

KI als Gamechanger

Nach dem Expertenforum des F&B Manager Club AUSTRIA über die KI deren Bedeutung und Verwendung – Vorgetragen von dem Schweizer Ricardo Giacometti (bis 2012 GM vom noblen Hotel Imperial in Wien) gab ich mir am Folgetag direkt nochmal das Seminar vom Lehrmeister der künstlichen Intelligenz. Die Nutzung, so er, von KI habe einen 5fach größeren Impact auf unser zukünftiges Leben wie seinerzeit die Erfindung der Dampfmaschine oder die Innovation des Telefons. Niemand könne sich IHR entziehen.

Frühzeitige Auseinandersetzung mit dieser Materie wäre ratsam, erleichtere es doch das Leben mit der Flut von Data und Anforderungen sowie der Erwartungshaltung des Anderen auf einen immer schnelleren Reply. Aber mal ganz von vorne. Für alle Anfänger: Die KI - bei Nutzung eine Aneinanderreihung von logischen Schlussfolgerungen die Verhältnismäßig am ehesten einen Sinn ergeben. Wird die Antwort vom Verwender als falsch deklariert schießt „ES“ die zweitrangigste Verhältnismöglichkeit nach umso eine passendere Antwort zu geben.

Das Programm lernt jedoch als das die erst ausgespuckte Möglichkeit nicht zufriedenstellend war und ändert die Wahrscheinlichkeitsantwort bei künftig gleicher Befragung. Soweit kann das Hirn vielleicht den logischen Aufbau des Ganzen noch nachvollziehen. Wie aber das Zukunftsprogramm Musik komponieren kann dessen aneinanderreihen von Noten keiner Verhältnismäßigkeit unterliegen können oder wie mit einem Foto vom gefüllten Kühlschrank ein Speisenvorschlag mit Rezeptur ausgespuckt werden kann gestaltet sich für das Verständnis dann doch etwas spooky – Hier nicht zu vergessen – der Computer kann irren, Antworten sind ohne Gewähr, und bedürfen immer noch einen individuellen Hausverstand die Antworten für sich nutzen zu können.

Mark Chad Lewis

President F&B Manager Club AUSTRIA

www.f-b-manager.com



Foto: F&B Manager Club AUSTRIA



Fotos: Manufaktur Gölles

40 Jahre Gölles Apfel-Balsamessig

Die Geschichte der Gölles Essige reicht bis ins Jahre 1984 zurück und einige dieser edlen Essige aus der Anfangszeit sind bis heute erhalten. Fünf Flaschen sind es noch, die Alois Gölles wie seinen Augapfel hütet und nur zu besonderen Anlässen heraus holt – wie eben zu besagtem Jubiläum. Kreativessige aus Quitte, Tomate, Spargel oder Himbeeren sind das Markenzeichen der Manufaktur Gölles und Kenner wissen, dass diese Essige keineswegs nur als Marinade eingesetzt werden, sondern besonders als Würze zu Fleisch oder Käse ihren Verwendung finden. Im Jahr 1984 legte Alois Gölles den Grundstein für eine Revolution in der Welt des Essigs mit der Vision, einen Essig zu kreieren, der sich durch sein fruchtiges Aroma und eine angenehme Würze anstatt durch intensive Säure auszeichnet. Mit der ersten Produktion des Original Apfel Balsamessigs setzte er einen weltweiten Standard, der Feinschmecker auch heute noch überzeugt.

www.golles.at