

## Meine Woche im agriPrakti vom 02. bis 06. November 2015

### **Das bin ich:**

*Ich heisse Luzia Stöckli bin 17 Jahre alt, wohne in Geiss und führe das agriPrakti bei der Familie Neuenschwander (Bauer Fritz) in Rickenbach aus.*

*Auf dem Betrieb in Rickenbach wohnen vier Leute fest mit mir zusammen, nämlich Janine (Ausbildnerin), Fritz (Janines Mann), Livia (Tochter 15 Jahre) und Daco (Angestellter).*



### **Montag, 02. November 2015**

Heute Morgen, als ich um 8:00 Uhr eintraf, ging ich in den Partyraum und frühstückte. Auf dem Tisch lag ein Zettel auf dem stand, was ich machen sollte bis Janine vom Turnen, wie jeden Montag, nach Hause kam. Ich frühstückte fertig und startete mit der Ferienwohnung „Birke“, die zurzeit durch einen Angestellten bewohnt



wird. Ich bezog das Bett frisch, wischte in der ganzen Wohnung Staub, Staubsaugte den Boden und machte das Bad und die Küche mit dem Dampfreiniger.

Als ich dies erledigt hatte, ging ich in die nächste Wohnung im Stöckli, um die Betten frisch zu beziehen. Da sah ich Janine und wir besprachen grob was wir die ganze Woche noch erledigen müssen. Dann kam die Wäsche an die Reihe und wir sortierten diese. Da war die Zeit auch schon wieder rasend schnell auf 11:00 Uhr und ich begann Rösti, Schweins-Steak, verschiedene Salate, Karotten, Bohnen und Broccoli zu machen. (Heute hatte ich schnell gekocht, da es vom Wochenende noch Salate und Gemüsereste hatte ☺.)

Nach der Mittagspause sortierten wir die Wäsche, die noch hinzugekommen ist, und räumten dann den Keller auf. So haben wir am Dienstag Platz, die Geranien im Keller zu verräumen wo sie über die Winter bleiben. Als dies geschehen war ging ich wieder ins Stöckli und überzog alle acht Betten und ein Sofa, putzte das Bad und die Küche und wischte Staub.

Zum Abendessen gab mir Janine den Auftrag, etwas aus nicht mehr so frischem Brot zu machen. Ich überlegte mir drei Dinge, nämlich Fotzelschnitte, Vogelheue oder Toast mit Schinken und Käse belegt. Ich entschied mich für den Toast mit dem Schinken und dem Käse und das hab ich folgendermassen vorbereitet:

Backofen auf 250 Grad vorheizen.  
Trockenes Brot in Milch oder Weisswein tunken  
Von Milch oder Weisswein angenässtes Brot auf Backpapier legen  
Brot mit Fleisch (Schinken) und Käse belegen  
Blech in den Ofen und warten bis der Käse schön verlaufen ist



### Dienstag, 03. November 2015

Heute Morgen haben Fritz, Janine, Daco und ich um 7:15 gefrühstückt. Dann ging ich in der Küche das Geschirr abwaschen. Zum Glück hatte ich die Industrie Maschine zum Abwaschen, so dass es nicht all zu lange ging ;).

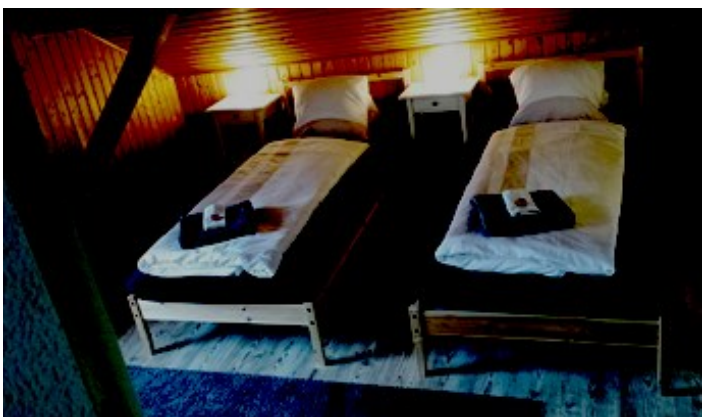
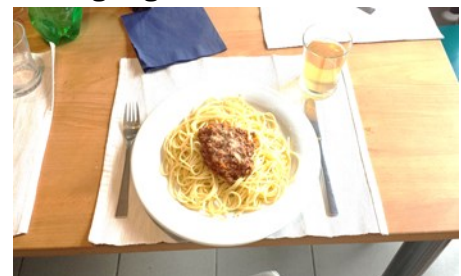
Vorher:



Nachher:



Als ich dies erledigt hatte begannen Janine und ich die Geranien fürs Überwintern bereit zu machen. Das heisst bei den Geranien die Blüten zu stutzen und die grossen Blätter abzureissen. Die Kistchen mit den Schattenlieschen haben wir alle ausgeleert und kompostiert, da diese nicht zum Überwintern geeignet sind. Mit dem Efeu, das auch noch mit den Schattenlieschen im Kistchen waren, haben wir neue Kistchen bepflanzt nur mit Efeu und sie wieder als Dekoration vor die Fenster gestellt. Nachher verstaute wir die vorbereiteten Geranien Kistchen im Keller. Am Mittag machte ich die Zimtglace vom Freitag noch fertig und begann zu Kochen. Ich kochte Spaghetti Bolognese mit Hackfleisch von den Schottischen Hochlandrindern und verschiedene Salate.



Am Nachmittag saugte ich im Stöckli unten noch alle Zimmer und wischte überall Staub. Als ich unten fertig war machte ich im oberen Stock weiter, bezog zwei Zimmer zu je zwei Betten, putzte mit dem Dampfreiniger die zwei Bäder, zwei WC`s und die Küche, wischte überall Staub und staubsaugte überall. Als ich fertig war mit dem Stöckli oben und unten ging ich zu Janine und sie zeigte mir, wie ich mit dem Dampfreiniger die Fenstersimse putzen soll, damit die neuen Efeu Kistli hingestellt werden konnten.

### Mittwoch, 04. November 2015

Heute hatte ich um 8:00 Uhr Schule in Sursee. Steffi und ich fuhren zusammen mit dem Roller nach Sursee. Heute hatte meine Gruppe Deutsch, Mathematik und Hauswirtschafts-Theorie. Ich bekam zwei Test zurück die mir mässig gelungen sind, hatte zwei Mathe Kopfrechnen Tests die meinem Gefühl nach gut gegangen sind und einen Test über Versicherungen.

Die andere Gruppe hatte währenddessen Kochen und haben einen Herbstsalat mit Pilzen zur Vorspeise gemacht, panierte Fischfilets mit Gratin Jardinière zum Hauptgang und zum Dessert Schoggicrème mit Birnen gemacht. Zum Schluss gab es noch zum Zvieri eine Linzertorte, die natürlich so wie das Ganze Menu sehr lecker war.

### Donnerstag, 05. November 2015

Heute Morgen bin ich wie gewohnt um 7:15 nach unten gegangen und habe gefrühstückt. Als Janine, Fritz, Daco und ich damit fertig waren, ging ich abwaschen bis ca. um halb 9 Uhr.

Nachher ging ich auf mein Zimmer und machte mich startklar für die Agropreisverleihung in Bern auf die ich sehr gespannt war. Um 9:30 fuhren wir los nach Bern, da Fritz in der Jury sass und mitentscheiden durfte, wer dieses Jahr den Agropreis gewinnen wird. Letztes Jahr war das AgriPrakti auch nominiert und gewann den Leserpreis, dies ist der Preis von den Leserinnen und Leser der Schweizer Bauern und von Terre & Nature, dass heisst als Geldsumme bekam das agriPrakti 3000 Franken. Als wir in Bern ankamen gingen wir in die Halle, um zu schauen, wo und wann das Ganze beginnen solle und wie der Ablauf sei. Als wir alles abgeklärt hatten gingen Janine und ich in die Stadt Bern um zu shoppen und zu essen, bis ca. um 14:00 Uhr. Als wir dies beendeten, liefen wir zurück wo der Agropreis verliehen wurde und schauten die Präsentationen an.

Der diesjährige Gewinner war (siehe Bild) Familie Courtois von Versoix (GE).



Die Familie Versoix baut Linsen an und das nicht nur wenig, nämlich 10 Hektaren. Seit 2013 werden die Linsen von der Familie Versoix sogar schweizweit verkauft und die Familie hat jetzt Platz eins beim Agropreis gewonnen, nämlich die 20 000 Franken Preisgeld.

Als wir um 18:00 Uhr fertig waren mit allem gab es noch ein Abendessen (Fleischkäse im Brot), Rotwein, Weisswein und Most das wir gratis bekamen.

Um 21:00 Uhr kamen wir erschöpft und müde in Rickenbach an. Wir sagten einander gute Nacht und verkrochen uns schnellstmöglich in unsere Betten um ein bisschen Ruhe zu tanken.

### **Freitag, 06. November 2015**

Am Morgen bin ich um 7:15 runter gegangen und habe gefrühstückt. Als ich damit fertig war begann ich die Wäsche der Gästezimmer und der Familie zu waschen. In der Zwischenzeit habe ich die Wäsche vom Wochenanfang abzunehmen und zusammen zu legen, damit wir wieder Platz hatten für die frische Wäsche. Nach der Mittagspause ging ich mit George, dem schönen Berner Sennenhund, spazieren und bürstete ihn danach gut durch.

Als ich damit fertig war gingen Janine und ich „Gebrannte Creme“ nach Grossmutter Art (nach einem Rezept von Fritz's Mutter) machen, zuerst machten beide das Rezept mit zwei Litern Milch. Zum Üben machte ich die Crème nachher noch einmal alleine mit zwei Litern. Diese Crème machten wir für die ca. 60 Personen, die am Samstag an das Konzert der „Schweizerpowern“ kamen. Nachdem saugte ich noch Staub in der privaten Küche, frischte den Verkaufsladen mit Würste vom Hochlandrind, Sonnenblumenöl von den eigenen Sonnenblumen, Mehlmischungen, Konfi und noch vieles mehr auf. Wir vermerkten alle Produkte mit den Preisen und stellten sie zurück in den Verkaufsstand.

Vielen Dank fürs Lesen :-)

Luzia Stöckli, 25. November 2015