

Smart Home in der Küche

In der Küche gehen Hirn und Bauch besonders gut zusammen. Eine neue Gerätegeneration macht Gusto auf das Smart Home.

JÜRGEN HOFFMANN

Wien. Dachhaut und Betonskelett. Fenster als Augen des Hauses. Öfen als wärmende Nieren. Und Verrohrungen für Wasser und Strom, die Baukörper als komplexes Venen- und Nervensystem durchziehen. Mit solchen Bildern erinnern Häuser an lebende Organismen. Einen Bauch gibt es selbstverständlich auch, und eine Art Logistikzentrum.

Die Rede ist dann von der Küche. Denn hier, wo es ums Verteilen und Aufbereiten geht, ums Vorausplanen, Nähren und nicht zuletzt um soziale Aspekte, sind die Dinge komplexer als in allen anderen Bereichen des Wohnens.

Königsdisziplin für Planer

Gelungene Küchenplanung kombiniert Funktionalität und Timing. Sie orchestriert den Paarlaf von Feuer und Wasser, die Lagerung von Verderblichem und des umfassenden Kochgeräte-Arsenals. Sie inkludiert gute Lichtplanung und taugt als Drehscheibe für sozialen Austausch – was selbstverständlich auch repräsentative Aspekte beinhaltet.

Und weil Zeit in der Küche zwar nicht unbedingt Geld ist, aber ein entscheidender Faktor für gelungene Gerichte, kommt zu all dem auch noch das Gebot der möglichst kurzen Arbeitswege. So stehen Küchen für enorme Verdichtung und für optimiertes (Informations-)Management. Dass sie wesentlicher Schauplatz smarter Anwendungen sind, liegt dabei auf der Hand.

Kaum ein Bereich im Smart Home bietet ähnlich viel Potenzial für das Zusammenspiel von Automation und Individualität. Anders gesagt: Frühstücksrituale und Lieblingsrezepte werden regelmäßig wiederholt, doch die konkrete Kombination fällt bei jedem Genießer ein wenig anders aus.

Schlaue Helfer

So ähnlich sehen das Firmen wie Miele, Samsung und Bosch. Die großen Elektrogeräte-Hersteller sind im Logistikzentrum Küche längst mit einschlägigen Geräten präsent. Smarte Kühlschränke, intelligente Dunstabzugshauben, Spülmaschinen oder Induktionsherde decken wesentliche Bereiche ab – wobei neben passenden Apps auch spezifische Hardwareelemente entwickelt wurden.

Weil Küche ja schon immer mit Riechen, Schmecken und Fühlen zu tun hat, finden sich nun smarte



Alles im Überblick: Innovative Steuerelemente wie Smart Control SC5 by Jung (o.) mit hochauflösendem Touchdisplay und A-flow by Jung (l.) lassen nichts anbrennen.

© Constantin Meyer (2)

Sensoren, die uns helfen, wertvolle Zutaten gesund zuzubereiten. Die Kommunikation übernehmen in dessen die üblichen Verdächtigen: Sprachassistenten wie Alexa und Google Assistant starten den Kaffeevollautomaten, noch während wir im Bett liegen. Geschirrspül-Tabs, Spaghetti oder Katzenfutter werden per Amazon Dash-Button mit Knopfdruck nachgeordert.

Zerknitterte Einkaufszettel, auf denen die Hälfte fehlt, sind ebenfalls Geschichte. Denn fehlende Zutaten landen nun per Sprachbefehl auf der Alexa-Einkaufsliste und können im Supermarkt über das Smartphone abgerufen werden. Amazon Echo Show, das Gerät der zweiten Generation, bietet Dutzende Anwendungsmöglichkeiten für die smarte Küche. Per Sprachbefehl lassen sich Eieruhren stellen, die Saison bestimmter Obstsorten abfragen oder Cocktailrezepte vorlesen. Der Bildschirm macht die Infos leichter verdaulich.

Cooler Kühlen ...

Doch die wahren smarten Küchenstars sind die Geräte selbst. Kühlschränke rangieren in der Beliebtheitskala besonders weit

vorn. Modelle wie der Samsung Family Hub Side-by-Side sind Alleskönner mit WLAN-Funktion: Getrennte Kühlkreisläufe, Eis- und Wasserspender und eine gleichmäßig kühlende Metallrückwand verstehen sich hier von selbst. Doch daneben finden sich smarte Extras. Drei Kameras erlauben den Über-

blick von unterwegs: Ist die Milch wirklich aus, sind die Fruchtzweige vernascht und der Rucola welk? Ein Blick aufs Smartphone verrät es ...

Für ganz andere Infos sorgt der 21,5 Zoll-Bildschirm. Er zeigt das erwünschte YouTube-Kochvideo, unterstützt die private Terminplanung und schafft dank Spotify-Integration den passenden Soundtrack zur Koch-Session.

Nicht ganz so viel Entertainment, aber ziemlich viel Wissen zeichnet weiterentwickelte Induktionsherde aus; ein aktuelles Beispiel dafür ist die Bosch Serie 8 mit integriertem Dunstabzug. Mit einem Kochsensor ausgestattete Schnellkoch-Platten verhindern hier Über- und Verkochen – während der Bratsensor für den perfekten Bräunungsgrad sorgt.

Korrekt getimtes Rauf- und Runterschalten der Temperatur – eine Grundvoraussetzung für erfolgreiches Kochen – kann man hier getrost an die „Perfect Cook“-Funk-

tion delegieren. Lernen muss man stattdessen etwas ganz anderes, nämlich die Kunst des Vertrauens.

... und smartes Dünsten

Eine zügig erweiterte Geräte-Ränge lässt ähnlich wenig anbrennen. Russell Hobbs sorgt mit dem smarten Dampfgarer 19270-56 Cook@Home sogar für die schonende Zubereitung von Gemüse – weil das Modell weiß, wie lange man Zutaten schonend dünsten kann, bevor die Nährstoffe an Gehalt verlieren.

Siemens stellt mit dem EQ.9 s500 plus connect einen smarten Kaffeevollautomaten vor, der sich per App programmieren und bedienen lässt – unter anderem. Die individuell konfigurierbare Kaffee-Milch-Ratio oder die in der „Kaffee-Playlist“ angelegte exakte Menge sind bloß einige Features von vielen. So verwöhnt der WLAN-Kaffeevollautomat auch mit einem selbstreinigenden Milchbehälter.

Apropos schlaues Säubern: Ebenfalls von Siemens stammt der iQ700 WLAN-Geschirrspüler, der sich mühelos in das Smart Home-System „HomeConnect“ integrieren lässt – etwa, um den aktuelle Spülstatus per App einsehen und verändern zu können.



Für Genießer: Der smarte Kaffeevollautomat EQ 9 plus connect von Siemens.

© Siemens



Die Kochfeld-Serie 8 von Bosch verfügt über intuitives TFT-Touchdisplay für einfache Bedienung (u.). Ähnlich User-freundlich: der PerfectFry Bratsensor.



© Bosch (2)