

# Sie sorgt für „Glitzer“

Verkannte Hauswirtschaft: Viele registrieren ihre Aufgaben erst, wenn sie keiner erledigt hat. Brigitte Tarras und der Deutsche Hauswirtschaftsrat wollen das ändern

Von Patrizia Burgmayer

**Straubing-Bogen.** „Die Magie der Hauswirtschaft – Glitzer, Glanz und Glamour für jeden Tag“: So lautet das Motto einer Aktionswoche. „Ich musste schmunzeln“, sagt Kerstin Fischer von der Landwirtschaftsschule Straubing, Abteilung Hauswirtschaft. Da ist sie wohl nicht die einzige.

Sicher, das Motto sei provokant gewählt, sagt Brigitte Tarras, Meisterin und langjährige Fachlehrerin der Hauswirtschaft. Viele verbinden eher Schmutz und Schweiß mit allem rund ums Putzen, Kochen und Textilpflege. Doch mit der Aktionswoche wolle der Initiator, der Deutsche Hauswirtschaftsrat, den Stellenwert der Hausarbeit ins Bewusstsein rücken. Dabei geht es nicht nur um das eigene Zuhause, das jeder gern sauber und gemütlich hat. Sondern auch um Einrichtungen wie Kliniken über größere Behörden bis hin zu Alten- und Pflegeheime. Denn was Hauswirtschaft leistet, werde gern übersehen – zumindest, solange diese funktioniert. Häuft sich der Schmutz in den Ecken oder fällt das Mittagessen aus, ändert sich das.

Und: Läuft's in der Hauswirtschaft nicht, könne der Ruf einer ganzen Einrichtung leiden: „Wenn es in einem Krankenhaus oder einem Seniorenheim nicht sauber ist, werden schnell Rückschlüsse gezogen auf die Qualität der Einrichtung – egal wie gut die medizinische oder die pflegerische Betreuung ist“, ist die Erfahrung von Brigitte Tarras. Die Schambacherin engagiert sich seit Langem für ein besseres Image der Hauswirtschaft – beziehungsweise auch dafür, das Bild dieses Berufsfelds in der Öffentlichkeit zu korrigieren. Denn Hauswirtschaft ist viel mehr als putzen, waschen und kochen.

„Wer die Hauswirtschaft als Beruf ausübt, landet oftmals im Management“, erklärt auch Kerstin Fischer. Sprich: Er oder sie kocht oder putzt nicht selbst, sondern kümmert sich darum, dass und wie diese Arbeiten zuverlässig erledigt werden. Fischer arbeitet an der Abteilung Ernährung und Haushaltsleistungen am Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (AELF) in Straubing. Der Behörde ist neben



Studierende der Hauswirtschaftsschule in Straubing bei der Essenszubereitung.

Foto: Patrizia Burgmayer

einer Landwirtschaftsschule auch eine Teilzeitschule Hauswirtschaft angegliedert. 18 Frauen und ein Mann, die am aktuellen Hauswirtschaftskurs in Straubing teilnehmen, befassen sich unter anderem mit Kochen, Putzen, Vorratshaltung und Instandhaltung von Textilien.

## Von der Rindsroulade bis zur Linsenbolognese

Dabei gehen die Ausbildungsinhalte durchaus mit der Zeit: In der Küche werden beispielsweise nicht nur klassische Rezepte wie Rindsrouladen zubereitet, sondern auch Gerichte wie vegane Spätzle mit Tofu und Linsenbolognese. Vor der Praxis kommt immer die Theorie: Bevor es ans Waschen, Schnippeln, Kochen und Brutzeln geht, wird Hintergrundwissen vermittelt. Etwa: Welche verschiedenen Mehle gibt es, welche Eigenschaften haben sie, und warum man bei der Verwendung von Vollkornmehl mehr Wasser zugeben sollte als bei anderen Mehlen. Die Straubinger Studierenden haben alle bereits eine abgeschlossene Berufsausbildung. Mit der hauswirtschaftliche Ausbildung erwerben sie eine Zusatzqualifikation.

Wesentlich intensiver ins Thema Hauswirtschaft steigen die Schüler der Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung in Mitterfels ein. Sie ist eine Außenstelle der Marianne-Rosenbaum-Schule, staatliche



Kochen, putzen, Vorratshaltung, Garten, Wäschepflege, Kleidung instandhalten: Schüler der Berufsfachschule Mitterfels stellen die Vielseitigkeit von Hauswirtschaft dar. Foto: Susanne Foierl

Berufsschule 3 in Straubing. Die aktuell rund 30 Schülerinnen und Schüler erreichen in zwei Jahren den Berufsabschluss als Staatlich geprüfter Helfer beziehungsweise geprüfte Helferin für Ernährung und Versorgung und nach dreijähriger Ausbildung den „Doppelabschluss“ als Assistent für Ernährung und Versorgung und als Hauswirtschaftler. Wer einen mittleren Schulabschluss hat, kann die Ausbildung auf zwei Jahre verkürzen. „Assistenten für Ernährung und Versorgung sind beispielsweise in

gehobenen privaten Haushalten, in Betreuungseinrichtungen, Großküchen, Tagungshäusern oder im Bereich Hotel und Gaststätten gefragt“, erklärt Susanne Foierl, Fachoberlehrerin in der Mitterfelder Hauswirtschaftsschule. Die breitgefächerte Ausbildung sei nicht nur für den Beruf und für das persönliche Leben wertvoll, sondern zudem eine gute Basis und Voraussetzung für zahlreiche Weiterbildungen, beispielsweise als Fachlehrer für Ernährung und Gestaltung.

## „Hauswirtschaft zaubert ein Lächeln ins Gesicht“

Aber egal für welche berufliche Anwendung ihrer hauswirtschaftlichen Fertigkeiten sich die Mitterfelder und die Straubinger Absolventen entscheiden: Ihr Know-how sei enorm gefragt, sagt Brigitte Tarras. Dabei weist sich auch darauf hin, dass Hauswirtschaft sich nicht nur mit dem unbedingt Notwendigen befasst, sondern auch Glanzpunkte setzt – mit Kleinigkeiten, die den Menschen ein Lächeln ins Gesicht zaubern. Das könne ein spezielles Essen zu einem besonderen Anlass sein. Oder auch Dinge, die positiv ins Auge fallen. Tarras: „Egal ob in einer Einrichtung oder daheim, wenn der Eingangsbereich ansprechend gestaltet ist, zum Beispiel mit Blumen oder einer jahreszeitlich passenden Dekoration macht das einen guten Eindruck.“