

# Falstaff

WEIN  
ESSEN  
REISEN

## BURGUNDER- TROPHY

Die besten  
Burgenländer

## DAC VERKOSTET

Traisental, Kremstal &  
Mittelburgenland

## KULINARISCHE REISEN

Piemont & München

## VDP GROSSES GEWÄCHS

Die besten Rieslinge 2008

# WEIN LESE ZEIT

DIE BESTEN  
EVENTS  
IM HERBST

Falstaff GOURMET club\*



4 194187 806906



# Visionen am

Gemeinsam mit hochkarätigen Technologiepartnern richtete sich TV-Kochstar Johann Lafer eine Kochschule auf dem neuesten Stand der Technik ein – von Voice-Command bis zur Steuerung per Gesten. Mehr noch: Was er an neuen Techniken anbietet, soll in naher Zukunft auch für die private Küche State of the Art sein.  
Text von Klaus Buttenhauser



**JOHANN LAFER** Hightech-Tüftler in der Küche

**W**er hätte das gedacht? So versiert *Johann Lafer* stundenlang übers Backen, Braten und Kochen sprechen kann, so locker geht ihm auch der Tech-Talk über die Lippen. So geschehen bei der Präsentation seiner technisch aufgerüsteten Kochschule »Table d'Or« in Guldental, die er vor Technik- und IT-Journalisten präsentierte. »Falstaff« war als einziges Gourmetmedium mit dabei.

Im pfälzischen Ort Guldental (30 Kilometer von Wiesbaden entfernt) startete die einzigartige Karriere des Johann Lafer. 1985 begann er hier als Küchenchef im Restaurant »Le Val d'Or«, lernte die Tochter des Patrons kennen und lieben und heiratete sie 1990. Vis-à-vis gründete er seine Kochschule »Table d'Or« mit angeschlossenem TV-Studio, in der Nähe erwarb er 1992 die »Stromburg« – in dieser beschaulichen Gegend ist sein Lebensmittelpunkt.

**KOCHSCHULE TABLE D'OR**

Tel.: +49/(0)6724/93 10-0

[www.johannlafer.de](http://www.johannlafer.de)

Hauptstraße 3, D-55442 Guldental

# F Küchentechnik JOHANN LAFERS KOCHSCHULE

Lafers Kochschule »Table d'Or« war bislang eine Goldgrube, an 30 Tagen im Jahr veranstaltet Lafer Kochkurse für jeweils 16 Personen zu € 389,- pro Person. Was hat ihn also dazu bewogen, die Kochschule komplett abzutragen, für ein halbes Jahr zu schließen und völlig neu zu errichten? »Ich wollte eine Küche entwerfen, in der Genuss und Wohlbefinden, neueste Technik und Komfort vereint sind. Im Kochstudio soll das perfektioniert werden. Zusätzlich möchte ich dazu beitragen, dass die Küche wieder verstärkt in den Mittelpunkt des Familienlebens rückt, so wie das in meiner Kindheit gewesen ist. Das ist meine Vision, dafür habe ich rund eine Million Euro investiert.«

weil die Hitze sofort verfügbar und ideal steuerbar ist und keine Verletzungsgefahr durch heiße Kochfelder besteht«, sieht Lafer die Induktionstechnologie auf dem Vormarsch.

Nicht fehlen dürfen in seinem Kochstudio natürlich auch Vorrichtungen zum Warmhalten der Speisen. »Meiner Erfahrung nach ist das für den ambitionierten Hobbykoch das Schwierigste: die fertigen Gerichte perfekt temperiert zu servieren.« Wer seine private Küche plant und gerne Gäste bewirbt, sollte also Warmhalteeinrichtungen unbedingt vorsehen. So weit ist die Showküche State of the Art. Was das »Table d'Or« aber erst einzigartig macht, sind technische Gimmicks, die es sonst nirgendwo zu erleben gibt.



**TABLE D'OR** Elegantes klassisches Design und modernstes technisches Equipment, so sieht Johann Lafers Küchenvision aus

Inspiration hatte sich Lafer schon vorher geholt: Um in seinen eigenen vier Wänden seine Kinder stärker in das Kochen zu integrieren, ließ er seine Küche umbauen – so wurden etwa Arbeitsflächen auf ein für Kinder ergonomisch vernünftiges Niveau abgesenkt. Mit seinen Kindern verbringt er so jetzt mehr Zeit in der Küche.

## 20 Kilometer Kabel

Im »Table d'Or« ist daraus natürlich weit mehr geworden. Aus dem ehemaligen quadratischen Küchenblock wurde ein gut acht Meter langer und zwei Meter tiefer Arbeitstisch. »Wenn 16 Kochschulgäste, meine zwei Köche, ein Fotograf und ich arbeiten wollen, ist es das Wichtigste, ausreichend Platz zu haben. Nichts ist ärgerlicher, als wenn man einander beim Kochen auf die Füße steigt«, so Lafer.

Mit Küchenpartner Miele entstand ein Schaukästchen aktueller Küchentechnologie, auf den ersten Blick fällt die Ausstattung mit Induktionskochfeldern auf. »Das ist die Zukunft,

## Voice-Command und Gestensteuerung

Esstisch und Küche sind das reale Herzstück des Studios. Doch die eigentliche Intelligenz des Kochstudios ist im Gebäude selbst integriert. In den Wänden sind, für den Gast fast unsichtbar, Dutzende von Kameras, Lautsprechern und Mikrofonen eingebaut. In der Küche steht auch ein Mischpult, in dem diese Bild- und Toninformationen gesammelt und während der Kochkurse zu DVDs zusammengemischt, geschnitten und vertont werden. Zum Abschied kann Johann Lafer jedem seiner Kochkursgäste eine fix und fertige DVD mit einem Film über den eben absolvierten Kochkurs in die Hand drücken.

Bei der Beleuchtung setzt Lafer zu 100 Prozent auf LED-Leuchten, die – per Computer gesteuert – jede beliebige Farbe ausstrahlen können. Gemeinsam mit Lichttechnikern hat Lafer verschiedene Lichtstimmungen kombiniert. Sie reichen von romantischer, beruhigender Stimmung während des Essens bis hin zu Arbeitsbeleuchtung während des Ko-



**GESTENSTEUERUNG (R. U.)**  
Die Bewegungen des Zeigefingers werden von einem 3-D-Scanner registriert, der sie auf die Bedienoberfläche eines Bildschirms überträgt – einfacher und eleganter als ein Touchscreen!

chens. Kombinieren lassen sich diese Lichtstimmungen auch mit entsprechender Soundauswahl von Bossa nova bis Klassik. Auch die Raumtemperatur kann per Computer rasch den Erfordernissen angepasst werden.

## F Bei Lafer läuft's

Porträt eines Vielbeschäftigten – [www.johann-lafer.de](http://www.johann-lafer.de)

Johann Lafer wurde am 27. September 1957 in Graz geboren und absolvierte seine Kochlehre im »Gösser-Bräu«. Danach führten ihn seine Wanderjahre als Jungkoch unter anderem unter die Fittiche von Josef Viehhauser und Dieter Mülle und schließlich in die »Aubergine« von Eckart Witzigmann in München, wo er u. a. als Chef-Pâtissier arbeitete.

Im Mai 1983 avancierte er zum Küchenchef des »Val d'Or« im badischen Guldental, 1990 heiratete er die Patronne Silvia Buchholz. Tochter Jennifer (14) und Sohn Jonathan (8) komplettieren die Familie.

1992 kaufte er die »Stromburg« und eröffnete dort 1994 zwei Restaurants, ein Hotel und seinen Firmensitz. Bereits 1993 startete er mit »Johann Lafer kocht« im ARD seine TV-Karriere. In nunmehr 15 Jahren kommt er auf rund 3000 TV-Auftritte und rund 180 Stunden TV-Präsenz pro Jahr, damit ist er unbestritten der populärste TV-Koch im deutschsprachigen Fernsehen. Er ist Autor zahlreicher Kochbücher in zweistelliger Millionenaufgabe, er vermarktet eine delikate Lafer-Produktserie u. v. m. Auch sportlich scheint er noch in Form zu sein: 2006 und 2008 gewann er den »ARD-Starbiathlon auf Schalke«.

Das Großhirn des Studios ist ein Computer. »Als Technikfreak hat mir eine simple Tastatur für die Steuerung nicht gereicht«, schmunzelt Lafer, »ich wollte komplett neue Wege gehen.« In Kooperation mit dem Fraunhofer-Institut für Nachrichtentechnik in Berlin (die Fraunhofer-Institute gehören zu den wichtigsten Forschungseinrichtungen Deutschlands), wurde eine neue Steuerung über Gesten entwickelt. Und die funktioniert so: Ein riesiger Flatscreen dient als Bedienoberfläche. Er hängt am unteren Ende des Raumes hinter dem Esstisch an der Wand, sodass während des Essens beispielsweise Serien von Lebensmittelfotografien eingespielt werden können. Johann Lafer sitzt am anderen Ende des Esstisches gut zehn Meter entfernt. In seinen Sitzplatz ist ein 3-D-Scanner integriert. Über diesen Scanner kann das Bedienfeld des Flatscreens mittels Gesten gesteuert werden (siehe kleines Bild oben). Dafür muss Lafer den Scanner nicht berühren, so macht es auch nichts, wenn die Finger vom Kochen etwas fettig sind. Die dreidimensionale Bewegung des Zeigefingers wird gescannt und durch einen Cursor auf dem großen Flatscreen am anderen Ende des Tisches dargestellt.

Ohne den Scanner zu berühren, kann Lafer also alle Einstellungen der zentralen Steuereinheit manipulieren: die Musik wechseln, ein Video einspielen, die Kühlung verstärken oder das Licht verändern. »Für meine Gäste ist das ein Mysterium. Wie macht das der Lafer bloß? In der Luft deutet er mit dem Zeigefinger herum, das Licht verändert sich,

und die Musik wird auf einmal leiser. Ich gebe zu, dass mir so etwas einfach Freude macht.« Gewisse Befehle kann er sogar per Voice-Command geben. Auf den Zuruf »Romantik« wechselt das Licht von weiß auf gelblich, manche LED-Anzeigen simulieren sogar Kaminfeuer. Auch Herd und Backrohr ließen sich heute schon problemlos via Voice-Command bedienen, aus Sicherheitsgründen lassen die Hersteller derzeit aber noch die Finger davon.

### DIE KÜCHE VON MORGEN

Induktionstechnologie für rasche Garprozesse von Lafer's Küchengerätepartner Miele



FOTOS: TABLE D'OR/MARIUS HALDEBRAND (L.), TABLE D'OR/BERND GRUNDMANN (R.)



**DIE GROSSE ERLEUCHTUNG** Licht- und Soundstimmung im »Table d'Or« können per Sprachsteuerung angepasst werden

### Wie kochen wir morgen?

Das Kochen an sich wird sich ja nicht so sehr verändern, ein verbesserter Komfort sowie »userfreundliche« Bedienung werden jedoch in der Küche von morgen das Thema sein, ist sich Lafer sicher: »Sprachsteuerung für den Dunstabzug, das Fenster und die Musik – oder für die Rezeptabfrage per Flat-screen aus einem Archiv von Tausenden Rezepten samt Audiofiles mit Zubereitungstipps.« Als erfolgreicher Autor

diverser Kochbücher sieht Lafer natürlich nicht gleich das Ende des klassischen Kochbuchs nahen, eher schon die digitale Vermarktung von Rezepten als Goldgrube der Zukunft: »Das Unternehmen, dem es gelingt, Zigtausende Kochrezepte für die Online-Abfrage in der Küche abrufbar zu machen und ein Businessmodell darum herum zu entwickeln, sitzt in ein paar Jahren vielleicht auf einer der erfolgreichsten Innovationen in der Geschichte des Kochens überhaupt.«