

Und so funktioniert die Küche im Detail:

1 Herzstück der Küche ist das Terminal:

Hier befindet sich ein Computer mit einer Datenbank mit rund 4000 Lebensmitteln samt Rezepten. Diese sind auf die speziellen Ernährungsbedürfnisse des Nutzers abgestimmt. Zudem dokumentiert das Terminal das Trinkverhalten der Nutzer.

2 Ohne Kameras funktioniert hier nichts:

Sie sind in der Küche verteilt und erkennen unter anderem die Lebensmittel, die eine Person verkochen möchte. Die dazu passenden Rezepte werden wiederum am Monitor des Terminals angezeigt.

3 Die Waage ermittelt das Gewicht.

Übersteigt oder unterschreitet man die im Rezept angegebene Menge, schlägt das System Alarm.

4 Ein Bewegungsmessgerät, das der Nutzer trägt, macht es möglich: Es vergleicht die aufgenommenen (anhand der Ernährung) sowie die verbrauchten (anhand der zurückgelegten Schritte) Kalorien. Am Bildschirm sind auch Turnübungen abzurufen.

5 Bitte wenden! Mit Hilfe der Kameras wird darauf hingewiesen, wann man sein Fleisch wenden oder die Suppe vom Herd nehmen muss. Diese Option befindet sich in der finalen Entwicklungsphase, sie wird eine große Hilfe vor allem für Demenzkranke sein.



Grazer entwickeln Küche der Zukunft

DURCHBRUCH. Grazer Forscher haben eine intelligente Küche erfunden. Besonders interessant ist das High-Tech-Wunder für ältere Menschen.

Von Michael Kloiber
✉ michael.kloiber@grazer.at



Walter Scheitz

FH JOANNEUM/ EHEALTH (2)

Es ist eine Erfindung „made in Graz“, die das Kochen künftig massiv erleichtern kann: Ein Team rund um **Walter Scheitz** hat an der FH Joanneum ein intelligentes Küchensystem entwickelt! Ein Computer liefert täglich konkrete Rezeptvorschläge, gibt Anleitungen für das Kochen, überwacht den Kochvorgang und erinnert den Nutzer sogar daran, ausreichend Flüssigkeit zu sich zu nehmen und den Herd abzuschalten. „Möglich wird all das durch in die Küche eingebaute Kameras und ein Messgerät, das der Nutzer direkt am Körper trägt“, erklärt **Cornelia Schuss** von der FH-Präsestelle.

Das High-Tech-Wunder kennt die Ernährungsbedürfnisse und den Gesundheitszustand seiner Nutzer – „einschließlich der Information, ob jemand Diabetes, Übergewicht oder Allergien hat. Das wird zu Beginn von einem Diätologen eingegeben“, erklärt

Schuss. Besonders interessant, betont Software-Entwickler Scheitz, sei die „Küche der Zukunft“ für Demenz-Patienten: „Die eingebaute Kamera beispielsweise verhindert, dass der Anwender zweimal salzt – weil ihn das System rechtzeitig davor warnt.“ Er arbeitet nun weiter daran, den Kochvorgang künftig noch genauer beobachten und optimieren zu können. Dafür gab es jetzt auch eine Förderung des Bundes: die beläuft sich – für zwei Jahre – auf 280.000 Euro.

Wann die neue Küche im Handel erhältlich sein wird und was sie kostet, steht noch in den Sternen: „Die Gespräche mit den Industriepartnern laufen noch“, sagt Scheitz. Erst danach beginnt die Serienherstellung. Als fix gilt bereits jetzt eine Adaption des Systems für Tablets und Smartphones. Damit könnte man den Küchenassistenten zum Beispiel bereits beim Einkaufen im Supermarkt verwenden.