

Ein Tag im Leben von... Maïke Osterkamp

# Multitalent kreiert Bohlseener Neuheiten

Maïke Osterkamp ist Trendscout, Lebensmittelwissenschaftlerin und Kommunikationsexpertin in einem. Als Leiterin der Produktentwicklung in der Bohlseener Mühle sorgt sie dafür, dass erfolgreiche Neuheiten in die Bioläden kommen.

KATJA NIEDZWEZKY

Ein endloser Teigstrang läuft über den knapp 100 Meter langen Bandofen der *Bohlseener Mühle*. Eine Maschine schneidet ihn in schmale Streifen, die an der nächsten Station in kleine Rechtecke geteilt werden. Igelrollen stanzen Löcher hinein, über ein Rüttelblech wird Brezelsalz verteilt. Am Ende laufen die Teigstücke durch den heißen Ofen und kommen als knusprige Snäckebröte wieder heraus.

Etwas abseits am Fenster stehen Maïke Osterkamp, die Leiterin der Produktentwicklung, und ihre Mitarbeiterin Sabine Lange an einem Arbeitstisch und stellen die Backstraße im Kleinformat nach. Sie wollen ein neues Produkt erproben. Der Teig ist schon vorbereitet – im Kleinknetter, der gar nicht so klein ist, wie der Name vermuten lässt. „Wir müssen den großen Knetkessel simulieren, denn mit dem Handrührgerät wird der Teig anders“, erklärt Maïke Osterkamp. „Außerdem wiegt ein Versuchsteig bei uns immerhin fünf Kilogramm.“ Wie beim Plätzchenbacken walzen die beiden den Teig aus und schneiden daraus mit dem „Ruckzuck“, einem Gerät mit fünf Metallrollen, kleine Rechtecke. Zutaten und Belag dieser Handmuster sind noch Betriebsgeheimnis. Das neue Produkt soll im nächsten Jahr auf den Markt kommen.

Drei bis vier Mal pro Woche stellen die Produktentwicklerinnen verschiedene Gebäck-Handmuster her. Es ist der erste sichtbare Schritt auf dem Weg zu einem Neuprodukt. Rund um den Arbeitstisch stehen dafür Boxen mit Aufschriften wie „Gewürze“, „Schooko“ und „Saaten“ bereit. In größeren Kästen stecken Geräte und Werkzeuge, darunter auch eine kleine Igelrolle, mit der sich wie an der Backstraße Löcher in die Teigstücke drücken lassen. Auf einer Palette warten Zutaten wie Dinkelmehl Type 1050 und Haferflocken aus dem eigenen Betrieb. Der Versuchsbakofen ist schon warm, die Handmuster werden direkt gebacken.

## Sensorik-Runde „knuspert“ mit System

Bevor es ans Probieren geht, entdeckt Maïke Osterkamp aber erst mal ein Problem an der großen Backstraße: Es rieselt gerade zu wenig Salz. Ein kurzer Hinweis an den Anlagenführer und das Problem ist behoben. Leider lassen sich nicht alle Störungen so leicht beheben, häufig braucht es das Know-how des gesamten Produktions-Teams und das Geschick der Techniker, die gemeinsam eine Lösung kreieren.

Mit den Handmustern geht es jetzt in die kleine Sensorikrunde im extra dafür eingerichteten Sensorik-Raum. Auf dem Tisch steht Wasser zum Neut-

Maïke Osterkamp und Lebensmitteltechniker Peter Tepper prüfen regelmäßig in Anlagenversuchen neue Produkte der Bohlseener Mühle.



ralisieren, die Proben liegen auf Tablett bereit. Nun darf geknuspert werden – aber mit System. Das Team fachsimpelt über Aussehen, Konsistenz, Geschmack, Geruch und Nachgeschmack. Ist der Produktcharakter, den das Marketing im Briefing formuliert hat, schon gut getroffen? Passt das Produkt zur Marke? „Wir hinterfragen immer, ob wir unsere Ziele für die Entwicklung einhalten“, erläutert Maïke Osterkamp. „Wir wollen eine transparente und klare Rezeptur und ein hohes Maß an Regionalität in den Rohstoffen. Und natürlich sollen aktuelle Verbrauchererwartungen bei Geschmack, Qualität und Ernährungswert erfüllt sein.“

Manchmal gibt es nur eine Runde mit Handmustern, wenn es gleich einen Volltreffer gibt, häufiger aber bis zu zehn, bis das Produkt perfekt ist. Oft stehen zwei oder drei Alternativen zur Auswahl, bis eine Version das Rennen macht. Im nächsten Schritt dürfen noch mehr Tester mitknuspern: Die *Bohlsener Mühle* hat seit mehr als zehn Jahren ein eigenes geschultes Sensorikpanel mit 40 Kolleginnen und Kollegen. Sie haben ganz unterschiedliche Essgewohnheiten und Geschmacksvorlieben, entsprechend breitgefächert ist die Resonanz. Einige Neuprodukte lässt Maïke Osterkamp zusätzlich über Online-Umfragepanels testen, dann erhalten um die 200 Verbraucher Proben zum Beurteilen.

### **Gebäck-Geschmack ist nur ein Aspekt**

Nicht nur der Kreis der Tester wächst, sondern auch der Versuchsteig: „Wir gehen im nächsten Schritt mit einer größeren Menge auf den Ofen, das sind dann etwa 60 Kilogramm“, so Maïke Osterkamp. Auch Lebensmitteltechniker, Anlagenführer und Teigmacher sind beim ersten Anlagenversuch dabei. Sie stimmen alle Verfahrensschritte ab und bewerten die Ergebnisse: „Wir wollen ja eine bestimmte Knackigkeit, eine bestimmte Bräunung“, betont die Expertin.

Wenn alles passt, dokumentiert sie die Einstellungen der Maschinen, damit sie beim nächsten Versuch übernommen werden können. Die Maschinentechner bauen bei Bedarf auch Prototypen oder suchen mit den Maschinenlieferanten passende Lösungen. „Meine Aufgabe bei solchen Versuchen ist >

## **30 Projekte parallel**



Maïke Osterkamp ist seit 22 Jahren bei der *Bohlsener Mühle*. Sie wuchs in der Region auf und

hat Ländliche Hauswirtschaft gelernt. Danach folgte ein Studium der Ökotrophologie in Münster. 30 Projekte in unterschiedlichen Stadien steuert sie zurzeit mit ihrem Team parallel.

- das kritische Hinterfragen, das Querdenken, um die bestmögliche Lösung und das optimale Produkt zu erzielen.“ Dabei muss Maïke Osterkamp auf viel mehr als nur den guten Geschmack achten: Die Herstellung soll in die Produktionsabläufe der *Bohlsener Mühle* passen, auch die Stundenleistung und damit die Wirtschaftlichkeit sind wichtige Aspekte.

### Crunchy mit Ahornsirup im Test

Als Produktentwicklerin arbeitet Maïke Osterkamp nicht nur mit Produktion und Technik zusammen, sondern mit fast allen Bereichen des Unternehmens. Nur so kann aus einer Idee ein Neuprodukt werden, das bei den Kunden im Bio-Fachhandel gut ankommt. Gerade ist zum Beispiel ein Crunchy in Planung, bei dem erstmals Ahornsirup eingesetzt werden soll. Lena Hermann, Mitarbeiterin im Team von Maïke Osterkamp und ihres Zeichens Crunchy-Expertin, hat dafür über die Einkaufsabteilung Muster angefordert. Nun prüfen sie, ob die geplante Zutat den Qualitätsanforderungen entspricht und ob Preis und Verfügbarkeit stimmen.

Bei allen Neuentwicklungen folgt dann in Zusammenarbeit mit der Qualitätssicherung die obligatorische Risikobewertung. Zum Beispiel muss sichergestellt sein, dass mit einem neuen Rohstoff keine neuen Allergene in die Feinbäckerei eingetragen werden. Außerdem zeigt der Stresstest im Wärmeschrank bei 36 Grad, welches Mindesthaltbarkeitsdatum festgelegt werden soll. Produktentwicklung und Qualitätssicherung erstellen gemeinsam die Deklarationsdaten, die auf die Packung müssen, vom Nährwert bis zu den Zutaten. Sogar die Kompetenz eines Müllermeisters hat Maïke Osterkamp im Unternehmen an der Hand: Wenn zum Beispiel ein Mehl



Maïke Osterkamp (l.) und Anna-Marieke Vogt, eine Kollegin aus dem Marketing, diskutieren gemeinsam mit dem Team mögliche Verbesserungen.

für einen besonders kernigen Biss vom Marketing gewünscht wird, kann sie mit der Mühle nebenan das Richtige austüfteln.

Beim Kickoff für ein Projekt werden im Team die Zuständigkeiten und das Timing festgelegt. Insbesondere die Anlagentests dürfen nicht zu spät stattfinden: „Wenn man bei den Handmustern denkt, oh, das ist ein tolles Produkt, dann kann es sein, dass es auf der Anlage überhaupt nicht gelingt.“ Möglicherweise muss noch an der Teigstruktur gearbeitet werden – und die zahlreichen Hilfsmittel und Zusatzstoffe aus dem konventionellen Bereich sind dabei natürlich tabu.

### „Neue Handwerklichkeit“ als Prinzip

„Aber es gibt auch bei Bio noch genug Möglichkeiten, ein Produkt super-maschinengängig zu machen“, weiß Maïke Osterkamp. Doch das passt nicht zur Philosophie der *Bohlsener Mühle*: „Wir wollen klare Rezepturen, so wenige Zutaten wie möglich, so transparent und eindeutig wie möglich.“ Daher gibt es zum Beispiel keine Aromen, nur reine Extrakte. Auch technisch wird nicht alles genutzt, was möglich ist – das Schlagwort dazu heißt in Bohlsen „Neue Handwerklichkeit“. Aus diesem Grund sind auch die mit hohem Aufwand erzeugten Extrudate (gekochte und unter Druck gesetzte Rohstoffmischungen) aus den Rezepturen der Müslis verschwunden. Maïke Osterkamp lässt die Getreidekörner lieber im Ganzen zu Flocken quetschen oder zu Mehl vermahlen. ■■

## Bohlsener Mühle – Daten und Fakten

**Beschäftigte:** über 240, 10 Azubis

**Umsatz:** 42 Millionen Euro (2016)

**Sortiment:** Getreide und Mühlenprodukte, Halbfertigprodukte für die schnelle Küche, frische Backwaren, Müsli, Crunchy, Granola, Bäckerknäcke, Snäckebrötchen, Cracker und Kekse ca. 560 Produkte (inkl. Produkte für Bio-Weiterverarbeiter)

**Besonderheiten:** 200 nordd. *Bioland*-Landwirte liefern Getreide; Prozess vom Korn bis Endprodukt in einer Hand, dadurch hervorragende Prozesskontrolle und Transparenz

**Geschäftsführung:** Volker Krause, Helmut Vollmer, Manuel Pick  
[www.bohlsener-muehle.de](http://www.bohlsener-muehle.de)