

# Kochbot

## in der intelligenten Küche

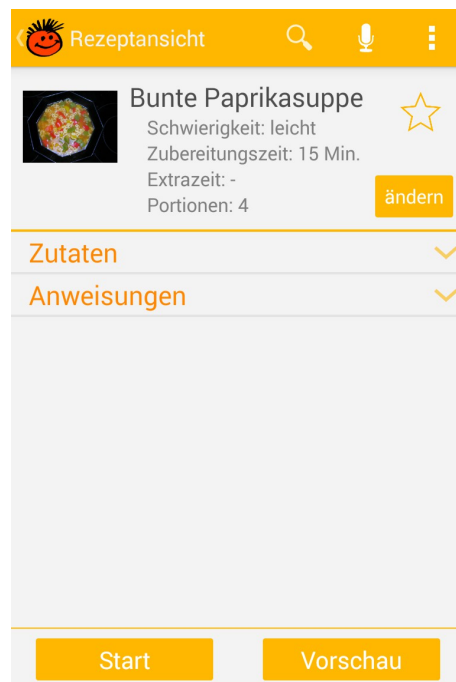
„Heute möchte ich etwas mit Tomaten, Hackfleisch und Möhren kochen!“ „Ich habe Lust auf Kirschkuchen.“ „Ich suche ein Rezept aus Frankreich“. Auf Zuruf findet Kochbot das passende Rezept und liest es vor, überwacht die Kochzeiten und steuert Küchengeräte. So brennt nichts an und Kochbücher, Smartphones oder Tablets werden weder nass noch klebrig. Die intelligente App Kochbot läuft auf jedem **Smartphone oder Tablet mit Android-Betriebssystem**.

Kochbot kennt **über 30.000 Rezepte** aus „Ulrikes Rezepteammlung“ im Internet, **analysiert sie semantisch** und sucht das passende heraus – je nach dem, was der Kühlschrank hergibt. Dabei nutzt die App ihr ontologisches Wissen über die Koch-Domäne, das es ihr ermöglicht, Spaghetti als Nudeln zu klassifizieren.

Nach der Rezeptsuche hilft Kochbot auch bei der Zubereitung: Man kann sich **Schritt für Schritt** das Rezept vorlesen lassen, ohne das Gerät mit fettigen Fingern berühren zu müssen. Auf mündliche Nachfragen wiederholt Kochbot gerne die Mengenangaben der einzelnen Zutaten oder die detaillierten Zubereitungshinweise für das Feingebäck.

Auch wenn in den Rezepten Mengenangaben abgekürzt oder uneinheitlich angegeben sind, wie „1 EL“ oder „1 Essl.“, liest der Kochbot richtig vor: „ein Esslöffel“. War das Gericht ein Erfolg, kann es als Favorit im persönlichen Kochbuch gespeichert werden. Wem Ideen zum Kochen fehlen, der wählt einfach ein Zufallsrezept von der Startseite.

Auf der **IFA 2014** wird Kochbot mit der **intelligenten Küche** vernetzt: Kochstelle, Dunstabzugshaube und die Küchenarmatur werden während des Kochvorgangs von der Kochbot-App aus durch die Universal Remote Console-Technologie (OpenURC) und die digitalSTROM-Technik gesteuert.



<b>Bunte Paprikasuppe</b>
<b>Zutaten:</b>
je 1/2 grüne, gelbe und rote Paprikaschote
1-2 EL Tomatenmark
800 ml Wasser
100 g Gemüsebrühe
Pfeffer
<b>So geht's:</b>
Je eine halbe grüne, gelbe und rote Paprikaschote putzen, waschen, klein würfeln.
Tomatenmark in einem Topf ohne Fett andünsten. Paprika hinzufügen.
800 ml Wasser zugießen. Gemüsebrühe hinzugeben. Pfeffern. 7 Minuten bei schwacher Hitze kochen lassen.

In der **digitalSTROM-Küche** aktiviert die Kochbot-App im jeweils passenden Arbeitsschritt die Dunstabzugshaube mit sinnvollen Einstellungen für die Leistungsstufe oder die Lüfterstärke und schaltet beide auch wieder aus. Beim Braten von Fleisch oder Fisch in der Pfanne muss der Lüfter der Dunstabzugshaube auf einer höheren Einstellung laufen als beim Köcheln im Kochtopf mit geschlossenem Topfdeckel. Die dafür notwendige Information bezieht die OpenURC-Steuerung direkt aus dem semantisch analysierten Rezept des Kochbot und liefert diese an die digitalSTROM-Technik.

Die elektronische Küchenarmatur mit einer Wasser-misch- und -dosiereinheit erfährt die benötigte Wassermenge vom Kochbot und kann so z.B. 200 ml exakt dosieren. Das lästige Hantieren mit dem Messbecher wird hier überflüssig. In ähnlicher Weise können künftig auch eine vernetzte Küchenwaage oder ein Backthermometer in die Kochvorgänge integriert werden.