gemüsefreude

REGIONAL · SAISONAL · BIO · VIEFÄLTIG · FAIR

Praktikum auf Biobetrieb „gemüsefreude“

Schwerpunkt Bio-Gemüse, Community Supported Agriculture

Hofbeschreibung:

Wir, Biobäuerin Magdalena Martin-Mayr und Biobauer Jonathan Martin, bewirtschaften nun schon seit einigen Jahren einen kleinen Bauernhof in Sattledt (bei Wels, OÖ) im Vollerwerb.

- Wir bauen eine **große Vielfalt an Gemüse** (über 60 Arten, über 200 Sorten), Kräutern und Obst am Feld, im Folientunnel und im Obstgarten an.
- Am **Acker** liegt unser Schwerpunkt auf **Speisegetreide** (Dinkel, Einkorn, Hafer), **Soja** und **Futtergetreide** (für unsere Legehennen).
- An Tieren laufen bei uns **Schafe, Hühner**, Enten, ein braver Hund und natürlich Katzen herum.
- Die **Selbstversorgung** ist uns sehr wichtig.
- Das Besondere an unserem Betrieb ist aber unser **Betriebskonzept „CSA“** (=**Solawi**).
- Vertrieb = **100 % Direktvermarktung**: Gemüsekistln über eigene **CSA**; Eier, Getreideprodukte (Nudeln, Mehl, Reis, Grieß,...), Pesto, Essig, Saft und Co. ab Hof im **Selbstbedienungs-Hofladen** und über **Foodcoop**

Zu erledigende Arbeiten:

- Alles rund ums Gemüse: **Tätigkeitsschwerpunkt am Gemüseacker und im Folientunnel** (jäten, pflanzen, säen, ernten, ausgeizen, aufbinden, Schädlingskontrolle, Jungpflanzenanzucht, Gemüsekisten herrichten,...)

Im Zuge des Praktikums kann man lernen / erleben:

- **Alles über vielfältigen, kleinstrukturierten Gemüsebau vom Samenkorn bis zur Vermarktung! ;-)**
- Anbau am Feld flach, auf Dämmen, im Mulch, im Market Garden und im Gewächshaus
- Vertrieb landwirtschaftlicher Produkte (CSA, ab Hof im Selbstbedienungs-Hofladen, Foodcoop)
- Versorgung der Tiere (wenn erwünscht)
- Anbau und Verarbeitung von Speisegetreide
- Selbstversorgung (je nach Saison: Herstellung v. Sirup, Marmelade, Teemischungen, Pesto,...)

Deine Voraussetzungen:

Interesse am Gemüsebau und Spaß bei der (Hand-)Arbeit unter freiem Himmel!

Wir bieten:

Praktikumsplatz von April bis Oktober (für bis zu 2 Personen gleichzeitig), Praktikumsdauer zwischen 2 Wochen und 7 Monaten, Wwoofen oder Praktikum mit Taschengeld (laut Kollektiv, ca. 550 €/Monat), alle Produkte des Hofes zur freien Verfügung, vegetarische/vegane Verpflegung möglich, Unterkunft in eigenem Zimmer in moderner PraktikantInnenwohnung

Interessiert? Schreib(t) uns sobald wie möglich (gemuesefreude@gmx.at) oder ruf(t) uns an (0650/4674552).
Mehr Infos auf www.gemuesefreude.at, www.facebook.com/gemuesefreude und www.instagram.com/biohofmartinmayr

Wir freuen uns auf dich/euch!
Jonathan Martin und Magdalena Martin-Mayr