

Beschreibung der Einsatzstelle

Der seit 1993 öko-zertifizierte Betrieb hält Milchziegen und verarbeitet die Milch in der hofeigenen Käserei zu Käse, Quark und Joghurt und unterhält eine Backstube, in der Vollkornbrote gebacken werden. Verkauft wird auf Wochenmärkten, aber auch an Läden und Restaurants.

Tätigkeiten

Arbeitsaufgaben:

Betreuung von Milchziegen, Füttern, Melken,
Gewährleistung von Sauberkeit, Reparaturen
(Holz) an der Einrichtung

Arbeit in Käserei: Hilfe beim Joghurt-Machen,
Pflege der Schnittkäse, Etikettieren, Spülen,
Hilfe beim Käse-Machen

Arbeit in der Backstube: Hilfe beim
Abformen der Brote,

Vor- und Nachbereitungen bei
öffentlichkeitswirksamen Veranstaltungen
(Schule auf dem Bauernhof, Hoffest)

In alle genannten Bereiche kann man bei
Interesse tiefer eintauchen. Ein kleines
Zimmer steht zur Verfügung. Einkaufen kann
man im Nachbardorf. Wir essen gemeinsam
Mittag. Pommritz hat einen Bahnhof.

persönliche Eignung:

Aufmerksamkeit und Neugierde, Interesse an oben beschriebenen Inhalten.

Gut zu wissen:

Ein kleines Zimmer steht zur Verfügung.

Wir essen gemeinsam Mittagessen.

Tipps von ehemaligen Freiwilligen:

seid bereit, Verantwortung zu übernehmen und gefordert zu werden,

ihr seid Teil eines kleinen netten Teams,

ihr braucht Einfühlungsvermögen in die Welt der Tiere oder das Interesse dafür

seid darauf vorbereitet, auch im Winter Arbeitszeit an der frischen (und kalten) Luft zu verbringen!

Einblicke



Ansprechpartner

für deinen Freiwilligendienst



Luise HeymFreiwilliges Ökologisches Jahr (FÖJ)Tel: 0351 - 828 71 351heyml@parisax-freiwilligendienste.de



Lena GawalskiFreiwilliges Ökologisches Jahr (FÖJ)Tel: 0351 - 828 71 350gawalski@parisax-freiwilligendienste.de
