

MEIN WOCHENBERICHT IM AGRIPRAKTI VOM 21. - 25. NOVEMBER 2022

Das bin ich:

Mein Name ist Saskia Christen und ich bin 15 Jahre alt. Zusammen mit meinen Eltern und meinem älteren Bruder wohne ich in der Gemeinde Ennetbürgen im schönen Kanton Nidwalden. Auf unserem Pachtbetrieb züchten wir rund 120 Damhirsche. Zusätzlich halten wir 14 Legewachteln welche uns mit köstlichen Eiern versorgen. Meine Freizeit verbringe ich mit dem Kanu Club Nidwalden auf dem See oder im Wildwasser. Dies gibt mir einen perfekten Ausgleich zum Alltag und bereitet mir viel Freude.

Das agriPrakti absolviere ich bei Familie Hofstetter in Entlebuch. Zu der Familie gehört meine Ausbilderin Daniela, ihr Mann Simon und die gemeinsame Tochter Lorena (Jg. 2021). Auf dem Betrieb leben 7 Dexter Mutterkühe, 80 Mastschweine, 50 Legehennen und der Hofhund Vento. Ebenfalls sind die rund 250 Milchschafe von Simons Bruder auf dem Betrieb untergebracht. Die Milch von den Schafen wird direkt nebenan in der Käserei Emscha verarbeitet, welche von 6 zusätzlichen Schafmilchproduzenten beliefert wird. Auf dem Betrieb gibt es einen Hofladen, in dem die Produkte der Emscha (Entlebucher Milchschaferprodukte) sowie Fleisch von den Kühen, den Schweinen und den Schafen verkauft werden kann. In den warmen Sommermonaten gibt es im Bed and Breakfast, welches von Daniela geführt wird, viel zu tun.

Nach dem agriPrakti-Jahr werde ich die Lehre als Raumausstatterin beginnen. Diese kann ich direkt in meiner Wohngemeinde bei der Scheuber AG absolvieren.



MONTAG, 21. NOVEMBER 2022

Mein Arbeitstag startete heute um 7.30 Uhr. Er begann damit, dass ich mein Frühstück ass und danach die Spülmaschine ausräumte. Wie jeden Morgen ging ich um 8.00 Uhr den Hofladen aufschliessen und machte dort die Temperaturkontrolle bei beiden Kühlschränken und beim Tiefkühler. Als ich damit fertig war, sortierte ich in der Waschküche die Schmutzwäsche und startete im Anschluss gleich eine 30°C-Wäsche. In der Wohnung machte ich anschliessend mit dem Ausräumen der Spülmaschine weiter und räumte die Küche auf. Von letzter Woche hatte es noch gewaschene Wäsche, welche ich im Arbeitszimmer zusammenlegte.

Weil Daniela einen Termin hatte, blieb ich mit Tochter Lorena zuhause und beschäftigte mich mit ihr.

Wir gossen miteinander die Zimmerpflanzen, spielten zusammen und ich bezog die Bed and Breakfast-Betten frisch, welche aber momentan nicht benutzt werden. Bald wurde es Zeit fürs Zmittag, welches ich zusammen mit Lorena zubereitete, bevor Daniela nach Hause kam. Es gab eine Hafersuppe, Endivienalat, gedämpfte Rüeblen mit Erbsen und gewärmte Hörnli mit Geschnetzeltem. Nach dem Zmittag räumten meine Ausbilderin und ich zusammen die Küche auf. Von 13.15-14.30 Uhr hatte ich Zimmerstunde.



Nach meiner Mittagspause startete ich direkt mit der Reinigung meines Zimmers. Anschliessend assen wir das Zvieri. Für das Nachtessen bereitete ich einen süssen Hefeteig vor, welchen ich aufgehen liess. In der Zwischenzeit saugte ich den Hofladen und die Waschküche. Die beiden Räume nahm ich anschliessend nass auf. Mit Danielas Hilfe machte ich noch die Vanillesauce zu den Dampfnudeln, bevor sie mit dem Familienhund Vento zur Hundeschule fuhr. Die Dampfnudeln formte ich zu Kugeln, legte sie in die Gratinform und schob sie in den Ofen. Da sich Lorena selbst beschäftigte, nutzte ich die Zeit, um in der Küche wieder Ordnung zu schaffen. Als Danielas Mann, Simon von der Arbeit nachhause kam, assen wir zusammen die leckeren Dampfnudeln. Nachdem ich das Abendessen abgeräumt hatte und die Küche aufgeräumt war, holte ich noch die frische Schafmilch aus dem Stall. Um 19.30 hatte ich Feierabend.

DIENSTAG, 22. NOVEMBER 2022

Nachdem der Anfang des Morgens wieder gleich ablief, wie am Vortag, erstellte ich fürs Kochen einen Zeitplan. Jeweils am Dienstag koche ich immer das gleiche Menu nach, welches am vorherigen Mittwoch in der Schule zubereitet wurde. Als mein Zeitplan fertig war, holte ich Karotten und Zwiebeln aus dem Garten. Danach stand ich den ganzen Vormittag in der Küche. Zum Mittagessen gab es nach dem üblichen Salat meine selbstgekochten Spaghetti Bolognese mit Linsen. Für das Zvieri bereitete ich Joghurtköpfchen zu. Nachdem die Küche wieder glänzte, begab ich mich in die Mittagspause.

Da Daniela nach meiner Pause unterwegs war, schrieb sie mir einige Arbeiten auf, welche ich zu erledigen hatte. Als erstes befüllte ich die Waschmaschine mit Wäsche und timerte sie für den Nachtstrom. Zudem bügelte ich die gewaschenen Küchentücher und verräumte diese anschliessend. Danach fing ich damit an, den Hofladen winterlich/weihnachtlich zu dekorieren. Als die Familie zurück war, assen wir die von mir zubereiteten Joghurtköpfchen. Zusammen mit meiner Ausbilderin dekorierte ich dann den Hofladen fertig. Zum Abendessen regenerierten wir im Steamer die Voressens-Reste und brieten die Polenta in der Bratpfanne an. Dazu gab es noch etwas Salat mit Apfelschnitzen. Heute hatte ich fünf Minuten früher Feierabend als gestern.



MITTWOCH, 23. NOVEMBER 2022

Mein heutiger Tag begann bereits um 5.40 Uhr. Jeden Mittwoch stehe ich um diese Zeit auf, damit ich mich bereit machen und Zmorgen essen kann. Um 6.35 fuhr ich dann mit Zug und Bus nach Sursee, wo um 8.00 Uhr die Schule startete. Heute war unsere Gruppe mit dem Kochunterricht an der Reihe. Es gab zur Vorspeise eine Kürbissuppe und zum Hauptgang Chili con Carne mit Sauerrahm und Eisbergsalat im Fladenbrot. Mit einem feinen Himbeermousse wurde das Mittagessen abgerundet. Nach der grossen Pause hatten wir Hauswirtschaftlichen Unterricht zum Thema Lebensmittelpyramide. In der Allgemeinbildung starteten wir mit dem neuen Thema "Versicherung". Nach der Schule fuhr ich wieder mit dem ÖV auf den Betrieb und genoss mit meiner Ausbildungsfamilie das Nachtessen.

DONNERSTAG, 24. NOVEMBER 2022

Als ich die üblichen morgentlichen Arbeiten erledigt hatte, füllte ich den Hofladen mit den Emscha-Produkten auf, welche ich direkt nebenan von der Käserei holte. Daniela ging zusammen mit Lorena zu den Kühen. Zeitgleich räumte ich wie jeden Donnerstag die Wohnung auf, saugte den Boden und nahm den Küchenboden wie auch den Gang nass auf. Im Anschluss putzte ich das Gästebad.

Als ich damit fertig war, ging ich in die Küche und fing damit an, das Mittagessen vorzubereiten. Es gab Ofenkartoffeln mit selbstgemachten Hacktätschli und Rahmspinat. Nach dem üblichen Aufräumen der Küche, hatte ich eine etwas längere Zimmerstunde als gewöhnlich.

Für den Abend hatte ich sich eine Gruppe für die Besichtigung der Emscha-Käserei angemeldet. Nach der Führung genossen die Besucher ein leckeres Schafmilchfondue. Die Vorbereitungen für diesen Anlass nahmen viel Zeit in Anspruch. Wir waren den ganzen Nachmittag damit beschäftigt, alles vorzubereiten, die Tische zu decken und eine grosse Menge an Brot zu schneiden.

Nach den intensiven Vorbereitungsarbeiten assen wir ein einfaches Znacht in Form von einem Cafe-complet.

Vor meinem Feierabend bereiteten wir die verschiedenen Kerne für das Brotbacken am folgenden Tag vor. Dafür weichten wir diese über Nacht in etwas Wasser ein.



FREITAG, 25. NOVEMBER 2022

Nach dem üblichen Frühstück und der Temperaturkontrolle im Hofladen gingen wir direkt in die Backstube. Es war nämlich dringend nötig, frisches Brot zu backen, da wir unseren Vorrat an selbstgemachtem Brot aufgebraucht hatten. Ungefähr alle zwei Monate stellen wir eigenes Brot mit einer Knetmaschine her, welche bis zu neun Kilogramm Mehl fassen kann. Wir verwenden dafür immer Molke anstatt Wasser, welche wir direkt von der Emscha bekommen. Zusammen mit Daniela fertigte ich den Teig. Heute verwendeten wir nicht nur Ruchmehl, sondern mischten noch etwas Vollkornmehl bei. Als der erste Teig am Aufgehen war, machte ich den zweiten allein und liess ihn ebenfalls aufgehen. Nachdem ich in der Backstube etwas Ordnung geschaffen hatte, ging ich hoch in die Küche zu Daniela, welche bereits am Kochen war. Jeden zweiten Freitag kommen die Eltern und der Bruder von Simon, wie auch die beiden Hofarbeiter bei uns zum Zmittag. Es gab einen grossen Braten mit Kartoffelgratin und dazu Blumenkohl mit Paniermehl. Zum Dessert genossen wir eine Himbeerroulade.

Nach meiner Mittagspause fuhr ich mit der Brotzubereitung fort. Den bereits aufgegangenen Teig wog ich auf 700 Gramm-Stücke ab, formte sie zu Kugeln, schnitt sie mit dem Messer ein und schob sie in den Schamottsteinofen. Ausserdem machte ich noch einige kleine Brötchen. Die Zeit verging wie im Flug, da ich mich so sehr auf das Backen konzentrierte. Um 17.10 Uhr hatte ich Feierabend und fuhr anschliessend mit dem ÖV in Richtung Nidwalden. Ich freute mich sehr, dass ich einige selbstgemachte Brötchen nachhause nehmen durfte.



Saskia Christen, 25. November 2022