

PRAKTIKUM IM EVENTMANAGEMENT & MARKETING IN HAZELNUT HOUSE

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

HAZELNUT HOUSE

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

Nur 30 Minuten vom pulsierenden Europazentrum entfernt hat Theresa Baumgärtner mit *Hazelnut House* in Luxemburg auf dem Land 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.

WIR BIETEN

- Ein sehr vielfältiges Auslandspraktikum in Luxemburg für 3-6 Monate.
- Ein Praktikum genau an der bereichernden Schnittstelle zwischen Kultur und Wirtschaft.
- Eine große Menge Unternehmergeist. Spüren, was es heißt eine Vision zu haben, beruflich seinem Herzen zu folgen und mit großer Leidenschaft seine Ideen umzusetzen.
- Vielfältige Erfahrungen im Premium-Marketing und im Eventmanagement.

Aufgabenbereiche:

Unterstützung bei der Ideenfindung, Planung, Organisation, Marketing-Kommunikation und Durchführung

- von großen und kleineren maßgeschneiderten Firmenevents und Workshops in *Hazelnut House*.
- Eines großen Presse-Events in *Hazelnut House* anlässlich der Erscheinung des neuen Buches im Herbst 2019.
- eines kulturellen Sommerfestivals in *Hazelnut House* in Zusammenarbeit mit der Kulturkommission der Gemeinde.
- Contentmanagement für den Blog in Verbindung mit den Events und Workshops (Hochladen der Bilder und Erstellung von Beiträgen auf der Webseite).
- Koordination des Social Media Managements für *Hazelnut House* (Facebook, Instagram, Pinterest).

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 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 im Marketing, in professioneller Kommunikation, achtest sehr auf deine Rechtschreibung und die Vermeidung von Wiederholungen in deinen Formulierungen. Deine Texte liest man einfach gern.



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" beschäftigt 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 Therasas 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.

