

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

## **Jahrbuch für das Oldenburger Münsterland**

**Vechta, Oldb, 1969-**

Katrin Zempel-Bley: Innovationen mit Nährwert. Kreatives Lernen  
beflügelt FHWT-Studierende in Vechta

**urn:nbn:de:gbv:45:1-5285**

*Katrin Zempel-Bley*

## Innovationen mit Nährwert

### Kreatives Lernen beflügelt FHWT-Studierende in Vechta

Das duale Studium ist das Markenzeichen der Privaten Fachhochschule für Wirtschaft und Technik (FHWT) in Vechta. Die Studierenden lernen wechselweise jeweils drei Monate in ihrem Ausbildungsunternehmen und an der FHWT. Auf diese Weise verzahnen sich Theorie und Praxis auf ideale Weise.

Die BWL-Studierenden im Vertiefungsfach Agrar- und Ernährungswirtschaft des fünften Semesters bekamen im Jahre 2009 eine ganz besondere Chance. Sie konnten ein eigenes Produkt von der Idee bis zur Marktreife entwickeln. Die Projektleiterin Meike Bahlmann konnte sowohl Franz und Gottfried Nietfeld, Geschäftsführer von Nietfeld Feinkost GmbH in Dinklage, als auch Stefan Wernsing, Geschäftsführer von Wernsing Feinkost GmbH in Addrup, von dem Vorhaben überzeugen. Ohne deren Hilfe wäre das außergewöhnliche Experiment nicht möglich gewesen.

Sieben Studierende der FHWT, die sich in zwei Gruppen aufteilten, ließen sich auf dieses neue Lernverfahren ein und begaben sich damit auf vollkommenes Neuland. Innerhalb eines Semesters mussten sie parallel zu ihren Vorlesungen jeweils ein neues und vor allem innovatives Produkt entwickeln, das zur Produktlinie der beiden Feinkost-Unternehmen passen sollte. Für sie waren das eine große Herausforderung und eine Chance zugleich. Tatsächlich ist es ihnen gelungen, ein Produkt zur Marktreife zu bringen. Dabei spürten die Studierenden stets die hohe Erwartung und die Verantwortung, denen sie sich zu stellen hatten. Es ging um Markttrends, Rezeptur, Design, Verpackung und Absatzbarkeit, also um die gesamte Produktphilosophie. Für die Studierenden als künftige Betriebswirtschaftler war diese Erfahrung deshalb so wertvoll, weil sie alle Stationen der Produktentwicklung selbst erlebten und nun beurteilen können, wie viel Arbeit in jedem einzelnen Arbeitsschritt steckt.

Im Rahmen eines Ideenworkshops hatten die Studierenden über 100, zum Teil auch vollkommen verrückte Einfälle. Das war seitens der Firmen gewollt, deren Verantwortliche von der Kreativität der jungen Leute beeindruckt waren. Nach und nach stellte sich heraus, welche Ideen überhaupt verwirklicht werden konnten. Das wiederum hing von den vorhandenen Produktionsanlagen und bestehenden Produktlinien ab sowie auch vom Markt; denn es mussten Produkte entwickelt werden, die es bislang noch nicht gab und die auch preislich von den Konsumenten akzeptiert werden würden.

Schließlich stand fest, die Gruppen entwickeln „SchnitzO’linis“, den kleinen Hähnchen-Snack in drei verschiedenen Geschmacksrichtungen, beziehungsweise das „Dressing Naturell“. Eine Online-Umfrage der Studierenden zu den Essgewohnheiten der Verbraucher hatte gezeigt, dass vor allem Singles an diesen Produkten interessiert sein würden. Gesund und leicht sollen sie sein, gut schmecken und Zeit einsparen. Damit diese eher jüngere Zielgruppe am Ende tatsächlich im Kühlregal zu den angebotenen Produkten greift, musste außerdem das Design stimmen; denn das Auge isst erfahrungsgemäß mit. So lernten die Studierenden sehr viel über Verbraucherverhalten, das Entstehen einer Kaufentscheidung und die Platzierungen im Supermarkt.



*„Dressing Naturell“-Produkt, erarbeitet von Studierenden der Privaten Fachhochschule für Wirtschaft und Technik in Vechta*

*Die Studierenden Barbara Bender (links) und Marco Springer (rechts) stellen zusammen mit dem Vertriebsleiter der Firma Nietfeld, Frerk Sandstede, ihre Produktentwicklung „SchnitzO’linis“ vor.*  
*Foto: Fa. Nietfeld*



*Zusammen mit den Mitarbeitern der Firma Wernsing, der Projektleiterin Meike Bahlmann (3.v.l.) und dem Produktentwickler Johann Lenz (rechts), entwickelten die Studenten Galina Rinas (l.), Andreas Gier (2.v.l.), Julia Schillmöller (4.v.l.) und Tobias Bolte (2.v.r.) das neue „Dressing Naturell“.*  
*Foto: Katrin Zempel-Bley*

Sie mussten zudem mit spitzem Bleistift rechnen, denn das Preis-Leistungsverhältnis musste stimmen.

Nachdem die Rezeptur für das neue Produkt feststand, wurden die ersten Minischnitzel und Dressings produziert und verköstigt. Den Studierenden der Universität Vechta schmeckte der Hähnchen-Snack gut. Den Mitarbeitern von Wernsing gefielen die insgesamt neun verschiedenen Geschmacksrichtungen der Dressings. Besonders Cranberry und Limette kamen gut an.

So erlebten die Studierenden in wenigen Wochen Marketing auf Crashkursbasis. Das Experiment, ihnen eine Führungsaufgabe anzuvertrauen, hatte Erfolg. Sie hatten mit fast allen Abteilungen der Unternehmen zu tun und in ganz kurzer Zeit einen hohen Erkenntnisgewinn, wobei nicht nur Wissensfragen im Vordergrund standen. Es ging ebenso um so genannte „Soft Skills“, d.h. Persönlichkeitsmerkmale und Schlüsselqualifikationen. Nur im Team war die Herausforderung zu bewältigen. Konflikte, die entstanden, mussten gemeinsam gelöst werden. Am Ende fiel das Urteil der Unternehmensverantwortlichen durchweg positiv aus: Die Arbeit der Studierenden, ihr Einsatz, ihre Kooperationsbereitschaft und Kreativität hatten sie beeindruckt.

Das Experiment, zusammen mit versierten Praktikern aus einem Unternehmen einen neuen Weg zu gehen und über den eigenen Tellerand zu blicken, war nur möglich und konnte letztlich nur erfolgreich abgeschlossen werden, weil sich viele Firmenmitarbeiter Zeit für die Studierenden nahmen und ihnen ihr Wissen sowie ihre Erfahrungen weitervermittelten. Bei der Präsentation der beiden Produkte im September 2009 in Vechta wurde deutlich, dass alle Beteiligten voneinander profitiert hatten. Die Studierenden, so hieß es, seien sehr offen und unkonventionell vorgegangen ohne die Routine, die sich in den Entwicklungsabteilungen der Unternehmen mitunter breit macht.

Besonders beeindruckend war der Vertrauensvorschuss von Stefan Wernsing sowie Franz und Gottfried Nietfeld. Die drei Unternehmer hatten es den Studierenden von Beginn an zugetraut, ein Lebensmittel bis zur Marktreife zu entwickeln, dass zu ihren bisherigen Produktlinien passt. Für die Studierenden war das ein besonders intensives und motivierendes Gefühl, das sie während des gesamten Experiments immer wieder neu motiviert hat. Zudem entwickelten sie starken Ehrgeiz und wollten das ihnen entgegengebrachte Vertrauen nicht enttäuschen. So entstand eine ungeahnte Arbeitsdynamik.

FHWT-Präsident Prof. Dr. Jons Kersten lobte bei der Vorstellung der Produkte das Engagement der beiden Firmen, das keineswegs selbstverständlich sei. Mit dem praxisorientierten Studienverfahren hätten die Studierenden nicht nur einen tiefen Einblick in Produktionsprozesse erhalten, sondern auf ganz neue Art gelernt und bislang noch unbekannte Potenziale frei gesetzt. Außerdem sei deutlich geworden, wie wichtig es sei, ganz neue Wege zu beschreiten, Risiken einzugehen und sich dabei neu zu entdecken.

Das Ziel des Studienganges, die Studierenden in ihrer Eigenverantwortlichkeit und Selbstständigkeit zu fördern, in dem sie umfassend Fach-, Methoden-, Sozial- und Führungskompetenzen vermittelt bekommen und zugleich kreativ agieren, konnte erreicht werden. Außerdem lohnten sich die Mühen für die Studierenden. Das selbst entwickelte Produkt im Kühlregal des Supermarktes zu entdecken, war ein erhebendes Gefühl und der schönste Lohn.

*Benno Dräger*

## Alfons Schwerter (1921 - 2008)



Am 28. August 2008 verstarb der Landwirtschaftliche Oberrat i. R. Alfons Schwerter. Anerkennung und Respekt erwarb er sich in der Erfüllung einer Vielzahl von Aufgaben im schulischen, kirchlichen und politischen Raum. Mit ihm verlieren der Heimatbund für das Oldenburger Münsterland und der Heimatverein Lohne einen hervorragenden Kenner der Regionalgeschichte, vor allem der Landwirtschaftsgeschichte.

Alfons Schwerter wurde am 11. Oktober 1921 in Westerbakum in der Gemeinde Bakum als ältester Sohn des Bauern Clemens Schwerter und seiner Ehefrau Antonia, geb. Hempelmann, geboren. Nach dem Besuch der Höheren Landwirtschaftsschule in Cloppenburg absolvierte er eine Landwirtschaftslehre. Von 1941 bis 1945 war er Soldat, u.a. in Russland, und wurde mehrfach verwundet. Der Krieg prägte sein Bewusstsein zur Erziehung zum Frieden und zur Demokratie, das er später als Pädagoge engagiert vermittelte. Nach der Entlassung aus der Kriegsgefangenschaft wurde er zum landwirtschaftlichen Berufsschullehrer ausgebildet und trat am 1. April 1949 seine Anstellung an der Kreisberufsschule des Landkreises Vechta in Lohne an. 1955 heiratete er die Landwirtschaftslehrerin Änne Nietfeld; dieser Ehe entstammen drei Kinder.