

Meine Woche im agriPrakti vom 28. Nov. bis 2. Dez. 2016

Das bin ich:

Mein Name ist Stephanie Muff und ich werde nächste Woche 17 Jahre alt. Ich wohne mit meinen Eltern und mit meinen zwei gleichaltrigen Geschwistern in Neuenkirch. Mein agriPrakti absolviere ich in Rothenburg im Landwirtschaftlichen Altersheim Hermolingen. Im Heim wohnen im Moment 35 Bewohner, aber es hätte Platz für 36. Die Bewohner sind zwischen 52 und 96 Jahre alt. Luzia, meine Auszubildnerin und 20 weitere Mitarbeitende helfen tatkräftig in Hermolingen mit. Jeden Tag gehe ich wieder mit dem Bus nach Hause, weil sie mir leider kein Zimmer anbieten können.

Nach diesem Jahr werde ich eine Lehre als Kauffrau starten.

Hier einen Einblick in meine Arbeitswoche:



Montag, 28. November 2016

Als Start in die neue Woche konnte ich beim Baubetrieb Knupp Bau AG in Eich schnuppern gehen. Ich habe mich dort als Kauffrau für den Sommer 2017 beworben und sie haben mich dann eingeladen zum Schnuppern, weil ich in der engsten Auswahl bin.

Also mein Arbeitstag startet heute um 8 Uhr. Als erstes hat die „Chefin“ des Büros mich den anderen Mitarbeiterinnen vorgestellt, da es eher ein kleinerer Betrieb ist, hat es dementsprechend nur vier Angestellte.

Mit Michaela habe ich mehrheitlich den Tag verbracht. Am Anfang hat sie mir das Büro gezeigt, was wo ist. Danach ging es an die Arbeit. Zuerst konnte ich am Computer zusammen mit Michaela eine Offerte erstellen. Dann, als wir die Preise wussten, konnten wir diese auch noch hinschreiben. Als alles fertig war, wurde es ausgedruckt und mit einer CD verschickt. Die CD konnte ich mit Fiona am Nachmittag noch brennen. Zwischendurch hatten sie ein paar Telefone, bei diesen habe ich einfach zugehört.

Nach der Mittagspause habe ich wieder mit Fiona verschiedene Rechnungen angeschaut und kopiert, wenn sie nicht schon waren. Separat konnte ich die Rechnungen und die Einzahlungsscheine nach dem Alphabet sortieren, nachdem sie angeschrieben und mit dem Datum abgestempelt wurden.

Kurz vor dem Feierabend um 17 Uhr konnte ich noch zu Eliane gehen und kurz zuschauen, was sie macht. Sie tut Pläne für die Baustellen kontrollieren, ausmessen und herstellen. Unterdessen hatte Michaela mit Fiona mein Schnupperlehrbericht besprochen und ich konnte anfangen die Tassen und Gläser abzuwaschen. Jetzt warte ich ab, bis sie mir Bescheid geben wegen der Besetzung der Lehrstelle. Sie haben natürlich auch noch weitere Interessenten dafür.

Dienstag, 29. November 2016

Heute bin ich wieder auf meinem Betrieb. Eigentlich wäre ich heute in der Waschküche eingeteilt gewesen, da aber am Nachmittag Teamsitzung ist, darf ich in der Küche helfen gehen. Also startete ich heute um 8.45 Uhr mit meinem Dienst.

Auf unserem Menüplan stand heute Gemüsewähe mit Randensalat. Also machte ich gleich den Teig für die Wähe, dass der noch ein wenig ruhen kann. Unterdessen als er ruhte, habe ich das Gemüse gerüstet und dann mit einer Raffel-Maschine geraffelt. Das geht einfach schneller bei grösseren Mengen und es sieht danach regelmässig aus. Ich hatte der Saison entsprechend Gemüse. Dies war Lauch, Wirz, Sellerie, Kabis und Rübli. Als der Teig ausgewallt war, konnte ich das gewürzte Gemüse verteilen. Für unsere 35 Bewohner und jeden Tag plus minus zehn Mitarbeiter reicht natürlich ein grosses Blech nicht. Darum

hatte ich die vierfache Menge gemacht, dies ergab dann genau vier Bleche. Um Punkt 12 Uhr gibt es jeweils Suppe und Salat und um ca. 12.10 Uhr gibt es den Hauptgang. Und zum Schluss bekommen jene, die wollen, noch ein Kaffee serviert. Vor unserer Mittagspause um 12.45 Uhr hat mir Luzia, meine Auszubildende ein paar Dinge gesagt, die noch erledigt werden müssen bevor die Sitzung um 14 Uhr beginnt. Ich musste noch zwei Krüge Sirup machen, den Kaffeekrug füllen, den Kuchen aufschneiden, den Kaffeerahm und die Crème parat stellen und zum Schluss noch den Boden wischen und nass aufnehmen. Luzia hatte mit Rita ein Gespräch, darum war ich alleine in der Küche, um diese Aufgaben zu erledigen.

Bei der Teamsitzung kamen extra zwei Damen und erklärten und erzählten uns wie das genaue Desinfizieren der Hände funktioniert. Wir konnten es dann auch ausprobieren. Und zwar mussten wir die Hände desinfizieren und dann in ein Gerät hineinhalten, bei dem man erkennen kann wo es gut ist und wo es noch zu wenig ist oder wo es fehlt.

Worauf die zwei Frauen gegangen sind, gab es auch noch ein paar administrative Sachen und ein paar Infos zu den Bewohnern.

Um 16.30 Uhr hatten wir noch eine Stunde Zeit, um das Nachessen her zubereiten. Es gab Resten, also konnte ich pro Tisch ein Geschirr Fleisch und ein Geschirr mit Beilage und Gemüse füllen. Insgesamt sind es sechs Tische und ein Tisch mit drei Personen, die Tellerservice haben.

Nun war es schon 17.30 Uhr und zuerst wurde wieder die Suppe serviert plus noch warmer Kaffee und warme Milch. Zehn Minuten später, um 17.40 Uhr servierten wir, die Köchinnen die Hauptspeisen.

Die letzten 20 Minuten wird die Küche aufgeräumt, geputzt und das Menü für den nächsten Tag aufgeschrieben auf einer Tafel für die Bewohner. Um 18.15 Uhr konnte ich dann Feierabend machen und mit dem Bus bis in den Bahnhof von Rothenburg fahren und da konnte ich auf das Postauto umsteigen. Dazwischen muss ich aber noch etwa eine halbe Stunde warten, so bin ich um 19 Uhr zu Hause.

Mittwoch, 30. November 2016

Heute ist wieder Schule angesagt. Pünktlich um 7 Uhr gehe ich auf den Bus hier in Neuenkirch nach Sempach Station, dass ich danach auf den Zug Richtung Sursee umsteigen kann.

Um 8 Uhr starteten wir in den Hauswirtschaftlichen Unterricht bei Frau Müller. Der in Ernährung und Verpflegung eingeteilt ist. Wir, die Gruppe B kochen heute für die andere Gruppe, A. Aber bevor wir mit dem Kochen beginnen, gibt es immer einen kleinen theoretischen Input. Heute zu den Themen Tischmanieren und Menüplanung. Dazu konnten wir gleich unser erster Versuch machen, also mussten wir ungefähr aufschreiben, wer wann was macht bis zum Mittag.



Celine, eine Schülerin und ich hatten heute noch zusätzlich einen kleineren speziellen Auftrag. Und zwar wie jede Schülerin dies schon einmal gemacht hat, durften wir heute den Tisch zum Thema Advent schön dekorieren. Das gibt dann eine Note im Fach HW. Dies



konnten wir noch vor der Pause erledigen.

Die Anderen haben unterdessen bereits das Dessert zubereitet. Da es ein Zimtparfait gibt, muss dies möglichst schnell in den Tiefkühler.

Danach bis zum Mittag haben wir das ganze Menu nach und nach hergezaubert. Als Vorspeise gab es ein Blattsalat mit Äpfeln garniert, dann zum Hauptgang konnten wir ein paniertes Fischfilet mit einem Gratin Jardinière geniessen. Und zum Schluss bekamen wir das Zimtparfait auf einer Zwetschgensauce serviert.

Anschliessend nach dem Aufräumen der Küche ging es nochmals weiter mit dem Hauswirtschaftlichen Unterricht. Da haben wir die Ernährungslehre abgeschlossen, weil wir nächste Woche einen Test darüber haben. Und im ABU besprachen wir zuerst unsere Hausaufgaben im Dossier „Stress“. Und haben Möglichkeiten gesucht, um

den Stress in gewissen Situationen zu lindern. Danach konnten wir nochmals eine Stunde an unserem Kreuzworträtsel arbeiten. Insgesamt müssen wir 12 Fragen aus den bfu-Heften auswählen und so ein Kreuzworträtsel herstellen, das dann eine Note gibt.

Nach dem war schon wieder 17 Uhr und wir hatten die Schule aus. Also ging ich mit zwei Kolleginnen auf den Zug in Sursee bis nach Sempach - Neuenkirch. Die anderen zwei sind bis nach Rothenburg gefahren. Ich nahm anschliessend das Postauto und knapp vor 18 Uhr bin ich zu Hause.

Donnerstag, 01. Dezember 2016



Heute geht es wieder in die Küche und wir haben fast ein Festessen. Es gibt einen „Suure Mocke“ mit Kartoffelgratin und Bodenkohlraben. Der Suure Mocke wurde eine Woche in einer Beize aus Wein eingelegt. Darum musste er am Anfang ein bisschen abtrocknen, bevor er weiterverarbeitet wird. Nachdem konnte ich ihn anbraten. In zwei Etappen habe ich dies gemacht, weil es sonst zu viel gewesen wäre. Am Schluss des Anbratens kam das Gemüse und ein wenig Mehl noch hinein um dies anzudünsten. Mit Wein wurde das ganze abgelöscht und dann bis am Mittag geköchelt. Dazwischen machte ich den Kartoffelgratin. Die Kartoffeln wurden in Scheiben geraffelt und mit Milch,

Rahm, Käse und Gewürze in die Formen verteilt. Danach konnte ich die Bodenkohlraben plus die Rüebli in Würfel schneiden und mit Butter im Kipper andünsten.

Hier das Rezept der Bodenkohlraben:

Rezept Bodenkohlraben:

Zutaten:

600g Bodenkohlrabi, Rüebli, Schalotten
Butter zum Dünsten
1 dl Fleisch- oder Gemüsebouillon
1-2 TL Zucker
Salz, Pfeffer
1 Bund Schnittlauch, geschnitten

Zubereitung:

1. Gemüse in ähnlich grosse Stücke schneiden
2. Butter in eine weite Pfanne geben, schmelzen, Gemüse begeben
3. Bouillon, Zucker & Salz begeben → zugedeckt auf kleiner Hitze weichdünsten
4. Zum Glasieren, die verbliebene Flüssigkeit ohne Deckel bis zu glänzendem Sirup einkochen
5. Gemüse darin schwenken
6. Mit Salz & Pfeffer abschmecken
7. Mit Schnittlauch servieren



Am Nachmittag habe ich zusammen mit Luzia die süss- sauer Kürbisse in die Gläser abgefüllt für den Hofladen. Sandra, eine



weitere Köchin, hat diese am Vortag vorbereitet. Nach dem die Kürbisse aufgeköcht waren, konnten wir starten. Luzia hat sie in die Gläser abgefüllt und ich habe dann den Rand des Glases mit einem Lappen geputzt und dann den Deckel zugeschraubt und für kurze Zeit ins heisse Wasser gestellt.



Währenddessen hatten ein paar Bewohner miteinander ein paar Äpfel geschält und entkernt, sodass sie mit Süssmost und einer Zimtstange auf kleiner Stufe zu Apfelmus gekocht werden kann.

Zum Znacht gab es verlorene Eier auf einem Toast mit Tomatensauce. Also konnte ich 60 Scheiben Toast schneiden plus einfetten, damit diese in den Steamer können. Die Eier kamen bereits vor der Pause in den Kipper und haben bei 62 °C im Wasser **pochiert**. Insgesamt **haben wir sie 90 Minuten lang ziehen lassen**.

Freitag, 02. Dezember 2016

Da ich heute ein Vorstellungsgespräch habe, gehe ich am Morgen nicht arbeiten, weil ich nur eine halbe Stunde dort wäre und dann müsste ich schon wieder gehen. Um 10 Uhr musste ich in Triengen bei der Firma TRISA sein. Mit Frau Loosli und Herrn Weber hatte ich das Gespräch das bis um 11.15 Uhr dauerte. Bis ich wieder in Rothenburg war, war schon 11.45 Uhr. Luzia hatte die Älplermagronen und die Suppe bereits fertig. Bei der Suppe musste ich nur noch den Schnittlauch vom Tiefkühler holen und darunter mischen und dann gleich anrichten.

Am Abend kommt der Samichlaus zu Besuch ins Altersheim. Darum gab es heute nicht Resten zum Abendessen sondern Café Complet mit Gritibänze, die **die Bewohner** am Mittwoch in der Aktivierung selber gemacht haben. Das Fleisch habe ich pro Tisch und pro Person auf einen Teller getan. Dazu gab es Butter und Konfi das dann so aus sah:



Und als dich der Schmutzli mit einem Brämi verschönert hat, siehst du so aus:



Stephanie Muff, 04. Dezember 2016