



Ströck lässt Künstliche Intelligenz kunstvolle Krapfen backen â€“ BILD

ID: LCG23028 | 29.01.2023 | Kunde: Ströck | Ressort: Chronik
Österreich | APA-OTS-Meldung

Traditionelle Backkunst trifft digitale Krapfenkunst: Bei „The Artificial Krapfen Challenge“ werden alle zu Künstlern und sichern sich Faschingskrapfen auf Lebenszeit.

Bilder zur Meldung in der [Mediendatenbank](#)

Wien (LCG) – Bei der laut Falstaff beliebtesten Bäckerei Wiens wird in der Faschingszeit traditionell dem kulinarischen Kulturgut nicht nur in der Backstube gehuldigt. Ströck bringt den Krapfen auch in den digitalen Raum und forderte ein eigenes Emoji oder präsentierte letztes Jahr das erste Krapfen-NFT. Mit großem Erfolg: Im [The Fluffy Krapfen Club](#) hat sich mittlerweile eine große Fan-Community zusammengefunden.

„Unsere Ströck Krapfen machen kulinarisch bei jedem Bissen Spaß. Sie sind das Resultat hoher Backkunst und begleiten uns durch eine besonders kulturvolle Zeit, in der wir endlich wieder Bälle feiern. Heuer werden alle Krapfenfans zu digitalen Künstlerinnen und Künstlern. ‚The Artificial Krapfen Challenge‘ zeigt, dass der Faschingskrapfen in der digitalen Kunstwelt angekommen ist und sogar die Fantasie der Künstlichen Intelligenz anregt“, sagt Bäckermeister **Philipp Ströck** .

Mit dem KI-Krapfinator zum Künstler werden

Heuer kann jeder selbst zum Krapfenkünstler und -designer werden und kreative Erfahrungen im Umgang mit Künstlicher Intelligenz sammeln. Um das beste digitale Krapfen-Kunstwerk zu kreieren, braucht es weder ein Kunststudium, Farbe und Pinsel, noch

Programmierkenntnisse, sondern nur Kreativität und Vorstellungsvermögen. Einfacher könnte die künstlerische Zusammenarbeit mit dem „KI-Krapfinator“ auf thefluffykrapfenclub.com kaum sein. Wenige Worte reichen, um ein eher künstlerisches oder fotorealistisches Kunstwerk entstehen zu lassen. Die einzige Bedingung: das Wort „Krapfen“ muss vorkommen. Je detaillierter und raffinierter die Beschreibung ist, umso außergewöhnlicher wird das digitale Kunstwerk. Einfache Sätze reichen, um den „KI-Krapfinator“ zu Höchstleistungen herauszufordern. Eine Aufforderung an den digitalen Künstler könnte beispielsweise lauten: „Krapfen in der eleganten Abendrobe begleitet einen Wiener Baumeister auf den Opernball“ oder „Krapfen gewinnt das Hahnenkammrennen in Kitzbühel“.

Wenige Augenblicke später erstellt der „KI-Krapfinator“ zwei Vorschläge. Einer davon kann ausgewählt und mit der gesamten Krapfen-Community geteilt werden. Wer zum kongenialen Team mit der Künstlichen Intelligenz wird, kann seiner Kreativität freien Lauf lassen und mehrere Kunstwerke erschaffen. Über die besten Kunstwerke wird auf thefluffykrapfenclub.com abgestimmt. Jede Woche in der Faschingszeit werden jeweils fünf Sieger gekürt.

Krapfen-Kür am Rosenmontag über ein Krapfenleben

Über die besten Krapfen-Kunstwerke entscheidet am Rosenmontag, den 20. Februar 2023, eine Expertenjury unter der Leitung von **Wolfgang Bergmann**, Geschäftsführer der Österreichischen Galerie Belvedere, im Belvedere 21.

Dem Gewinner von „The Artificial Krapfen Challenge“ winken Ruhm und Ehre sowie lebenslanger Genuss. Das Kunstwerk wird gemeinsam mit Medienpartnern öffentlich präsentiert werden. Zudem gibt es die beliebten Ströck-Faschingskrapfen auf Lebenszeit.

Technische Pionierleistung aus Österreich

Hinter dem „KI-Krapfinator“ stecken die bildgenerierende Künstliche Intelligenz DALL-E 2 sowie Stable Diffusion, die erstmals deutsch sprechen. Mittels komplexer Schnittstellen

macht es die Agentur Katzlberger Consulting unter der Leitung der Werbeagentur Ogilvy möglich, die Texte auf Deutsch einzugeben. Sie werden in Echtzeit im „KI-Krapfinator“ auf Englisch übersetzt und an die KIs übertragen. Ströck ist das erste Unternehmen, das die bildgenerierende KI im Rahmen einer Initiative professionell einsetzt.

Jetzt Krapfen-Künstler werden!

Die Teilnahme an „The Artificial Krapfen Challenge“ ist kostenlos und von jedem Endgerät (Smartphone, Tablet, Notebook) einfach in den gängigen und aktuellen Browserversionen möglich. Weitere Informationen und Teilnahmemöglichkeit auf thefluffykrapfenclub.com

Über Ströck

Das Familienunternehmen mit zwei Produktionsstandorten in Wien Donaustadt wurde 1970 gegründet, umfasst bereits 75 Filialen in Wien und Umgebung und beschäftigt über 1.550 Mitarbeiter. Mit 40 Lehrlingen investiert das Unternehmen in die Ausbildung der nächsten Generation. Brot und Gebäck ohne Zusatzstoffe, lange Teigreife und ein breites veganes und vegetarisches Sortiment mit Heißgetränken in Bio-FAIRTRADE-Qualität überzeugen die Kunden Tag für Tag. Der Bioanteil des verwendeten Mehls liegt bereits bei 70 Prozent, das Getreide stammt zu 100 Prozent aus Österreich. Die Restaurants „Ströck-Feierabend“ servieren Speisen rund ums Brot und setzen auf regionale und saisonale Zutaten; viele davon werden im eigenen Garten in Aspern geerntet. Die drei „Ströck-Feierabend-Bäckereien“ befinden sich auf der Landstraßer Hauptstraße und in der Rotenturmstraße und Burggasse. Weitere Informationen auf feierabend.stroeck.at und stroeck.at

+++ BILDMATERIAL +++

Das Bildmaterial steht zur honorarfreien Veröffentlichung im Rahmen der redaktionellen Berichterstattung zur Verfügung. Weiteres Bild- und Informationsmaterial im Pressebereich auf leisure.at (Schluss)

