

07.08.2024 - 10:10 Uhr

## Genuss trifft Technologie: So revolutioniert KI unsere Esskultur



Berlin (ots) -

**Der beliebte Podcast Food Fak(t) startet eine dreiteilige Serie, die enthüllt, wie Künstliche Intelligenz (KI) die Welt des Essens verändern wird. Unter dem Titel "KI und Genuss - Die Zukunft des Essens" taucht Moderator Stefan Fak gemeinsam mit den Experten Lisa Kreuzkamp und Christian Krupitzer tief in die innovative Nutzung von KI im Foodbereich ein.**

Das erste KI-Special von Food Fak(t), das am 9. August erscheint, widmet sich der Food-Trendforschung und dem Bereich Nachhaltigkeit. Fak und Kreuzkamp diskutieren den Einsatz von KI in der Produktentwicklung, zur Verbesserung der Nachhaltigkeit und für Marktanalysen. "KI hat das Potenzial, Lebensmittelverschwendung drastisch zu reduzieren und die Effizienz zu steigern", erklärt Stefan Fak. "Wir beleuchten aber auch kritisch, wo KI an ihre Grenzen stößt. Denn der Genuss von Essen ist ein Vorgang, der Zeit und Achtsamkeit erfordert."

Am 23. August folgt die zweite Episode mit einem besonders renommierten Gast: Prof. Dr. Christian Krupitzer. Der Experte für Künstliche Intelligenz an der Universität Hohenheim erörtert mit Stefan Fak die Themen Food-Produktion und Innovation. "KI ermöglicht es uns, Rezepturen an individuelle Geschmackspräferenzen und Ernährungsbedürfnisse anzupassen", so Prof. Krupitzer. "Das eröffnet völlig neue Möglichkeiten für personalisierte Ernährung."

Die abschließende Episode am 6. September widmet sich dem Thema "KI im Supermarkt". Stefan Fak und Lisa Kreuzkamp untersuchen, wie KI das Einkaufserlebnis verändert, von KI-gesteuerten Robotern bis hin zu automatisierten Kassen. "Die Zukunft des Einkaufens wird effizienter, personalisierter und nachhaltiger sein", prognostiziert Lisa Kreuzkamp.

"Mit dieser Serie wollen wir zeigen, wie Technologie und Genuss Hand in Hand gehen können", fasst Stefan Fak zusammen. "Wir laden alle ein, die spannenden Entwicklungen in diesem Bereich mit uns zu entdecken."

Die Episoden sind ab den jeweiligen Erscheinungsterminen auf allen gängigen Podcast-Plattformen sowie unter [www.foodfakt.de](http://www.foodfakt.de) verfügbar.

### Über Food Fak(t)

Wonach schmeckt Luftprotein? Schließt milchfreier Käse den Magen? Wer entscheidet über ethische Vertretbarkeit eines kultivierten Produktes und ist Fastfood automatisch Mast-Food? Gemeinsam mit Expert:innen und Vorreiter:innen aus dem Lebensmittelkosmos forscht Risolier und Genussmensch Stefan Fak nach überzeugenden Ernährungsentwürfen und tischt Überraschendes auf.

Food Fak(t) ist ein Podcast, der sich mit den komplexen Themen der Ernährung auseinandersetzt. Durch Gespräche mit Experten und Entscheidungsträgern bietet er Einblicke in die Zukunft der Lebensmittelproduktion und -konsumption.

**Tacheles am Tisch: Gastgeber Stefan Fak will's genau wissen**

Stefan Fak ist ein kulinarisches Trüffelschwein, das sich kritisch, experimentell und leidenschaftlich mit unterschiedlichen Lebens- und Lebensmittelkonzepten auseinandersetzt. Sein Erfahrungsschatz und seine Offenheit machen ihn zum idealen Sparringpartner für einen auditiven Deep Dive.

Food Fak(t) hält für Zuhörende Informationen bereit, die sie an anderer Stelle nicht bekommen. "Ich will in meinem Podcast das Ende von Greenwashing und Blabla einläuten", so beschreibt der Wiener Berliner knapp, was ihn antreibt. "Ich forsche nach Lösungen für philanthropische Nahrungskonzepte, stelle provokante Fragen und schärfe hoffentlich das Bewusstsein für ein faires Miteinander - zu Tisch und überall sonst."

### Informationen

Food Fak(t) ist zu hören auf allen gängigen Podcast-Kanälen wie zum Beispiel auf [Spotify](#) und [Apple Podcast](#)

Webseite von Food Fak(t): [foodfakt.de](http://foodfakt.de)

Die Social Media Präsenz: [Food Fak\(t\) auf Instagram](#)

Kontakt: Stefan Fak, [info@foodfakt.de](mailto:info@foodfakt.de), Tel.: 030 - 420 25 72 0

### Über die Gäste des KI-Themenschwerpunkts

**Prof. Dr. Christian Krupitzer** ist ein deutscher Informatiker und derzeit Tenure-Track-Professor für Lebensmittelinformatik an der Universität Hohenheim. Er leitet das Fachgebiet Lebensmittelinformatik am Institut für Lebensmittelwissenschaften und Biotechnologie. Krupitzer hat über 30 wissenschaftliche Publikationen verfasst und wurde mehrfach ausgezeichnet, unter anderem mit Stipendien des DAAD und der Julius-Paul-Stiegler-Memorial-Stiftung.

**Lisa Sophie Kreuzkamp** ist Leiterin Marketing & E-Commerce Lotao, vereint ihre Expertise im Markenmanagement mit einer Leidenschaft für KI-Innovationen in der Lebensmittelindustrie. Nach ihrem Studium des Medien- und Brand Managements startete sie 2020 bei der Zertus Gruppe, wo sie als Projektmanagerin erfolgreich strategische Markenentwicklung vorantrieb und mehrere Marken lancierte. Seit 2023 leitet sie beim jungen Food-Unternehmen Lotao das Marketing und E-Commerce.

Pressekontakt:

Podcast Food Fak(t)  
LPP Lotao, Stefan Fak  
Gubener Str 47  
10243 Berlin  
Tel.: 030 - 420 25 72 0  
Mail: [info@foodfakt.de](mailto:info@foodfakt.de)

### Medieninhalte



*Stefan Fak und Co-Moderatorin Lisa Kreuzkamp enthüllen, wie Künstliche Intelligenz die Welt des Essens verändern wird! / Weiterer Text über ots und [www.presseportal.de/nr/174466](http://www.presseportal.de/nr/174466) / Die Verwendung dieses Bildes für redaktionelle Zwecke ist unter Beachtung aller mitgeteilten Nutzungsbedingungen zulässig und dann auch honorarfrei. Veröffentlichung ausschließlich mit Bildrechte-Hinweis.*

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100098460/100922006> abgerufen werden.