Vom Kochplatz zum Gesundheitscoach: Ein Start-up fordert die Küchenindustrie heraus

Was wäre, wenn die Küche künftig das Gespür für gesunde Kost gleich mitbringt? Wenn das Design die Prinzipien der menschlichen Ernährung versteht, die individuellen Gesundheitsziele der Küchennutzer kennt und auch außerhalb der eigenen vier Wände unterstützt? „Das ist möglich“, behaupten Philo Boras und Jonathan Oberthür. Mit KI-App und smartem Schneidebrett zeigen sie, wie gesunde Ernährung im Alltag gelingt. Jetzt wollen die beiden Start-up-Gründer den nächsten Schritt gehen: Sie suchen Partner in der Küchenindustrie, um die Technologie genau dort zu implementieren, wo Ernährung stattfindet: Beim Bevorraten und Organisieren der Einkäufe, beim Zubereiten der Speisen und beim Verzehr – selbst wenn das Essen bei Freunden, auf der Arbeit oder im Restaurant stattfindet.

„Wer meint, das gäbe es alles schon, der irrt“, hält Philo Boras den zahlreichen Ernährungs-Apps, die bereits am Markt existieren, den Spiegel vor. „Nutrio“ sei KI-gestütztes Ernährungsmanagement, das die präzise Mengenerfassung und Lebensmittelerkennung, die labordatenbasierte Nährwertanalyse und das Coaching zeitlich zusammenführt, komplett automatisiert und zu einem „Longevity Stack“ verbindet. Das führe zu einem komfortablen Nutzererlebnis mit deutlicher Zeitersparnis und hoher Erfolgsquote.

Wissen, was auf dem Teller landet

Angefangen haben Boras und Oberthür mit einem B2C-Solitärgerät für die Küchenarbeitsplatte. Noch während die Mahlzeit auf dem Schneidbrett entsteht, wiegt und erkennt die vernetzte Sensorik die Zutaten – frisch über Kamera und KI, verpackt oder umgefüllt über Bar- respektive QR-Code. Alle Daten und Portionen fließen unmittelbar in die „Nutrio“-App, die die Nährwerte in Echtzeit analysiert und die Lebensmittel zur entsprechenden Tageszeit in ein Tagebuch einträgt. Auf dieser Basis entstehen die gewünschten Statistiken, die der Coach für sein tägliches Briefing heranzieht, um individuelle, an die Ernährungsziele angepasste Hinweise zu geben.

Die App sei dafür ausgelegt, den individuellen Ernährungsplan auch mobil konsequent zu verfolgen, erklärt Boras. Neben den beiden Funktionen „Lebensmittelsuche“ und „Code scannen“ biete sie einen KI-Assistenten, der über Text- oder Spracheingabe und ein Foto – entweder von der Speisekarte oder vom Gericht – Rückschlüsse auf Menge und Nährwerte zieht.

„Das sind knallharte Fakten“, erklärt Boras, die präzise darüber informieren, welche Lebensmittel in welcher Menge und zu welcher Tageszeit dem individuellen Gesundheitsziel dienen und welche nicht. Den erkannten Lebensmitteln liegen Labordaten zugrunde, weshalb die Plattform neben Kalorien und Makronährstoffen (Proteine, Kohlenhydrate, Fette) auch Mikronährstoffe (Vitamine, Mineralien und Spurenelemente) analysiert und Proteine (Aminosäuren) aufschlüsselt. Auf Basis dieses Wissens gelinge es Usern schnell, ungewollte Ernährungsroutinen aufzubrechen und das individuelle Essverhalten zu verbessern, aber auch ein Gefühl für gute Lebensmittel zu entwickeln. Der Lernprozess beruhe auf Gegenseitigkeit: So stelle sich die „Nutrio“-Technologie mit zunehmender Nutzungsdauer immer besser auf ihre User ein.

Neu gedachte Küchenintelligenz: Sinnvoll & zukunftsfähig

„Jetzt sind wir an einem Punkt, an dem wir unsere patentierte Technologie platzsparend und ebenso nützlich in die Küchenarchitektur integrieren wollen“, erläutert Boras die Pläne des Start-ups, das dafür den Kontakt zur Küchenindustrie sucht. „Nutrio“ liefere die Intelligenz, die Hersteller in der Lage versetzt, die Küche in einer Art „Internet of things“ auf ein neues Service-Level zu heben.

Die entwickelten Interfaces, Wiege- und Erkennungssensoren lassen sich in den Küchenzonen integrieren, wo Ernährung stattfindet, wobei verschiedene Modelle und Ausbaustufen denkbar sind. Zum Beispiel bei der Bevorratung – ob kühl oder trocken. Hier beantwortet „Nutrio“ die Frage, was vorhanden ist und übersetzt die Antwort wie ein Warenwirtschaftssystem in Einkaufslisten oder in Rezeptvorschläge, die die vorhandenen Zutaten verwenden und zum Ernährungsziel passen.

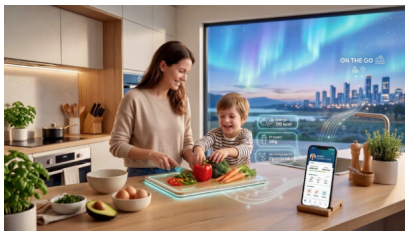
In der Prep-Zone und beim Essen bietet die Technologie die Vorteile, die bereits das Solitärgerät samt KI-App

mitbringt. Dabei bedeute alltagstauglich tatsächlich freihändig, erklärt Boras, denn in der Küche seien die Hände meist nass oder beschäftigt. Voice plus Display (auf der Haube, am Brett oder als Projektion auf die Arbeitsfläche) sei Voraussetzung dafür, dass der Service nicht als wegzuklickende App endet, sondern beiläufig funktioniert. Computer-Vision plus Präzisionswaage erfassen Zutaten und Mengen in Echtzeit. Das Live-Feedback beim Schneiden und Portionieren, aber auch beim Studieren der Speisenauswahl im Restaurant führt zu einem wirksamen Coaching im Entscheidungsmoment – zuhause und unterwegs.

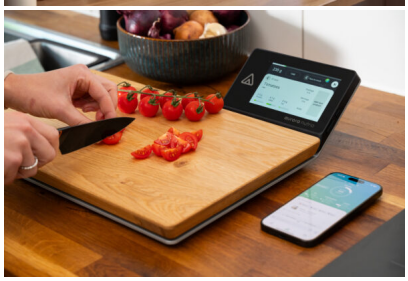
Kontakt

Technologische Fragen zu Aurora Nutrio beantwortet Philo Boras, Aurora Life Science GmbH, E-Mail: philo.boras@aurora-lifescience.de

Kontakt für Küchenhersteller: Industrievertretung Detlef Wachendorf, Herford
E-Mail: dw@ivdw.de



Bildtext 1: Vernetztes und KI-gestütztes Ernährungsmanagement lässt die Küche über den Status eines im Haus verorteten Möbels oder Raumes hinauswachsen. Sie wird zum Sensor für die Gesundheit ihrer Nutzer und zu einem Coach, der auf dem Weg zu einem langen gesunden Leben begleitet. Foto: KI-generiert



Bildtext 2: B2C-Solitärgerät für die Küchenarbeitsplatte: Noch während die Mahlzeit auf dem Schneidbrett entsteht, wiegt und erkennt die vernetzte Sensorik die Zutaten – frisch über Kamera und KI, verpackt oder abgefüllt über Bar- respektive QR-Code. Alle Daten und Portionen fließen unmittelbar in die „Nutrio“-App, die die Nährwerte in Echtzeit analysiert und die Lebensmittel zur entsprechenden Tageszeit in ein Tagebuch einträgt. Fotos: Aurora Life Science GmbH









Bildtext 3: Mit dem Ziel, gesunde Ernährung mühelos und intuitiv in den Alltag zu integrieren, gründeten Philo Boras (39, rechts) und Jonathan Oberthür (34, links) 2018 die Aurora Life Science GmbH mit Sitz in Darmstadt. Foto: Aurora Life Science GmbH

Aurora Nutrio

Die Aurora Life Science GmbH, Darmstadt, entstand Ende 2018 auf Basis der Erkenntnis, dass die meisten Menschen um die Bedeutung gesunder Ernährung wissen und hochmotiviert starten, die Umstellung im Alltag jedoch oft scheitert, weil Ernährung so aufwendig ist, dass sie zu einem Zweitjob wird. Mit dem Ziel, gesunde Ernährung mühelos und intuitiv in den Alltag zu integrieren, stellten Philo Boras und Jonathan Oberthür 2020 unter dem Namen „Nutrio“ die ersten Produkte der Öffentlichkeit vor. Jedoch glaubte zunächst niemand an die technische Umsetzbarkeit. Über ein Crowdfunding generierte Aurora Life Science schließlich die ersten 350 Vorbestellungen und überzeugte damit auch Investoren. Bis zur ersten Nullserie kam das Start-up ohne externe Mittel aus. Philo Boras (39) studierte Wirtschaftsingenieurwesen und fand über eigene Gewichtsthemen seinen Weg in Training und Ernährung. Aus Interesse wurde Leidenschaft, aus Leidenschaft Expertise. Über mehr als zehn Jahre begleitete er Menschen als Coach im Alltag und bis hin zum Leistungssport. Dabei kam er immer wieder zu der Erkenntnis: Die besten Pläne zerbrechen, wenn sie nicht in den Alltag passen. Boras ist zertifizierter Ernährungsberater und Leistungssporttrainer. Jonathan Oberthür (34) bringt Engineering, Präzision und Umsetzbarkeit ein. Während seines Studiums der Elektrotechnik und Informationstechnologie an der TU Darmstadt vertiefte er sich in elektromechanisches Design, Mikro- und Präzisionstechnik und die Frage, wie aus einer Idee ein verlässliches Produkt wird. Auch er ist als Trainer geprägt von einem Gedanken: Menschen brauchen Systeme, die sie wie selbstverständlich unterstützen.