



PRESSEKONFERENZ

mit

Michaela Langer-Weninger, PMM

Agrar-Landesrätin und Genussland-Obfrau

Univ.-Prof. Dr. Stefan Koch

Rektor Johannes Kepler Universität Linz

GR Michaela Sommer

Klubobfrau und Bezirksbäuerin Linz & Linz-Land

Klemens Schraml

Inhaber vom Restaurant rau.nature.based.cuisine

zum Thema

KI trifft Kulinarik

Zwei Welten, ein kulinarisches Erlebnis

am

Donnerstag, 6. Juni 2024

JKU Uni-Center (Loft C+D), 10:30 Uhr

Rückfragen-Kontakt

- Elisabeth Hasl | Presse Landesrätin Michaela Langer-Weninger
+43 732 7720 11146 | +43 664 600 72 11146 | elisabeth.hasl@ooe.gv.at

Medieninhaber & Herausgeber

Amt der Oö. Landesregierung
Direktion Präsidium
Abteilung Kommunikation und Medien
Landhausplatz 1 | 4021 Linz
Tel.: (+43 732) 77 20-114 12
landeskörrespondenz@ooe.gv.at
www.land-oberoesterreich.gv.at

KI trifft Kulinarik

*„Wissenschaft und Kulinarik. Zwei Welten, die ständig in Bewegung sind und die Menschen faszinieren – und doch kaum in Berührung kommen. Das Genussland Oberösterreich gemeinsam mit den Landwirt:innen aus den Bezirken Linz & Linz-Land und der Johannes Kepler Universität Linz lassen diese Welten im JKU Zirkus des Wissens nun aufeinanderprallen“, so Genussland-Obfrau LRⁱⁿ Michaela Langer-Weninger und JKU-Rektor Stefan Koch: „Bei **KI trifft Kulinarik** wartet auf die Besucherinnen und Besucher ein kulinarisches Rätsel in drei Gängen, garniert mit einer guten Portion Wissen.“*

Am 25. Juni 2024 findet ein „Arbeitsmeeting“ der besonderen Art zwischen Künstlicher Intelligenz (KI) und Kulinarik aus Oberösterreich statt. Im Konkreten treffen sich KI und 4-Hauben-Koch Klemens Schraml (Restaurant RAU.nature.based.cuisine) um für Gäste ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis zu schaffen. Dabei werden sechs Speisen in drei Gängen aus vorgegebenen Zutaten gezaubert. Gekocht wird von Menschenhand – im Fall von Klemens Schraml von Meistershand – einmal nach dem Rezept der KI und das andere Mal nach der Idee des Spitzenkochs. Die Besucherinnen und Besucher des Events versuchen mittels Online-Tool zu erraten, von wem, welche Komposition stammt (Details zum Programm auf Seite 6). Die Zutaten kommen natürlich aus der Region – von Partnerbetrieben des Genusslandes OÖ und den Landwirtinnen und Landwirten aus Linz & Linz-Land. Für eine stimmige Getränkeauswahl sorgen Weinbaubetriebe, Brauereien und Fruchtsaftproduzenten aus Oberösterreich.

„KI trifft Kulinarik ist als kulinarische Begegnung zweier Welten konzipiert. Wir wollen zeigen, dass traditionelles Handwerk und modernste Technologie miteinander harmonieren und zusammen neue Chancen eröffnen. Daneben stehen Genuss und Regionalität im Fokus – aber auch die augenzwinkernde Auseinandersetzung mit der KI als Konkurrenz zum Menschen!“, erklärt Agrar-Landesrätin Michaela Langer-Weninger.

In der JKU fanden das Genussland OÖ und die Landwirt:innen aus den Bezirken Linz & Linz-Land ihren idealen Partner. *„Die Johannes Kepler Universität Linz lehrt und forscht seit vielen Jahren im Bereich Künstliche Intelligenz. Gleichzeitig ist es uns wichtig, Chancen und Herausforderungen von KI mit einer breiten Öffentlichkeit zu diskutieren – denn die Auswirkungen von KI betreffen uns individuell und als Gesellschaft. Die Veranstaltung **KI und Kulinarik** veranschaulicht das auf eine besondere Weise und zeigt, wie Künstliche Intelligenz tatsächlich in alle Bereiche unseres täglichen Lebens hineinreicht – auch in die Küche, wo man das im ersten Moment vielleicht nicht vermuten mag“, so Rektor Univ.-Prof. Dr. Stefan Koch.*

Spitzkoch Klemens Schraml blickt der Veranstaltung gespannt entgegen. Er sieht in der KI ein neues Werkzeug, das es zu erproben gilt. *„Die künstliche Intelligenz wird seit Jahren in den verschiedensten Bereichen angewendet, ob bewusst oder unbewusst. Was sich jedoch in den letzten Jahren stark verändert hat, ist die unkomplizierte Anwendung im alltäglichen Leben. Sie ist nun für die breite Öffentlichkeit zugänglich. Jeder Mensch hat einen sogenannten ‚Werkzeugkoffer‘, den er für das alltägliche Leben braucht. So glaube ich, dass die KI ein weiteres Werkzeug in unserem Repertoire sein wird. Ich bin ein unglaublich experimentierfreudiger Koch und Mensch, verwurzelt mit der Natur. Diese Faktoren sind stark im Konzept meines Restaurants Rau nature.bases.cuisine integriert. Anlässlich dessen ist die Veranstaltung **KI trifft Kulinarik** ein toller Anlass meine Kreativität und Experimentierfreudigkeit freien Lauf zu lassen. An diesem Abend wird mich die KI unterstützen. Es sollte natürlich für jeden logisch sein, dass die KI generierten Rezepte nicht von einem Menschen sind. Die KI kann weder schmecken, noch hat sie Hunger. Diese Erfahrung fehlt ihr. Ihr fehlt die Kreativität und die daraus resultierende Innovation, die ein Triebfaktor für den Wohlstand ist. An diesem Abend treffe ich auf die KI und lasse die Gäste Teil davon werden, sich ebenso mit dem Thema ‚KI als Werkzeug‘ auseinanderzusetzen. Schlussendlich wird die KI ein Teil unserer Natur werden.“*

KI trifft auf Kulinarik setzt aber auch einen ganz klaren Fokus auf Regionalität – und zeigt, die Vorzüge, wenn von Wissenschaft bis zu den besten Nahrungsmitteln alles am Standort Oberösterreich vorhanden ist. Unterstrichen wird dieser Regionalitätsfokus durch den Kooperationspartner den Landwirtinnen und Landwirten aus Linz, Linz-Land. Bezirksbäuerin Michaela Sommer hält fest: *„Diese Veranstaltung unterstreicht die Wichtigkeit, unsere regionalen Produkte wertzuschätzen und gleichzeitig offen für die Zukunft zu sein. Indem wir lokale Ressourcen nutzen und mit modernen Technologien kombinieren, schaffen wir nicht nur außergewöhnliche Geschmackserlebnisse, sondern tragen auch zur nachhaltigen Entwicklung unserer Region bei.“*

Welt im Wandel

Die digitale Welt entwickelt sich mit rasanten Schritten. Der Fortschritt der Künstlichen Intelligenz (KI) und deren Einsatz in verschiedensten Bereichen gewinnt immer mehr an Bedeutung. *„Künstliche Intelligenz hat Auswirkungen auf nahezu alle Lebensbereiche – auch auf unsere Landwirtschaft, die Lebensmittelbranche oder die Gastronomie. Denken wir nur an KI-Modelle zur Wettervorhersage oder zur Schädlingsbekämpfung, an Ernte-Roboter oder an automatisierte Koch- und Küchenprozesse. Neue KI-Technologien können dazu beitragen, landwirtschaftliche Prozesse effizienter und ressourcenschonender zu gestalten, Kosten zu senken sowie innovative Lösungen für die Ernährungssicherung und die Herausforderungen, die sich durch den Klimawandel ergeben, zu entwickeln“*, erklärt JKU-Rektor Stefan Koch und

weiter: *„Künstliche Intelligenz ruft aber auch Ängste hervor. Diese muss man ernst nehmen. Aber die Ernährungssicherheit für eine immer noch wachsende Weltbevölkerung sicherzustellen ist ein enorm wichtiges Thema – und hier kann uns KI wertvolle Unterstützung bieten. Insgesamt sind neue KI-Technologien sicher eine Chance, um unsere Landwirtschaft und unsere Lebensmittelsysteme langfristig nachhaltiger und widerstandsfähiger zu gestalten – wenn sie im Sinne der Menschen und zum Nutzen unserer Gesellschaft eingesetzt werden. Denn die Entwicklung der KI ist wie das Kochen einer Mahlzeit: Nur wenn das Rezept passt, kann ein gesundes und schmackhaftes Essen herauskommen.“*

Dem pflichtet Agrar-Landesrätin Michaela Langer-Weninger bei. Sie fördert agrarische Forschungsarbeit und innovative Pionierarbeit von Landwirtinnen und Landwirten. Aus der Praxis weiß sie, dass KI-Systeme gekommen sind um zu bleiben – und schon jetzt teilweise nicht mehr wegzudenken sind, etwa beim Anbau von Ackerfrüchten, beim Pflanzenschutz durch Hackroboter oder durch die intelligente Steuerung von Bewässerungsanlagen im Gemüseanbau. *„KI ist längst in der Landwirtschaft angekommen. Sie bietet nachhaltige Lösungen für die großen Herausforderungen dieser Zeit – vom Klimawandel bis zum Mangel an (familieneigener) Arbeitskraft. Wir unterstützen die Entwicklung neuer Technologien durch den Zukunftsfonds mit jährlich 2 Millionen Euro und einer Investitionsförderung von 30 Millionen Euro für die zukunftsweisende und effiziente Gestaltung unserer Höfe“,* hält Agrar-Landesrätin Michaela Langer-Weninger fest. Diese Affinität zu neuen technischen Lösungen und wissenschaftlichen Ansätzen will sie auch in der Welt der Kulinarik säen: *„Genusspann OÖ ist unsere Initiative für regionale Esskultur aus Oberösterreich. Wir leben Tradition, wollen aber auch ganz klar Trendsetter sein – so wie in den vergangenen 20 Jahren. Zum heurigen Jubiläum beschreiten wir daher auch bewusst neue, innovative Wege und schauen, was die Wissenschaft – insbesondere die KI – in der Welt der Kulinarik Positives bewirken kann.“*

Demografie, kurzfristige Nachfrageverschiebungen, etc. führen auch in der Gastronomie zu personellen und ökonomischen Herausforderungen. Neuerungen und Effizienzpotential durch modernste Technologien dürfen daher nicht außer Acht gelassen werden. *„Die Wissenschaft findet Lösungen, manchmal schrittweise, ein anderes Mal eruptiv. Wir werden sehen, was die Zukunft an technologischen Fortschritten für die Gastronomie bereithält. Das Wichtigste ist sich nicht dagegen zu verwehren“,* betont LRⁱⁿ Langer-Weninger: *„Vielfach wird diese Aufgeschlossenheit bereits von Gastronominnen und Gastronomen gelegt. Immer mehr Wirte setzen KI-Systeme für personalisierte Werbung, Betriebsabläufe, Rezeptgenerierung und zur Verbesserung der Interaktion mit den Gästen. Künstliche Intelligenz ist allgegenwärtig und durchdringt zunehmend auch die Bereiche unseres täglichen Lebens.“*

Universitäten – Wo die Zukunft ihren Lauf nimmt

Universitäten, sind Orte des Wissens. Was dort erdacht wird, verändert die Welt. Aktuell wird intensiv an Machine Learning, Prozessautomatisierung und anderen KI-Teilbereichen geforscht. „Große Konzerne und Nationen liefern sich täglich einen Wettlauf um die neuesten KI-Innovationen. Aber auch die JKU Linz leistet einen wesentlichen Beitrag: Seit vielen Jahren betreiben unsere Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler am LIT AI Lab Spitzenforschung in diesem Bereich und sind damit ein Knotenpunkt der europäischen KI-Forschung. Derzeit wollen die besten österreichischen Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler unter der Leitung der JKU in einem FWF-Exzellenzcluster eine neue KI-Ebene entwickeln. Dabei ist es uns wichtig, das Zusammenspiel Mensch, Umwelt und Technologie sowie unser europäisches Wertesystem im Blick zu behalten. Von dieser Spitzenforschung profitieren auch unsere Studierenden: 2019 hat die JKU eines der ersten Artificial Intelligence-Studien in Europa eingeführt, das sich seither großer Beliebtheit erfreut“, so JKU-Rektor Stefan Koch.

HARD FACTS – KI trifft Kulinarik

Drei Veranstalter, ein Erlebnis

- Genussland Oberösterreich
- Johannes Kepler Universität Linz
- Die Landwirtinnen aus Linz & Linz-Land

Veranstaltungsort

Zirkus des Wissens

Johannes Kepler Universität Linz

Altenberger Str. 69, 4040 Linz

Tickets

Tickets sind ausschließlich im Vorverkauf unter <https://shop.eventjet.at/c5f1ae42-c068-4b48-8fc0-12c436f480b5/event/84cce4c0-a97e-491b-bb0b-721cd62fbf96> erhältlich. *Für Studierende und Schüler:innen gibt es einen vergünstigten Preis.

Programm

- **17:30 Uhr:** Einlass und Come-together
- **18:00 Uhr:** Begrüßung und kurze Fragerunde mit:
 - Landesrätin Michaela Langer-Weninger
 - Rektor Dr. Stefan Koch
 - Michaela Sommer (Bezirksbäuerin Linz und Linz-Land)
- **18:15 Uhr:** Vortrag von Prof.ⁱⁿ Drⁱⁿ. Krumay
 - KI in der Landwirtschaft & Kulinarik
- **18:45 Uhr:** Keynote der KI
 - Nutzung von KI in der Gastronomie (inklusive Live-Fragen an KI via ChatGPT)
- **19:00 Uhr: Kulinarisches Rätsel in drei Gängen**
 - Moderation Philipp Braun
 - 3 Gänge in zweifacher Ausführung von Klemens Schraml & KI → „KI-lemens“
 - Special Guest „Spoty“ von der JKU – ein Serviceroboter der bei der Veranstaltung Teller serviert
 - Unterstützung im Service durch BBS Weyer
 - zwischen den Gängen Abstimmung der Gäste via Online-Tool
 - **Abschluss:** Ergebnis und Zusammenfassung der Erfahrung „KI in aller Munde“