

Die Käserei der Camphilldorfgemeinschaft Lehenhof e.V. im Deggenhausertal bietet jederzeit Praktikumsplätze an.

Nach Demeter Richtlinien stellen wir aus hofeigener Milch Hart-, Schnitt-, Weich- und Frischkäse, sowie Joghurt und Sauermilch her. Je nach Jahreszeit verarbeiten wir zwischen 400 und 1200 l Milch pro Tag. Dabei legen wir besonderen Wert auf die schonende Veredelung der Milch.

Bei uns kannst Du alle Arbeitsschritte von der Milchannahme, über die Produktion und Pflege im Käsekeller bis zum Verpacken des fertigen Produktes kennenlernen.

Wir bieten neben einem spannenden Praktikumsplatz Kost und Logis auf einem anerkannten Demeter Betrieb, der in eine soziale Dorfgemeinschaft eingebunden ist.

Die Mindestdauer des Praktikums beträgt 3 Wochen, Voraussetzung ist eine Bescheinigung des Gesundheitsamtes nach § 43 Abs. 1 Nr. 1 Infektionsschutzgesetz. Diese Bescheinigung darf nicht älter als 3 Monate sein.

Bei Interesse sende uns bitte ein kurzes Motivationsschreiben an [kaeserei@lehenhof.de](mailto:kaeserei@lehenhof.de)

Du findest uns im Internet unter [www.lehenhof.de/kaeserei/](http://www.lehenhof.de/kaeserei/)

Telefonnummer 07555/801165