

## Meine Woche im agriPrakti vom 19. bis 23. Dezember 2016

### Das bin ich:

Ich bin Sarah Kaufmann und werde im Mai 16 Jahre alt. Zuhause bin ich in Ballwil auf dem Bauernhof meiner Eltern. Mein agriPrakti-Jahr absolviere ich bei der Familie Barmettler in Aettenschwil. Dort leben meine Ausbilderin Bernadette, ihr Mann Koni und deren Kinder Reto (14), Mario (16) und Andrea (18). Im Stöckli, wo auch ich einquartiert bin, lebt noch Lisa, die Mutter meiner Ausbilderin. Ausserdem lebt auf dem Hof noch Fabian, der Lehrling im 3. Lehrjahr als Landwirt. Auf dem Hof gibt es Kühe, Kälbchen, jede Menge Schweine, 4 Hühner und 2 Katzen namens Kethi und Luigi. Auch eine Obstanlage in der Nähe liegt im Besitz der Familie Barmettler. Nach diesem Jahr werde ich eine Lehre als Staudengärtnerin in der Wildstaudengärtnerei von Patrizia Willi in Waldibrücke antreten.



### Montag, 19. Dezember 2016

Ich gehe jeweils schon am Sonntagabend auf den Betrieb und starte am Montag um 7:00 Uhr mit meiner Arbeitswoche. Als erstes bereitete ich das Morgenessen zu. Nachdem wir gemeinsam gegessen haben und ich alles aufräumte, kochte ich Gries und verteilte es auf einem Backblech zum Auskühlen. Dann ging ich nach draussen und fütterte die Hühner, machte den Morgenkehr im Stöckli und holte Holz zum anfeuern. Da heute Lisa Geburtstag hatte, machte ich ein Schokoladenbiskuit für die Schwarzwälder Torte. Während das Biskuit abkühlte wischte ich das Treppenhaus, den Gang und das WC. Nun schnitt ich mit Hilfe von Bernadette das Biskuit in 3 Teile. Zuerst strich ich Kirschenkonfitüre auf die unterste Lage, tränkte sie mit Zuckerwasser, verteilte gefrorenen Kirschen und zum Schluss noch eine Lage Schlagrahm. Diesen Vorgang wiederholte ich 3-mal. Zum Mittagessen machten wir panierte Griessternen mit Erbsen und Rüeblen und einen feinen Kalbsbraten niederstufengegart. Nachdem wir gegessen und gefeiert haben, räumte ich auf. Weiter ging es um 14:30 Uhr im Garten, wo ich das Beet wegen der neuen Gartenmauer gelockert habe. Als ich wieder ins Haus ging, machten Andrea und ich Zimtsterne. Da das viel Zeit in Anspruch nahm, verging der Tag sehr schnell. Ich putzte noch die Arbeitsschuhe und bereitete das Nachtessen vor. Nach dem gemeinsamen Essen und dem Aufräumen hatte ich Feierabend.



## Dienstag, 20. Dezember 2016



Heute fing ich wieder um 7:00 Uhr mit dem Morgenessen zubereiten an. Dazu gehört ein Müsli mit Äpfeln, Joghurt und Haferflocken. Nachdem ich draussen wieder die Hühner fütterte, das Holz holte und andere tägliche Arbeiten verrichtet habe, hängte ich die Wäsche auf und faltete

die bereits trockenen Kleider zusammen. Danach bereitete ich den Nudelteig für die Lasagnen vor. Ich machte mehrere Gratinformen zum Einfrieren und eine für das Mittagessen bereit. Dazu gehört natürlich auch eine Béchamelsauce, Hackfleisch und Gemüse. Nachdem ich alles Lage für Lage eingefüllt hatte, deckte ich den Tisch, rüstete den Salat und tat die Lasagne in den Ofen. Zur Unterstützung war Bernadette immer in Rufweite und griff mir unter die Arme als es knapp mit der Zeit wurde. Am Nachmittag legte ich noch die restliche Wäsche zusammen und lernte wie man Hemden bügelt. Ich wusste nicht, dass man dabei auf so viele verschiedene Dinge achten muss. Zum Glück hatte ich genügend Übungsobjekte und kann nun sagen, dass ich faltenfrei Hemden bügeln und zusammenfalten kann. Zum Nachtessen gab es Rösti und Salat.



## Mittwoch, 21. Dezember 2016

Auch heute stand ich um die gewohnte Zeit auf. Nach dem Morgenessen und der täglichen Arbeit draussen, röstete ich Haferflocken und lernte wie man Anken einkocht. Das fand ich mega spannend weil nicht mehr viele Leute das selbst machen. Früher hat man so den Anken haltbar gemacht. Wir benutzen ihn meistens zum Anbraten. Der Kochvorgang ist im Grunde relativ einfach. Man schmilzt den Anken in der Pfanne und lässt ihn zweimal aufschäumen. Am Anfang ist die Flüssigkeit noch trüb, doch mit der Zeit verdampft das meiste Wasser, welches noch im Anken war und so wird er haltbar. Wenn man sieht, dass die Flüssigkeit klar und leicht dunkelgelb wird, kann man die Pfanne wegnehmen und abkühlen lassen. Nun giesst man den flüssigen Inhalt in ein Gefäss zum Aufbewahren. Danach putzte ich die Stube, die Küche und das WC und nahm alles nass auf. Zum Zmittag bereitete ich Kürbissuppe, Nüsslisalat, Polenta und Schweinshaxen zu. Nach der Pause flickte ich noch diverse Kleider und machte feine Cornflakesguetzli. Da diese nur aus Schokolade und Cornflakes bestehen sind sie sehr einfach zum Zubereiten, geben aber trotzdem eine Menge Arbeit, weil man kleine Häufchen aufschichtet. Diese lässt man einfach auf einem Blechreinpapier trocknen, damit man sie später in eine Gutzlidose legen kann. Zum Znacht gab es dieses Mal Früchtequark und ein Café complet. Und gleich nach dem Aufräumen wurde ich auch schon von meiner netten Mutter mit dem Auto abgeholt, wofür ich ihr sehr dankbar war, weil ich am nächsten Tag Schule hatte.



### **Donnerstag, 22. Dezember 2016**

Heute fuhr ich mit dem Bus von Ottenhusen nach Hochdorf und von da mit dem Zug zur Schule in Baldegg. Wie immer wenn wir Allgemeinbildungsunterricht haben, gab es zuerst ein Morgenquiz mit diversen Fragen aus Politik und Kultur. Weiter ging es mit Prozentrechnen, was ein etwas kopflastiges Thema war. Zur Abwechslung schrieben wir ein Diktat und lernten anschliessend wie man sich am Geschäftstelefon korrekt meldet. Im PowerLearning befasste ich mich mit den botanischen Namen von Wildstauden. Zum Mittagessen wurde uns von der Kochgruppe ein feines 3-Gang Menu serviert. Nach einer erholsamen Mittagspause stand das Thema Food Waste auf dem Programm. Da es der letzte Schultag vor den Weihnachtsferien war, putzten wir die Backöfen und verpackten unsere feinen, selbstgemachten Konfitüren. Nach diesem schönen Abschluss und der gemeinsamen Zugfahrt verabschiedete ich mich in Hochdorf von meinen Klassenkameradinnen.

### **Freitag, 23. Dezember 2016**

Am letzten Arbeitstag vor den Ferien stand ich wie immer zur gleichen Uhrzeit auf der Matte. Da die Barmettlers in den Ferien ein Familientreffen hatten, kreierte ich zu diesem speziellen Anlass eine Eistorte. Weil diese viele Arbeitsetappen besitzt, sollte man schon frühzeitig damit anfangen. Zuerst wird ein helles Biskuit hergestellt, welches auskühlen muss. Danach werden drei verschiedene Sorten Glace hergestellt (Vanille, Erdbeere, Schokolade). Nach jeder Schicht, die man in die Form auf das Biskuit giesst, muss man warten bis es gefroren ist. Zwischendurch staubte ich ab, wischte das Treppenhaus, den Gang, das Bad, die Küche und das Esszimmer und nahm alles nass auf. Auch im Stöckli erledigte ich den Freitagsputz. Da



man am Morgen putzt bleibt nicht viel Zeit für das Mittagessen, weshalb es einen Gemüse-Geschnetzeltes-Eintopf gab. Nach der Pause ging es weiter im Text. Die Weihnachtsdekoration wird aufgehängt und schon bald herrscht eine gemütliche, heimatliche Stimmung in unserem Bauernhaus. Da nun alles für Weihnachten vorbereitet war, deckte ich den Tisch und bereitete ein Fondue zu. Es wurde noch ein lustiger Abend und ausnahmsweise auch etwas spät. So ging eine weitere lehrreiche Woche zu Ende und mit vielen neuen Erfahrungen machte ich mich auf den Weg nach Hause. Tschüss, auf Wiedersehen und bis nächstes Jahr.

Sarah Kaufmann, 19. Januar 2017