

Gewürzexperiment: Chatbot mit KI-Nutzung mixt neue Würze für Ankerkraut

Die Hamburger Gewürzmanufaktur Ankerkraut geht neue Wege und hat sich von ChatGPT ein Rezept für ein neues, zeitgemäßes Gewürz zusammenstellen lassen.



Auch das Werbebild mit dem herzigen Roboter wurde von einer KI erstellt. © Ankerkraut GmbH

Neue Würze: Kombination aus menschlichem Wissen und KI-Technologie

Die Vorgaben die von den Entwicklern der Gewürzmanufaktur **Ankerkraut** an den Chatbot **ChatGPT** (das Wort Chatbot ist zusammengesetzt aus den Begriffen chat & robot - also ein Roboter mit dem man sich unterhalten kann) gaben, lauteten wie folgt: "Entwickle eine Gewürzmischung, die im Trend liegt und mit der die Verbraucher:innen zum Kochen motiviert werden. Kreiere einen passenden, kreativen Produktnamen und einen Claim. Entwickle ein Rezept für ein Gericht, bei dem das neue Gewürz zum Einsatz kommt. Schreibe Social-Media-Posts, um das Gewürz zu bewerben. Erstelle eine Pressemitteilung zum Launch".



Die edelsüße Paprika verleiht einen milden, intensiven Geschmack, Pfeffer sorgt für den Kick. Zwiebel- und Knoblauchpulver würzen, Thymian und Oregano bringen Aroma. © Ankerkraut GmbH

Zusammenarbeit zwischen Mensch und Maschine

Und so entstand dann die innovative Rezeptur: eine würzige Mischung aus edelsüßem Paprika, Zwiebel- und

Knoblauchpulver, frischem Pfeffer, Thymian, Oregano, Kreuzkümmel und Cayennepfeffer. Und der einprägsame Name wurde von ChatGPT gleich mitgeliefert - die neue Mixtur heißt „**Paprikanova**“ und eignet sich perfekt zum Würzen von Fleisch- und Gemüsegerichten, Eintöpfen, Suppen und Saucen. Die edelsüße Paprika verleiht einen milden, intensiven Geschmack, Pfeffer sorgt für den Kick. Zwiebel- und Knoblauchpulver würzen, Thymian und Oregano bringen Aroma. Kreuzkümmel rundet die Mischung ab, Cayennepfeffer sorgt für Schärfe. Und wie alle Gewürze der Ankerkraut-Manufaktur besteht Paprikanova rein aus hochwertigen, natürlichen Zutaten ohne künstliche Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker und wird in Handarbeit hergestellt. Und wer sich gerne anregen lassen möchte findet reichlich leckere Rezepte von Ankerkraut auf: <https://www.ankerkraut.de/blogs/rezepte>

Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](https://www.fleischundco.at)