

# *Gesucht: Kochroboter/in – Gefunden: Schachroboter/in*

*Über die Frage, ob es noch kochende Menschen braucht,  
was dies mit Schach zu tun hat und mit dem Gast, der König ist.*

Am vergangenen Samstag war auf der WB-Titelseite prominent folgendes Inserat der Oberwalliser Gastronomie zu lesen: «Dringend gesucht: Koch/Köchin». Begleitet wurde dies von einem Bericht über den anhaltenden Fachkräftemangel in der Gastronomie. Laut den darin erwähnten Personen sei der Mangel an Köchen prekär, und dies könne nicht mit Digitalisierungsmaßnahmen allein gelöst werden, da es in der Küche immer noch Menschen brauche, die kochen. Zudem fehle der Gastronomie – nicht erst seit Corona – der Nachwuchs.

Im Zeitalter von Daten und Algorithmen ist die Frage, inwieweit die enormen Fortschritte im Bereich der Robotik und der künstlichen Intelligenz (KI) bei der Lösung dieses Nachwuchsproblems helfen können, durchaus legitim.

Braucht es in der Küche tatsächlich noch kochende Menschen oder kann diese repetitive und teils standardisierte Arbeit von einem/r Kochroboter/in unterstützt oder sogar übernommen werden? In der Küche kann der technische Fortschritt eindrücklich beobachtet werden: Aufschnittmaschinen, Mixer, Steamer und (smarte) Kühlschränke erleichtern die Arbeit.

Vor allem in den Convenience- und Fast-Food-Bereichen ist die vollständig automatisierte Zubereitung seit Jahren nicht mehr Fiktion, sondern Realität:

von Robotern gekochte Wok-Gerichte, voll automatisierte Burger-Zubereitungen und sogar die vollautomatische Abstreichmaschine «Roboclette» aus dem Wallis, die aber selbst nicht weiss, dass sie Raclette streicht!

Diesen Beispielen zugrunde liegt eine stabile Situation, deren Regeln gestern und morgen gelten, deren Zukunft der Vergangenheit gleicht und deren Regeln niemand verletzen kann. Bei solchen Tätigkeiten sind uns Algorithmen inzwischen überlegen. Ihre beeindruckendsten Erfolge hat KI daher in genau definierten Spielen mit exakten Regeln wie beispielsweise Schach oder Go errungen.

Tatsächlich treten aber viele Tätigkeiten in Situationen auf, in denen Ungewissheit herrscht und Regeln nicht mehr eins zu eins übernommen werden können. So zum Beispiel beim Kochen, wenn es darum geht, auf die individuellen Wünsche von Gästen einzugehen oder in unerwarteten Notsituationen – wenn Zutaten oder Werkzeuge fehlen – richtig zu reagieren.

Diese Ungewissheit beschreibt der deutsche Psychologe Gerd Gigerenzer in seinem neuen Buch «Klick» am Beispiel, wie schwierig Schach wäre, «wenn der König aus einer Laune heraus die Regeln verletzen und die Dame unter Protest das Brett verlassen könnte, nachdem sie die Türme in Brand gesteckt hat».

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass Algorithmen in stabilen Situationen Erfolg versprechen, bei Unsicherheiten jedoch ins Schleudern geraten. Diese Einsicht ist der erste Schritt, um die Möglichkeiten und Risiken von digitalen Technologien wie KI zu verstehen.

Denn je mehr Ungewissheit und je mehr sich die Zukunft von der Vergangenheit unterscheidet, desto besser ist menschliche Intelligenz!

Und solange «der Gast König ist», wird es in der Küche immer Menschen brauchen, die – ergänzt durch digitale Technologien – kochen!



**Prof. Dr. Diego Kuonen**, 1973, stammt aus Zermatt und wohnt in Bern. Er ist Statistiker und Datenwissenschaftler.  
diego@kuonen.com