



PROFESSIONAL

Das Magazin für
AV-Systemintegration
und Digital Signage

system

Interaktive Technologien

- Exponate in der Wissenschaftsbox
- Multitouch – Grundlagen & Praxis
- Lafers Kochschule Table d'Or
- Erlebniswelt Naturgewalten



Beschallung
Comedia Theater



Residential
Smart Grids auf der
Elektrotechnik 2009

Simulationsprogramm EASE 4.3
Neue Funktionen im Hands-On-Test

Test & Messungen Deckeneinbau-Lautsprecher mit HiFi-Qualität



Eldorado des guten Geschmacks

Johann Lafers Kochschule „Table d’Or“ in Guldental nahe Bad Kreuznach ist nicht nur für Kochbegeisterte ein „place to be“. Auch das Zusammenspiel zwischen Medientechnik, Studio-technik und Gebäudetechnik ist äußerst „schmackhaft“ ...

Nicht zuletzt die GfK-Studie „Küche und Kochen in Deutschland 2007“ und seine eigenen zahlreichen Erfahrungen haben den Spitzenkoch Johann Lafer dazu motiviert, Kochen und das Erlebnis von gutem Essen auch schon in seiner Zubereitung möglichst vielen Menschen nahe zu bringen. Und so veranstaltet Johann Lafer neben seinen zahlreichen Auftritten im Fernsehen, im Internet in Kooperation mit MSN.de (<http://lafer.rezepte.msn.de/>) und seinen Aktivitäten im eigenen Restaurant und Hotel auch eintägige Kochkurse mit Erlebnischarakter für Hobbyköche. „Gemeinsam kochen, gemeinsam essen – ein kulinarisch sinnliches Erlebnis!“ lautet sein Credo.

Um seine Vision von Kochen, Kommunikation und Essen in die Realität umzusetzen, hat der experimentierfreudige und technikaffine Spitzenkoch ein Spezialistenteam aus Architekt und Lichtdesigner, Inneneinrichter, Medien- und Studiotech-

niker, Elektrofachunternehmen und Gebäudetechniker um sich geschart, um eine Kochschule „Table d’Or“ im Guldental – ein im Nahetal gelegenes Örtchen – nach seinen Vorstellungen einzurichten. Zusätzlich wurde im gleichen Gebäude ein TV-Studio eingerichtet. Spezialisten aus ganz Deutschland setzten die Anforderungen in einer einzigartigen Kombination aus Design, Material und Technik um. Das Ergebnis konnten die Medienvertreter Anfang Juli bei der Eröffnung der Kochschule anhand eines „Probekochkurses“ überprüfen. Bei dieser Gelegenheit erläuterten alle Beteiligten einschließlich Bauherr Johann Lafer die Besonderheiten dieser Installation.

Kochschule im Table d’Or

Lafers Kochkurse sind Eintageskurse, die jeder Interessierte buchen kann, sofern er noch einen

Platz in den sehr gefragten und daher schnell ausgebuchten Kursen ergattert, die an etwa 30 Terminen im Jahr stattfinden. Diese leitet Johann Lafer im Table d’Or (www.johannlafer.de/table-d-or) persönlich und bereitet pro Kurs zusammen mit etwa 16 „Kochschülern“ ein 5-Gang-Menü passend zur Jahreszeit zu. Inbegriffen sind die zugehörigen Rezepte, ein Mittagssimbiss, Cocktail, alle korrespondierenden Getränke und eine persönlich ausgestellte Urkunde sowie der live aufgezeichnete Kochkurs auf DVD oder Blu-ray-Disk. Um dem Erlebnis des gemeinsamen Kochens und Essens in der Kochschule des Table d’Or einen „würdigen Rahmen“ zu geben, wurde der ehemalige Landgasthof vor allem im Erdgeschoss entkernt und neu gestaltet.

Der Architekt und Designer Jörg Gehles schuf eine Umgebung, die die Kreativität der Koch-



Eine der HD-Kameras zur Aufzeichnung der Kochkurse



dass die Küche als solche und eben nicht als TV-Studio empfunden wird. Für LEDs als Leuchtmittel hat sich Jörg Gehles nicht nur aus Gründen der Nachhaltigkeit und Energieeffizienz entschieden. So hat er auch LED-Leuchten mit Farbwechselfähigkeit eingesetzt, damit zu jedem Anlass die passende Lichtstimmung geschaltet werden kann – zum Beispiel weißes Licht während des Kochens oder farblich angemessenes Stimmungslicht beim Essen oder „Party-Licht“ bei Feiern. Beim weißen Licht wurde nicht nur darauf geachtet, dass die verwendeten Lebensmittel möglichst natürlich erscheinen, sondern auch den lichtsensiblen Kameraobjektiven eine durchgängig gleiche Lichtfarbe geboten wird.

AV-Technik

Jeder der Kursteilnehmer nimmt zusammen mit seiner Urkunde eine DVD/Blu-ray-Disk mit nach Hause, auf der das persönliche Erlebnis und die Besonderheiten von Lafers Kochkunst im Detail festgehalten sind. Die dazu von der Kölner Ben Hur GmbH (www.benhur.de) installierte Medientechnik umfasst vier schwenkbare und geschlossene Sony BRC-H700 HD-Kamerasysteme, die Bilder in HD-Qualität liefern, die an Wand und Decke der Küche installiert sind. Für das passende Licht für die Kameras sorgen zum einen Litepanels, die zur flächigen Ausleuchtung der Szenerie dienen. Als Akzentlicht für die Kameras sind zum anderen „Dedolights“ eingesetzt, spezielle für TV-Studios entwickelte kompakte optische Systeme mit zwei Linsen. Zwei drahtlose Ansteckmikrofone von Sennheiser und vier Grenzflächenmikrofone unter der Decke sollen für einen qualitativ hochwertigen Live-Ton zu den High-Definition-Bildern sorgen. Für die Wiedergabe der Videobilder ist ein 70"-LC-Display von Hantarex an der Stirnseite der Esstafel in der Wand integriert bzw. ebenfalls in die Wand eingelassene 32"-LC-Monitore im Küchenbereich und in Shopbereich.

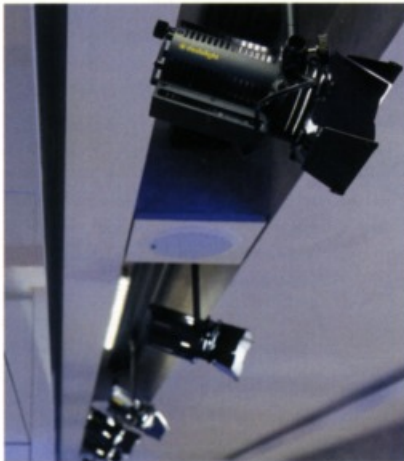
schüler aktivieren soll. Gleichzeitig soll der Raum Ruhe und Geborgenheit bieten und darüber hinaus das gesellige Miteinander beim kulinarisch sinnlichen Erlebnis „Kochen und Essen“ unterstützen. Genau diesem Ziel ist auch die eingesetzte Medien- und Gebäudetechnik verpflichtet.

Nach vier Monaten Planungsphase inklusive Verwerfen der ursprünglichen Planung und anschließender Neuplanung wurde das Gebäude in vier Monaten umgebaut: Dabei wurde das Erdgeschoss komplett neu gestaltet, während das Obergeschoss und das Lager in ihrer alten Struktur belassen wurden. Inbegriffen war neben dem Austausch eines maroden Unterzuges eine Ertüchtigung der alten, für die neuen Lasten nicht mehr ausreichenden Fundamente.

Da das ursprüngliche Gebäude des Landgasthofs (wie alle alten, aus Bruchstein gebauten Gebäude) Probleme mit aufsteigender Feuchte hat, entschlossen sich Architekt und Bauherr dazu, im Erdgeschoss eine „Raum-in-Raum“-Konstruktion aus Holz zu errichten. Zwischen Außenwand und dieser belüfteten Holzkonstruktion befindet sich die Verkabelung, zu der zahlreiche, für Besucher nicht wahrnehmbare türartige Revisionsöffnungen führen. Insgesamt 24 km Versorgungs-, Bus- und Steuerkabel wurden verlegt und teils in Schächten mit LED-Hinterleuchtung geführt.

Die Kochschule teilt sich nun in einen „Arbeitsbereich“, eine hochmoderne Profiküche mit klaren, hochglänzenden Flächen und gebürstetem Edelstahl und den ganz in Olivenholz ausgekleideten Essbereich mit dem großzügigen Tisch aus Olivenholz, Glas und gebürstetem Aluminium. Entwickelt und hergestellt wurde der Tisch, dessen Einlegeplatten austauschbar sind, von der Firma YC Quadrat, die auch für die Einrichtung des im Obergeschoss befindlichen Shops zuständig war.

Die Grundbeleuchtung im Küchenbereich und die Beleuchtung des Speisetraktes wurde mit LED-Licht realisiert. Die Lichtquellen für die TV-Studio-beleuchtung sind auf einem Schienensystem so in die Decke integriert,



Dedolights als Akzentlicht für die Kameras



Regieplatz für die Live-Aufzeichnung im oberen Stockwerk



Geballte Medientechnik: Links auf dem Board das Produktionssystem Sony Anycast Station, mittig als Wandeinbau eines der Bedien-Touchpanels, rechts auf dem Board das mobile Bedienpanel mit Sprachsteuerung



Ebenfalls integriert ist die Abfrage der Betriebsdaten der Miele-Küchengeräte, die die Anzeige der Backofentemperatur oder die aktuelle Temperatur eines Wasserbades erlaubt.

Die Bild- und Audioregie sowie das Web-Streaming laufen über das mobile Produktionssystem Sony Anycast Station. Die Aufnahme erfolgt von der Begrüßung bis zum Dessert über einen Sony HD SxS Card Recorder mit zwei Steckplätzen für bis zu 180 Minuten unterbrechungsfreier Aufzeichnung. Am Regieplatz im oberen Stockwerk befindet sich neben dem AV-Mischer auch ein non-lineares Vegas HD-Schnittsystem von Sony für den Schnitt sowie die Erstellung von Blu-ray-Disks oder DVDs, die noch während des Kochkurses erstellt werden.

Parallel zur Aufzeichnung führt Johann Lafer während einer Präsentation von Koch-Events oder eines Vortrags über ein Touchpanel selbst Regie. Mit einer eigens für ihn programmierten Software kann der Spitzenkoch auf Fingerdruck Kamerapositionen abspeichern, die nach Bedarf angefahren werden und denen das Licht automatisch folgt. Über verschiedene Touch-Felder ruft er am gleichen Display Videos, Grafiken und Fotos ab, die auf diversen Monitoren im Studio angezeigt werden.

Ben Hur, auch verantwortlich für die Planung der Medientechnik, betreut die Kochschule auch weiterhin medientechnisch und gewährleistet den technischen Support über Einwahl in das System von Köln aus. Die gesamte Audio- und Videotechnik wurde von Ben Hur so konzipiert, dass sie jederzeit in eine professionelle Broadcast-Umgebung eingefügt werden kann und bei aufwändigen TV-Produktionen um bemannte Kamerazüge oder weitere Mikrofonwege erweiterbar ist. Auch das benachbarte „TV Studio Guldental“ kann jederzeit mit dem Table d’Or verknüpft werden.

Steuern auch mit Sprache und Gesten

Für die Planung und Integration der Elektrik und der Gebäudesteuerung war die Firma Cibek



Keine Technik auf dem Speisetisch – hier werden die Medien- und Raumfunktionen über die Gestensteuerung bedient.

aus Limburgerhof bei Ludwigsheim (www.ci-bek.de) verantwortlich. Das Unternehmen hat bereits Lafers Privatküche als interaktive Küche umgebaut. Gesteuert werden sowohl Raumfunktionen wie Licht und Klima sowie die oben erwähnte Medientechnik. Ebenfalls integriert ist die Abfrage der Betriebsdaten der Miele-Küchengeräte, die die Anzeige der Backofentemperatur oder die aktuelle Temperatur eines Wasserbades erlaubt.

Die zentrale Steuereinheit für Licht, Klima und der weiteren gebäudetechnische Funktionen basiert auf einem KNX-Netzwerk mit einem Gira HomeServer 3 als Gateway. Die Küchengeräte lassen sich dank ihrer speziellen „miele@home“-Schnittstellen über den KNX-Bus abfragen. Die Steuerbefehle für die Audio- und Videotechnik – das Bewegen der Kameras, Lautstärkeregelung, die Übertragung von Bild und Ton, Videos etc. – werden allerdings nicht über den KNX-

Bus übertragen, der für diese Signale zu langsam wäre, sondern über ein IP-Netzwerk, an das der KNX-Bus gekoppelt ist.

Als Bedienmöglichkeiten für die Raum- und Abfragefunktionen über den KNX-Bus, die Medientechnik und die LED-Beleuchtung stehen insgesamt fünf Touchpanels zur Verfügung, davon vier von TCI und eines von Gira. Zusätzlich steht auch noch ein mobiles Touchpanel von Pace-



Medienwand im Shop

blade für sämtliche Steuerfunktionen zur Verfügung. Dieses Wireless-Touchpanel erlaubt als Besonderheit auch die Steuerung über Sprache.

Johann Lafer kann die Technik inklusive Gebäudesteuerung aber auch über eine spezielle Gestensteuerung berührungsfrei bedienen, wenn er am großen Speisetisch mit seinen Kochschülern zusammensitzt. Hier kann er zum Beispiel Videos und Informationen auf dem 70"-LCD abrufen, das sich auf der Stirnseite an der Wand befindet, aber auch über Menüs die Raumfunktionen steuern. Die Vorteile dieser Steuervariante: es ist keine störende Technik auf dem Speisetisch sichtbar, und Lafer kann während des Bedienens Sichtkontakt zur Tischgesellschaft halten.

Die Gestensteuerung hat Lafer vom Fraunhofer Institut für Nachrichtentechnik/Heinrich-Hertz-Institut in Berlin entwickeln und in seine Kochschule integrieren lassen. Basis dieser Steuerung ist eine etwa tastaturgroße Erkennungseinheit, die sich in einer Schublade unter der Tischplatte des Speisetischs befindet. Zwei darin integrierte Infrarot-Kameras und die Erkennungssoftware erlauben die berührungs- und markerlose Erkennung und Verfolgung von Fingern und Händen in Echtzeit und übertragen die Information (Gesten oder Raumkoordinaten) an den Computer. Sobald Johann Lafer am Esstisch sitzt, die Schublade aufgezogen hat und die Hände bewegt oder eine bestimmte Handgeste ausführt, reagiert das System auf diese Eingabe.



TV Studio Guldental

Neben der variantenreichen Bedienung vor Ort ist auch der Fernzugriff auf alle Funktionen über eine gesicherte IP-Verbindung möglich.

TV Studio Guldental

Auch auf dem Gelände des Table d'Or befindet sich das „TV Studio Guldental“, das bereits am 15. April eröffnet wurde und in Kooperation von Johann Lafer und der Plazamedia-Gruppe entstand. Das Design der neuen Fernsehküche entwickelte die Plazamedia-Tochter Creation Club; Plazamedia-Partner TV Skyline stellt die Regie- und die Kameratechnik. Das Angebot richtet sich zum Beispiel an TV-Sender und Produktionsfirmen, aber auch an Werbeagenturen und Hersteller aus den Bereichen Wohnen, Ernährung und Lifestyle.

Küche und Lounge können zudem für Events auf Tastendruck dem jeweiligen Corporate Design der Gastgeber angepasst werden. Und so sollen Flachbildschirme, fernsteuerbare Kameras und leuchtende LED-Regale in den Aufnahmeräumen für qualitativ hochwertige TV-Bilder sorgen. Wie in der Kochschule ermöglicht auch hier die Technik zusätzlich zur Aufzeichnung auf jedem gewünschten Videoformat die Option, die produzierten Formate per Live-Stream direkt auf den heimischen Fernseher zu übertragen.

Fazit

Um es vorweg zu sagen: mit „Schule“ im üblichen Sinne haben Ambiente und Installation in der Kochschule des Table d'Or wenig gemein. Der Raum ist eine hoch professionelle und stimmig eingerichtete große „Wohnküche“, in der man gerne mit Freunden kochen, essen und feiern würde. Zusätzlich kann der „Essbereich“ aber auch hervorragend für Seminare oder Besprechungen genutzt werden. Die „Wohlfühl-atmosphäre“ stellt sich schon beim Zubereiten der Speisen schnell ein und man vergisst als Kursteilnehmer, dass in diesen Räumen Licht- und AV-Technik installiert sind, die die Aufzeichnung von professionellen Live-Videos ermöglichen. Dazu trägt auch die Tatsache bei, dass die Technik – obwohl präsent – nicht im Vordergrund steht, sondern sinnvoll in das Ambiente integriert wurde.

Eine Besonderheit sind auch die „Mensch-Maschine-Schnittstellen“ der Bediengeräte, die Johann Lafer zum Steuern von Raum- und Medientechnik benutzt. Mit der Möglichkeit, sie auch mit Gestik und Sprache bedienen zu können, erlauben sie eine intuitive Bedienung, zugeschnitten auf die jeweilige Situation. Dabei steht immer der eigentliche Zweck – zusammen kochen und genießen – im Vordergrund. ☺

Text: Helga Rouyer-Lüdecke

Fotos: Lewis, Helga Rouyer-Lüdecke