

## Meine Woche im agriPrakti vom 22. bis 26. August 2016

### Das bin ich:

Ich heisse Lena Barmettler, bin bald 15 Jahre alt und wohne mit meinen Eltern und meinen drei jüngeren Geschwistern in Rothenburg. Das agriPrakti absolviere ich auf der „Eierranch“ bei Familie Portmann im Meienberg in Buttisholz. Zu meiner agriPrakti-Familie gehören meine Ausbilderin Heidi, ihr Mann Robert und ihre vier erwachsenen Kinder Robert (29 Jahre), Sonja (26 Jahre / wohnt nicht mehr zu Hause), Aline (24 Jahre) und Sarah (22 Jahre). Auf dem Bauernhof wohnen auch Seppi und Fabian, die das 1. und 3. Landwirtschaftliche Lehrjahr absolvieren. Im Hofladen werden viele verschiedene selbsthergestellte Pastas, Konfitüren, Gelees, UrDinkel-Mehl aus eigenem Anbau, Guetli, Eierkirsch, Strickwaren aus der Wolle der Alpakas und natürlich Eier verkauft. Der Betrieb hat ca. 8'400 Freilandlegehennen, Angus Mutterkühe, Alpakas, Hunde und Katzen. Nach dem agriPrakti werde ich eine 3-jährige Lehre als Kauffrau in Rothenburg beginnen.



### Montag, 22. August 2016

Jeweils um 7:00 Uhr beginnt mein Arbeitstag. Zuerst legte ich im Wohnzimmer alle offenen Wolldecken zusammen, räumte die leeren Gläser, PET-Flaschen usw. weg, putzte alle 3 Tische mit einem feuchten Lappen ab und öffnete alle Fenster, bei denen ein Fliegenetz vorhanden ist. Danach habe ich die Zimmer der Lehrlinge gelüftet und die Betten gemacht. Dann ging ich in die Küche, räumte die Abwaschmaschine aus und tischte für das Frühstück. Das aufgebackene Brot liegt im Backofen bereit und wird erst geschnitten, wenn alle am Frühstückstisch eingetroffen sind. Nach dem feinen Frühstück räumte ich die Küche auf. Danach holte ich in der Waschküche Wäsche, um diese draussen aufzuhängen. Heute habe ich eine kurze Einführung erhalten, wie man eine Waschmaschine bedient und startete den ersten Waschgang alleine.

Während die Wäsche lief, schnitt ich draussen bei den geernteten Zwiebeln das Zwiebelkraut ab. Nun war es Zeit für eine kleine Pause. Es gab feine Roulade mit Kaffee. Um 11:00 Uhr ging ich in die Küche und reinigte den Backofen. Anschliessend schnitt ich für's Mittagessen Kartoffeln und schob diese gewürzt in den Backofen. Das vorgekochte Fleisch musste nur noch regeneriert werden. Dazu machte ich noch grünen Salat und Tomaten Mozzarella parat. Nach dem Mittagessen räumte ich die Küche auf und wischte den Küchenboden. Danach war es Zeit für die Zimmerstunde. Am Nachmittag machte ich noch den Hofladen sauber, holte die trockene Wäsche und legte sie zusammen. Zum Zvieri gab es feine Eierbrötli und le Parfait. Anschliessend machten wir noch Brombeer-Konfitüre, da wir diese Woche die Themen Arbeitsplatzgestaltung und Konservieren genauer anschauen wollten. Nach der Flädli-suppe und dem Birchermüesli zum Znacht machte ich die Küche. Anschliessend zeigte mir Heidi meinen Schulweg und ich wurde auf ein feines Dessert in ein Restaurant eingeladen.



*Menü*  
*grüner Salat*  
*Tomaten Mozzarella*  
\*\*\*  
*Beef Haxen Ossobucco*  
*Country Kartoffeln*

### Dienstag, 23. August 2016

Wie jeden Morgen bin ich um 7:00 Uhr bereit, um meinen Morgenkehr zu machen. Nach dem Frühstück machte ich mich auf den Weg in den Hühnerstall, um die verschmutzten Eier zu putzen. Zum Znüni machte Heidi belegte Brötchen. Anschliessend pflückte ich die vielen verschiedenen

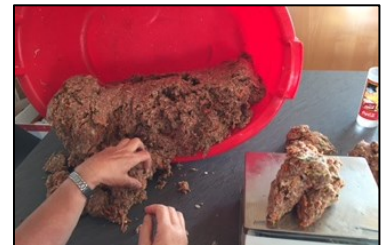


*Menü*  
*Bunter Gartensalat*  
\*\*\*  
*Grillwürste*  
*Kräuter-Rahm-Kartoffeln*

Tomaten. Danach durfte ich alleine Brombeer-Gelee zubereiten. Der Morgen ging sehr schnell vorbei und schon war es wieder Zeit, das Mittagessen zu kochen. Nachdem alles wieder versorgt und der Küchenboden gewischt war, ging ich in die Zimmerstunde. Während meiner Zimmerstunde machte Heidy für den Hofladen Tomaten-Zucchini-Sauce und füllte ca. 80 bis 90 Gläser heiss ein. Am Nachmittag dörrete ich Äpfel und Zwetschgen mit dem Dörrex. Die geschnittenen Äpfel mussten zuerst ins Zitronenwasser gelegt werden, damit diese nicht braun wurden. Die halbierten Zwetschgen wurden entsteint und mit der Schnittfläche nach oben auf das Dörrex-Sieb gelegt.



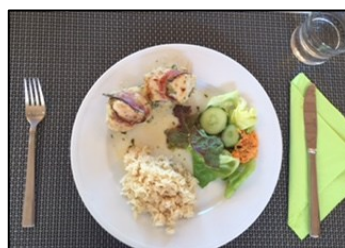
Die restlichen Zwetschgen haben wir einzeln eingefroren (auf Blech). Anschliessend wurden diese in Säckli abgepackt und vakuumiert. Heute haben wir vom Metzger das Angus-Beef erhalten. Wir haben das Hackfleisch und die selbstgemachten Hackbraten abgepackt, vakuumiert und etikettiert. Am nächsten Morgen, während ich in der Schule war, wurden noch die Mischpakete für die Kunden parat gemacht. Zum Abendessen gab es eine feine Hafersuppe mit frischen UrDinkel Brötli und eine Zwetschgenwähe. So ging ein sehr spannender, interessanter und lehrreicher Tag zu Ende.



### Mittwoch, 24. August 2016

Heute war mein 1. Schultag in Sursee. Ich bin um 7:00 Uhr mit meinem Mofa losgefahren. Ich darf mein Mofa jeweils bei einer Familie parkieren, die ihren Hof direkt neben der Bushaltestelle hat. Bei dieser Familie macht eine Schulkol-

<p><i>Menü</i> <i>Mischsalat</i> *** <i>Pouletmedaillons</i> <i>an Kräuterschaum</i> <i>Wasserreis</i> *** <i>Coupe Sunshine</i></p>
--



legin ebenfalls das agriPrakti.

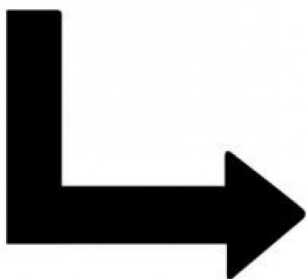


Von dort aus gingen wir zusammen mit dem Bus nach Sursee. Alle waren gespannt auf die neuen Gesichter. Nach der Begrüssung durch Frau Rettig und Frau Müller gingen wir nach draussen, um uns etwas kennen zu lernen. Danach haben wir uns in die Gruppen A und B aufgeteilt. Meine Gruppe hatte zuerst Mathematik. Die andere Gruppe kochte für alle und wir durften ein feines Mittagessen geniessen. Nach der Mittagspause begann der Unterricht wieder um 13:30 Uhr. Zuerst machte eine Fotografin Gruppenfotos von unserer Klasse. Danach hatten wir Hauswirtschaftsunterricht. Zum Zobia gab es feine Himbeer- und Heidelbeermuffins. Mit Allgemeinbildung wurde der 1. Schultag abgeschlossen. Nach der Schule fuhr ich mit dem Zug nach Hause, da ich jeweils am Mittwochabend Jazztanzen habe. Nach dem Training haben mich meine Eltern wieder nach Buttisholz gebracht.



## Donnerstag, 25. August 2016

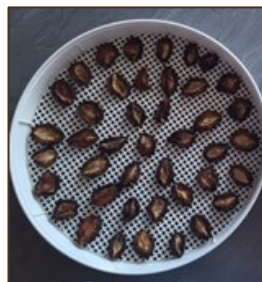
Wie immer startete ich um 7:00 Uhr mit dem Morgenkehr. Da heute Kehrrechtabfuhr war (findet nur 1 x pro Monat statt), mussten wir alle Abfälle nach draussen stellen. Nach dem Frühstück ging ich in den Keller, um die Eier einzupacken, die Heidy am Nachmittag auf ihre „Eier-Tour“ mitnahm. Durch die Fleischverarbeitung vom Dienstag gab es zahlreiche schmutzige Tücher und Schürzen. Deshalb machten wir eine „Metzger-Wäsche“, die ich draussen aufhängte. Anschliessend habe ich viele Brombeeren und Himbeeren gepflückt. Heute besuchte uns Herr Stefan Wyss von der Zertifizierungsstelle „ProCert“. Da auf unserem Hof UrDinkel angebaut wird und entsprechende Produkte verkauft werden, wurden folgende Punkte kontrolliert:



- Lieferantenliste der Rohstoffe für die UrDinkel-Backwaren / bzw. dem Mehl ✓
- Sortimentsliste ausgedruckt (UrDinkel) -> welche Produkte werden angeboten
- Aktuelle Rezepturen (UrDinkel) -> falls verarbeitete Produkte angeboten werden ✓
- (Spezifikationen z.B. Gewürze (ist GVO deklariert vom Lieferant?)) ✓
- Etiketten falls verpackte Artikel / Kennzeichnung der Ware im Verkaufsladen ✓  
(bei verpackten UrDinkel-Produkten muss auf der Etikette die Zertifizierungsstelle aufgeführt werden: z.B. „UrDinkel-Zertifizierung: ProCert“ oder „ProCert“ direkt beim Logo der IG Dinkel -> bei Neudruck der Etiketten) ✓
- Lieferscheine und / oder Rechnungen (Zukauf / Verkauf) ✓
- Aufzeigen, wie die Rückverfolgbarkeit der Produkte sicher gestellt wird ✓

Um 11:45 Uhr haben wir begonnen, das Mittagessen vorzubereiten.

*Menü*  
grüner Salat  
Tomaten Salat  
\*\*\*  
Grillbuffet  
UrDinkel Müscheli mit  
Tomaten-Zuchettisauce



Nach dem Essen und Aufräumen der Küche leerte ich den Komposteimer und holte die trockene Wäsche. Als die Zimmerstunde vorbei war, legte ich zuerst die Wäsche zusammen und vakuumierte anschliessend die Brombeeren zum Tiefkühlen. Nun durfte ich die am Dienstag gedörnten Äpfel und Zwetschgen einpacken und schön verzieren. Vor dem Abendessen gingen wir noch kurz in den Garten, um Salat zu pflanzen. Nach dem Znacht habe ich die Küche aufgeräumt und danach hatte ich Feierabend.

den Garten, um Sa-

## Freitag, 26. August 2016

Wie gewohnt startete ich um 7:00 Uhr mit meinem Morgenkehr. Die am Dienstag einzeln eingefrorenen Zwetschgen haben wir noch vor dem Zmorgen in Säcke abgefüllt und wieder tiefgekühlt. Jeden Freitag putze ich einen grossen Teil des Hauses. Da wir heute von 12:20 - 15:40 Uhr keinen Strom hatten, mussten wir die Reihenfolge der Arbeiten anpassen. Bevor ich mit dem Putzen und Staubsaugen angefangen habe, machten wir noch den Teig für die Zöpfe. Heidy stellte den Teig für UrDinkel-

*Menü*  
grüner Salat mit Ei  
Randensalat mit Äpfeln  
Kartoffelsalat  
Thonsalat mit Gurkli,  
Mais, Peperoni und Zwiebeln

Rustico Zöpfe und ich einen ganz normalen Zopfteig her. Leider ging mein Zopfteig nicht auf. Vermutlich habe ich die Milch zu heiss gemacht. So gaben wir meinem Teig noch etwas Zeit und ich habe mit Putzen zuoberst im Haus angefangen. Heidy machte in der Zwischenzeit ein feines Znüni. Zuerst habe ich alle Zimmer gut durchgelüftet und bis runter zum



Wohnzimmer alles abgestaubt. Auch das Reinigen der Zimmer der Lehrlinge gehört zu meinem Aufgabenbereich. Dann wurden die Bäder sauber gemacht und alle Böden gesaugt. Um 12:00 Uhr bereitete ich den grünen Salat mit Ei vor und habe getischt. Nachdem die Küche aufgeräumt war, haben wir meinem Teig noch etwas Trockenhefe zugegeben, da dieser immer noch nicht aufgehen wollte. Heidy hat heute angefangen, die Fenster zu putzen. Sie hat mir gezeigt, wie man dabei richtig vorgeht und ich reinigte gleich selber ein Fenster. Bevor ich mit meinen Putzarbeiten fortfuhr, reinigte ich noch die Gläser der Brombeerkonfi bzw. des -Gelees und beschriftete diese. Am Freitagnachmittag reinigte ich jeweils die Küche inkl. Backofen und Dampfabzug. Mein Zopf Teig ging zwischenzeitlich noch etwas auf und wir konnten den Zopf dann doch noch backen. Zum Schluss habe ich noch die Böden aufgenommen und war um 17:00 Uhr fertig. Am Freitag lasse ich jeweils die Zimmerstunde aus, darf dann aber früher ins Wochenende gehen. Eine anstrengende, aber sehr lehrreiche Woche ging zu Ende.

Lena Barmettler, 28. August 2016