



Liebe Studis des 3. Semesters!

Nach vielen guten Erfahrungen mit Studierenden der HNEE möchten wir wieder Praktikumsplätze für die beiden Studiengänge „Ökolandbau und Vermarktung“ sowie insbesondere gerne auch für den neuen Studiengang „Ernährungs- und Agrarkultur nachhaltig gestalten“ anbieten. Dabei gibt es verschiedene Aufgabenbereiche mit unterschiedlichen Profilen, die zu besetzen möglich wären. Grundsätzlich ist zu sagen, dass wir ein bewusst tierhaltender Betrieb sind und den Tieren eine große Bedeutung im Naturhaushalt und beim Aufbau der Bodenfruchtbarkeit beimessen. Wir betreiben muttergebundene Milchviehhaltung und legen großen Wert auf ganzjährigen Weidegang bei allen Tierarten. Eine positive Einstellung zur (artgemäßen) Tierhaltung ist für uns also wichtig. Der Betrieb ist extrem vielseitig: Milchkühe, Milchschafe und -ziegen, Enten, Gänse, Hühner, Bienen, eigene Milchverarbeitung, Kartoffeln, Futterrüben, Obst und Gemüse. Das heißt aber auch: hohe Arbeitsbelastung und strukturiertes Arbeiten sind notwendig.

Wir bieten Kost und bei Bedarf Logis sowie ein bescheidenes Taschengeld. Außerdem Produkte vom Hof. Wir sind anerkannter Ausbildungsbetrieb, das ist später unter Umständen für die Anerkennung des Praktikums wichtig.

Wir sind keine Freunde von geteilten Praktika, unser Betrieb ist so komplex, dass man einfach eine gewisse Zeit auf dem Hof sein sollte, um möglichst viel zu erfassen.

Wir sind knapp 20 km von EW entfernt, gut erreichbar mit dem Bus 912 (bis Brodowin, dann noch 3 km), oder mit dem Zug bis Chorin. Von dort kann man auch gut mit dem Fahrrad herkommen. Für ganz sportliche gibt es schöne Rad- und Waldwege mit dem Fahrrad von Eberswalde. Shuttle durch uns ist möglich, sollte aber gerne die Ausnahme bleiben.

Milchverarbeitung:

Wir verarbeiten unsere Rohmilch von Schaf, Ziege und Kuh komplett selber zu verschiedenen Frischkäsesorten, Weichkäse (Feta), Quark, Joghurt mit eigenen Fruchtzubereitungen und Haloumi. Wenn genügend interessierte und zuverlässige Unterstützung da ist, können wir auch wieder Butter und Schnittkäse machen, wenn wir ausreichend Milch haben. Wir sind dem Verband für handwerkliche Milchverarbeitung angeschlossen (VHM) und machen tatsächlich praktisch alles von Hand mit ganz wenig Technikeinsatz.

Die Milchverarbeitung ist ungefähr ein Halbtagsplatz. Der Rest der Zeit ist Raum für andere Arbeiten auf dem Hof, vom Hygienemanagement vorzugsweise in Hofladen, Café und Haushalt.

Voraussetzungen: Hygienebewusstsein, Qualitätsbewusstsein, Multitasking-Fähigkeiten (man muss viele Prozesse parallel im Auge behalten), Fingerfertigkeit und ein gewisser Hang zum Putzfimmel sind von Vorteil.

Gewinn: Kennenlernen der Vielfalt in der Herstellung der Milchprodukte mit einfachen Mitteln. Einarbeitung und tägliche Unterstützung gibt es von der Betriebsleiterin. Ganzheitliche Prozessverfolgung vom Rohprodukt über die verschiedenen Verarbeitungsschritte bis zur etikettierten Ware im Laden. Fähigkeit erlernen, die ganze Kette vollständig zu beherrschen.

Hofladen und Café:

Unser Vermarktungsschwerpunkt ist die Direktvermarktung. Dabei spielt der Hofladen eine wesentliche Rolle. Wir verkaufen mit ganz wenigen gut begründeten Ausnahmen (Seife aus dem Nachbardorf, Saatgut) nur unsere eigenen Produkte, bzw. kooperieren beim Gemüse ab und zu mit benachbarten demeter-Betrieben. Wir liegen in einer Tourismusgegend mit einem Schwerpunkt in der Ferien- und Sommerzeit. Seit vielen Jahren betreiben wir als sehr erfolgreiche und gut angenommene Ergänzung das

Hofcafé „Rast am Hof“.

Auch hier versuchen wir möglichst viel eigene Produkte zu verwerten (naja, noch kein Kaffee-Anbau, aber der dafür demeter).

Bauerncafé, kein Schicki-Micki, eine Kaffeeart, wenige Kuchensorten mit variierenden eigenen Früchten, natürlich alles selbst gebacken.

Der Hofladen und das Café sind natürlich die Aushängeschilder des Hofes. Zum Arbeitsfeld gehört auch das Richten der Bestellungen für die Marktschwärmereien und Naturkostläden (Auswiegen, Etikettieren, Kommissionierung)

Der Arbeitsanfall in Café und Hofladen ist witterungsbedingt und je nach Wochentag und Ferienzeit sehr unterschiedlich zwischen 10 und 120%. Gut kombinierbar mit Mithilfe im Gartenbau oder Haus und Hof, auch Milchverarbeitung

Voraussetzungen: Kommunikationsfähigkeit, Freundlichkeit, Auge für schöne Präsentation. Freude am Backen; Ordnungs- und Strukturliebe sind von Vorteil, Multitasking sowieso unerlässlich, Bereitschaft, auch mal am WE zu arbeiten mit Freizeitausgleich in der Woche.

Gewinn: tolle Leute kennenlernen, selbständiges Arbeiten, Erfahrung in verschiedenen Vermarktungsformen, kaufmännische Grundfähigkeiten und Beherrschen der Zubereitung von Kaffee und Kuchen- man ist für's Leben gerüstet!

Gemüsebau:

Für dieses Praktikum ist es von Vorteil, wenn jemand schon etwas Erfahrung hat im Gemüsebau oder diesen Bereich später selber ernsthaft und selbständig betreiben will. Verantwortliches Arbeiten ist gefragt! Unsere Tochter leitet den Gemüsebau und befindet sich in der Abschlussphase der biodynamischen Ausbildung, wie auch unsere Auszubildende Sandra. Anna hat noch eine fast 3-jährige Tochter und Anna und Sandra freuen sich über motivierte Unterstützung im Garten!

Unser Gemüsebau hat sich in den letzten Jahren gut etabliert. Schwerpunkt ist das Feingemüse auf 1ha eingezäunter Fläche und 3 Folientunneln. vor allem um unser Angebot an frischem Wintergemüse für die SoLaWi sicher zu stellen. Wir sind gerade dabei, unsere SoLaWi zu erweitern und wollen mit einem sich in Gründung befindlichen Gemüsebaubetrieb (auch teilweise Absolventen der HNEE) kooperieren. Für das Lagergemüse gibt es noch 1,5 ha Feldgemüsebau, der teilweise auch vom Feldbau betreut wird. Für die Bewässerung des Feingemüses haben wir eine mit Solarmodulen betriebene Tröpfchenbewässerung mit Seewasser installiert, also eine sehr effiziente Sache, bei der mit den Ressourcen sparsam umgegangen werden kann. Auch hierbei haben uns Studierende mit Projekten stark unterstützt, Die Jungpflanzenanzucht machen wir überwiegend selber, außerdem bauen wir ausschließlich samenfeste Sorten an

Außerdem machen wir sehr viel Gründüngung und bauen viele Pflanzen für die Insekten und Bienen an. Wir haben einen Geräteträger zum Hacken und Häufeln. Aber die Radhacken und Pendelhacken sind auch stark im Einsatz. Eine langsam Motorhacke, eine Fräse zum Einarbeiten der Gründüngung und ein Balkenmäher erleichtern die Arbeit. Bei der Unkrautbekämpfung ist in manchen Kulturen das Abflammgerät sehr hilfreich.

Voraussetzungen: Grunderfahrungen im Gemüsebau, Verantwortungsbereitschaft, Leidenschaft fürs Hacken und Jäten, Bereitschaft, mit Jugendlichen zu arbeiten (vorw. Waldorfschüler 9. Klasse), d.h. Humor, Durchsetzungsvermögen und soziale Kompetenz (die meisten Schüler sind super). Gute Kommunikationsfähigkeit (untereinander, mit den anderen Bereichsleitern sowie den Helfern im Gemüse)

Gewinn:, Möglichkeit der Übernahme von Verantwortung, ohne gleich ins volle eigene Risiko gehen zu müssen, Erfahrungen sammeln bei verschiedenen Anbauverfahren, Aussaattechniken, Beikrautregulierung, Fruchtfolgeplanung, Maßnahmen zum Aufbau der Bodenfruchtbarkeit

Einfach mal den Ernstfall proben, wenn man später mal selbständig einen eigenen Betrieb führen will.

Tierhaltung:

Mir haben eine Milchschaafhaltung mit ca. 80 Mutterschafen der Rasse „Ostfriesisches Milchschaaf“ und der entsprechenden Nachzucht. Wir sind als Herdbuchbetrieb anerkannt und sind seit diesem Jahr auch in der Milchleistungskontrolle. Außerdem haben wir 4-6 Milchkühe und einige Mutterkühe mit Nachzucht. Wir haben einige Angler-Kühe übernommen, züchten aber weiter mit unserer ursprünglichen Rasse „Altdeutsches schwarzbuntes Niederungsrind“. Seit über 20 Jahren machen wir muttergebundene Milchviehhaltung, d.h. die Lämmer und Kälber bleiben bei ihren Müttern, die männlichen Tiere bis zur Schlachtung, die weiblichen bis zur Geschlechtsreife. Außerdem haben wir ganzjährigen Weidegang und machen reine Heumilch, produzieren also keine Silage auf dem Betrieb.

Der Wolf ist ein Problem, lässt sich aber mit wolfsicheren Zäunen einigermaßen in Schach halten.

Der Weidebau und die Wasserversorgung sind also neben dem Füttern und Ein- und Austreiben der Tiere teilweise auch auf weiter entfernt liegende Flächen ständige Aufgabe.

Voraussetzungen: positiver Bezug zur wesensgemäßen Haltung von Tieren Führerschein, Händchen für Tiergesundheit und Tierbeobachtung, Sorgfalt im Umgang mit Maschinen und Material.

Gewinn: Eintauchen in einen Herdenverbund, umfassenden Blick gewinnen für die Bedürfnisse von Tieren und entsprechende Handlungsbereitschaft erlernen.

Bei längerem Praktikum Möglichkeit, das Melken zu erlernen

Wer Interesse an einem Praktikumsplatz hat, kann sich gerne melden bei:

Hof Schwalbennest
Martina Bressel
Pehlitz 3
162300 Chorin

Und wer noch mehr über den Betrieb erfahren will:

Tel: 033362/70769

Mail: hofschwalbennest@t-online.de
www.hofschwalbennest-brodowin.de

Oder einfach mal vorbeikommen!