

Meine Woche im agriPrakti vom 12. bis 15. Februar 2019

Das bin ich:

Ich heisse Marina Aregger und bin 16 Jahre alt. Zusammen mit meinen Eltern Eva und Beat und meinen Brüdern Patrick, 20 Jahre und Fabian, 13 Jahre wohne ich auf dem Bauernhof St. Ulrich in Ruswil. Das agriPrakti absolviere ich bei Familie Gilli in Triengen. Zu meiner agriPraktifamilie gehört meine Ausbilderin Christine, ihr Mann Markus und ihre zwei Kinder Elia, 15 Jahre und Jan, 13 Jahre. Die Betriebszweige sind: Pouletmast, Gemüse- und Beerenanbau, Obstbau und Direktverkauf im eigenen Hofladen. Nach dem agriPrakti werde ich eine 2-jährige Lehre als Assistentin Gesundheit und Soziales im Altersheim absolvieren. Nachfolgend ein kleiner Einblick in meine Tätigkeiten der letzten Woche.



Montag, 11. Februar 2019

Am Montag hatte ich frei, da ich am Samstag gearbeitet hatte.

Dienstag, 12. Februar 2019

Am Dienstagmorgen starte ich um 7.00 Uhr mit der Zubereitung des Frühstückes. Nach dem Morgenessen räume ich, wie jeden Tag, den Tisch ab und anschliessend bringe ich die Küche und das Bad auf „hochglanz“. Jeden Dienstag erhalten die Blumen frisches Wasser und im 14-Tages-Rhythmus etwas Flüssigdünger. Die von meiner Chefin an meinem freien Montag gewaschene und zum Trocknen aufgehängte Wäsche nehme ich ab, streiche sie glatt und falte sie. Parallel zu diesen Arbeiten bin ich wie jeden Dienstagvormittag für die Bedienung im Hofladen zuständig. Das Mittagessen kocht heute meine Chefin Christine Gilli. Serviert werden heute: Rindszunge an einer braunen Sauce, Kartoffelstock und Bohnen. Nach dem ich die Küche aufgeräumt habe, genieße ich meine Zimmerstunde, bevor ich dann in die Käserei zum Einkaufen gehe. Zurück, flitze ich mit dem Staubsauger durch das ganze Erdgeschoss. Danach Sorge ich für Nachschub an Früchtaufstrich im Hofladen. Eigene, tiefgekühlte Erdbeeren werden mit etwas Zucker und Geliemittel aufgekocht und in 500-Gramm-Gläser abgefüllt. Die gerüsteten und weichgekochten Quitten habe ich ebenfalls aufgekocht und in 250-Gramm-Gläser abgefüllt. Mein Tageswerk schliesse ich mit der Zubereitung des Nachtessens ab. Ab 19.00Uhr genieße ich inmitten der Familie den verdienten Feierabend.



Gschenkschrank im Hofladen

Mittwoch, 13. Februar 2019

Mittwoch ist Schultag mit Beginn um 8.00 Uhr in Sursee. Zum Auftakt werden wir heute im Prozentrechnen getestet. Danach erhalten wir wichtige Tipps für das Verfassen, Darstellen und Strukturieren eines Geschäftsbriefes und das Einfügen z.B. eines Rezeptes in eine Word Datei. Am Nachmittag steht das richtige Reinigen eines Kochherdes auf dem Programm. Schlussendlich bleibt auch noch etwas Zeit, um an den Hausaufgaben zu arbeiten. Zum Abschluss ziehen wir unsere Themen für einen Vortrag, indem z.B in meinem Fall „Das korrekte Reinigen der Fenster“ demonstriert und begründet werden soll.

Donnerstag, 14. Februar 2019

Zum regelmässigen „Hauskehr“ am Donnerstag gehören die Badezimmer, WC, Dusche, Lavabo etc.. . zu reinigen. Dazu verwenden wir eigens hergestellte Putzmittel. Die Rezeptur bleibt natürlich geheim wie beim Appenzeller Käse. Heute stehe ich für das Mittagessen in der Küche. Die Mengen der Speisen, die Art und Weise der Zubereitung, sowie der Ablauf und Zeitplan bespricht meine Chefin Christine jeweils vorgängig mit mir. Der Hackfleischbraten an einer Braunen Sauce, die Knöpfli und der Chicorée- Nüsslisalat garniert mit verschiedenen Kernen schmecken den fünf hungrigen Mäulern sehr. Jedenfalls freue ich mich über die positiven Rückmeldungen vom Tisch in die Küche. Nach meiner Zimmerstunde vakuumiere ich die geschälten und im Steamer gekochten Renden. Nun stehen wieder rund 20 beschriftete Säcke im Kühler des Hofladens bereit.

Die von mir für eine Kundin hergestellten fünf Gemüseboxen lassen sich sehen (siehe Bild) und schmecken auch sehr gut. Vor dem Zvieri reicht die Zeit noch für die Besprechung und Korrektur meiner Lerndokus mit meiner Chefin. Um 18.30 Uhr erscheinen alle pünktlich zum Abendessen und danach ist Feierabend.



Gemüse-Geschenkkorb



Unser Dorfladen

Wie immer am Freitag – ich freu mich jedes Mal - haben wir Enya und Key, unsere Nachbarskinder auf Besuch. Ich will mit ihnen nach dem Mittagessen und der Zimmerstunde Muffins backen. Mehl, Schoggipulver, Schoggiwürfel, Backpulver und Zucker stellen wir bereit, ogeh da fehlt ja der Rahm. Schnell mit dem Fahrrad von Christine zur Käserei und zurück in die Küche, wo die beiden Kinder sehnsüchtig warten. Nicht nur den Kinder auch mir machte die Teamarbeit in der Küche richtig Spass. Bevor die Kinder sich verabschieden falten wir noch ein Korb trockene Wäsche. Im Hofladen fülle ich die Regale mit Gemüse nach und notiere was noch bestellt werden muss. Dabei wird nicht mehr so frisches Gemüse und Salat etwas abgerüstet. Bereits um 18.00 Uhr habe ich Feierabend und ab geht's in das freie Wochenende.

Freitag, 15. Februar 2019

Um 07.00 Uhr ist Arbeitsbeginn mit Frühstück, danach flitze ich zuerst mit dem Staubsauger und anschliessend mit dem feuchten Lappen durch das erste Obergeschoss. Bald ist Fasnacht. Der Zunftmeister beehrt heute mein Chefehepaar mit einem Besuch - versteht sich -denn meine Chefs hatten vor 8 Jahren das gleiche Fasnachtsamt inne. Zum Mittagessen gibt's heute Lauchrollen mit Schinken, Selleriesalat, Grüner Salat und trockenes Wildreis.



Unsere Tageskinder
Enya und Kay

Marina Aregger, 15.Februar 2019