

Ein Freies Ökologisches Jahr im Bereich Küche & Natur im Hazelnut House



Herzlich Willkommen in Girsterklaus!

Dies sind wir:

Im Osten von Luxemburg, ganz nah an der deutschen Grenze (nur 30 Autominuten von Trier und vom pulsierenden Europazentrum in Luxemburg entfernt) liegt Hazelnut House. Das historische Landhaus von 1851 ist umgeben von einer atemberaubenden Naturlandschaft und einem wundervollen Obst- und Gemüsegarten. Kleine Luxemburger Schweiz wird die Landschaft des Mullerthals rund um das Hazelnut House auch genannt. Seit 2022 sind wir offiziell Partner vom UNESCO Geopark Mullerthal. Im Laufe der Jahreszeiten ernten wir auf den Streuobstwiesen Wildkräuter und essbare Blüten, Salate, alte Gemüsesorten und aromatische Früchte und kreieren daraus wundervolle Rezepte. Die Natur ist voller Inspiration!

Umgeben von einer magischen Atmosphäre bietet Hazelnut House ein einzigartiges Umfeld für kreatives, innovatives Arbeiten: In der offenen Galerie mit Blick in den Garten befindet sich der Sitz der Theresas Küche Redaktion. Die Chefredakteurin Theresa Baumgärtner ist erfolgreiche Bestsellerautorin mehrerer Kochbücher und ist mit ihren Filmen, ihren Rezepten und ihrem unvergleichlichen Stil zu einer fest verankerten Marke

auf dem Buchmarkt und in der Medienwelt geworden. Ganz nach dem Motto „einfach, liebevoll, natürlich“ kocht die Fernsehautorin und Moderatorin (bekannt von ihren Sendungen beim NDR und ARD Buffet) derzeit jeden Mittwochabend LIVE auf dem Instagram-Kanal @hazelnut_house_1851.

Theresa Baumgärtner absolvierte in Mannheim einen Master in Kultur und Wirtschaft. Auf ihren Reisen und im internationalen Austausch sammelt sie immer wieder neue Inspirationen für ihre Arbeit und ihre Rezepte. Ihre Devise lautet: "Wenn wir uns mutig voller Vertrauen und mit geöffneten Sinnen auf Neues einlassen, dann entstehen plötzlich großartige Möglichkeiten und Begegnungen." Ob neue Rezepte entwickeln und fotografieren, Bücher schreiben, oder live vor der Kamera stehen, immer ist es aus voller Leidenschaft und Lebensfreude heraus. Denn Theresa ist überzeugt: Nur aus ganzem Herzen werden Dinge gut. Diese Leidenschaft teilen wir auch als Team.

Im Mai 2022 hat sich Hazelnut House erweitert um ein kleines feines Gästehaus sowie ein kleines Café mit einem angrenzenden Gemüse- und Schnittblumengarten für die Gäste und Wanderer. Die Häuser von Hazelnut House befinden sich am Eingang und am Ausgang des berühmten Mullerthal Trail Wanderweges. Wanderer und Naturverbundene aus allen Himmelsrichtungen können so ganz in die einzigartige Atmosphäre von Hazelnut House eintauchen. Gemeinsam möchten wir einen berührenden Ort mitten in der Natur schaffen, der uns und unsere Gäste zurück zu den eigenen Wurzeln bringt und mit positiver Inspiration und Kreativität erfüllt.

Unsere Motivation und Objektiv:

Hazelnut House ist vor Ort und auch virtuell ein Ort der Begegnung und eine Quelle der Inspiration für ein Leben im Einklang und im Respekt mit der Natur und den Jahreszeiten. In unserem Handeln begeistern wir andere Menschen für unsere Lebensart und inspirieren sie mit unserer Leidenschaft ebenfalls in diese Richtung aktiv zu werden. Durch ein Leben mit der Natur und den Jahreszeiten und der gegenseitigen Wertschätzung jedes Einzelnen in unserer Gesellschaft, finden wir unser Glück.

Unser Ziel ist es, junge Menschen für die Natur, den Naturschutz und den nachhaltigen ökologischen Anbau von Gemüse, Obst und Kräutern und deren Verwendung in der Küche zu sensibilisieren und sie zu inspirieren, diese Freude weiterzugeben. Das Bauernhaus und die Streuobstwiesen rund um Hazelnut House bieten dazu einzigartige Möglichkeiten.

Gemüse im Garten anzubauen, es in die Küche zu bringen und daraus zu kochen, ist unglaublich erfüllend und führt zu einem gesunden Körper- und Selbstwertgefühl.

Wir wollen jungen Menschen die Möglichkeit geben und sie an die Hand nehmen, die Natur genau zu beobachten, im Einklang mit ihr zu arbeiten, die vorhandenen Ressourcen nachhaltig zu nutzen und eine Permakultur aufzubauen. Wir geben den Freiwilligen die Möglichkeit, ihre eigenen Ideen in Absprache mit uns im Garten

auszuprobieren, zu experimentieren und ihre Erfahrungen auf dem Blog mit der Öffentlichkeit zu teilen. Das Gästehaus und das Café für die Wanderer und Pilger bietet dafür eine optimale Plattform.

Unterkunft und Transport

Die Freiwilligen wohnen in einer Wohngemeinschaft im Hazelnut House. Ein Auto stellen wir zur Verfügung.

Aufgaben:

Deine Aufgaben vereinen sowohl die Gestaltung und Pflege der Streuobstwiese und des Permakulturgartens und die Ernte und Rezeptentwicklung der Zutaten im Lauf der Jahreszeiten. Gemeinsam werden wir die Jahreszeiten kulinarisch erleben! Es wird ein Fest für die Sinne!

Hazelnut House ist Partner des UNESCO Geoparks Mullerthal. Die Naturlandschaft rund um Hazelnut House im Osten von Luxemburg ist geprägt durch alte Streuobstwiesen und historische Obstbaumbestände. Dein Ziel ist es die Artenvielfalt, die uns umgibt zu entdecken, zu ernten, in der Küche zu verwenden und mit unseren Gästen zu teilen. Welche essbaren Wildkräuter- und -blüten wachsen in unserer Umgebung und wie kann ich sie verarbeiten? Welche Obst- und Gemüsesorten sind gerade reif? Hier darfst du frei experimentieren, dörren, einwecken, Tees herstellen, Blüten kandieren, kochen und backen. Deine Ergebnisse werden wir fotografisch festhalten und auf der Webseite und in den sozialen Medien teilen.

Am Wochenende (Freitag bis Sonntag) dürfen vorbeikommende Wanderer im Café deine gebackenen Köstlichkeiten genießen. Hier darfst du deine selbstgebackenen Kuchen servieren und mit den Gästen ins Gespräch kommen.

Zu Beginn des Jahres: Gemeinsame Planung und Gestaltung eines nachhaltigen, effizienten und an die natürlichen Gegebenheiten vor Ort angepassten Gemüse-, Obst- und Kräutergartens nach dem Prinzip der Permakultur, einschließlich des Einsatzes von Hühnern, Ziegen und Bienen, sowie eines nachhaltigen, intelligenten Bewässerungssystems.

Während des gesamten Jahres: Pflege des Gartens, Beobachten der Entwicklung des Gartens, Anpassen an die Entwicklungen im Laufe der Jahreszeiten. Ernte von Gemüse, Obst und Wildkräutern und -blumen in den Gärten von Hazelnut House und auf dem Permakulturfhof „Fromburger Hof“ ganz in unserer Nähe.

In der Regel beträgt die Einsatzzeit pro Woche 35 Stunden. Du hast mindestens zwei Tage am Stück unter der Woche frei (Montag und Dienstag). Pro Monat im Dienst gibt es 2,5 Urlaubstage, die gesammelt nach Absprache mit der Projektkoordinatorin genommen werden können.

Was du mitbringen solltest:

Du teilst unsere Naturverbundenheit, begeisterst dich für das Thema Naturschutz und Permakultur, du hast Freude daran draußen im Garten zu sein und Verantwortung für die Tiere zu nehmen. Mit den Händen in der Erde zu graben macht dich glücklich. Du bist wissbegierig, kannst offen auf neue Menschen zugehen und begeisterst dich für das Kochen und Backen mit frischen, saisonalen Lebensmitteln aus unserer Umgebung. Du hast Freude daran auf der Suche nach dem guten Geschmack unterwegs zu sein, im Austausch mit den Menschen und den Produzenten vor Ort alte Rezepte aus der Region des Geoparks ausfindig zu machen, aber auch neue Rezepte auszuprobieren. Es macht dir Spaß andere für deine Leidenschaft für die Natur, alte Gemüse- und Obstsorten, das Kochen und Backen zu begeistern. Kenntnisse im Englischen und Französischen sind von Vorteil.

Beginn: September 2023

Dauer: 12 Monate

Wir freuen uns auf deine Bewerbung!

Herzliche Grüße aus Hazelnut House,

Theresa Baumgärtner

Projektkoordinatorin

theresaskueche@gmail.com

Tel: 00352621474947