

# MIT zeigt Smartphone-gesteuerten Robo-Barmixer

Freigeschaltet am 17.05.2013 um 11:08 durch Thorsten Schmitt



Robo-Mixologe: Smartphone-Steuerung für neue Drinks. Bild: Max Tomasinelli

Während Google auf seiner Hauskonferenz Google I/O <http://google.com/io> unter anderem ein runderneuetes Google+ und Pläne für Sprach-Suche auf dem Desktop zeigt, unterhält ein Team vom Senseable City Lab des Massachusetts Institute of Technology (MIT) am Rande mit einem neuartigen Robo-Barmixer. Der "Makr Shkr" mischt nicht einfach bekannte Cocktails, sondern erlaubt Usern via Smartphone-Steuerung persönliche Drinks zu mischen und soll sie auch zur Zusammenarbeit bewegen, um via Crowdsourcing völlig neue Rezepturen zu entwickeln.

Roboter-Bars sind längst keine neue Idee mehr, die Fachhochschule Technikum Wien <http://www.technikum-wien.at> beispielsweise zeigt seit Jahren auf Veranstaltungen ihre Ausführung und verbessert diese immer weiter. Allerdings können User üblicherweise nur aus vorgegebenen Rezepten wählen und sich Drinks mischen lassen – wirken letztendlich also eher wie Hightech-Getränkeautomaten als wie wirklich kreative Mixologen. Eben in dieser Hinsicht soll sich der in Zusammenarbeit mit Coca-Cola und Bacardi entwickelte Makr Shkr von der Robo-Konkurrenz abheben, weil er mehr Flexibilität und soziale Interaktion verspricht.

Zwar mischen ähnlich wie bei anderen Systemen drei Roboter-Arme die Cocktails, die per Förderband zum Konsumenten gelangen. Allerdings wählt der Nutzer nicht aus einem vorgegebenen Menü, sondern kann mittels Smartphone-App selbst bestimmen, was genau in seinen – auf Wunsch auch alkoholfreien – Drink kommt und kann auch eine passende Garnierung ordern. "Die Zahl der Getränkekombinationen ist schier unbegrenzt", meint Yaniv Turgeman, Projektleiter am MIT Senseable City Lab. Noch wichtiger ist den Forschern aber, dass Makr Shkr auch den Austausch zwischen Nutzern fördert.

## Gemeinsam mischen

"Der magische Moment wird sein, die Entstehung einer Bottom-up-Bar-Kultur zu beobachten", sagt Turgeman. Damit spielt er darauf an, dass die App unter anderem ein einfaches Teilen von Rezepten und Fotos über soziale Netzwerke erlaubt. Generell setzt Makr Shkr auf soziale Verbindungen und Feedback an die User, sodass sie voneinander lernen und beispielsweise gemeinsam, also quasi per Crowdsourcing, neue Rezepturen entwickeln können. Den Forschern zufolge kann Makr Shkr auch den Alkoholkonsum und damit – spiegel der Nutzer überwachen, soll also auch zu einer verantwortungsvollen Trinkkultur beitragen.