

DrinkGPT

Stellen Sie sich vor: Sie sitzen in trinkfröhlicher JLF-Runde zusammen, die Pegelstände sinken so rasch wie die Stimmung steigt und der Streit um die letzten Tropfen aus der Siegerflasche beginnt. Welche das ist, darüber besteht kein Zweifel: Dieser Wein hat die Wucht eines Sagrantino, die Eleganz eines Gattinara, die Saftigkeit eines Cerasuolo und die Länge eines ... – was kann das nur sein?

Es stellt sich raus: nichts von alledem. Dieser Wein kommt aus keiner DOC, er kommt aus einem Labor, Molekül für Molekül assembliert nach dem Rezept einer Software, die zuvor mit Millionen Analysen legendärer Weine gefüttert wurde und also ganz genau weiß, was einen solchen ausmacht.

Nun ist das sicher keine Szene, in der Sie sich demnächst wiederfinden. Aber ganz aus der Luft gegriffen ist sie nicht. Immerhin bin ich in diesem Jahr schon auf einen Fake-Van-Gogh reingefallen, auf einen Fake-Nirvana-Song und – fast – auf eine Fake-Elegie von Rilke. Warum sollte mit Molekülen nicht demnächst funktionieren, was mit Wörtern, Tönen oder Bildpunkten schon funktioniert?

Gehen wir also einfach mal davon aus, Sie haben diesen tollen Wein im Glas, er war ganz klar der beste aus der Reihe und kostet nicht mal die Hälfte der teuersten Flaschen, die er ausgestochen hat. Würden Sie sofort ein paar Kisten ordern?

Ich auch nicht.

Und das ist interessant. Worum geht es uns denn, wenn nicht darum, wie gut ein Wein ist, wie preiswert, wie umweltfreundlich? Sind wir einfach ein Häufchen hoffnungsloser Nostalgiker, die sich störrisch weigern, den Segen des Fortschritts zu empfangen? Blüht uns Freunden der bäuerlichen Landwirtschaft am Ende dasselbe Schicksal wie den audiophilen Feinschmeckern, denen nichts als Vinyl auf den Plattenteller kommt? Werden wir zu einer schrulligen Sekte, die in raunenden Degustationsnotizen den Geist der guten alten Traubengärung beschwört?

Sekte vielleicht, aber eine ziemlich große. Erstaunlicherweise werden heute nämlich dreimal so viele Vinylplatten verkauft wie noch vor zehn Jahren. Tendenz steigend. Irgendetwas scheint die vereinten feinen Ohren dieser Welt vom Streaming abzuhalten. Und sie scheinen immer mehr andere feine Ohren für ihre Sache begeistern zu können.

Warum? Was hat ein altmodisches Erzeugnis, das KI und Labor nicht bieten können?

Zwei wichtige Dinge, glaube ich: Authentizität und Imperfektion. Von der ersten sind wir geradezu besessen. Je

künstlicher unsere Umgebung wird, desto stärker sehnen wir uns nach dem Echten, Wahren, nach Dingen mit Geschichte. Wir hängen lieber ein verzerrtes Aquarell unserer mäßig begabten Tante an die Wand als ein noch so gelungenes KI-Kunstwerk. Mit Logik hat das nichts zu tun, aber viel mit unserem Selbstverständnis: Wenn die KI alles besser kann, warum braucht es uns dann überhaupt noch? Wir bangen um unsere Menschenwürde, deshalb solidarisieren wir uns mit der Tante.

Aber nicht nur deshalb: Es kann durchaus sein, dass uns ihre Wasserfarben-Blumen mehr ansprechen als ein bis ins Detail perfektes „Garten-Idyll im Stile Claude Monets“, das uns eine KI auf Befehl kreiert hat. Absolute, kalte Perfektion empfinden wir nicht als attraktiv. Das ist nicht nur ein tröstlicher Gedanke für alle, die schon mal vor einem Spiegel standen, sondern eine wissenschaftlich geprüfte Tatsache. Legt man Probanden perfekte Gesichter vor – errechnet auf der Basis von Tausenden „echten“ attraktiven Vorbildern – machen sie nicht etwa verzückte Augen, sondern zucken bloß gleichgültig mit den Schultern. Makellosigkeit ist nicht sexy, es sind die kleinen Imperfektionen, die den besonderen Reiz ausmachen.

Die beiden Erfolgsfaktoren des Handwerks – Authentizität und Imperfektion – sind übrigens eng miteinander verwandt. Das Originale und Originelle erkennen wir an seinen kleinen

Fehlern, und was keine Fehler hat, hat keinen Stil. Deshalb glauben selbst gnadenlos rechnende Musikmanager, dass KI in näherer Zukunft keine Hits schreiben und erst recht keine Stars ersetzen wird. Sie wird allenfalls Liftmusik produzieren oder Telefonwarteschlangengesäusel. Was mir, ehrlich gesagt, ganz recht ist, solange ich nicht mehr James Blunt hören muss.

Und in Sachen Wein, was wird da fabriziert? Wie nahe sind wir schon dran am eingangs erwähnten, perfekten Laborwein? Offenbar ziemlich nahe, dachte ich neulich, als ich einen Abend lang neben einem australischen Önologen saß. Er schilderte mir seinen Winemaking-Prozess in allen technischen und chemischen Details, inklusive ein paar Betriebsgeheimnissen, die er trotz strenger Geheimhaltungspflicht eindeutig nicht zum ersten Mal preisgab. Als ich vorsichtig nachfragte, inwiefern denn das von ihm beschriebene Getränk noch etwas mit Wein zu tun hätte, antwortete er in derart perfekt vorbereiteten Marketingformulierungen, dass ich einen Moment lang unsicher war, ob ich einem Menschen gegenüber saß – oder eventuell einem Roboter.

*Was hat ein
altmodisches Erzeugnis,
das KI und Labor
nicht bieten können?*

*Zwei wichtige Dinge, glaube ich:
Authentizität und Imperfektion.*

Niko Stoifberg lebt und schreibt in Luzern. Sein Debütroman „Dort“ ist 2019 bei Nagel & Kimche erschienen. www.stoifberg.com