakete vor, mit denen der Computer selbst zum kreativen Koch werden soll. Nachdem die Universität Trier damals den Austragungsort stellte, aber selbst nicht zu den Wettkämpfern gehörte, entschlossen sich die Studenten, nun selbst am Wettbewerb teilzunehmen. Und das mit Erfolg.

Dreigang-Menü mit technischer Hilfe

Die erste Kategorie „Pflichtaufgabe“ bestand darin, bestimmte Zugaben einzugeben und ein passendes Rezept auszuwählen. In der „Kür“ galt es, ein Drei-Gang-Menü mit technischer Hilfe zu erstellen. Diese zweite Kategorie konnten die Trierer für sich entscheiden. Bewertet wurden die Gerichte nach wissenschaftlichen, technischen und kulinarischen Kriterien.

Die Jury setzte sich zusammen aus Wissenschaftlern und

der Köchin Kathy Hanken von der Universität Washington. Gekocht wurden die Gewinnerrezepte allerdings nicht.

Doch wie funktioniert dieses Programm, an dem vier Studenten zehn Stunden pro Woche in einem Zeitraum von einem halben Jahr gearbeitet haben?

„Die Wettbewerbsleitung gab uns Teilnehmern Daten von 1500 Rezepten und 8500 verschiedenen Zutaten. Im Programm enthalten sind Einschränkungen in den Bereichen Diät und Saison. Eine weitere Einschränkung war die Art der Küche, zum Beispiel mediterran oder asiatisch“, erklärt Ralph Bergmann. „Dann gibt man in ein Feld die bestimmten Zutaten ein, und es werden Rezept-Vorschläge gemacht. Dabei gib es keine Mindestanzahl an Zutaten.“

„Die Vision der gesunden Ernährung“

Die Zukunfts-Visionen des Gewinner-Teams gehen schon sehr viel weiter: ein Kühlschrank mit Bildschirm und automatischer Erfassung seines

Inhalts, gekoppelt mit dem nächsten Supermarkt zum direkten Bestellen der Waren. Dies wäre nach Bergmann in naher Zukunft zu realisieren.

Für das Programm selbst sind eine Personalisierung sowie Erweiterungen im Bereich Gesundheit geplant. „Wir haben die Vision der gesunden Ernährung. Das Kochen für ein wissenschaftliches Publikum interessant zu machen ist ja schon auf große Resonanz gestoßen. Als nächstes wäre nun der Begriff Volksgesundheit für uns wichtig.“ Außerdem soll das Programm lernfähig werden und sich die Vorlieben und Abneigungen des Benutzers aneignen.

Bis jetzt arbeite nur die Forschungsgruppe mit dem Programm, sagt Bergmann. Eine Kommerzialisierung sei bis jetzt noch nicht geplant. „Man müsste zuerst mit den Produktionsfirmen in Kontakt treten und fragen, ob Bedarf entsteht.“

Die Zukunft wird es zeigen, vielleicht hat jede Küche bald ihren eigenen technischen Sterne Koch. will/dr