Weihnachtsmenü mit KI: Cookidoo Assistant (Thermomix) und Bosch Cookit im Überblick

Von Glieks-Redaktion · Veröffentlicht am 18.11.2026

Vorwerk bringt den Cookidoo Assistant in den Thermomix-Kosmos, Bosch lässt im Cookit eine KI Online-Rezepte umwandeln - allerdings nur fünf pro Monat. Was belegt ist und was fürs Festessen taugt.

Wenn der Küchenhelfer mitdenkt

Heiligabend, Gäste, ein Ofen, der nur eine Sache auf einmal schafft: Wer ein Festessen plant, kennt das Durcheinander aus Rezepten, Einkaufslisten und Zeitplänen. Zwei Küchengeräte-Hersteller versprechen dafür inzwischen KI. Vorwerk baut in sein Rezeptsystem Cookidoo, das zum Thermomix gehört, einen KI-Assistenten ein, den „Cookidoo Assistant“. GIGA berichtet am 22. September 2026 auf Grundlage einer Vorwerk-Mitteilung, dass der Roll-out schrittweise begonnen hat [1]. Bosch hat für sein Küchengerät Cookit im Dezember 2025 einen „AI Recipe Converter“ als Beta gestartet [2].

Cookidoo Assistant: Ideen aus dem Vorrat

Laut der Meldung versteht der Assistent alltägliche Sprache. Er soll Rezeptideen anhand vorhandener Zutaten, bestimmter Ernährungswünsche oder für einen Anlass finden, Kochfragen beantworten, Rezepte vergleichen und bei der Menüplanung helfen [1]. Das sind Angaben des Herstellers; eine unabhängige Prüfung der Qualität nennt die Quelle nicht. Ob der Assistent in Ihrem Konto schon freigeschaltet ist, lässt sich der Meldung nicht entnehmen, da die Einführung schrittweise erfolgt [1].

Unabhängig vom Assistenten bietet Vorwerk auf seiner Weihnachtsseite sechs Dreigänge-Menüs für zwei bis zehn Personen an, in den Stufen traditionell, einfach und aufwendig, mit Fleisch, Fisch und vegetarisch. Beispiele sind Feldsalat mit Walnussvinaigrette oder Kabeljau mit Sahnekartoffeln [5]. Die Rezepte stammen laut Vorwerk aus Cookidoo, das mehr als 100.000 internationale Rezepte in über 20 Sprachen enthalte [5].

Bosch Cookit: Ein Link wird zum Kochprogramm

Der AI Recipe Converter nimmt einen Link zu einem Online-Rezept in der Home-Connect-App entgegen, zerlegt es mit KI in einzelne Schritte und passt Temperaturen, Zeiten und Zubehör für den Cookit an. Das Ergebnis lässt sich prüfen und dann für die geführte Zubereitung an das Gerät senden [2][3]. Bosch hatte die Funktion zuvor auf der IFA 2025 gezeigt [2].

Die Grenzen nennen beide Berichte offen: Es ist eine Beta, die Umwandlung zunächst vor allem für beliebte Gerichte wie Suppen, Eintöpfe und Risotto gedacht, und jeder Nutzer kann nur fünf Rezepte im Monat umwandeln - ein Limit, das nach Einschätzung eines Berichts schnell erreicht sein kann [2][3]. Notebookcheck rät, umgewandelte Rezepte vor dem Kochen zu prüfen [3].

Was heißt das fürs Festessen?

Ein Weihnachtsmenü besteht nicht nur aus Kochschritten, sondern aus Zeitfenstern: Was lässt sich vorbereiten, was muss gefroren oder aufgetaut werden, was kommt wann in den Ofen? Auch Vorwerk rät auf der Menüseite, ein Rezept vorab einmal auszuprobieren und das in die Planung einzubauen; manche Rezepte brauchen Vorlauf, weil Zutaten eingefroren oder aufgetaut werden müssen [5]. Das ist ein Hinweis, den eine KI nur dann beherzigen kann, wenn man ihr die Rahmenbedingungen nennt: Zahl der Gäste, Ofen- und Herdplätze, Unverträglichkeiten, Zeitpunkt des Essens.

Wussten Sie schon ...?

... dass der Cookit-Konverter laut Bericht nur über Rezepte funktioniert, die auf einer Webseite stehen [3]?

... dass Vorwerk auf der Menüseite empfiehlt, bei der Getränkewahl notfalls im Weinfachhandel nachzufragen [5]?

... dass Utopia in einem Ratgeber von 2022 vorschlägt, Reste vom Weihnachtsessen zu verwerten: aus Klößen Bratlinge, aus Rotkohl Strudel, und Reste portionsweise einzufrieren [4]?

Was Sie sich abschauen können: Das Menü rückwärts planen

Egal ob mit oder ohne Gerät: Planen Sie das Menü vom Servierzeitpunkt rückwärts. Schreiben Sie auf, was sich am Vortag vorbereiten lässt, welche Zutaten rechtzeitig besorgt werden müssen und wie viel pro Person gebraucht wird. Eine Einkaufsliste nach Gängen und ein kurzer Zeitplan erleichtern den Tag. Glieks kann aus Ihren Angaben einen Rückwärts-Zeitplan, eine Einkaufsliste und einen Tisch- und Getränkeplan als Dokument oder Tabelle erstellen; gekocht wird in Ihrer Küche.

> **Merken Sie sich:** KI in der Küche hilft bei Ideen und Umrechnung [1][2], ersetzt aber nicht den Probelauf vor dem Fest [3][5].

Was Glieks für Ihr Festessen tun kann

- **Rückwärts-Zeitplan fürs Menü** - Ein Zeitplan vom Servierzeitpunkt rückwärts.
- **Einkaufsliste nach Gängen** - Eine Liste mit Mengen je Gang.
- **Resteplan** - Ein Plan für die Tage nach dem Fest.
- **Wächter für Zutaten-Preise** - Glieks beobachtet einen Preis und meldet per E-Mail.

Direkt ausprobieren: https://glieks.ai/glieks-news/weihnachtsmenue-ki-thermomix-cookit

Quellen

1. GIGA: Großes Update: Euer Thermomix soll euch bald noch smarter beim Kochen helfen (Stand: 22.09.2026, abgerufen am 18.11.2026)
2. SmarthomeAssistent: Bosch Cookit: KI wandelt jetzt Rezepte um (Stand: 12.12.2025, abgerufen am 18.11.2026)
3. Notebookcheck: Bosch Cookit kontert Thermomix: KI wandelt Online-Rezepte automatisch fürs Guided Cooking um (Stand: 12.12.2025, abgerufen am 18.11.2026)
4. Utopia: Reste vom Weihnachtsessen übrig? Tipps und Rezepte, sie zu verwerten (Stand: 27.12.2022, abgerufen am 18.11.2026)
5. Vorwerk: Das Beste für das Fest: Weihnachtsessen mit Thermomix (abgerufen am 18.11.2026)

Diesen Beitrag online lesen: https://glieks.ai/glieks-news/weihnachtsmenue-ki-thermomix-cookit

Angaben ohne Gewähr. Die Glieks-News fassen öffentlich zugängliche Quellen in eigenen Worten zusammen. Keine Rechts-, Steuer- oder Anlageberatung - maßgeblich sind die verlinkten Quellen. Dieser Beitrag entstand mit KI-Unterstützung auf Grundlage der genannten Quellen.