



# Kochen im multimedialen Zeitalter

Das Essen zählt zu den elementarsten menschlichen Bedürfnissen. Der Speisenzubereitung wird oftmals höchste Aufmerksamkeit geschenkt. Neben neuen Sendungsformaten im Fernsehen entwickelt sich auch online eine große Koch-Community, während technische Entwickler ihre eigenen Süppchen kochen.

**Michael Liebming**

Jeder kann kochen! Dies behauptet nicht nur die Gerichte zaubernde Ratte Rémy im Trickfilm *Ratatouille*, sondern es wird auch dem Fernsehvolk tagtäglich auf dem Bildschirm vorexerziert. Sarah Wiener, Tim Mälzer und Co predigen zur besten Sendezeit übers Einkufen samt gesunder Ernährung mit Vitaminen und Nährstoffen. Sie schneiden, rühren und geben wertvolle Tipps, wenn nicht gerade der wortkarg schnipselnde *Silent Cook* Patrick Müller visuell aufkocht.

Dabei werden Kochsendungen bereits seit Beginn des Fernsehens gezeigt. In Deutschland beispielsweise sorgte ein arbeitsloser Schauspieler mit dem Pseudonym Clemens Wilmerod als erster Fernsehkoch bereits 1953 für Furore, während in Österreich der kürzlich verstorbene Helmuth Misak mit 134 Kochsendungen in 16 Jahren zu den Pionieren unter den Küchenherd-Entertainern zählte.

Zu Zeiten seines medialen Ersteinsatzes (1961) waren die Protagonisten des derzeitigen ORF-Kochduetts Andi und Alex nicht einmal geboren. Dass der heimische Altmeister die Herausgabe von Kochbüchern ablehnte, verwundert vor dem Hintergrund, dass sich etwa die Publikationen eines Jamie Oliver monatelang ganz vorne in den Buchbestsellerlisten wiederfinden. Zudem kann heute ohne personifizierte Online-Auftritt das Interesse an der eigenen Person kaum am Köcheln gehalten werden.

## Rezept- und Kochseiten

Doch die berühmten Kochlöffelschwinger scheinen nur das Sahnehäubchen darzustellen. Getrieben vom massenmedialen Hype erfreuen sich auch Online-Kochseiten regen Zuspruchs. So berichtet die amerikanische *Business Week*, dass die lukullischen Portale eine wichtige Funktion im Social Networking übernehmen und mittlerweile zu den größten

Kategorien im Internet zählen. Mit der Möglichkeit, Rezepte zu tauschen und auch die eigenen Kochvideos online zu stellen, erhält die Idee des User Generated Content reichlich Nahrung. Allein im November 2007 registrierten sich mehr als 58 Mio. Menschen auf Rezept-beziehungsweise Kochseiten, erhob das Marketing-Informationsunternehmen Nielsen.

Findige Haushaltsgerätehersteller wie LG Electronics oder Samsung versuchen seit gut einem Jahrzehnt, vor allem den Kühlschrank netzwerkfähig zu gestalten und ihn als zentrales Steuerungselement eines vernetzten Haushalts zu positionieren. Mit Touchscreen versehen, findet die Kommunikation via E-Mail oder Bildtelefon statt, wobei sich der Kühlschrank zum Beziehungszentrum innerhalb der Familie entwickelt. Immerhin können die gekauften Lebensmittel (noch) manuell über eine virtuelle Tastatur erfasst werden, womit sich der vorhandene Inhalt samt Haltbarkeitsdatum via Internet oder Handy abfragen lässt. Aber auch als Küchenchef leistet das Kühlgerät gute Dienste. Es schlägt vor, welches Rezept aus der umfangreich vorhandenen Sammlung mit den vorhandenen Lebensmitteln zubereitet werden kann, oder teilt mit, welche Zutaten für das eine oder andere Gericht noch fehlen.

## Kochende Computer

Im September letzten Jahres fand im Rahmen einer Tagung zur künstlichen Intelligenz an der Universität Trier ein Computer-Kochwettbewerb statt. Dabei waren Studenten aus ganz Europa aufgerufen, Kochprogramme zu schreiben, die selbstständig Rezepte wählen, Menüs planen und gegebenenfalls einzelne Zutaten tauschen. Der wissenschaftliche Versuch sollte auch dazu dienen, Rezeptgerichte beispielsweise für Allergiker oder Vegetarier zu variieren oder Übergewichtige bei ihren Diätplänen zu unterstützen. Allerdings scheiterten die angetretenen Teams aus Spa-



Computer gehören mittlerweile zum Küchenalltag. Kochportale boomen, und Kühlschränke sind Infozentralen. Foto: Photos.com

nien, Frankreich, Irland, Indien und Deutschland in der Wettbewerbspräsentation gerade beim Ersetzen von Zutaten wie Nüssen, Zitronen oder fehlendem Knoblauch. Die extrem hohe Fehlerquote führte das Postulat „Jeder kann kochen“ ad absur-

dum, da die selbst gestrickten Programme die Improvisation und jegliches Feingefühl fürs Kochen vermissen ließen.

Die Teilnehmer nahmen dies eher locker. Auf die Frage, ob einer der Informatiker schon einmal ein Rezept nachgekocht

hätte, antwortete dieser lapidar: „Ehrlich gesagt nein, weil ich keine Zeit dafür hatte. Ich musste ja mein Projekt weiterbringen. Stattdessen gab es Fast Food, Mensaeessen oder alles, was mir meine Freundin zubereitete.“

## Kochen in Wien

Vor rund fünf Jahren startete Hubert Kolm im privaten Umfeld mit anfänglich zehn Mitgliedern sein Portal *Kochen in Wien*. Der ehemalige Marketing-Leiter für Industrieklebstoffe lernte während eines Italienurlaubs in Ligurien die besondere Atmosphäre am Herd kennen und zu schätzen. Er importierte seine Idee, organisierte Kochkurse für Kleingruppen unter Anleitung von Kochprofis zu veranstalten.

„Unsere Spitzenköche wie Michael Meixner, Peter Kirischitz oder Herwig Gasser bekommen von den Teilnehmern direktes Feedback, während die Kochnovizen die Möglichkeit erhalten, nachzufragen. Wie unterscheide ich gute von schlechten Lebensmitteln bereits beim Einkauf? Wo werden die Zutaten produziert? Schließlich ist Qualität immer ein sehr heikles Thema“, erklärt der Kochkursveranstalter. „Deshalb bringen unsere Köche teilweise auch ihre eigenen Zutaten mit, die der Durchschnittskonsument im Supermarkt so gar nicht erhält.“

Zwischen 15.000 und 30.000 Zugriffen registriert der Betreiber monatlich, wobei das Portal für Anfänger und regelmäßige Hobbyköche aus dem In- und benachbarten Ausland wie der Slowakei, Deutschland oder Holland als Kommunikationsplattform dient. Schließlich wird jeder Kurs mittels Fotos dokumentiert und diese online publiziert. Hubert Kolm, der den Unterhaltungsformaten im Fernsehen eher kritisch gegenübersteht, ist überzeugt: „Kochen lernt man nur dann, wenn man es auch praktiziert.“ Und er ist sich bewusst: „Ohne die Möglichkeiten des Webs wären wir nie so weit gekommen.“