

# Ein Plädoyer für „gebackene Liebe“

Eine Symposium über den Wert der Arbeit in Haus und Familie führte zahlreiche Fachleute aus Wirtschaft und Wissenschaft zum gemeinsamen Arbeiten in die Eifel.

05.06.2007

Kreuzweingarten. Viele Kommunen vergeben heute Familiengutscheine. Junge Eltern können diese Gutscheine einlösen, um Kurse in Haushaltsführung, Kochen oder Kinderpflege zu machen. Der Bedarf

ist groß, denn viele Mütter und Väter fühlen sich nicht nur mit der Erziehung, sondern auch mit der Haushaltsführung überfordert. Welche Weichenstellungen nötig sind, um die Familien besser zu unterstützen, war Thema der Fachtagung „Excellence in the home“, die am Samstag (2. Juni) in Haus Hardtberg, einer Initiative der Prälatur Opus Dei, stattfand.

Etwa 100 Teilnehmer waren der Einladung gefolgt. Unternehmerin Heide-Marie Steiger verwies einleitend auf Untersuchungen, die belegen, dass Menschen, die kein Familienleben und keine gemeinsamen Mahlzeiten kennen, oft nur schwer am Arbeitsplatz zu integrieren sind.

Doch diese Erkenntnis hat bislang kaum zu Veränderungen geführt, wie die Ökotrophologin Dr. Barbara Watz (Wettenberg) deutlich machte.

Geradezu schizophren sei die Tatsache, dass Soziologen die Haushalts- und Familientätigkeit zwar zur „Sockelfunktion der Gesellschaft“ erklärtten. Gleichzeitig bestehe aber ein stilles Übereinkommen, „dass Haushaltssarbeit nebenbei zu erledigen ist, oft von ungelernten Arbeitskräften – und natürlich darf sie so wenig wie möglich kosten“. Kein Wunder also, dass Haushaltssarbeit verpönt sei. „Immer mehr Frauen scheinen es leid zu sein, alleine für die meist unsichtbare, häufig diskriminierte und immer unbezahlte Arbeit in den Privathaushalten zuständig zu sein.“ Auch die viel gepriesene „Vereinbarkeit von Familie und Beruf“ werde in der Regel einseitig von den Frauen geschultert. Dr. Watz forderte in diesem Zusammenhang ein nationales Institut für private und professionelle Hauswirtschaft.

Über „Esskultur und ihre Bedeutung für Familie und Gesellschaft“ sprach Dr. Dörte Folkers (Deutsche Gesellschaft für Ernährung, Wiesbaden). Sie unterstrich, dass Versorgung erst durch die Erfahrung persönlicher Zuwendung human werde: der Rührkuchen, den ihre Mutter ihr sogar bis nach England nachschickte war für sie „gebackene Liebe.“

Positiv stimmte der Beitrag von Alexandra Wachendorfer (Netzwerkbüro Erfolgsfaktor Familie, Bonn). Sie machte deutlich, dass die Unternehmen sich immer stärker an den Bedürfnissen der Familie ausrichten. So gebe es Firmen, die Notfallbetreuung anbieten, wenn zum Beispiel plötzlich die Tagesmutter ausfällt. „Familie ist außerdem der beste Lernort.“ Heute übten sich viele Mitarbeiter in Strategien zur Konfliktlösung am Arbeitsplatz. Wachendorfer: „Wenn

Sie zu Hause drei Kinder haben, dann haben Sie diese Fähigkeit locker drauf.“

In anderen Workshops ging es um die Wertschätzung der professionellen Hauswirtschaft und die Wertschätzung der Familienarbeit überhaupt. Aus dem Kreis des engagierten Publikums kamen viele Anregungen, über die es weiter nachzudenken lohnt: Wie das Image der hauswirtschaftlichen Arbeit auch nach außen hin verbessert und wie der weit verbreitete Wunsch nach einer neuen familiären Lebenskultur gestützt werden kann?

Von Rebecca Zumloh

---

[de/article/ein-pladoyer-fur-gebackene-liebe/](https://de/article/ein-pladoyer-fur-gebackene-liebe/) (31.12.2025)