

## Wir suchen Dich – Mach ein (Pflicht-)Praktikum in der Streuobstmosterei Malus!

1. Angaben zur Praktikumsstelle/ Zeitraum	
Name/Anschrift	Mosterei Malus, Dorfstraße 18, 37345 Sonnenstein/ OT Silkerode
Auskunft erteilt:	Jenny Schroth/ 0176-63876430/ <a href="mailto:info@mosterei-malus.de">info@mosterei-malus.de</a> (Betreff: Praktikum)
Zeitraum	01.09.-30.11.2022 (3 Monate), kürzerer oder längerer Zeitraum ggf. möglich



## 2. Wer sind wir? (Nachweis über eine qualifizierte Tätigkeit im Bereich des Umwelt- und Naturschutzes und/oder der Bildung für nachhaltige Entwicklung mit deutlichem Bezug zum Umwelt- und Naturschutz)

Seit 1991 pressen wir in unserer kleinen Saft-Manufaktur im Südharz Früchte von ungespritzten Streuobstwiesen. Der Erhalt dieser einzigartigen Biotope war und ist dabei wichtiger Bestandteil der Betriebsstruktur. Wir stellen ausschließlich naturreine Säfte her, d.h. außer Saft kommt nichts rein. Die meisten Säfte und alle Weine stellen wir aus frischem Obst aus kontrolliert biologischem Anbau selbst her. In einigen wenigen Bereichen arbeiten wir mit anderen regionalen Keltereien zusammen. Es werden keine Konzentrate verwendet, ebenso keine Antioxidationsmittel, Säuerungsmittel oder sonstige Zusätze. Wir arbeiten im traditionellen Verfahren mit der Packpresse. Dieses alte Pressverfahren löst schonend den Saft aus den zerkleinerten Früchten, sodass ein fein-trüber, sehr aromatischer Rohsaft entsteht. Der Saft wird am Tag nach dem Pressen sofort heiß (80°C) in Flaschen gefüllt und dabei nicht gefiltert.

Kleine überschaubare Einheiten und ökologische Aspekte stehen in unserem Betrieb im Vordergrund, u.a.:

- Regionalität in so vielen Bereichen wie möglich (dadurch brauchen wir weniger Kraftstoff und haben minimalen Transportbedarf)
- Energieersparnis durch gekoppelte kleine Energiekreisläufe (Wärmerückgewinnung)
- Einmaliges Erhitzen des Saftes und Abfüllung in umweltfreundliche Mehrwegflaschen (keine Tanklagerung und nur einmal Wärmebedarf nötig)

Als Betrieb sind wir ehrenamtlich in vielen Vereinen engagiert, u.a. Göttinger Landschaftspflegeverband, Streuobstwiesenverein und Slow Food Harz und Göttingen. Die gemeinwohlorientierte Mitgestaltung unserer Region ist uns wichtig, genauso wie die Beschäftigung mit der Frage, was auch über unsere Säfte hinausgehend ein gutes Lebensmittel ist.

**3. Das bieten wir** (Inhalte der Tätigkeiten und Arbeitsformen, vorgesehene Möglichkeiten der Teilhabe des/der Praktikanten/in an Entscheidungen in der Einsatzstelle, selbstbestimmter Gestaltungsspielraum)

In unserem Betrieb kannst du in folgenden Bereichen mithelfen und Erfahrungen sammeln:

- Herstellung der Produkte inkl. Ernte von Früchten, Pressen, Pasteurisieren, Abfüllen, Etikettieren und Reinigen (hauptsächlich Säfte, z.T. auch Weine)
- Ggf. Erstellen von posts für instagram
- Ggf. Vermarktung (Märkte, Hofverkauf, Liefertouren)
- Ggf. Mithilfe bei der Ernte in der sich auf dem Hof befindenden Bio-Gärtnerei
- Ggf. Mithilfe bei der Pflege der Tiere des Hofes, z.B. Hühner, Pferde, Hunde, Katzen
- weitere tägliche Arbeiten im Betrieb

Du wirst viel an der frischen Luft in der Natur bzw. auf dem Hof arbeiten. Die Arbeiten erfordern vorrangig körperlichen Einsatz, z.B. beim Pressen der Früchte oder Abfüllen der Säfte inkl. Saftkistentragen. Wir sind offen für Feedback und werden dich in unsere Organisationsprozesse mit einbeziehen. Uns ist Spaß bei der Arbeit sehr wichtig, weswegen wir ein gutes Betriebsklima fördern, z.B. gemeinsames Mittagessen, Kaffee/Teepausen, Gewaltfreie Kommunikation (GfK).

Unterkunft  möglich  nein  
 Bio-Verpflegung, kostenfrei  ja  nein

**4. Das bringst du idealerweise mit**

Vorerfahrungen in der Landwirtschaft (aber von Vorteil)  ja  nein

PKW-Führerschein (idealerweise auch eigener PKW)  ja  nein

Vorerfahrung im Umgang mit instagram (aber von Vorteil)  ja  nein

**Persönliche Kompetenzen:**

- Bereitschaft zu unregelmäßigen Arbeitszeiten - An Press- und Fülltagen sind die Tage z.T. 12h, an anderen Tagen nur 4h lang; nach Absprache auch am Wochenende
- Bereitschaft zu körperlicher Arbeit und Belastbarkeit - Mosten ist ein Fitnessprogramm, das anstrengend sein kann! (Eine Saftkiste wiegt ca. 12kg; Beim Pressen arbeiten wir mit der Packpresse und schichten die gemaischten Früchte mit der Hand über bis zu 4h am Stück)
- Gründliches Arbeiten (Beim Reinigen muss genau darauf geachtet werden, jeglichen Schmutz zu beseitigen, da sonst Schimmelgefahr besteht)
- Gute Laune auch bei Anstrengung 😊

**5. Unterkunft/Verpflegung**

Kann eine Unterkunft zur Verfügung gestellt werden?  möglich  nein

Anzahl der möglichen Plätze: 1 Größe: ca. 80 m<sup>2</sup> Wohneinheit, privates Zimmer ca. 20m<sup>2</sup>, Dusche im Nebenhaus, selbst zu beheizender Lehmofen

möbliert  unmöbliert Kosten: 150 €/Monat

Kann Verpflegung zur Verfügung gestellt werden?

ja

nein

Frühstück

Bio-Vollverpflegung

Kosten: 200 €/Monat  
(wird von Mosterei übernommen)

## 6. So läuft die Bewerbung ab

Bitte sende deinen Lebenslauf und ein kurzes Motivationsschreiben unter Angabe des Zeitraums und Führerscheins möglichst bis 31.5. an [info@mosterei-malus.de](mailto:info@mosterei-malus.de), Betreff: Praktikum (!); im Juni finden Telefonate statt; Vor-Ort Besuch folgt dann nach Absprache

Wir freuen uns auf DICH! ☺