

Design- und Oecotrophologiestudierende arbeiten für Teutoburger Ölmühle

## Kreative Unternehmensberater

Produktpalette einer studentischen Arbeitsgruppe



Die Teutoburger Ölmühle ist eines der erfolgreichsten mittelständischen Start-ups der letzten Jahre. Bio-Innovationspreis und Deutscher Gründerpreis sind nur zwei von vielen Auszeichnungen, die das Unternehmen aus Ibbenbüren bisher erhalten hat. Es stellt mit einem besonderen Verfahren hier das wohl reinste Speiseöl aus Raps her, das es zurzeit zu kaufen gibt. Im vergangenen Sommersemester engagierten sich Studierende der Fachbereiche Oecotrophologie und Design bei der Teutoburger Ölmühle als kreative Unternehmensberater. Dabei entwickelten sie zahlreiche neue Produkte und ein Corporate Design für eine junge Zielgruppe.



Geschäftsführer Michael Raß erklärt, wie man aus Rapskernen Öl gewinnt.



Auf dem Firmengelände der Teutoburger Ölmühle

Die Initiative für das Projekt ging von Prof. Dr. Guido Ritter und dem Lehrbeauftragten Dr. Thorsten Sander vom Fachbereich Oecotrophologie aus. »Wir wollten ein Seminar veranstalten, bei dem die Studierenden an allen Stufen der Lebensmittelentwicklung mitwirken können«, erklärt Ritter. Deswegen hätten sie auch Steffen Schulz, Professor für Produktdesign am Fachbereich Design und Experte für Verpackungsgestaltung, mit ins Boot geholt. Denn: »Produkt und Verpackung sind im Entwicklungsprozess miteinander verbunden und müssen aufeinander abgestimmt werden.«

Auch Michael Raß, Geschäftsführer der Teutoburger Ölmühle, begeisterte sich sofort für das Projekt: »Die Zusammenarbeit mit den Studierenden bot uns die Möglichkeit, einen unverstellten Blick von außen auf unser Unternehmen zu gewinnen – und das von Leuten, die sich durch besondere Offenheit und Kreativität auszeichnen.« Für die Teutoburger Ölmühle war es nicht der erste Kontakt zur Fachhochschule Münster. Das Unternehmen hat bereits einige Abschlussarbeiten betreut und ist einer der Stifter der Professur für Ernährungsökologie am Fachbereich Oecotrophologie.

Für die Studierenden stand als erster Schritt eine Besichtigung der Teutoburger Ölmühle auf dem Plan. In Arbeitsgruppen, die jeweils zur Hälfte aus angehenden Designern und Oecotrophologen bestanden, führten sie Gespräche mit ausgewählten Personen, um Impulse für neue Produktideen zu erhalten. »Am Fachbereich Oecotrophologie haben wir eine Datei angelegt, die marktrelevante Daten von mehr als 1000 Testpersonen beinhaltet«, erklärt Sander, der auch ein Unternehmen für Marktforschung und Sensorik führt. »Wenn wir zusammen mit einem Unternehmen ein neues Produkt entwickeln wollen, können wir anhand dieser Datei Versuchsgruppen zusammenstellen, die die Merkmale potenzieller Zielgruppen besitzen.«

»Die Teutoburger Ölmühle kann ihre Produktpalette noch erheblich erweitern«, nennt Designstudentin Kristin Stratmann ein Ergebnis der Arbeit. Und so konzipierten die Studierenden eine Reihe neuartiger Erzeugnisse. Dazu gehörten neben Müsliriegeln, einem Knusperjoghurt und Pesto auch Kleintierfutter, eine Aloe-vera-Lotion mit Rapskernöl, eine Kräutermarinade und eine Seife, die ihren Peelingeffekt

durch integrierte Rapskerne entfaltet. »Auch wenn die Oecotrophologen dabei für das eigentliche Produkt und wir Designer für die Produktverpackungen zuständig waren, haben wir nie aneinander vorbei gearbeitet«, sagt Stratmann. »Genauso, wie es später im Berufsleben auch der Fall sein wird.«

Eine Studierendengruppe gestaltete darüber hinaus ein alternatives Corporate Design. Es spricht besonders jüngere Kunden an und unterscheidet sich optisch stark von den üblichen Erscheinungsbildern der Speiseölbranche. Geschäftsführer Raß gefiel es so gut, dass er es nun für sein Unternehmen schützen lassen will. »Die Konzepte der Studierenden haben uns sehr gut gefallen«, fasst Raß die Ergebnisse der Kooperation zusammen. »Bei den Planungen für die nächste Zeit werden wir sie in Betracht ziehen und uns intensiv mit ihnen auseinandersetzen.«

---

#### Kontakt

Prof. Steffen Schulz  
[steffen-schulz@fh-muenster.de](mailto:steffen-schulz@fh-muenster.de)

Prof. Dr. Guido Ritter  
[ritter@fh-muenster.de](mailto:ritter@fh-muenster.de)

---