

Technik im Hotelzimmer

Das Hotelzimmer im Jahr 2052

Im Hotel der Zukunft trifft man auf Hologramme und virtuelle Welten und steuert die Umgebung mit den Gedanken.

Der Hotelgast der Zukunft betritt sein Zimmer per Gesichtsscanner. Auch Sprachbarrieren mit den wenigen Angestellten fallen weg: In-Ear-Plugs übersetzen simultan alle Sprachen.

Diese Zukunftsvisionen stellt das Fraunhofer Institut in seiner neuesten Publikation «Future Hotel Building 2052» vor. Das Hotel der Zukunft ist gespickt mit automatisierten Prozessen und intelligenten Umgebungen. Innovative Materialien und technischer Fortschritt passen sich dabei extrem stark an den persönlichen Geschmack des Gastes an.

Smarte Materialien

Fast alle Prozesse laufen im Hotelzimmer automatisch ab. So sind beispielsweise Glasscheiben eingebaut, die sich je nach Sonnen-

einstrahlung von alleine verdunkeln. Jalousien aus speziellen Materialien richten sich je nach Sonneneinwirkung und Temperatur selbständig aus, ohne Energie zu verbrauchen. Die Temperatur im intelligenten Zimmer kann ohne zusätzlichen Energiegebrauch reguliert werden, indem man Phasenwechselmaterialien in der Fassade verbaut. Die Erwärmung und Abkühlung der Baustoffe verlangsamen sich und so kann die Temperatur im Zimmer konstant gehalten werden. Auch die Reinigung der Zimmer vereinfacht sich im Hotel der Zukunft: Nanostrukturen in Oberflächen sorgen dafür, dass Schmutzpartikel einfach abgewiesen werden.

Intelligentes Licht

In zukünftigen Hotels sind Sensoren eingebaut, die Bewegungen und Temperaturveränderungen registrieren. Daraufhin werden Lichtverhältnisse, Luftfeuchtigkeit und Temperatur angepasst. So kann das Licht die Gäste auf ihrem Weg im Hotel begleiten. Es gibt keine Leuchten mehr, sondern Lichtszenen, die in Farbe



Mehrteilige Serie «Technik im Hotelzimmer» – Teil 3: Das Hotelzimmer im Jahr 2052



Ein Modell des Hotelzimmers der Zukunft im inHaus-Zentrum in Duisburg. GEE-LY ZÜRICH UND FRAUNHOFER IAO DESIGN: LAVA

und Intensität individuell angepasst werden können.

Virtuelle Umgebungen

Die reale Umgebung im Hotel vermischt sich mit virtuellen Projektionen, die der Gast per Knopfdruck einstellen kann. So verbinden sich reale Objekte wie Möbel mit Projektionen von Pflanzen und Tieren. Dadurch kann man das eigene Hotelzimmer in einen Regenwald projizieren und unter Palmen schlafen. Auch der Ausblick aus dem Hotelzimmer lässt sich je nach Geschmack verändern.

Persönlicher Service wird ausser im Luxussegment gänzlich au-

tomatisiert. Der Concierge erscheint dann beispielsweise als Hologramm im Zimmer.

Der Gast kann mit seiner Umgebung kommunizieren. Sensoren in unterschiedlichen Geräten, Möbeln oder Kleidern erfassen die Sprache, Mimik und Gestik des Gastes und können jeweilige Wünsche ausführen. Sogar die Gedanken werden erkannt. Durch Gehirn-Computer-Schnittstellen (Implantate oder Smartphones) werden Bewegungsimpulse des Gehirns aufgezeichnet, analysiert und in Steuersignale umgewandelt. Der Gast kann dadurch beispielsweise Türen mit den eigenen Gedanken öffnen und schliessen.

ANNA SHEMAKOVA

Projekt «Future Hotel Building 2052»

Seit 2008 forscht das Fraunhofer Institut Stuttgart am Projekt «Future Hotel». Mitte April 2016 veröffentlichte das Institut die Studie «Future Hotel Building 2052» mit Visionen und Innovationen in den Technologien und der Gesellschaft.

Die Publikation kostet 109 Franken und kann bestellt werden bei: www.shop.iao.fraunhofer.de

Sechs Kandidaten für «Fusion ohne Grenzen»



Nicole Saurer

Jungköchin im Restaurant Panorama Hartlisberg in Steffisburg



Stefanie Siegenthaler

Sous-chef im Congress Hotel Seepark in Thun



Patrick Ayer

Diätkoch im Psychiatriezentrum in Münsingen



Jordan Thompson

Küchenchef im Restaurant Palavron in Zürich



David Richards

Küchenchef im Hotel Frohegg in Bern



Dimitri Adrian

Sous-chef im Landhaus Liebefeld in Liebefeld



Die Jury hat die Finalisten für das grosse Kochen um den Swiss Culinary Cup 2016 vom 30. September in Baden bestimmt.

Das Motto «Fusion ohne Grenzen» steht dieses Jahr im Mittelpunkt des prestigeträchtigen Wettbewerbs des Schweizer Kochverbands. Es gilt, einen Dreigänger zu kreieren, in dem Schweizer Produkte mit Zutaten aus anderen Kulturen und Ländern verbunden

werden. Und zwar als spezielles Flying Dinner, stehend degustierbar und dies nur mit Löffel oder Gabel. Der Herausforderung, ein solches Menü zu kreieren, stellten sich viele Kochtalente aus der ganzen Schweiz und schickten bis Ende April ihre Rezepte ein. Nun hat die Jury die Dossiers gesichtet und sechs Kandidaten für das grosse Finale am 30. September in der Schulküche von BerufsbildungBaden (BBB) bestimmt.

Mit von der Partie sind wieder einmal zwei junge Köchinnen: Stefanie Siegenthaler und Nicole Saurer. Stefanie Siegenthaler ist

Sous-chef des ehemaligen Kochnati- und Junioren-Kochnatimglieds Flo Bettschen im Congress Hotel Seepark in Thun. Ihre Lehre absolvierte sie einst im Hotel Appenberg in Zäziwil, bevor sie Erfahrungen in diversen Gault-Millau-Betrieben sammelte, darunter das Waldhotel Doldenhorn in Kandersteg und die «Krone» in Sihlbrugg. Die zweite Köchin im Bunde, Nicole Saurer, ist Jungköchin bei Ex-SCC-Gewinner Rolf Fuchs im Restaurant Panorama Hartlisberg in Steffisburg. Ihre Kochkarriere startete sie im Hotel Alfa Soleil in Kandersteg, be-

vor sie 2015 nach Steffisburg wechselte. Bereits vergangenes Jahr stand Dimitri Adrian im Finale des Swiss Culinary Cups. Der gebürtige Deutsche arbeitet seit 2011 im Restaurant Liebefeld in Liebefeld bei Bern und ist dort seit November letzten Jahres Souschef. Ganz in der Nähe, im Hotel Frohegg in Bern, kocht David Richards. Und zwar als Küchenchef. Geboren in der Dominikanischen Republik lebt und arbeitet der ambitionierte Koch seit 2005 in der Schweiz. Aus Zürich kommt der US-Amerikaner Jordan Thompson. Seit 2013 ist er im Res-

taurant Palavron in der Limmatstadt tätig, seit Ende 2014 fungiert er als Küchenchef im Betrieb. Und schliesslich ergatterte Patrick Ayer, Diätkoch im Psychiatriezentrum Münsingen, einen Platz im Finale. Der in Fribourg geborene und aufgewachsene Koch lernte sein Handwerk im Restaurant Sauvage seiner Heimatstadt.

Bis zum grossen Finale des Swiss Culinary Cups 2016 verbleiben den Kandidaten noch vier Monate. Zeit, um das fünfstündige Wettkochen in Baden vorzubereiten und so manchen Probelauf zu organisieren.

JÖRG RUPPELT



Mehr Informationen unter: www.swissculinarycup.ch