

## Meine Woche im agriPrakti vom 16. bis 20. Februar 2015

### **Das bin ich:**

*Ich heisse Kyra Lütolf, bin 18 Jahre und komme aus Emmen Dorf. Mein agriPrakti darf ich im Landwirtschaftlichen Altersheim Hermolingen in Rothenburg absolvieren.*

*Aktuell haben wir 36 Bewohner, im Alter zwischen 50 und 94 Jahren. Ausserdem besteht unser tolles Team aus 21 Mitarbeitern.*



### **Montag, 16. Februar 2015**

Mein Arbeitstag beginnt heute um 8 Uhr, eigentlich bin ich in der Küche eingeteilt (diese fängt erst um 8:45 Uhr an), aber da eine Arbeitskollegin Fasnachtsferien hat, übernehme ich am Morgen noch ihre Arbeit. Das heisst für mich das komplette EG von der Mitarbeitergarderobe über den Speisesaal bis zur Bewohnergarderobe und den Eingangsbereich staubsaugen. Danach staube ich die Bewohnergarderobe ab und leere überall den Müll und putze kurz die Toiletten und die Waschbecken, sowie die Stalltoilette.

Danach darf ich endlich in die Küche, heute arbeite ich das erste Mal mit Rita, eine Köchin von uns, die sonst meist am Wochenende arbeitet.

Zu Mittag gibt es panierte Plätzchen mit Rosenköhlchen und Tomatenspaghetti. Unter Aufsicht von Rita darf ich die Tomatenspaghetti zubereiten und habe nebenbei die Plätzchen mit Öl bestrichen, damit wir sie danach im Steamer braten konnten.

Pünktlich wie immer, kommt dann die Suppe und der Salat um 12 Uhr auf den Tisch und wir wärmen das Mittagessen nochmal im Steamer auf. Nebenbei fangen wir mit Aufräumen an. Um 12.10 Uhr kommt dann das Mittagessen auf den Tisch. Danach räumen wir die Küche auf und ich bereite mich schon auf den Nachmittag vor, da ich das Mittagessen für morgen schon vorbereite.

Nach dem Mittag gehe ich um 13:30 Uhr in die Küche und stürze mich voll ins Geschehen. Ich darf die Lauch-Speckrollen vorbereiten die es am nächsten Tag gibt, an dem ich das erste Mal ganz alleine in der Küche stehen darf. Ich wasche und schneide den Lauch, schneide mit unserer Schneidemaschine den Speck in dünne Tranchen, wickle ihn um den Lauch und lege alles in Gratinformen bereit. Danach mache ich den Guss, eine abgeänderte Art von der weissen Sauce und giesse ihn über die Lauch-Speckrollen. Danach kann ich alles im Kühler verstauen, da der Arbeitsschluss sich schon nähert.

Schnell alles Aufräumen und schon darf ich wieder nach Hause!

### **Dienstag, 17. Februar 2015**

Endlich ist es so weit! Heute ist meine grosse Feuerprüfung, da ich heute ganz alleine in der Küche stehen darf. Pünktlich um 8:45 Uhr treffe ich in der Küche ein und schreibe mir erst mal einen Spick was alles gemacht werden muss. Als allererstes mach ich die Suppe. Es gibt Brotsuppe. Danach schneide ich die Kartoffeln in kleine „Möckchen“, da es zu den Lauchrollen Bratkartoffel gibt und bereite frischen Apfelmus vor. Die Kartoffeln und die Äpfel hat unser tolles Bewohnerrüstteam bereits gerüstet. Die fertig geschnittenen Kartoffeln kommen jetzt erst mal in den Steamer, damit sie schon ein bisschen vorgekocht sind und beim Braten sicher weich werden. Nebenbei mache ich den Apfelmus fertig und verteile ihn in Schüsseln.

Dann kam schon unser Fischlieferant mit den Rotzungen die es am nächsten Tag geben wird. Ich lege sie in ein Becken und begiesse den Fisch mit einer Milch-Kräutermischung und stelle alles zum Auftauen in den Kühler. Gleichzeitig nehme ich die vorbereiteten Lauch-Speckrollen nach vorne.

Die Lauch-Speckrollen kommen jetzt zum Gratinieren in den Steamer. Daneben wärme ich den Keeper vor, damit ich bald die Bratkartoffeln zubereiten kann. Als Zwischenarbeit räume ich die Küche auf und mache die Brotsuppe fertig.

Nun ist es auch endlich Zeit die Bratkartoffeln zuzubereiten. Ich nehme genügend Fett und lasse alle Kartoffeln in den Keeper fallen.

Mit wenig Stress und kontrollierter Arbeit schaffe ich es auch pünktlich um 12 Uhr die Suppe fertig zu haben und das Essen zum nochmal Aufwärmen in den Steamer zu schieben. Alles läuft rund und das Mittagessen kommt auch pünktlich auf den Tisch! Ich räume noch die Küche auf und darf dann auch bald in den Mittag gehen.

Am Nachmittag gibt es dann nicht mehr all zu viel zu tun. Zum Abendessen gibt es Resten, was immer schnell zubereitet ist. Also habe ich genügend Zeit, den Keeper zu putzen und allfällige Putzarbeiten zu meistern. Ausserdem schneide ich noch Salat und mach weitere kleinere Arbeiten. Und bald ist auch das Abendessen wieder auf den Tisch und ich darf die Küche aufräumen. Als ich um 18:15 Uhr Feierabend machen darf, bin ich froh endlich nach Hause gehen zu dürfen und zu entspannen.

### **Mittwoch, 18. Februar 2015**

Heute bin ich wieder in den Dienst meiner Arbeitskollegin eingeteilt und ich mache da meine Arbeiten. Danach darf ich direkt in die Küche und darf die gekochten Karotten und den Trockenreis vorbereiten, den es heute gibt. Nebenbei darf ich mich heute an einer Basler Mehlsuppe versuchen.

Ausserdem darf ich heute noch selber Quark herstellen.

Während ich meine Arbeiten mache, bereitet meine Ausbildnerin die Fischfilet zu, die es auch zu Mittag gibt.

Der Morgen ist wahnsinnig schnell vorbei und schon steht das Mittagessen an. Ich helfe die Suppe servieren und danach das Mittagessen, danach wieder sofort in die Küche und sie aufräumen.

Am Nachmittag beschäftige ich mich noch einmal mit der Herstellung von Quark und meine Ausbildnerin und ich gucken gemeinsam an, was noch an meiner Lerndokumentation gemacht werden muss.

### **Donnerstag, 19. Februar 2015**

Heute bin ich wieder in der Küche. Sogleich darf ich das Hackfleisch für die gefüllten Omeletten anbraten und zubereiten, wie auch den Omelettenteig zubereiten. Nebenbei bereite ich eine Béchamelsauce zu und dämpfe die Schwarzwurzeln, die es heute auch zu Mittag gibt, im Steamer.

Nach der Znünipause leg ich mit den Omeletten los und mach nebenbei alles für das Mittagessen fertig.

Als alles soweit fertig ist, zeigt mir meine Ausbilderin wie man die Omeletten füllt und lässt mich dann die restlichen fertig füllen. Und dann heisst es schon wieder, ab damit in den Steamer und bald ist auch der Mittagsstress vorbei.

Am Nachmittag darf ich helfen, die Osterdeko vorzubereiten. Mir wurde die Aufgabe zugeteilt allen Läufer die Kanten umzubügeln, damit man sie später besser nähen kann. Und so vergeht auch der Nachmittag riesig schnell und ich bin froh den verdienten Feierabend zu machen.

### **Freitag, 20. Februar 2015**

Heute muss ich früh auf, den mein Arbeitstag beginnt um 7 Uhr. Heute bin ich im Hausdienst eingeteilt und helfe den ganzen Morgen die Bewohnerzimmer zu putzen. Alles abstauben, das Waschbecken putzen, den Boden saugen und danach nass aufnehmen. 36 Zimmer in nur 5 Stunden, eine ganz schöne Knochenarbeit.

So freue ich mich umso mehr, mich um 12 Uhr an den Tisch zu setzen und Mittag zu essen.

Am Nachmittag ist Speisesaal putzen angesagt. Dies habe ich schon öfters gemacht und mache es heute auch wieder gerne, da es eine recht ruhige Arbeit ist. Neben dem Putzen kann man gut den Radio anmachen und bisschen mit trällern.

Um 16 Uhr habe ich dann endlich Feierabend und darf in mein Wochenende starten!

Kyra Lütolf, 24. Februar 2015