

Consulting Home & Garden



**Agentur für die Vermittlung
von hochqualifiziertem, erfahrenem Hauspersonal
und Persönlichen Assistenten
– deutschlandweit und weltweit –**

Presseinformationen

Juli 2026

INHALT

1. Consulting Home & Garden – Agentur für Hauspersonalvermittlung
2. Presstext Consulting Home & Garden (Kurzfassung)
3. Redaktioneller Beitrag: Die Zeitreise des Hauspersonals
4. Interview mit CHG-Inhaberin Ute Meier
5. Erfahrungsbericht einer Kundin von CHG – Interview
6. Erfahrungsbericht eines Privatkochs auf Luxusyachten
7. Erfahrungsbericht eines Kochs –
Vom Restaurantkoch zum Privatkoch in Hollywood
8. Erfahrungsbericht einer Persönlichen Assistentin
9. Zahlen – Fakten – Daten
10. Kontaktdaten

1. Consulting Home & Garden

Agentur für Hauspersonalvermittlung

Mit mehr als 20 Jahren Erfahrung vermittelt Consulting Home & Garden hochqualifiziertes, ausgesuchtes Dienst- und Hauspersonal für Privathaushalte und Unternehmen.

Für alle, die auf der Suche nach kompetentem und zuverlässigem Personal sind, ist Consulting Home & Garden als persönliche Hauspersonalagentur der richtige Ansprechpartner. Eine zügige, passgenaue Stellenbesetzung und eine persönliche Betreuung zeichnen die langjährige Zusammenarbeit mit den Kunden aus.

Zu den Kunden unserer Hauspersonalagentur zählen u. a. Privatfamilien, Geschäftsleute und High Net Worth Individuals. Außerdem setzt sich die Klientel unserer Hauspersonalagentur aus Persönlichkeiten des öffentlichen Lebens sowie Prominenten aus den Bereichen Kunst, Musik, Film und Fashion zusammen.

Um die Kunden als professionelle Hauspersonalagentur optimal betreuen zu können, arbeiten wir eng mit ausgewählten Partnerbüros zusammen.

Als professionelle Hauspersonalvermittlung suchen wir persönlich und ohne Mittelsmann das passende Dienst- und Hauspersonal für unsere Kunden. Mit unserem Know-how, hohem Engagement und Diskretion sind wir seit vielen Jahren marktführend und erfolgreich als internationale Hauspersonalvermittlung tätig.

Wir vermitteln ausschließlich ausgewählte, qualifizierte Bewerber mit besten Referenzen für folgende Berufsgruppen:

- Haushälterin
- Hauswirtschafterin / Hausmanagerin / Hausdame
- Hauswirtschafterpaar
- Hausmeisterehepaar / Hausmeister
- Kindermädchen / Nanny / Maternity Nurse / Tutor / Erzieherin / Kinderkrankenschwester
- Butler / Diener / Allrounder
- Persönlicher Assistent / Housemanager
- Hausverwalter / Estate Manager
- Privatsekretär / Privatsekretärin
- Chauffeur / Chauffeurin / Vorstandsfahrer/in / Dienstwagenfahrer/in
- Koch / Köchin (für Vollzeitstellen oder temporäre Einsätze)
- Bordpersonal für Yachten und Privatflugzeuge
- Bodyguard / Sicherheitsfachkraft
- Private Altenpfleger/in / Betreuer/in, auch 24-Stunden-Dienst im 14-tägigen Wechsel
- Gärtner/in

Als externer Personaldienstleister übernehmen wir im Bereich der Hauspersonalvermittlung wichtige Aufgaben für unsere Kunden, damit Sie zielgerichtet das richtige Hauspersonal finden. Dazu gehören:

- Abgleich mit unserer eigenen Datenbank, die ausgesuchtes, topqualifiziertes und langjährig erfahrenes Hauspersonal beinhaltet
- kostenlose Schaltung anonymisierter Stellenanzeigen in Online-Portalen
- Kontaktaufnahme zu Bewerbern
- Sichtung, Auswahl und Überprüfung der Bewerbungsunterlagen
- Organisation der Erstgespräche mit den geeigneten Bewerbern
- Vorauswahl der Bewerber und Organisation der Vorstellungsgespräche
- auf Wunsch Erstellung eines Arbeitsvertragsmusters

In persönlicher Zusammenarbeit mit unseren Kunden erstellen wir ein detailliertes und ganz konkretes Anforderungsprofil. In allen für die Position relevanten Punkten prüfen wir sorgfältig die fachlichen Qualifikationen, die persönlichen Stärken und die Referenzen unserer Bewerber. Unser Ziel ist die vertrauensvolle und langfristige Stellenbesetzung.

Für die einwandfreie juristische Abwicklung der nötigen Arbeitsverträge steht uns ein Rechtsanwaltsteam zur Seite. Auf Wunsch unterstützen wir unsere Klienten auch bei der Vertragsgestaltung und bereiten die notwendigen Unterlagen zum Vertragsabschluss mit dem Personal vor.

Unser Honorar wird stets im Einzelfall persönlich mit den Kunden vereinbart und ist ausschließlich erfolgsorientiert. Unsere Kunden leisten keine Vorauszahlung, und es gibt keine versteckten Kosten. Wir bieten unseren Auftraggebern neben Top-Konditionen auch eine kostenfreie Nachvermittlung innerhalb der Probezeit des neu vermittelten Bewerbers.

2. Presstext – Consulting Home & Garden

Hauspersonal – Made in Germany. Consulting Home & Garden auf Expansionskurs

Dienst- bzw. Hauspersonal liegt im Trend. Was einst als Prestige- und Statussymbol galt, begreifen heute viele Berufstätige und Familien als ein Investment in das eigene Wohlfühl: Aufgaben an einen Private Personal Assistant und anderes Hauspersonal delegieren zu können.

Während die „oberen Zehntausend“ nicht selten ein ganzes Hauspersonal-Team beschäftigen – mit Hauswirtschafterin, Butler, Chauffeur, Sicherheitsangestellten, Koch, Kindermädchen, Privatlehrer, Gärtner und Estate Manager –, suchen sich immer mehr Familien gezielt Hilfe, um Haushalt, Kinder, Familie, Hobbys, Reisen und Freizeit zu managen.

Aber wie findet man Hausangestellte, die man gerne in sein Privatleben hineinlässt, denen man vertraut und die loyal hinter einem stehen? Die die Sensibilität und Empathie besitzen, Wünsche und Anforderungen zu antizipieren, die selbstständig arbeiten, über einen großen Erfahrungshorizont verfügen und bereit sind, ihre Dienstleistung und Arbeitskraft flexibel zur Verfügung zu stellen?

Ein Händchen für das richtige Match

Mit persönlichem Einsatz und Herzblut, jahrelanger Vermittlungserfahrung und einem einmaligen Gespür für Menschen bringt Ute Meier die richtigen Menschen zusammen.

Ute Meier hat selbst als Hauswirtschafterin und Hausdame gearbeitet und kennt die Herausforderungen daher von der Pike auf. 1997 gründete sie Consulting Home & Garden. Mittlerweile vermittelt sie die ganze Bandbreite des klassischen Hauspersonals sowie Yacht- und Flugpersonal.

Dabei arbeitet Ute Meier völlig anders als der Rest ihrer Branche:

„Es macht mich persönlich stolz, dass ich sowohl auf der Kundenseite als auch im Pool der Bewerber ganz viele Menschen bereits über Jahre begleite. Die Menschen vertrauen mir. Meine Bewerber begleite ich so lange, bis sie die richtige und passende Anstellung gefunden haben. Es liegt in der Natur dieser Positionen, dass es ein extrem persönliches Arbeitsverhältnis ist – da muss die Chemie schon stimmen.“

Einen wichtigen Pfeiler ihres Erfolgs sieht Ute Meier in der persönlichen Auswahl aller Bewerber:

„Wir suchen alle Bewerber persönlich aus und sprechen mit jedem Einzelnen. Bei uns gibt es keine Computerauswahl und keine Express-Vermittlungen. Wir kennen unsere Bewerber, halten stets Kontakt und wissen, wer in welchen Haushalt passen wird.“

Consulting Home & Garden verfügt über hervorragende deutsche Kandidaten mit entsprechenden Ausbildungen und Referenzen aus den renommiertesten Familien Europas. Auf Wunsch stellt Ute Meier für hochgestellte Persönlichkeiten aus Politik und Wirtschaft auch einen Sicherheitsdienst.

„Unser Team arbeitet bundesweit und international. Und wir meinen es wörtlich, wenn wir sagen, dass wir rund um die Uhr für unsere Kunden da sind.“

3. Redaktioneller Beitrag

Die Zeitreise des Hauspersonals – was Sie schon immer einmal wissen wollten

Wer etwas auf sich hielt, beschäftigte um 1900 ein Dienstmädchen: sowohl kleinbürgerliche Haushalte als auch großbürgerliche, wobei Letztere durchaus auch mehr Hauspersonal anstellen konnten.

Die unteren Schichten, also Handwerkerfamilien, eiferten den gehobeneren nach. Nach außen durfte es an nichts fehlen, auch wenn das Budget dafür knapp war. Gespart wurde da, wo es nicht sichtbar war: bei der Unterbringung und Ernährung der Dienstmädchen.

CONSULTING HOME & GARDEN AUF EXPANSIONSKURS – INTERNATIONALE PERSONALAGENTUR FÜR PRIVATHAUSHALTE, FAMILY OFFICES, YACHTEN UND PRIVATJETS

Dienst- bzw. Hauspersonal hat eine interessante Entwicklungsgeschichte vollzogen. Was einst als Prestige- und Statussymbol galt, ist heute einer immer größeren Bevölkerungsschicht zugänglich.

Der Mittelstand benötigt Unterstützung bei vollen und sich überlappenden Terminkalendern und bei der Reiseorganisation – sowie eine Putzfee für zu Hause. Die Emanzipation und der Umstand, dass immer mehr Frauen ebenfalls gut ausgebildet sind und ihrer eigenen Karriere nachgehen, bringen den Bedarf an Betreuung von Kindern und Haustieren mit sich. Beide Elternteile arbeiten, womöglich noch in unterschiedlichen Städten. Folglich müssen auch der Einkauf, die Zubereitung der Mahlzeiten sowie die Reinigung des Hauses und der Wäsche vollumfänglich ausgelagert werden. Eventuell sind noch Großeltern zu betreuen, die im Alter Unterstützung brauchen, oder man möchte einen gesellschaftlichen Empfang im eigenen Anwesen geben. Ebenso wollen der Garten versorgt, die Autos gewartet und das Haus in jeder Hinsicht instand gehalten werden, sodass die Eigentümer ihre knappe freie Zeit uneingeschränkt genießen können.

WENN GELD KEINE ROLLE MEHR SPIELT ...

Mit dem Verschieben der Vermögen und den immer jüngeren Reichen und Wohlhabenden auf der Welt verschiebt sich auch der Anspruch an die diskreten „guten Geister“, die im ganz privaten und direkten Umfeld möglichst unauffällig und im Hintergrund das Leben erleichtern.

Die nächsthöhere Ebene von Wohlstand und Reichtum verfügt dann meist auch über mehrere Wohnsitze an verschiedenen Standorten dieser Welt, einen großen Fuhrpark an Luxusautos, womöglich eine Yacht und ein Flugzeug. Dieser Kreis der Gesellschaft ist ständig unterwegs, reist viel beruflich und privat, hat soziale Verpflichtungen, politische Ämter, Verbindungen und Vereinigungen, ist Clubmitglied hier und da, setzt sich für humanitäre Projekte ein und hat eventuell noch eine eigene gemeinnützige Stiftung. Da ist es nahezu unerlässlich, Personal zu beschäftigen, welches das ganz private Leben managt: das darauf achtet, dass alles rund läuft, jeder Termin eingehalten und Unvorhergesehenes mit Geschick und schnellem Improvisationstalent gelöst wird – damit der Arbeitgeber ein möglichst ungestörtes, sorgenfreies Leben führen kann

und vor allem freie Zeit hat, sich auf die Dinge zu konzentrieren, die ihm oder ihr persönlich wichtig sind. Oftmals sind dies philanthropischer Einsatz und Engagement; aber auch Segelyacht-Regatten, Tiefseetauchen, Weltraumreisen, eigene Weingüter und vieles mehr gehören zu den zeitintensiven Hobbys der oberen Zehntausend.

Ein solcher Haushalt verfügt nicht selten über mindestens eine Hauswirtschafterin, einen Butler – heute vielmehr als Allrounder engagiert –, einen Chauffeur, mehrere Sicherheitsangestellte, eine Köchin oder gar ein Hauswirtschafter-Ehepaar, ein Kindermädchen oder den Privatlehrer, den Gärtner sowie einen Haus- bzw. Estate Manager. In nicht wenigen dieser Familien gibt es darüber hinaus noch das Personal für die Yacht und das Privatflugzeug. All dies will von mindestens einer Persönlichen Assistentin gesteuert werden.

Die Anforderungsprofile variieren: So haben der blaublütige Adel, die Aristokratie und die gehobenen Politik- und Wirtschaftsvertreter andere Anforderungen als die Start-up-Millionäre, die Königsfamilien oder die Erbgengeneration der Milliardäre. Wieder andere Bedürfnisse wollen für die Stars und Sternchen der Musik-, Fußball- und Film- und Fernsehbranche erfüllt sein.

„Ich hatte einmal die Anfrage eines VIP-Musikers aus den USA. Er hat in New York eine Villa und suchte einen Koch und ein Hauswirtschafter-Ehepaar. Sein Wunsch war, dass alles immer extrem steril und sauber ist. Äußerste Desinfektion musste täglich sichergestellt werden, inklusive der täglichen Sterilisation und des Ausräumens des Kühlschranks. Alles, aber auch wirklich alles, musste farblich sortiert werden – nicht nur die Kleidung, sondern auch die Speisen auf dem Teller.

Und dann gab es noch eine Schweizer Kundin, die durch drei Roboter im Haus die Arbeit des Hauspersonals kontrolliert hat. Die Angestellten mussten sich auch bei den Robotern vom Dienst abmelden. Sie war Veganerin und wollte auch nur veganes Hauspersonal. Es durften täglich immer nur weiße Blumen im Haus verteilt werden.

Wieder ein anderer Kunde besaß rund 40 eigene, äußerst luxuriöse Autos, die in einer speziell dafür gebauten Tiefgarage täglich von drei Mann Personal betreut wurden. Neben einem Autopfleger und einem Kfz-Mechaniker suchte er über mich einen erfahrenen Kraftfahrzeugmechatroniker.

Jeder Kunde hat sein ganz eigenes Anforderungsprofil und gibt die Richtlinien vor, die es zu bedienen gilt. Das macht meine Arbeit auch so spannend und interessant. Besonders wenn es um Live-in-Positionen geht, muss der passende Bewerber eine größtmögliche Übereinstimmung mit den gestellten Erwartungen aufweisen. Um diese zu finden, werde ich auch schon einmal zum ‚Trüffelschwein‘“, berichtet Ute Meier, seit über 20 Jahren erfolgreiche Inhaberin von Consulting Home & Garden.

Aber wie findet man genau die passenden Angestellten, die man in sein Privatleben hineinlässt, die Interna miterleben und dennoch verschwiegen und loyal hinter einem stehen? Die die Sensibilität und Empathie besitzen, die Wünsche des Haus- bzw. Dienstherrn zu antizipieren? Die sich nicht von Journalisten für ganz delikate und persönliche Informationen über ihre Arbeitgeber korrumpieren lassen? Die selbstständig arbeiten, über einen großen Erfahrungshorizont verfügen und bereit sind, ihre Dienstleistung und Arbeitskraft flexibel zur Verfügung zu stellen? Die

Vertraulichkeit bewahren und sowohl die Privatsphäre als auch die Sicherheit des Arbeitgebers zu schützen wissen?

Selbstverständlich führt genau solches Personal im Gegenzug auch ein Leben, von dem viele Menschen träumen. Denn sie genießen oftmals Familienanschluss und bestenfalls den Luxus und den Wohlstand mit. Aber selbst wenn das Verhältnis ein respektvolles, distanzierteres ist, so sind die überdurchschnittlichen Gehälter und das Vertrauen, das man in sie setzt, durchaus ein reizvoller Antrieb.

Die Kunst des Dienens und der absoluten Diskretion will gepaart sein mit exzellenten Referenzen. Die richtige Einstellung zur Dienstleistung, eine solide Grundausbildung und vor allem praktische Berufserfahrung in anderen Privathaushalten sind notwendige Grundvoraussetzungen, um einen der begehrten Jobs im Umfeld der Ultra-High-Net-Worth-Persönlichkeiten zu bekommen.

EIN HÄNDCHEN FÜR DAS RICHTIGE MATCH

Mit unendlichem persönlichem Einsatz und Herzblut, jahrelanger Vermittlungserfahrung, einem einmaligen Gespür für Menschen und einer Empathie, die ihresgleichen sucht, bringt Ute Meier die richtigen Menschen zusammen.

Ute Meier kommt selbst aus der Branche des Hauspersonals und hat in verschiedenen Positionen als Hauswirtschafterin und zuletzt als Erste Hausdame in sehr vermögenden Privathaushalten in der wohlhabenden Bankenregion Frankfurt am Main gearbeitet. Sie kennt die Herausforderungen von der Pike auf und weiß, worauf es ankommt – bis ins kleinste Detail. Ihre fokussierte Dienstleistungsorientierung mit viel Herz hat ihr den Erfolg beschert und ihr Unternehmen in all den Jahren zu einer internationalen Vermittlungsagentur für hochqualifiziertes Hauspersonal im In- und Ausland wachsen lassen.

Bei ihrer Arbeit gilt es nicht, wahllos unzählige Vorschläge zu unterbreiten oder den Auftraggeber ungefiltert mit möglichen Bewerbern zu überfrachten, die nur über einen Bruchteil des eigentlichen Anforderungsprofils verfügen. Nein – Ute Meier arbeitet völlig anders als der Rest ihrer Branche. Sie ist ein authentisches Unikat mit hessischen Wurzeln und arbeitet lieber emsig rund um die Uhr im Hintergrund, als ständig in der Weltgeschichte umherzureisen. Sie hat es auch nicht mehr nötig, Akquise zu betreiben, denn die steten Weiterempfehlungen ihrer langjährigen und treuen Kunden sprechen für sich und multiplizieren sich von selbst.

„Es macht mich persönlich stolz, dass ich sowohl auf der Kundenseite als auch im Pool der Bewerber ganz viele Menschen bereits jahrelang begleite. Die Menschen vertrauen mir. Ich kenne so viele Familiengeschichten von meinen Bewerbern, die teils schon 15 Jahre in der damals vermittelten Anstellung sind. Einige senden mir jedes Jahr zu Weihnachten selbstgemachte Kalender. Meine Bewerber begleite ich so lange, bis sie die richtige und passende Anstellung gefunden haben. Es liegt in der Natur dieser Positionen, dass es ein extrem persönliches Arbeitsverhältnis ist – da muss die Chemie schon stimmen.“

Die Kunden von Ute Meier lesen sich wie das Who's who. Allerdings wünscht sich diese Gesellschaftsschicht nichts mehr als Diskretion und Vertraulichkeit. Daher erwartet die Mehrheit

von Ute Meier Verschwiegenheit – ganz so, wie sie es von dem durch Consulting Home & Garden vermittelten Hauspersonal voraussetzt. Doch in der Kundenkartei finden sich Namen wie Gunter Sachs (†), Hugh Hefner (†), R. Emmerich, die Familien Porsche, Veltins und Müller, Reederei-Dynastien, Königsfamilien aus Saudi-Arabien, ein Software-Unternehmer aus Shanghai, Klaus-Michael Kühne, Seine Hoheit der Fürst von Hohenzollern, ein großer deutscher Showmaster, Kunden aus Film, Fernsehen und Sport, große Regisseure, Musikstars und viele, viele mehr.

MADE IN GERMANY

Deutsches Hauspersonal ist bei internationalen Kunden sehr geschätzt. Die deutschen Tugenden wie Sauberkeit, Ordnung, Pünktlichkeit, Gewissenhaftigkeit, Pflichtbewusstsein, Zuverlässigkeit und Fleiß sowie die Bereitschaft, auch unter großem Druck zu arbeiten, sind besonders in den USA und in der Schweiz sehr nachgefragt.

Dazu kommen eine überdurchschnittliche Dienstleistungsorientierung und eine fundierte Ausbildung, gepaart mit langjähriger Berufserfahrung in ähnlichen Positionen. All dies zeichnet die Kandidaten des Bewerberpools in der selektiven Datenbank von Ute Meier aus.

DAS UNTERNEHMEN

Consulting Home & Garden wurde 1997 gegründet. Seither hat Ute Meier viele Entwicklungen miterlebt. Mittlerweile vermittelt sie die ganze Bandbreite des Hauspersonals sowie Yacht- und Flugpersonal für hochkarätige Privathaushalte – in Vollzeit.

„Stellen Sie uns ein Stellenprofil zur Verfügung, und wir bieten Ihnen bestens geschulte, engagierte, hochqualifizierte und genau Ihren Wünschen entsprechende Kandidatinnen und Kandidaten. Das Wunschprofil muss stimmig sein: Wir suchen alle Bewerber persönlich aus und sprechen mit jedem Einzelnen. Bei uns gibt es keine Computerauswahl und keine Express-Vermittlungen, sondern wir kennen unsere Bewerber, halten stets Kontakt und wissen, wer in welchen Haushalt passen wird. Wir besetzen Ihre Stelle zeitnah, optimal und langfristig.“

Wir verfügen über hervorragende Kandidaten mit entsprechenden Ausbildungen und Referenzen aus den renommiertesten Familien Europas. Auf Wunsch stellen wir für hochgestellte Persönlichkeiten aus Politik und Wirtschaft einen Sicherheitsdienst.

Unser Team arbeitet bundesweit und international. Wir sind rund um die Uhr für unsere Kunden da.“

4. Interview mit CHG-Inhaberin Ute Meier

Ute Meier im Gespräch

Ute Meier ist seit über 20 Jahren im Raum Frankfurt am Main international tätig und bringt die hochkarätige, suchende Klientel mit den Besten der Besten aus dem Bereich Dienstleistung für Haus, Garten, Privatyachten und -jets zusammen. In ihrer Unternehmenslaufbahn hat sie vieles gesehen und beantwortet heute einige Fragen.

1) Wie kamen Sie 1997 auf die Idee, eine Agentur für die Vermittlung von Hauspersonal zu gründen? Wie waren die Anfänge?

Das hat sich eher zufällig so entwickelt. Ich war ja selbst als junge Frau in gehobenen Privathaushalten beschäftigt, als meine Tochter noch klein war. Zunächst arbeitete ich in Teilzeit als Kinderbetreuerin bei Arztfamilien, danach war ich für rund vier Jahre als Haushälterin bei zwei Unternehmerfamilien tätig. Als dann mein Sohn geboren wurde, bin ich zunächst zu Hause geblieben. Aber mir fehlte bald eine berufliche Aufgabe, und ich fing an, stundenweise bei einer sehr gut situierten älteren Dame zu arbeiten. Nebenher begann ich meine Ausbildung zur Hauswirtschaftlerin. Somit habe ich die Praxis mit theoretischem Wissen und Know-how untermauert.

Gleichzeitig riefen mich ehemalige Arbeitgeber an und fragten nach meiner Rückkehr – was ich jedoch wegen meines zweiten Kindes nicht wollte. Aber ich hatte damals schon ein gutes Netzwerk, kannte mittlerweile einiges Personal aus anderen Häusern und wusste, wer auf der Suche nach einer beruflichen Veränderung war. Diesen Personen habe ich einen Gefallen getan und sie unentgeltlich empfohlen. Eines Tages fragte mich eine ehemalige Arbeitgeberin, warum ich kein „Tippgeld“ dafür nehme. Und sie empfahl mir, daraus eine professionelle Personalvermittlung zu machen, die sich ausschließlich auf Hauspersonal spezialisiert. Derartige Agenturen gab es zu dieser Zeit nur sehr wenige, vielleicht ein bis zwei.

Anschließend erstellte ich mit Hilfe einer guten Freundin die erste – allerdings eher provisorische – Homepage selbst und habe einfach proaktiv Tageszeitungen angerufen. Diese berichteten dann auch tatsächlich über meine Hauspersonalagentur und lobten mich für meine Risikobereitschaft, von null an ein Unternehmen zu starten. Als Reaktion auf diese Artikel meldete sich ziemlich viel suchendes Personal. Somit hatte ich recht zügig eine umfangreiche Bewerberdatei.

Aber auch ein paar neue Kunden riefen mich an und suchten Personal. Die ersten Einnahmen habe ich direkt wieder reinvestiert: einen gebrauchten Computer gekauft, Faltbroschüren und Visitenkarten erstellt – immer noch vom Küchentisch aus. In den nächsten Jahren wurde der Großteil des Geschäftserlöses wieder in mein Unternehmen gesteckt. Nun kamen eine professionellere Website, Platzierungen in Suchmaschinen und bessere Broschüren, die ich noch selbst in den besten Wohnlagen der wohlhabenden Gemeinden des Vordertaunus und im Frankfurter Villenviertel, dem Westend, eingeworfen habe.

Das löste eine kleine Welle von Suchmandaten aus, und meine Agentur ist stetig organisch gewachsen. Als mich dann noch eine Freundin aus Düsseldorf in der oberen Gesellschaft des Rheinlandes ein wenig empfahl, kamen auch überregionale Anfragen hinzu und lösten immer mehr Reaktionen aus.

Ich bin dann trotzdem noch einmal in eine Festanstellung gegangen – eine Dreiviertelstelle im rund 3.000 m² großen Herrenhaus einer Adelsfamilie – und wurde dort Erste Hausdame. Ich war verantwortlich für die Leitung und Koordination eines eigenen Hauswirtschaftler-Teams, bestehend aus Koch, Chauffeur und Gärtner, sowie für die Personalplanung, musste exklusiven Service für die Familie und deren Gäste gewährleisten, hatte die Aufsicht über die fachgerechte Pflege und Überprüfung des hochwertigen Inventars sowie über die hausinterne Dekoration und war für einen reibungslosen Tagesablauf inklusive Concierge-Services zuständig. Das wurde damals schon sehr gut dotiert.

Nachmittags und abends konnte ich meine Vermittlungen weiter erledigen, denn ich merkte, dass die Arbeit mit Menschen eine Berufung für mich war. Es hat mich zutiefst befriedigt und glücklich gemacht, wenn ich bei den Erwartungen beider Parteien eine größtmögliche Übereinstimmung erzielen konnte. Zudem merkte ich immer mehr, dass die Kunden und das Personal mir sehr vertrauten und ich schnell ein Gefühl dafür bekam, welches Personal vom Typ Mensch her zu welchem Haushalt passte und mit ihm harmonierte. Die gewisse Chemie musste letztendlich immer stimmig sein.

Aus organisatorischen Gründen musste ich damals für meinen Sohn selbst eine Tagesmutter suchen, die ihn in englischer Sprache betreute. Dieses doppelte berufliche Engagement habe ich zwei Jahre lang geleistet, bevor ich mich gänzlich für die Selbstständigkeit und hauptberuflich für die Personalvermittlungsagentur entschied. Ich stellte zwei Sachbearbeiter ein, um die Vielzahl der Anfragen bearbeiten zu können. Am Anfang kamen viele Ärzte, Rechtsanwälte und Steuerberater als Kunden; aber über die neue, mittlerweile dritte Website, die weitere Suchmaschinenoptimierung und die damit verbundene bessere digitale Präsenz war ich leichter zu finden – und auch die Prominenz kam zu mir.

Schließlich habe ich in meinem Haus die ganze Erdgeschossfläche zum Büro umgewandelt und in drei großen Büros fünf Angestellte untergebracht.

2) Und wie hat sich Ihres Erachtens der Bedarf an Hauspersonal entwickelt bzw. verändert?

Hauspersonal wird immer gesucht, mit steigender Tendenz. Die Generationen der Nachkriegsjahrgänge wurden immer erfolgreicher und wohlhabender, die Familien werden immer reicher. Die Erbengeneration, die das vorhandene Kapital noch einmal vervielfacht, wächst exponentiell, und dazu kommen immer mehr Grundbesitz, Häuser, Villen und ganze Luxusanwesen als Zweit- und Drittwohnsitze, private Yachten und Flugzeuge. Dementsprechend wächst der Bedarf an Personal kontinuierlich. Es werden nicht mehr nur die eine Haushälterin und der Gärtner gesucht, sondern auch die zweite, dritte oder gar vierte Haushälterin sowie der House

Manager, die Hausdame, der Privatkoch, der Chauffeur und zwei bis drei Nannys – denn vermögende Familien haben auch wieder mehr Kinder, heutzutage schon einmal sechs bis sieben. Man rechnet statistisch eine Haushälterin auf 500 m² Wohnfläche, d. h. ein Kunde mit einem großen Luxusanwesen von 3.000 m² benötigt schon einmal vier bis fünf Haushälterinnen. Ähnliches gilt für private Luxusyachten: Je nach Größe der Yacht wird die Crew zusammengestellt. Ein Beispiel: Damit eine Yacht von 85 Metern Länge betrieben werden kann, braucht es mindestens 20 Besatzungsmitglieder. Diese kümmern sich, nebst der Fahrt, um gerade einmal ein Dutzend Gäste in ihren sechs bis acht Kabinen.

3) Gibt es heute noch Parallelen zu den geschichtlichen Ursprüngen von Dienstpersonal? Hauspersonal wird heute ja wirtschaftlich sehr gut vergütet.

Finanzkräftig zu sein ist sicherlich kein Garant für Stil und Werte. Dort, wo noch konservative Regeln herrschen, ist die Wertschätzung des Hauspersonals manches Mal deutlich höher als bei Arbeitgebern, die eher kurzfristig zu Wohlstand gekommen sind. Es kam schon ab und an vor, dass Arbeitgeber vergessen, dass es Arbeitsschutzgesetze gibt, die die Rechte des Personals klar regeln – besonders in Bezug auf Arbeitszeiten. Aber ich stehe da gerne als Intermediär zur Verfügung und leiste auf beiden Seiten freundliche und ergebnisorientierte Aufklärung, um eine optimale Arbeitsatmosphäre für beide Seiten zu ermöglichen. Ich habe eine Verantwortung meinen Bewerbern gegenüber und will sie in guten Händen wissen – genauso, wie ich nicht wahllos jeden Bewerber in jeden Haushalt vermitteln würde, da ich um die Anforderungen des Dienstherrn weiß. Auch wissen meine Kunden, dass sie mich jederzeit – 24/7 – kontaktieren können, wenn sie schnelle Unterstützung benötigen. Meine Rufbereitschaft wissen meine Kunden weltweit sehr zu schätzen.

4) Welche sind die nachgefragtesten Positionen? Also: Welche Dienstleistung wird am meisten gesucht?

Hauswirtschaftler/innen, Hausmeisterpaare, Nannys, Privatköche, Personal Assistants, Chauffeure, Privatpflegerinnen, House Manager, Allrounder und Sicherheitsfachkräfte. Deutsches Personal hat international einen guten Ruf, besonders in amerikanischen VIP-Haushalten.

5) Wie suchen Sie die passenden Bewerber, wenn Ihnen ein konkretes Anforderungsprofil vorliegt?

Zunächst einmal möchte ich – völlig unbürokratisch –, dass mir der Kunde einen „Wunschzettel“ schreibt. Meine Kunden möchten sich bitte Gedanken darüber machen, welches Personal sie benötigen und welche Aufgaben sie verteilt haben wollen; welche Anforderungen erfüllt sein sollen und welche Persönlichkeit den Auftraggeber am besten ergänzt. Zudem erfrage ich auch, wie das Haus bzw. die Häuser eingerichtet sind: eher modern und clean, viel Marmor, viel Kunst – oder eher antik, mit viel Parkett, oder puristisch. Vorgegebene Online-Formulare finde ich dafür nur ungenügend passend.

Ich suche dann in meiner eigenen Datenbank mit mittlerweile weltweit über 15.000 Kandidaten, darüber hinaus auch auf ausgewählten Suchportalen und über Empfehlungen von gelistetem

Personal, das ich seit vielen Jahren weltweit kenne. Butler, House Manager, Persönliche Assistenten und Köche in aller Welt haben die besten Empfehlungen für mich.

Mir ist die Zufriedenheit auf beiden Seiten ganz wichtig. Über 60 % der neuen Mandate kommen aus Empfehlungen von bestehenden Kunden oder Bewerbern. Darauf bin ich wirklich stolz.

6) Was zeichnet für Sie gutes Hauspersonal aus?

Gutes, erfahrenes Personal ist nicht immer einfach zu finden. Die Bewerber müssen eine solide Ausbildung im Hotelfach, in der Hauswirtschaft bzw. in ihrem Berufszweig mitbringen, Berufserfahrung aus exklusiven Privathaushalten, Unternehmen oder Hotels aus aller Welt haben, absolut diskret und vertraulich sein und unbemerkt im Hintergrund ihre Arbeit verrichten. Darauf lege ich den allergrößten Wert – anderenfalls fällt das negativ auf unsere Agentur zurück. Da bin ich eine ganz penetrante Vermittlerin. Die Besten sind die, die man nicht hört und sieht: kein Getratsche und Geschwätz mit Kollegen, eine saubere Erscheinung, ein gepflegtes Äußeres, eine gewisse Intelligenz, selbst zu wissen, wann man sich zurückzieht, gute Referenzen, ein einwandfreies Führungszeugnis bzw. ein tadelloser Leumund und vor allem die Bereitschaft zur uneingeschränkten Dienstleistung. Diese Branche erfordert eine große zeitliche Flexibilität und die Bereitschaft, auch „after hours“ noch zur Verfügung zu stehen, wenn es vonnöten ist. Eigenständiges und selbstständiges Arbeiten ist immer erwünscht. Die empathische Fähigkeit, sich auf den Arbeitgeber einzulassen und vorausschauend zu handeln, bedarf einer gewissen Persönlichkeit.

7) Was denken Sie: Warum ist deutsches Hauspersonal im Ausland so beliebt?

Weil man den Deutschen nachsagt, sie arbeiteten gewissenhaft, penibel und sauber, seien pünktlich, fleißig und emsig wie eine Biene, arbeiteten im Detail genau und seien darüber hinaus diskret. Deutsches Personal wird von meinen Kunden aus den USA, Österreich, der Schweiz und Spanien immer gerne übernommen. Die Köche sind beliebt, weil gute, gesunde Kost bzw. deutsche Küche dort hervorragend ankommt. Es gibt keine fertigen Soßen und keine Fertigprodukte, sondern die Köche bereiten zum Beispiel die Brühen in Bio-Qualität selbst zu, und alles ist immer superfrisch. Es wird eher schonend gegart, als dass alles verkocht wird. Salate sind frisch, neue Ideen aus Deutschland sind gewollt – ebenso das frische, leichte deutsche Brot, deutsche Torten und Desserts sowie neue Diätmenüs; frisch statt aus der Flasche oder vorportioniert aus dem Vakuum.

Deutsche Kindermädchen, Hauswirtschafterinnen, Personal Assistants und Köche sind strukturiert und vereinen analytische Fähigkeiten mit strategischem Handeln. Sie sind entscheidungsfreudig, zuverlässig und scheuen die Arbeit nicht. Überstunden kennen sie, und es gibt keine Diskussionen darüber. Das macht sie so beliebt.

8) Nennen Sie uns das interessanteste Anforderungsprofil eines Kunden bzw. den interessantesten Werdegang eines Bewerbers.

Oh, da fallen mir etliche ein. Es ist manchmal schon faszinierend, was und wo Menschen alles gearbeitet haben. Da staune ich selbst nach 20 Jahren noch voller Bewunderung. Spontan fällt mir

ein Koch ein, den ich in meinem Bewerberpool habe und der wirklich schon überall – aber immer nur hochkarätig – seine einmaligen kulinarischen Künste eingebracht und perfektioniert hat. Er ist enorm erfahren und hat international (USA, Asien, Europa) sowohl in Zwei- und Drei-Sterne-Restaurants als auch in weltberühmten Luxushotels und First-Class-Resorts gearbeitet: im Suvretta House in St. Moritz, im Restaurant Aubergine von Eckart Witzigmann in München, im Mandarin Oriental in Hongkong, im Dorchester in London, im Beverly Hills Hotel in Hollywood, in der Ente vom Lehel in Wiesbaden, im Hôtel de Paris in Monaco, im Oriental in Bangkok, im Schlosshotel Kronberg und vielen mehr – aber auch für weltbekannte Privatpersonen wie Naomi Watts. Er hat selbst bei Blockbuster-Filmproduktionen das Catering geleitet. Sein Repertoire ist unbeschreiblich. Er zaubert Ihnen alles – bis hin zu vegetarisch, gluten- und cholesterinfrei –, und selbst bei einer Rotationsdiät, die alle Nahrungsmittel ausschließt, die überhaupt zu einer Unverträglichkeit führen könnten, kredenzt er die leckersten Menüs auf ganz hohem und anspruchsvollem Niveau. Der Mann ist ein Genie in der Küche.

9) Sie haben jüngst expandiert und vermitteln nun auch Bordpersonal bzw. Crewmitglieder für Yachten sowie Personal für Privatflugzeuge. Wie kam es zu dieser Entwicklung?

Weil unsere internationalen, wohlhabenden Kunden sich neben ihren zahlreichen Anwesen auch Yachten und Jets zugelegt haben und mich beauftragten, dafür Personal zu suchen. Diese Kunden haben bereits das Hauspersonal für ihre Häuser von mir erhalten, meist auch die Persönliche Assistentin – und die wiederum beauftragt mich dann, z. B. eine Privatpflegerin für die Großeltern oder eben die Crew für die Privatyacht bzw. den Privatjet zu finden. Zufriedene Kunden und Bewerber sind die besten Botschafter!

Daher gibt es nun auch die vierte Version meiner Website, die ganz neu und hochprofessionell gestaltet ist – in jeder Hinsicht.

5. Erfahrungsbericht einer Kundin von CHG

Interview mit einer Richterin, Frau Müller, Berlin

1) Aus welchem Grund benötigen Sie Hauspersonal? Wie kam der Bedarf zustande? Wie viele Personen leben in Ihrem Haushalt? Gibt es Haustiere, Garten, Schwimmbad? Sind Sie beide in Vollzeit berufstätig?

Derzeit sind wir ein Haushalt mit neun Personen. Beide Elternteile sind voll berufstätig. Wir haben sieben Kinder im Alter von 7 bis 23 Jahren, dazu kommen noch zwei Hunde. Wir wohnen in einem großen Haus im Süden von Berlin, mit Garten, Schwimmbad und Wellnessbereich. Jedes Kind hat sein eigenes Zimmer; auf die rund 400 m² Wohnfläche verteilen sich elf Zimmer und fünf Bäder. Mit dem Familienwachstum durch die Kinder und meiner parallelen Berufstätigkeit wuchs natürlich auch der Bedarf an Unterstützung.

2) Dürfen wir fragen, welcher Berufsgruppe Sie angehören?

Mein Mann ist Anwalt und Partner in einer Großkanzlei, und ich bin seit vielen Jahren Richterin.

3) Wie lange haben Sie schon Unterstützung durch Hauspersonal? Welches unterschiedliche Personal haben Sie bereits eingestellt – und welches Hauspersonal haben Sie aktuell?

Wir hatten von Anfang an Haushaltshilfen. Mein Mann stammt aus einer Familie, in der ebenfalls immer Hauspersonal vorhanden war. Wir sind seit 24 Jahren verheiratet und haben früh Kinder bekommen. Ich war noch in der Ausbildung und hatte bereits zwei kleine Kinder. Es war also schnell klar, dass auch wir Hauspersonal benötigen. Anfangs beschäftigten wir Haushaltshilfen in Teilzeit. Neben einer Haushälterin bzw. Hauswirtschafterin hatten wir immer auch separate Reinigungskräfte, darüber hinaus natürlich verschiedene Au-pairs für die Kinder, Gärtner und Fensterputzer. Auch für das Schwimmbad haben wir eine eigene Kraft.

4) Würden Sie sich als gehobenen Haushalt bezeichnen?

Sicherlich sind wir ein gehobener Haushalt, wenn ich auch betonen mag, dass wir völlig bodenständig sind. Wir haben eine Villa mit gehobener Ausstattung und Einrichtung. Ich lege großen Wert darauf, dass bei uns im Hause Ordnung herrscht und auch bei sieben Kindern jederzeit Besuch empfangen werden kann. Das ist mir sehr wichtig. Bei der Anzahl der Kinder fällt immer einiges an Wäsche an. Aber auch hochwertige Kleidungsstücke aus Kaschmir und Seide wollen gewaschen und richtig behandelt werden. Es bedarf also einer Person, die diese Unterschiede versteht und damit Erfahrung hat.

Wir haben ein modernes Haus mit Vollholzböden, Rolf-Benz-Sofas und einigen hochwertigen Teppichen – ganz zu schweigen vom Tafelservice von KPM, das eben auch mit entsprechender Sorgfalt behandelt und gepflegt werden will. All dies setze ich bei einer Haushälterin voraus, die über eine Agentur hoffentlich vorselektiert ist. Das heißt, die Person muss sich schon auskennen.

Uns ist eine gesunde und hochwertige Ernährung ebenfalls wichtig, d. h. die Haushälterin sollte sich auch mit der Verarbeitung von Bio-Produkten auskennen und diese qualitativ entsprechend verarbeiten können.

5) Können Sie uns prinzipiell von Ihren Erfahrungen mit Hauspersonal berichten?

Es begann damit, dass wir Teilzeit-Haushaltshilfen suchten. Dann entwickelte sich mit der Anzahl der Kinder und dem immer größer werdenden Haushalt auch der Bedarf an mehr Unterstützung. Über Privatkontakte hatten wir eine tolle Haushälterin gefunden. Sie gehörte wirklich mit zur Familie und hat ja auch immer mehr Kinder miterlebt. Sie war ganze elf Jahre bei uns, bevor sie aufhörte, um ihre eigene Mutter zu pflegen. Nebenher gab es zusätzlich schon einige Reinigungskräfte, sodass unsere „gute Perle“ sich nahezu ausschließlich um alle „mütterlichen“ Aufgaben wie Kochen, Essenszubereitung, Wäsche und Einkaufen kümmern konnte.

6) Wie haben Sie das Personal gefunden? Wie sind Sie vorgegangen?

Wir haben zunächst über eine Anzeige in der Tageszeitung, der Berliner Morgenpost, versucht, einen adäquaten Ersatz zu finden – und sind tatsächlich fündig geworden und konnten eine erfahrene Dame in Vollzeit anstellen. Sie blieb dreieinhalb Jahre bei uns, bis sie wegen familiärer Veränderungen kündigte. Dann haben wir es wieder mit einer Anzeige versucht. Jedoch war die Resonanz katastrophal. Es stellte sich als äußerst schwierig heraus, eine qualifizierte und zu unserer Familie passende Person zu finden. Daraufhin habe ich im Internet recherchiert und mich an Personalagenturen gewendet. Auch das war leider wenig erfolgreich und zunächst eine eher unschöne Erfahrung: Die Agenturen wollten alle vorab eine Aufwandsentschädigung von etwa 700 Euro – natürlich ohne Erfolgsversprechen und ohne bereits Kandidaten zur Sichtung zur Verfügung gestellt zu haben. Ebenfalls sollte ich rund zehn Seiten Dokumente ausfüllen und ganz detailliert unsere Lebenssituation und Anforderungen beschreiben. Das war mir alles zu viel Bürokratie und zu unpersönlich.

Interessanterweise erhielt ich dann trotzdem – ohne Vermittlungsvertrag – diverse Vermittlungsvorschläge. Leider waren diese Personen völlig ungeeignet: entweder viel zu jung – im Alter meiner ältesten Tochter – oder unqualifiziert und mit wenig Berufserfahrung in vergleichbaren Positionen. Die Diskrepanz zwischen unseren Vorstellungen und dem, was uns unterbreitet wurde, war enorm groß.

Auch musste ich feststellen, dass unser Stellengesuch von diversen Agenturen – ohne Abstimmung und ohne Einholung einer Genehmigung – einfach auf deren Website gestellt wurde, obwohl wir, wie bereits erwähnt, keinen Vertrag unterzeichnet hatten.

7) Seit wann wenden Sie sich an Consulting Home & Garden, und wie haben Sie diese Hauspersonalagentur gefunden?

Bei nochmaliger Internetrecherche und mit leichter Verzweiflung bin ich dann auf Consulting Home & Garden aufmerksam geworden. Frau Meier war völlig unkompliziert, hörte sich kurz an, was ich suche, und gab mir sofort das Gefühl, verstanden zu haben, wer zu uns passt. Sie hat noch

am Abend des Telefonats die erste Bewerberin geschickt, und wir haben genau diese Frau dann binnen drei Tagen als Vollzeitkraft eingestellt – nicht, weil die Not allzu groß war, sondern vielmehr, weil diese Dame genau die Richtige war. Es war völlig unbürokratisch, aber extrem professionell. Frau Meier hatte unsere Bedürfnisse direkt erkannt und sofort eine passgenaue Bewerberin vermittelt. Diese konnte kochen, aufräumen, organisieren und einkaufen und war zugleich ausgebildete Köchin und Hauswirtschafterin mit langer Berufserfahrung. Das war etwas ganz anderes – und eine ganz tolle, positive Erfahrung.

Leider hat sie dann gekündigt, da ihr Mann eine neue Stelle am anderen Ende von Berlin angetreten hat und die Familie umgezogen ist. Die Wegstrecke war dann einfach zu weit. Als ich mich umgehend wieder an Frau Meier wandte, hat sie mir sofort zugesagt, dass sie ohne weitere Gebühr eine Nachvermittlung organisiert. Auch das ist ja nicht selbstverständlich und war wieder komplett unproblematisch.

8) Welche Erfahrungen haben Sie mit CHG gemacht? Was unterscheidet diese Vermittlungsagentur von anderen Personalagenturen?

Auffällig war für mich von Anfang an, dass ich Frau Meier jederzeit erreichen kann – tagsüber, abends und auch am Wochenende. Es macht schon einen großen Unterschied, wenn man sofort das Gefühl bekommt, dass man mit der Chefin selbst spricht und nicht mit irgendeiner Angestellten oder Sachbearbeiterin.

Die Suche nach Hauspersonal ist anders als die nach einer Sekretärin. Man lässt ja jemanden in seine Familie hinein, in den intimsten Bereich – im Zweifel acht Stunden täglich. Ich muss wissen, dass derjenige diese Aufgabe auch will und sie mit Herz macht. Sonst kann das richtig negative Energie in die Familie bringen. Ich möchte morgens das Haus verlassen und ein gutes, beruhigtes Gefühl haben, dass der Alltag gemanagt wird.

9) Würden Sie dieses Unternehmen weiterempfehlen? Und warum?

Absolut. Es geht nicht nur darum, den Vertragsabschluss zu machen. Die persönliche, dauerhafte Betreuung ist das, was Consulting Home & Garden für mich eindeutig auszeichnet. Frau Meier verfügt über ein unglaubliches Einfühlungsvermögen. Sie hat ein einzigartiges Talent und Gespür dafür, wie unsere Familie funktioniert und welche Persönlichkeit zu uns passt. Die Chemie muss stimmen – das ist das Allerwichtigste. Und genau das versteht Frau Meier ganz selbstverständlich, ohne große Worte.

6. Erfahrungsbericht eines Privatkochs auf Luxusyachten

Das Leben als Privatkoch auf Superyachten

Das Zubereiten von Drei-Sterne-Mahlzeiten ist für jeden Koch eines gehobenen Restaurants mit hungrigen und anspruchsvollen Gästen eine unglaubliche Kunst und Meisterleistung. Stellen Sie sich nun vor, Sie müssten in einer nur vier Meter breiten, schwimmenden Kombüse die gleichen erstklassigen Gerichte kreieren – ohne Personal oder Supermarkt in Sichtweite.

Genau das ist die Herausforderung für den Koch einer Luxusyacht der Superreichen, der rund um die Uhr üppige Mahlzeiten für eine Elite-Kundschaft kreieren soll, die an höchste kulinarische Kompetenz gewöhnt ist. Es ist eine fordernde Berufung: Der Koch geht auf die ungewöhnliche Vielfalt der Wünsche von Gästen und Crew ein und fungiert gleichzeitig als Reinigungskraft, Kellner und Buchhalter der Küche.

Aber – wie die meisten Superyacht-Köche bestätigen werden – ist es auch ein seltener Traumjob, der mit bis zu 10.000 Euro pro Monat honoriert wird und es darüber hinaus ermöglicht, die Welt an Bord eines Luxusschiffs zu bereisen.

Als Yachtkoch hilft es, international orientiert zu sein, die Fähigkeit zu besitzen, verschiedene Lebensmittelkombinationen auszuprobieren, und Freude an der ständigen Improvisation zu haben. Es ist schön, wenn die Crew daran interessiert ist zu erfahren, was genau sie eigentlich zu essen bekommt. Dann halten mein aufklärender Vortrag und mein Erfindungsgeist die Moral aufrecht – besonders, wenn die Mannschaft schon längere Zeit nicht mehr zu Hause war.

LAND DER SUPERYACHTEN, SUPERCASINOS UND SUPERREICHEN

Philips Tage beginnen normalerweise um 6 Uhr morgens mit der Zubereitung von Mahlzeiten für rund zwölf Gäste und acht Crewmitglieder an Bord einer bis zu 60 Meter langen privaten Megayacht. Auch nach der letzten Mahlzeit des Tages ist für den Superyacht-Koch noch nicht Feierabend: Jetzt beginnt die Planung, da die Yacht zum Teil tagelang ohne Zugang zu Supermärkten bzw. frischen Lebensmitteln vor Anker liegt. Und wenn sich ein Gast um 3 Uhr früh ein wenig hungrig fühlt, liegt es ebenfalls in der Verantwortung des ständig auf Abruf befindlichen Küchenchefs, dessen Heißhunger zu stillen.

„Ich könnte einen Gast haben, der Vegetarier ist, einen, der glutenintolerant ist, oder einen, der nur kosher isst. Also mache ich täglich vielleicht drei oder vier verschiedene Menüs“, sagt Philip.

„Du kannst der beste Koch der Welt sein – aber ohne diese strukturierte Planung und Organisation wirst du schnell versagen.“

Die Küche einer Luxusyacht, Galley genannt, ist speziell für die hohe See mit verschließbaren Schränken entworfen, um zu verhindern, dass bei rauem und stürmischem Wetter Lebensmittel

auslaufen oder herausfallen oder heißes Fett überläuft. Oft gehen wohlhabende Eigner sogar so weit, sich spezielle Gar- und Kochausrüstung installieren zu lassen, wie z. B. Dim-Sum-Dämpfer, Nudelkocher, Pacojet oder Brotbackmaschine.

„Der Platz für die Vorbereitungen ist extrem begrenzt. In einer normalen Gastronomieküche hat man vielleicht eine Konditorei oder eine Fischabteilung. Aber an Bord einer Yacht ist der Raum absolut limitiert, und es gibt keine große Arbeitsfläche, um alle Zutaten auszubreiten.“

Trotz all dieser Hürden und Herausforderungen bleiben die Erwartungen des Eigners und der Gäste groß. Philip kreiert Luxusgerichte wie Krabbensalat mit körniger Senf-Vinaigrette auf grünem Apfelgelee oder einen zarten Schokoladenschwamm mit Grand Marnier.

„Im Klub der Haute Cuisine auf Luxusyachten gibt es viele Chefköche, die in den besten Restaurants der Welt gearbeitet haben. Die Standards und Anforderungen sind unglaublich hoch. Es bedarf mindestens des Ausbildungsniveaus eines Souschefs, um genügend über Essen und Speisen zu wissen – kombiniert mit einem ausgeprägten Geruchs- und Geschmackssinn und einer großen Portion Kreativität, um die Küche einer Megayacht zu führen.“

Philip gibt auch zu, dass er nicht immer die Gelegenheit hat, die traumhaften Orte, an denen die Yacht vor Anker liegt, zu erkunden und zu besuchen. Aber er schwärmt vom abenteuerlichen Glück, irgendwo auf der Welt über lokale Märkte zu schlendern, exotische Zutaten zu probieren und dadurch sein kulinarisches Repertoire enorm zu erweitern. Von den Gemüsemärkten auf den griechischen Inseln bis hin zu den Fischverkäufern vor Capri kann Philip mit frischen, saisonalen Produkten experimentieren – sehr zur Freude der Gäste, die überall auf der Welt stets die lokale Küche probieren möchten.

Neben der einzigartigen Chance, den Globus zu bereisen, sind die überdurchschnittlichen Gehälter ein großer Anreiz. Ein Koch, der auf einer Yacht mittlerer Größe (rund 50 Meter Länge) arbeitet, kann etwa 5.000 Euro pro Monat verdienen, während das Gehalt auf größeren Booten (über 80 Meter Länge) sogar mehr als 10.000 Euro pro Monat betragen kann. Im Vergleich zu den Einkommen der Besitzer von Luxusyachten ist dies sicherlich nur ein Tropfen auf den heißen Stein. Aber für einen Koch, der so auf hoher See unterwegs sein und gleichzeitig mit exotischen Lebensmitteln aus der ganzen Welt experimentieren kann, bietet dieser Beruf dennoch die Teilhabe an einem Lebensstil, wie sie nur wenige seiner Berufsgruppe erleben.

Philip beschreibt einen arabischen Superyacht-Besitzer, der – ziemlich ungewöhnlich – jedes Mal, wenn er nach Norwegen reiste, darauf bestand, sein eigenes Abendessen zu fangen.

„Dieser Auftraggeber liebte es zu tauchen, und sobald er mit eigenhändig gefangenen Hummern auftauchte, rief er meinen Namen“, sagt Philip.

„Ich kam umgehend angelaufen, nahm den lebenden Hummer, brach ihn auf und entnahm das Fleisch. Dann habe ich es zügig dünn geschnitten und nach Sashimi-Art angerichtet. Bis er seine Tauchausrüstung abgelegt hatte, war sein Mahl schon für ihn angerichtet.“

Aber wie wird man eigentlich Privatkoch auf einer Luxusyacht der Superreichen? Im Falle des jungen, aber bereits sehr erfahrenen Yachtkochs Philip H. begann alles als Crew-Koch auf der 150 Meter langen Yacht eines saudi-arabischen Bauunternehmers, der Lady Moura. Diese Megayacht, ausgestattet mit einem eigenen Hubschrauberlandeplatz, beherbergte in der Hauptsaison eine Crew von 70 Personen, die von fünf Köchen unterschiedlichster Herkunft versorgt wurde. Um einen reibungslosen Alltag zu gewährleisten, hatte jeder einzelne Koch seinen eigenen umfangreichen Arbeitsbereich und jeweils gesonderte Aufgaben zu bewältigen. Die Aufgabe von Philip bestand darin, für die 30 Mann starke Offiziersmannschaft Köstliches für den Mittag und den Abend auf den Tisch zu zaubern.

Da die Yacht zur Reparatur nach Palma de Mallorca musste, wurde Philip kurzerhand zum Privatkoch der Kinder, ihrer Sicherheitsbegleiter, der Nanny und des Fahrers in den Residenzen in Monaco. Später flog er mit dem Privatjet des Eigners auch nach Dubai, wo er für dessen Residenz auf der Palmeninsel mit eigenem Privatstrand kochte. Ständig um das Wohl der Familie bemüht, stand nicht nur das Kochen auf dem Tagesplan: Philip wurde auch gefragt, ob er mit dem Sohn der Familie zum Wasserskifahren mitkäme, da keiner seiner „Freunde“ Zeit hätte. Wenig später war der Geburtstag des Sohnes, und die Yacht samt Mannschaft war gerade im Mittelmeer unterwegs – da wurde extra der Hubschrauber losgeschickt, um die Lieblingspizza des Geburtstagskindes aus Monaco abzuholen und einzufliegen. An einem anderen Tag wurde sogar der griechische Joghurt eingeflogen.

SELBSTGEFANGEN IST AM BESTEN

Philips nächster Auftraggeber war der Besitzer einer 30 Meter langen San-Lorenzo-Yacht, auf der es mit nur vier Crewmitgliedern und vier Gästen etwas familiärer zuging. Auf diesem Trip wurde nahezu täglich getaucht und geangelt. So ergab sich oft die Möglichkeit, frischen Fisch zu verarbeiten, und Philip zauberte daraus viele geschmackliche Erlebnisse.

Eines Tages während dieser Reise lud der Besitzer die Crew in ein Restaurant auf einer Privatinsel in Kroatien ein. Nachdem alle die sensationellen, mehrgängigen Speisen genießen konnten, durfte der Yachtkoch im Garten des Restaurants all das wundervolle Obst und Gemüse ernten. Diese tollen Produkte verarbeitete er in den darauffolgenden Tagen zu einzigartig leckeren Menüs.

„Überhaupt war es für mich das Highlight, ständig mit einzigartigen, regionalen und superfrischen Erzeugnissen arbeiten zu können. Genau das macht den Reiz meines Jobs aus. Oftmals war ich auf der Suche nach den besten Produkten und fand mich in privaten Gärten wieder, wo ich Kartoffeln oder Karotten direkt von Bäuerinnen abkaufte. Aber auch hausgemachtes Olivenöl, Marmeladen jeglicher Art, selbst angebaute Salate und Gemüsesorten waren oft wenig später in meinem Rucksack versteckt“, beschreibt Philip.

„Die Freude der Verkäufer auf dem Markt, einen wiederzusehen, wenn ich nach längerer Zeit wieder in ihren Hafen eingelaufen bin, war enorm. Die Einheimischen erblickten mich aus weiter Ferne, riefen meinen Namen und boten mir, während ich einkaufte, ein frisches Tomate-Mozzarella-Sandwich an. Oder sie halfen mir, den Einkauf zurück zum Schiff bzw. zum Tenderboot zu tragen, da die Yacht draußen vor Anker lag. Ich fühlte mich sehr besonders, und es gab meist eine kleine Aufmerksamkeit als Zeichen der Dankbarkeit“, erzählt Philip weiter.

Wenn der Yachtkoch dann einmal länger nicht vom Schiff herunterkam, bediente er sich der Dienste der Firma Maison del Gusto. Dieses Feinkostgeschäft in Monaco ist darauf spezialisiert, handverlesene Produkte in ausgezeichneter Qualität an Yachten und Villen im ganzen Mittelmeerraum zu liefern. Die Zusammenarbeit mit Maison del Gusto hat sich für Philip und seinesgleichen bestens bewährt, stellt sie doch eine enorme Entlastung für jeden Superyacht-Koch dar – nicht selten müssen diese sich mit speziellen, oft auch unrealistischen Wünschen der Klientel auseinandersetzen.

7. Erfahrungsbericht eines Kochs

Vom Restaurantkoch zum Privatkoch in Hollywood

Das erste Mal dachte ich darüber nach, eine Stelle als Privatkoch anzustreben, als der ungeheure Stress in der Küche einmal mehr meine Sinne betäubte und die Michelin-Sterne des Restaurants, in dem ich arbeitete, nur noch vage in meinem Gedächtnis erschienen. Dort verschlang ich neugierig all das, was man als junger Koch nur lernen konnte.

Es waren gut zehn Jahre vergangen, als dieser Gedanke noch einmal aufkam. Es war kurz vor meinem 40. Geburtstag – und ich sollte es wirklich in die Tat umsetzen. Auch hatte ich mich schon in meinen Wanderjahren als Koch in den Küchen dieser Welt vorgestellt, außerordentlich gekocht und mich etabliert: von Wiesbaden nach London, St. Moritz, nach München und schließlich nach Hongkong, Paris, Monte Carlo, ein Stopp in New York und dann nach Los Angeles ins Beverly Hills Hotel – das HOTEL CALIFORNIA der Eagles, wie ich erst sehr viel später herausfand. Und so erinnerte ich mich:

*... I was 15 in Germany, I bought my first LP ever
ONE OF THESE NIGHTS from the EAGLES
I still feel the magic from it with 55
and HOTEL CALIFORNIA, the Beverly Hills Hotel, the Pink Palace
the place I started
my California, my mind, my bike down Montana Avenue
reaching the ocean and feeling Redondo Beach
a long ride
Santa Monica behind me
with stoned EAGLES in the desert
my music, my California ...*

... und so begann alles.

Das Hotel ist das Who's who der Prominenz, und so war es für mich ein Vergnügen, für sie zu kochen, sie kennenzulernen und auf dem Weg dorthin Freunde zu gewinnen: anregende Gespräche mit Gore Vidal, eine Einladung zum Skatspielen von Elke Sommer, ein ernster Robin Williams am Pool, der herzliche Christopher Plummer in der Polo Lounge, ein letztes Mal am Tisch mit George Burns, Charlton Heston, Kirk Douglas, Steve Martin, John Travolta und vielen mehr – die Garde Hollywoods.

Nach einigen Jahren in Beverly Hills verabschiedete ich mich vom Restaurant-Dasein und war nun bereit für den Job als Privatkoch in Hollywood. Endlich ein stressfreier EASY AMERICAN WAY OF LIFE. Nicht ganz, wie ich erfahren sollte ...

Natürlich sind auch die Schönen, die Berühmten und die Reichen liebenswert, gewalttätig, wundervoll, geizig, machtbesessen, bipolar, freundlich, exzentrisch und abhängig wie der Rest der

Welt – mehr oder weniger. Der ganz normale Wahnsinn im Menschen eben, aber mit Privatjet und Privatkoch.

Fliegen im Privatjet ist wirklich außergewöhnlich – dort, wo das Leben noch grenzenlos ist, über den Wolken. (Danke, Reinhard.) Das Kochen dort: klein, aber fein, und auch das Servieren – alles ohne Turbulenzen. Es scheint, als ob man auch DIE kaufen kann – für viel Geld, dachte ich mit einem Lächeln. Und die wohl schönsten Stewardessen, die man auf unserem Planeten findet, sind dann wohl auch ein Muss – ganz so wie in IRON MAN.

Ein sehr schönes Erlebnis hatte ich mit Dennis Hopper: ein Sunday Brunch in Venice Beach. Sein Haus mit Loft, gefüllt mit Pop-Art von Warhol, Basquiat, Lichtenstein und Haring, und eine Harley im Spotlight unterhalb der Küche. R.I.P. Dennis Hopper. You are the man! Eine wundervolle Familie.

Die guten wie die schlechten Erfahrungen gehen, wie so oft im Leben, Hand in Hand. Und so war meine nächste Erfahrung eher angsteinflößend und verstörend. Aber ich lernte dabei und verstand nun, warum man ein NON-DISCLOSURE AGREEMENT – eine Geheimhaltungserklärung – unterschreiben muss, bevor man seine Arbeitsstelle als Privatkoch antritt.

Die häusliche Gewalt, die ich aus dem Zimmer nebenan mit anhören musste, wo Schreie und Tränen mein Kochen begleiteten und wo man sich fragt, was für ein Leben man hier eigentlich führt – und auch die Gepeinigten von nebenan? Und so kommen wir zu den Hässlichkeiten, den Schatten, die solche Positionen auch mit sich bringen. GELD und MACHT sind das schwerste GUT des Menschen. Versteht man das, MACHT GELD glücklich. Das schreibe ich, so denke ich. Aber Amerika hat eine andere, sehr harsche Philosophie.

Ganz nach Frank Sinatras Song „New York, New York“: IF YOU CAN MAKE IT THERE ... So – I DID!

Ein wunderbares Kochen für Naomi Watts in Shanghai, eine Filmproduktion über vier Monate – ein Erlebnis, an das ich mit Freude zurückdenke. Und der Job als Privatkoch ist ein weiteres Mal einfach wundervoll.

Auch eine spezielle Diät für eine Hollywood-Diva bringt ein großes Lächeln: 1.050 Kalorien, auf drei Mahlzeiten verteilt, und nur eine bestimmte Auswahl an Produkten, die man in Rotation verwendet. Rotationsdiät. Für sechs Monate. Zum Glück bin ich kreativ.

Ein berühmter Modedesigner warf mich kurzfristig hinaus – per SMS –, da ich Frühlingszwiebeln auf den Tisch neben dem Infinity-Pool gestellt hatte. Seine Frau konnte den Anblick und den Geruch nicht ertragen. Verdauungsstörungen. Natürlich hat dies eine Vorgeschichte, in der ich mich wie immer vorbildlich verhalten habe. Und am Ende des Tages ist der Boss natürlich König.

So, nun kommen wir zum Thema Frauen – die Frauen der Reichen. Der Nährboden für das Narzisstische, das Bipolare und die von mir immer wieder gern gesehene paranoide Persönlichkeitsstörung. Natürlich ernähren sich nicht ALLE davon. Die nette Frau von nebenan

mit viel Geld gibt es auch in den USA, was ich mit viel Freude zwischen Hawaii, Florida, New York, Los Angeles und Connecticut feststellen konnte. Geschichten, Geschichten, Geschichten – eine so einzigartig wie die andere, jede auf ihre eigene Art.

Mit Will Smith und seiner Familie und Crew in Peking für die Neuverfilmung von KARATE KID: vier Monate in der coolsten Stadt der Welt. WOW. Dinner für Arianna Huffington und ihren sehr gern gesehenen Gast Bill Maher – die liberale Medien-Elite Amerikas. Sehr schön und entspannt.

Auch die Erinnerung an Richard Nixon bleibt, den ich noch auf seiner letzten Reise nach China treffen durfte, als er einen Stopover in Hongkong machte. Mr. Nixon war Gast in meinem Restaurant Pierrot im Mandarin Oriental – auf dem Top Floor gelegen, mit pracht- und farbenvoller Aussicht auf Kowloon und die Star Ferry, die Hong Kong Island mit dem Festland Kowloon verbindet.

Mein Maître d' informierte mich, dass Mr. Nixon mich gerne kennenlernen möchte und seine privaten Sicherheitskräfte kurz vorher die Küche und die Umgebung überprüfen würden. Selbstverständlich. Und so kamen sie von allen Seiten – sprachlos, konzentriert und bereit, jede Sekunde das Unvorhersehbare zu überwältigen, um den Präsidenten zu schützen. Er kam sehr gebrechlich am Krückstock, 80 Jahre alt, drückte langsam die Schwingtür vom Servicebereich auf und kam mit einem Lächeln auf mich zu. Ein Smalltalk mit Mr. President in meiner Küche: „Not bad, not bad at all.“ Er benutzte die Worte „einzigartig, erstaunlich und wundervoll“, um meine kulinarischen Kreationen zu beschreiben. Und diese waren:

*Gänsestopfleber-Confit „Hudson Valley“
Geeister Ingwerschaum und warmes Candy
Birnen-Brioche mit Curry
Lamm am Knochen, in Da-Ju-Ling-Teeblättern mariniert und gegrillt
Pak Choi, gedämpft mit schwarzem Trüffel, Kruste vom Spanferkel
Frittierte Macau-Seezunge, Chili, schwarze Bohnen, à la Man Wah
Crème brûlée, Silberthymian, gerührte heiße Blaubeeren*

Thank you, Mr. President.

Ich würde gerne in meinen Erinnerungen fortfahren – was ich in der Zukunft auch tun werde – und hoffe, dass ich einen kleinen Einblick gewähren konnte.

8. Erfahrungsbericht einer Persönlichen Assistentin

Wie ich von einer Private Personal Assistant zum Estate Manager wurde ...

Nach 15 Jahren im Marketing- und Sales-Bereich internationaler Investmentbanken wurde ich späte Mutter und wollte mich folglich auch viel selbst um mein Kind kümmern – umso mehr, da die Beziehung zum Kindsvater schon vor der Geburt auseinandergegangen war. Nach der Elternzeit fand ich mich beruflich zunächst auf dem Abstellgleis wieder. Hunderte Bewerbungen später und alle Register der Eigenvermarktung ziehend, hatte ich immer noch keine Festanstellung. Alleinerziehend mit einem Kleinkind zu sein ist ein deutliches Stigma – trotz tollem Lebenslauf, wie mir von allen Seiten bestätigt wurde –, und es nagte sehr an meinem Selbstbewusstsein. Es folgten rund sechs Jahre Selbstständigkeit als Unternehmensberaterin für HR-Themen und später noch ein kurzer Ausflug als Immobilienmaklerin. 2008, im Jahr der großen Wirtschafts- und Finanzkrise, ging dann gar nichts mehr ...

ALLES BEGANN MIT EINER ANZEIGE

Ich hatte bereits Wochen damit verbracht, mich erfolglos auf diversen digitalen Jobbörsen zu tummeln, als ein Telefonat mit einer ehemaligen Chefin in London zum „Awakening“ wurde. Sie schlug vor, mich als House Managerin bzw. Hausdame zu bewerben, eventuell auch live-in, damit ich möglichst viel Zeit mit meinem Kind (damals knapp sechs Jahre alt) verbringen und Job und Privatleben unter einen Hut bekommen könnte. In England ist das gang und gäbe.

Am Sonntag nach dem Telefonat kaufte ich mir tatsächlich eine Zeitung, das Hamburger Abendblatt. Es war eher ungewohnt, da sich die Jobbörsen mittlerweile mehrheitlich ins Internet verlagert hatten; ich kannte zu dieser Zeit niemanden mehr, der noch eine Arbeitsstelle über eine Zeitungsanzeige suchte. Jedenfalls blätterte ich durch den Karriereteil und stolperte tatsächlich über eine Anzeige mit dem Begriff „Housekeeping“. Ich sah das als Zeichen und bewarb mich umgehend. Wenige Tage später erhielt ich eine Einladung. Zunächst empfing mich eine sehr gut aussehende Frau, ein wenig jünger als ich, in einem wunderschönen Altbau-Büro. Kurz nach der Begrüßung kam noch ein Mann hinzu: gute 30 Jahre älter, exzellent und stilvoll gekleidet, jedoch mit einem eher grimmigen Gesicht. Er erinnerte mich mit seiner Glatze und dem edlen Anzug mit Weste und Sakko – fast wie eine Uniform – an die Statue eines Generalfeldwebels a. D.

Das Gespräch war angenehm, aber es stellte sich wohl bald für beide Seiten heraus, dass sie mich mit meinem Lebenslauf und meiner beruflichen Vergangenheit nicht als Housekeeper anstellen konnten. Wir verabschiedeten uns, und kaum dass ich wieder zu Hause war, erhielt ich einen Anruf: ob ich am nächsten Tag noch einmal kommen könnte, man habe sich eine andere Position für mich überlegt.

DAS WAR DER ANFANG MEINER LAUFBAHN ALS PA DER GEHOBENEN GESELLSCHAFT ...

Ich sollte von nun an als Private Personal Assistant im Privathaushalt dieses wohlhabenden Unternehmer-Ehepaars den gesamten Haushalt bzw. die damit verbundenen Angestellten organisieren. Das heißt, ich war für die privaten Aktivitäten des Paares zuständig.

Als ich das erste Mal diese unglaubliche, große und fast pompöse 600-m²-Wohnung betrat, war ich schon sehr fasziniert. Nicht, dass mich Vermögen und viel Geld groß beeindruckten – dazu hatte ich im Laufe meines ersten Berufslebens als Investmentbankerin schon mit genügend großen Summen und Volumina zu tun gehabt. Außerdem komme ich selbst aus einer gehobenen Akademikerfamilie, und meine Mutter hatte stets sehr viel Wert auf Qualität gelegt.

Aber hier wurde ausschließlich das Hochwertigste und Luxuriöseste, was es auf dem Markt gab, eingebaut, angeschafft und erworben. Jedes Detail in Qualität und Anzahl unübertroffen: nur die feinsten Stoffe und Materialien, edelste Marken, Handarbeit ... es wurde an nichts gespart. Und es gab alles in mehrfacher Ausfertigung. Der Fuhrpark umfasste weit über 30 bestens ausgestattete Pkw.

UND AM MEISTEN WURDE AUF DIE GEHOBENE Garderobe geachtet ...

Eingekauft wurde meist über das Internet. Täglich kamen Päckchen über Päckchen mit neu bestellten Kleidungsstücken. Eine zusätzliche Wohnung im gleichen Haus wurde angemietet – wie ein begehbarer Schrank, nur für die Kleidung! Jeder Schrank voll und prall gefüllt, alles nach Farbabstufungen sortiert, 100 Paar Schuhe; jede Hose gab es in drei Kleidergrößen, da das Gewicht je nach Jahreszeit und vielen Restaurantbesuchen variierte. Die Unterwäsche war nur aus Seide, die Gürtel und Taschen aus Schlangen- oder Krokodilleder, die Pullover aus Kaschmir, die Anzüge meist Maßanfertigungen eines bekannten Herrenausstatters, die Hemden alle mit Initialen bestickt ... auf jedes Detail wurde geachtet. Die schiere Menge der Kleidung war unglaublich. Es gab eine Hausangestellte, die täglich nur bügelte.

Über die nächsten drei Jahre managte ich ein Team von bis zu sieben Personen – Hauswirtschaftlerinnen, Gärtner und Hausmeister, sowohl für die Hauptwohnung als auch für die zusätzlich angemieteten Wohnungen und das Wochenenddomizil im Umland. Ich war für alle Personalangelegenheiten zuständig, von der Rekrutierung bis zur Einteilung der Dienst- und Urlaubsvertretungspläne, definierte Boni am Jahresende und führte diverse Gespräche, um das Team motiviert zu halten und interne Spannungen zu beschwichtigen, da der Anspruch seitens der Arbeitgeber sehr hoch war. Nebenher kümmerte ich mich um alles, was den Einkauf betraf: nicht nur täglich frische Lebensmittel, Medikamentenbesorgungen bei Apotheken und Ärzten, Reinigung, Schuster und andere Botengänge, sondern auch Geschenke – exquisite Kleidung von den jeweiligen Designer-Boutiquen abholen, Schmuck zur Reparatur zu den jeweiligen Juwelieren bringen und das Paar zu diversen Terminen fahren, also auch Chauffeurdienste.

Darüber hinaus war ich Schnittstelle zum Büro, welches der Arbeitgeber unterhielt, und stimmte Termine mit den dortigen Büroassistentinnen ab. Der Chef war Mitglied in einem begehrten Hamburger Gesellschaftsclub, hielt Anteile an einem bekannten Golfclub und liebte es, Veranstaltungen zu geben. Hier galt es, sich um das Catering zu kümmern, den Event zu planen

und die Einladungen zu verschicken. Vor allem aber galt es, repräsentative Aufgaben zu übernehmen und die Gäste – sprich Geschäftspartner und Freunde – zu unterhalten. Bei diesen Veranstaltungen wurde besonderer Wert auf das Erscheinungsbild gelegt, sprich: Ein modernes, eher kurzes Kostüm mit High Heels war erwünscht.

MEINE TAGE WAREN NICHT PLANBAR. ICH WUSSTE NIE, WAS KOMMT ...

Neben meinen täglich wechselnden Aufgaben, die ich nie wirklich im Vorfeld planen konnte, galt es, die jeweiligen Wünsche der Auftraggeber immer zuverlässig, schnell und kurzfristig umzusetzen. Bei Arbeitsantritt fand ich jeden Morgen eine Auflistung der von mir geforderten Aufgaben vor. Es galt auch schon einmal, Reisen zu planen oder Restaurants zu buchen, wobei davon auch vieles die Damen im Büro abdeckten, da ich stets unterwegs war, um Besorgungen zu machen.

Ich hatte die Verantwortung für die Haushaltskasse und rechnete diese monatlich ab. Für mich war es damals fast unglaublich, dass ich nicht selten zwischen 5.000 und 7.000 Euro für Nahrung und Kleinkram ausgegeben habe – wohlgerne für einen Zwei-Personen-Haushalt.

Nach drei Jahren schaute ich mich langsam nach einer neuen Anstellung um, da ich eine neue Herausforderung suchte, die mich auch geistig wieder mehr beanspruchte.

CONSULTING HOME & GARDEN ERÖFFNET NEUE PERSPEKTIVEN ...

Durch die Agentur wurde ich Anfang 2017 einer wohlhabenden Amerikanerin vorgestellt. Dies nahm ich zum Anlass zu kündigen, und ich war nun endlich auch wieder international gefordert. Jedoch bestand die Hälfte meines Arbeitsvertrages aus Verschwiegenheitsklauseln mit Androhung saftiger Vertragsstrafen.

Das Positive war, dass das gigantische Anwesen am Harvestehuder Weg wirklich nur drei Autominuten von mir entfernt lag. Und ich konnte tagsüber meine Hündin mit zur Arbeit nehmen.

Hier war ich nun mit ganz anderen Aufgaben betraut. Nichts mehr mit Shopping und verlängertem Arm des Geldes: Auf einmal sollte ich die komplette Renovierung eines Villenanwesens betreuen – den Austausch und die Erneuerung der gesamten riesigen Terrassenfläche mit neuem Bauhaus-Travertin, neue Minotti-Sofas, Malerarbeiten innen und außen; die alten Dedon-Gartenmöbel wurden gegen neue Manutti-Outdoor-Möbel ersetzt, Garagentor und Gartengeländer gestrichen, ein neuer Teppichläufer auf der gigantischen Holzterrasse in den ersten Stock verlegt, Ausbesserungsarbeiten überall auf höchstem Niveau ... sprich, das Haus wurde komplett saniert.

Langsam, aber allmählich dämmerte es mir, und meine Chefin machte es dann auch unmissverständlich klar: Sie wollte das Haus noch instand gesetzt wissen, bevor die Scheidung durchging.

Ich begleitete sie durch die Scheidung vor den deutschen Behörden, korrigierte Scheidungs- und Unterhaltsdokumente, die auf eine nicht unwesentliche Abfindung und Absicherung der Ehefrau abzielten, sprach mit den Anwälten und Notaren und erklärte bzw. übersetzte das

Behördendeutsch ins Englische. Überhaupt war unsere gesamte Kommunikation auf Englisch – was mir sehr lag, da ich über sieben Jahre meines Lebens im angelsächsischen Ausland gelebt hatte.

Jeden Monatsanfang gingen 100.000 Euro seitens des Noch-Ehemannes auf dem Hauswirtschaftskonto ein. Mit diesen Geldern bediente ich alle Gewerke und die Gehälter der Angestellten, veranstaltete Events und zahlte das Catering sowie die Kinderbetreuung durch den männlichen Nanny, den „Manny“. Es gab Monate, da lag die Amex-Abrechnung zusätzlich bei über 200.000 Euro: neue Garderobe, Reisen und vieles mehr.

Darüber hinaus gab es noch eine eigene gemeinnützige Stiftung, in die monatlich 25.000 Euro flossen. Hier fungierte ich als buchhalterische Schnittstelle und verwaltete die Ausgaben. Weitere Charity-Engagements für Human Rights Watch und die Kunstszene managte ich lediglich in der Abwicklung.

Selbstverständlich organisierte ich auch Termine für Friseur, Yogalehrer, Nagelstudio und Chauffeur und besorgte Dinge, die man nicht ganz so schnell über das Internet bekommt – auch Restaurant- und Lunchtermine sowie gelegentliche Aktivitäten für die Kinder.

Meine Chefin war selten da. Sie verbrachte viel Zeit mit Sport und externen Terminen oder war verreist. Somit betreute ich die Immobilie in Hamburg mit den jeweiligen Gewerken allein. Sie besaß noch ein Anwesen in Los Angeles und eine riesige Wohnung in New York. Ich bin dann im Sommer zu beiden Domizilen geflogen, um mich mit dem jeweiligen Objekt vertraut zu machen und eine gute Abstimmung mit der dortigen Haushälterin zu finden, mit der ich im Anschluss über die modernen Medienkanäle kommunizierte.

Nach der Scheidung wollte sie wieder zurück in die Staaten, und über ein Jahr lang wurden entsprechende Schulen für die Kinder gesucht. Ab Herbst 2017 kümmerte ich mich um den Umzug in die USA. Neben den permanenten Wartungsarbeiten in einem „intelligenten“, digitalen Haus, der Organisation des reibungslosen täglichen Ablaufs und der Vorbereitung der Ankunft der Familie in Hamburg steuerte ich die gesamte Korrespondenz und Rechnungsbegleichung, bereitete die deutsche Steuer vor, generierte ein digitales Ablagesystem ... und auch der geleaste Tesla wollte ab und an bewegt werden.

Im September 2018 trennten sich unsere Wege: Eine Persönliche Assistenz in New York war nun sehr viel sinnvoller, und die deutsche Immobilie soll veräußert werden und ist bereits auf dem Markt.

UTE MEIER VON CHG WAR SOFORT WIEDER ALS UNTERSTÜTZUNG AN MEINER SEITE ...

... und nun stehen Interviews in der Schweiz und in Nordrhein-Westfalen an. Ich freue mich auf neue Herausforderungen, und es hört sich alles vielversprechend an: noch wohlhabender, aber mit einem starken Bezug zu ökologischem und humanitärem Engagement weltweit ...

9. Zahlen – Fakten – Daten

Hintergrundinformationen und Quellen für die Redaktion

PRIVATHAUSHALTE ALS ARBEITGEBER

Die Beschäftigung einer Haushaltshilfe oder die Nutzung entsprechender Leistungen über professionelle Dienstleistungsunternehmen wird u. a. vor dem Hintergrund des demografischen Wandels diskutiert: mit einer steigenden Anzahl älterer, unterstützungs- und pflegebedürftiger Personen bei gleichzeitigem Bedeutungsverlust familiärer Netzwerke („Töchterpflegepotenzial“) vor Ort. Des Weiteren sind die steigende Erwerbstätigkeit von Frauen und Müttern sowie die Frage nach der Vereinbarkeit von Erwerbsarbeit und Care-Aufgaben (Betreuung und Pflege von Kindern, alten oder kranken Angehörigen) hierfür von Bedeutung.

Haushaltsbezogene Dienstleistungen (HDL) sind notwendig, um den Alltag in privaten Haushalten zu bewältigen. Sie dienen der Entlastung, Teilhabe und Selbstbestimmung von Menschen in der privaten Häuslichkeit (Lebensqualität). Gleichzeitig bieten haushaltsbezogene Dienstleistungen Arbeitsmarktpotenziale (Arbeitsmarktperspektive).

Quelle: kfd-Bundesverband, Projektbericht „Privathaushalte als Arbeitgeber“

DIE ANZAHL DER PRIVATHAUSHALTE STEIGT

Im Jahr 2017 gab es in Deutschland rund 41,3 Millionen Privathaushalte – Tendenz steigend.

Quelle: Statista, „Anzahl der Privathaushalte in Deutschland seit 1991“

IN REICHEREN REGIONEN KOMMEN WIEDER MEHR KINDER ZUR WELT

Forscher des Max-Planck-Instituts für demografische Forschung und der Freien Universität Berlin fanden heraus, dass zwischen 1990 und 2012 in rund 250 europäischen Regionen dort, wo das Entwicklungsniveau hoch ist, mit wachsendem Wohlstand auch die Zahl der Kinder je Frau gestiegen ist – oder zumindest die Stärke des negativen Trends nachgelassen hat. In einigen sehr wohlhabenden Gesellschaften steigt die Geburtenrate wieder an: mehr Reichtum, mehr Kinder.

Quellen: Frankfurter Allgemeine Zeitung; Die Zeit

IMMER MEHR FRAUEN ARBEITEN

Mehr als die Hälfte aller Frauen im arbeitsfähigen Alter hat einen sozialversicherungspflichtigen Job. Hinzu kommen alle weiblichen Freiberufler und Selbstständigen.

Quelle: dpa / Süddeutsche Zeitung

ANSTIEG DER VERMÖGEN

Die reichsten zehn Prozent der Haushalte besitzen mehr als die Hälfte des gesamten Nettovermögens (Bundesministerium für Arbeit und Soziales, 2017).

In Deutschland werden riesige Vermögen übertragen. Der Anstieg der geerbten und geschenkten Vermögen hat nicht unbedingt etwas mit der Konjunktur zu tun, sondern mit einem Generationenwechsel: Aktuell werden jene Vermögen vererbt oder verschenkt, die die Nachkriegsgeneration angesammelt hat. Auch in den Betrieben wird zurzeit an die nächste Generation übertragen. Das Deutsche Institut für Wirtschaftsforschung (DIW) schätzt in einer Studie, dass zwischen den Jahren 2012 und 2027 in Deutschland bis zu 400 Milliarden Euro pro Jahr vererbt werden. Im Jahr 2016 wurden rund 44 Milliarden Euro vererbt; geschenkte Vermögen beliefen sich auf rund 65 Milliarden Euro.

Quelle: Die Zeit, 23.08.2017; DIW

IMMER MEHR WOHLHABENDE BESCHÄFTIGEN HAUSPERSONAL

Ob Butler, Gärtner, Chauffeur oder Koch – viele Vermögende setzen auf Hauspersonal. Hauswirtschafterin, Erzieherin, Haushälter-Ehepaar, Gärtner oder Butler: Wer denkt, diese Dienste würden in Deutschland nur noch sporadisch gesucht, der irrt – im Gegenteil. Besonders in wohlhabenden Städten wie München, Hamburg, Frankfurt und Düsseldorf ist die Vermittlung von qualifiziertem Personal in gehobene Haushalte eine gefragte Branche. Dass die breite Öffentlichkeit wenig davon erfährt, wer sich wie viel Personal leistet, liegt in der Natur der Sache: Gerade prominenten Menschen ist ihre Privatsphäre heilig.

Quelle: Die Welt

WEITERFÜHRENDE PRESSEARTIKEL (AUSWAHL)

- „Zofen, Diener und Butler sind gefragt wie nie“ – Welt am Sonntag
- „Vom Weltmarkt in den Privathaushalt“ – Buchveröffentlichung
- „Generation Butler: Studenten lassen putzen“ – Focus
- „Ein College für Super-Nannys“ – Focus
- „In Demanding Homes, Help in High Demand“ – The New York Times
- „The True Cost of Help at Home“ – The Telegraph

9. Kontaktdaten



Consulting Home & Garden

Inhaberin: Ute Meier

Office: Brentanostraße 24
D-61130 Nidderau / Hessen

Frankfurt / Rhein-Main-Metropole

Tel.: +49 (0) 6187 - 99 17 17 0
und +49 (0) 6187 - 99 11 66
Mobil: +49 (0) 151 - 61 62 65 60

info@consulting-home-garden.de
www.consulting-home-garden.de