

REDAKTIONELLES PRAKTIKUM

IN DER THERESAS KÜCHE REDAKTION

Therasas Küche Redaktion
Redaktionsleitung: Theresa Baumgärtner
Tel.: 00491715457998
theresaskueche@gmail.com
www.theresaskueche.de
www.hazelnut-house.com

Sitz der Redaktion:
Hazelnut House
2, Maison
L-6558 Girsterklaus
Luxembourg

WIR BIETEN

- Ein sehr vielfältiges Auslandspraktikum in Luxemburg für 3-6 Monate.
- Einen intensiven Einblick in den sehr abwechslungsreichen Redaktionsalltag der Therasas Küche Redaktion.
- Eine einmalige Möglichkeit durch kleine Strukturen und flache Hierarchien das Funktionieren aller Medienbereiche zu erleben (Einblicke in die Entstehung einer Kolumne in einem Magazin, Webcontent, Buchproduktion und Filmproduktion für Online und das Fernsehen).
- Eine große Menge Unternehmergeist. Spüren, was es heißt eine Vision zu haben, beruflich seinem Herzen zu folgen und mit großer Leidenschaft seine Ideen umzusetzen.

Aufgabenbereiche:

- Themenrecherche, Rezeptentwicklung, Einkauf der Zutaten, Requisitenmanagement, Foodstyling, Food-Fotografie, Bildbearbeitung, Text.
- Contentmanagement für den Blog (Hochladen der Bilder und Erstellung von Beiträgen auf der Webseite).
- Koordination des Social Media Managements für Therasas Küche (Facebook, Instagram, Pinterest).
- Unterstützung bei der Organisation der großen Buchtour 2019.
- Recherche für das Drehbuch neuer Filme und intensive Einblicke in die Filmproduktion.

DEIN PROFIL

- Du bist eingeschriebener Student (m/w).
- Für die Praktikumsdauer von 6 Monaten ist dies für dich ein Pflichtpraktikum (d.h. in der Studienordnung ist ein Praktikum vorgesehen). Du bist haftpflicht- und unfallversichert.
- Für die Praktikumsdauer von 3 Monaten ist dies für dich ein freiwilliges Praktikum. Du bist haftpflicht- und unfallversichert.
- Du sprichst und schreibst fließend Deutsch, sehr gute Englisch- und Französischkenntnisse sind von Vorteil.
- Du hast eine positive Ausstrahlung und ein selbstsicheres Auftreten.
- Du brennst für kulinarische Themen und hast Freude am Gastgeber. Du hast den Kopf stets voller kreativer Ideen und hast ein Gespür für neue Trends im internationalen Foodbereich.
- Du kannst Dich schnell in neue Themen/Aufgaben einarbeiten.
- Du liebst Strukturen und Dinge zu organisieren.

- Du bist belastbar und behältst auch wenn viel los ist die gute Laune.
- Du bist ambitioniert, zielstrebig und besitzt eine eigenverantwortliche, gewissenhafte und zuverlässige Arbeitsweise.
- Du bist kreativ und bringst einen hohen Qualitätsanspruch mit.
- Du hast Erfahrung in professioneller Kommunikation, achtest sehr auf deine Rechtschreibung und die Vermeidung von Wiederholungen in deinen Formulierungen. Deine Texte liest man einfach gern.
- Du hast Freude an der Fotografie, bringst Kenntnisse in der Bildbearbeitung (Lightroom, Photoshop) mit oder bist bereit es dir schnell und eigenständig beizubringen.

WICHTIGE DATEN

- Eintrittsdatum: ab sofort/flexibel
- Praktikumsdauer: 3-6 Monate
- Vergütung: 300 € (+ zusätzliche Erasmusförderung für das Auslandspraktikum)
- Standort: In der Nähe von Echternach, 40 Autominuten aus Trier sowie aus Luxemburg Stadt entfernt. Ein Auto wird angeraten.

Du bist neugierig und hast Lust auf ein unglaublich spannendes, vielfältiges Praktikum in einem traumhaften Arbeitsumfeld mit einem sehr herzlichen, kreativen Team und flachen Hierarchien?

Dann freuen wir uns auf deine aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen (Motivationsschreiben, Lebenslauf, Zeugnisse, Social Media Profile) an theresaskueche@gmail.com

Falls Du Fragen hast, schreibe gerne eine Mail!

Herzlichst, Theresa Baumgärtner



THERESA BAUMGÄRTNER UND DIE REDAKTION IN HAZELNUT HOUSE

Theresa Baumgärtner ist eine leidenschaftliche Köchin und Autorin mehrerer Kochbücher. Seit 2013 schreibt und fotografiert sie als Kolumnistin für das Magazin "Wohnen & Garten - Landhaus" und arbeitet als freie Moderatorin und Autorin für das Fernsehen. Ihre Filme beim NDR und in der ARD begeistern durch ihre herzliche und authentische Art immer wieder das Publikum. Zweimal im Monat kocht Theresa live im ARD-Buffer. Ihr letztes Backbuch "Backen in der Winterzeit" wurde 2017 von Kaisergranat zum schönsten Backbuch des Jahres ausgezeichnet.

Theresa absolvierte in Mannheim einen Master in Kultur und Wirtschaft. Sie ist Deutschland- und Bronnbacher Stipendiatin. Nach dem Motto "Kulturelle Kompetenz für zukünftige Führungskräfte" beschäftigte sie sich während des Stipendiums des Kulturkreises der deutschen Wirtschaft intensiv mit der zeitgenössischen Kunst und ihrer Bereicherung für die Wirtschaft. Was können wir von ihr lernen? In der Begegnung und Auseinandersetzung mit Künstlern, sowie auf dem Jakobsweg lernte Theresa mutig neue Wege einzuschlagen und verbindet heute in Luxemburg mit ihrer eigenen Kochkunst Menschen aus ganz Europa. Auf ihren Reisen 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 und Filme 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.

Seit Sommer 2018 hat die Theresas Küche Redaktion ihren Sitz in *Hazelnut House*, ein denkmalgeschütztes Bauernhaus aus dem Jahr 1851, umgeben von einer atemberaubenden Naturlandschaft.

Den unverfälschten Geschmack von alten Apfel- und Birnensorten, von Mirabellen, gelben Kirschkirschen und späten Zwetschgen: im malerischen Müllerthal, auf den Streuobstwiesen von *Hazelnut House*, hat Theresa ihn gefunden. Mitten in der Natur und mitten drin in der Quelle für Gutes aus der Küche. Das Müllerthal ist mit seinen Bauern und Produzenten voller kulinarischer Schätze. In den Food & Nature Retreats bringt Theresa begeisterte Hobbyköche in Luxemburg zusammen und vermittelt ihre Lebensart und Philosophie einer einfachen, liebevollen und natürlichen Küche.

Nur 30 Minuten vom pulsierenden Europazentrum entfernt hat Theresa Baumgärtner mit *Hazelnut House* in Luxemburg darüber hinaus ein einzigartiges Umfeld für kreatives, innovatives Arbeiten erschaffen. Ganz bewusst profitieren Unternehmen und Teams von der magischen Atmosphäre des Ortes, um hier losgelöst und kreativ zu arbeiten. In den Pausen lädt die offene Galerie zum gemeinsamen Kochen um die große Kochinsel ein. Je nach Saison werden im Garten Früchte, Gemüse und Kräuter geerntet.