



WOHNZIMMER
Auf 1300 qm können die Azubis üben. Die Musterwohnung ist mit elf verschiedenen Fußböden, z. B. Kirschholz, ausgelegt

SERVIEREN
Karin (l.) und Elke üben servieren: „Die linke Hand bleibt auf dem Rücken, Blickkontakt vermeiden“



ANKLEIDEZIMMER
Perfekte Ordnung: Ob Hemden, Socken oder Unterwäsche – jedes Teil ist sorgsam gebügelt und gefaltet



SILBER PUTZEN
Silber-Leuchter und Bestecke werden geputzt, poliert, gespült. Wichtig: Der Glanz soll einen natürlichen Ton haben



BITTE KEIN LÄRM
Ist die Herrschaft zu Hause, wird lieber gefeudelt als gestaubsaugt: „Das ist leiser“



BÜGELN
Damit die Hauswirtschaftlerinnen für jede Situation gewappnet sind, lernen sie 15 verschiedene Bügeleisen kennen

... UND WARUM FRIKADELLEN SO BELIEBT SIND

DECKEN
Für ein Essen müssen schon mal 60 Servietten gefaltet werden

Leciejewicz (56), Leiter und Gründer der Akademie. „Früher wurden hauswirtschaftliche Kenntnisse ganz selbstverständlich von der Mutter an die Tochter weitergegeben. Heute ist das Interesse oft nur gering. Auch Hauswirtschaftsschulen gibt es kaum noch.“ Weil aber die Nachfrage nach topausgebildeten Haushaltshilfen groß ist, hatte er die Idee, Frauen gezielt für anspruchsvolle Haushalte auszubilden. Er vermittelt alle Berufe: von Kindermädchen bis Reisebegleiterin. Sein Konzept kommt an – heute sind rund 80 Prozent des deutschen Adels und viele Unternehmer-Dynastien seine Kunden.

Drei Monate lang lernen die Frauen in der Hauswirtschaftsakademie alles, was sie in einem Luxushaushalt wissen und können müssen: Tischkultur, Kochen, Reinigung, Blumenarrangements, Wäsche- und Garderobepflege, Stil- und Etikette, z. B.: „Wie melden Sie sich am Telefon?“ (Wie der Arbeitgeber es wünscht. Oft nur mit „Ja, bitte?“, weil der Name nicht genannt werden soll.) Und natürlich Kochen. Ein gutes Steak, Wiener Schnitzel, Frikadellen, Rindfleischsuppe gehören zum Standard. „Hausmannskost ist sehr beliebt!“ Danach folgt ein dreimonatiges Praktikum. Dabei sind alle bereits erfahrene Hausfrauen, „aber hier lernt man die Feinheiten!“ Wie man eine Tafel für 20 Personen richtig deckt (so, dass Bestecke und Teller eine Linie bilden), wie man Socken richtig zusammenlegt (nicht als Knäuel, sondern lang) oder wie man gebügelte

Herrenhemden einsortiert (nicht hängen, sondern akkurat legen, denn: Der Herr verreist oft, so passen sie direkt in den Koffer).

Die meisten Bewerberinnen kommen über die Agentur für Arbeit. Sie sind arbeitslos und meist über 40 Jahre alt. Karl-Heinz Leciejewicz: „Was in vielen Branchen ein Hindernis ist, ist für uns ideal. Die Frauen haben bereits viel Erfahrung gesammelt und die Familienplanung abgeschlossen.“

Kochen in 500 000-Euro-Küchen

Wie Karin (55). Sie arbeitete als Sachbearbeiterin im Einkauf, wurde vor fünf Jahren arbeitslos. „Trotz Weiterbildung fand ich keinen neuen Job. Dann schlug mir die Agentur für Arbeit vor, mich hier zu bewerben. Die Umschulung wird vom Staat bezahlt. Und ich freue mich riesig auf die neue Herausforderung.“

Rund 50 Bewerberinnen gibt es für jeden Kurs, nur zwölf werden genommen, „meist scheiden davon

dann auch noch mal drei, vier aus.“ Denn: Der Job ist hart! „Er fordert unbedingte Pünktlichkeit, Zuverlässigkeit und Flexibilität. Und natürlich die Bereitschaft zu dienen.“ Was das heißt? „Man muss diskret sein, muss auch mal Launen der Herrschaft aushalten können. Außerdem müssen die künftigen Hausangestellten oft längere Fahrten zum Arbeitsplatz in Kauf nehmen – oder sogar ganz umziehen, denn: Ihre künftigen Arbeitsplätze liegen meist am Rande von Großstädten. Wer die Prüfung schafft, hat dafür beste Chancen: Die Vermittlungsquote liegt bei fast 100 Prozent! Das Einstiegsgehalt ist Verhandlungssache, es liegt zwischen 1800 und 3000 Euro.

Monika Kolping (65) ist absolute Expertin, wenn es um Haushaltsführung geht. Sie selbst hat 25 Jahre in einem großen Haushalt gearbeitet. Heute gibt sie als eine von zwölf Dozentinnen ihr Wissen weiter. Das Ziel ihrer Arbeit fasst sie so zusammen: „Wenn die Herrschaften nach Hause kommen, sollen sie sich fühlen wie im Paradies auf Erden!“

Wie man ein solches Paradies schafft, lernen die Auszubildenden auf 1300 Quadratmetern Übungs-

fläche. Im theoretischen Unterricht stellt Monika Kolping gerade alle gängigen Putzmittel vor, verrät dann: „Ich persönlich bevorzuge einfache Mittel, z. B. einen Schuss ‚Pril‘ zum Fensterputzen, etwas Chlor zum Reinigen von Küchenfußböden. Mineralwasser mit Kohlensäure verstärkt übrigens den Effekt.“ In der Waschküche warten 15 verschiedene Bügeleisen – die Azubis sollen auf alle Möglichkeiten gefasst sein. Genau wie auf alle Küchengeräte: Dafür gibt es eine super edle Luxus-Küche. Preis: Eine halbe Million Euro! Vier Backöfen, hochmoderne Ceranfelder – die sind Standard. „Aber welche normale Küche hat schon einen Külschrank extra für Flaschen, einen Herd zum Warmhalten oder einen Convectomat (gart mit Dampf)?“

In der Musterwohnung können die Azubis das

alles kennenlernen und dann üben. Zum Beispiel Oberflächenreinigung von elf verschiedenen Fußbodenarten: Granit in der Küche, Bambus im Kinderzimmer, Kirschholz im Wohnzimmer. Die Wände im Esszimmer sind mit Seidentapete bezogen (110 Euro pro qm), an der Decke hängt ein Kristalllüster aus Swarovski-Glas für 30 000 Euro: „Den reinigt man am besten mit Spiritus.“ Die Armaturen im Marmorbad sind aus Gold, auf der Ablage stehen mindestens 30 verschiedene Flaschen, Flakons, Gläser. Da ergeben sich Fragen wie: Wie schaffe ich es, die genauso wieder hinzustellen, wie sie vor dem Putzen standen? Elke: „Ich gehe Stück für Stück vor. Rausstellen, putzen, sofort wieder einräumen.“ Ein anderer Trick: „Mit dem Handy fotografieren – so sieht man genau,

was wo stand. Langfristig ist es wichtig, ein fotografisches Gedächtnis zu entwickeln!“ Und wie putzt man einen großen Whirlpool? „Indem man barfuß reinklettert!“

Für die Pflege antiker Möbel gibt es sogar ein eigenes Übungszimmer. Ebenso ist Silberputzen (am besten mit Silberseife) ein eigener Übungsblock. Für Monika Kolping ist Hauswirtschaft ein Traumjob, den sie mit Leidenschaft ausübt: „Es ist ein Handwerk. Ich will hier vermitteln, wie schön es sein kann, eine Sache für andere perfekt zu machen. Wenn ich gegen 17 Uhr gehe, weiß ich, dass ich den Arbeitsplatz sauber und optimal gepflegt verlasse.“

Kommt nie Neid auf, wenn man täglich den Superreichen dient? „Dafür wird man bezahlt.“ Und was ist mit Marotten? Die sind geheim. Nur so viel: „Am angenehmsten sind alteingesessene, am schwierigsten Neureiche und Angeheiratete.“

IMPROVISIEREN
Wenn die Chefin spontan essen will, gibt es z. B. ein Putensteak mit Salat: „Das geht in zehn Minuten“

