



Der 22-jährige David Reingen bereitet sich auf die Europameisterschaft der Stuckateure vor.

Judith Michaelis

Der 22-jährige David Reingen bereitet sich auf die Europameisterschaft der Stuckateure vor.

Düsseldorf. Mit gerade einmal 22 Jahren ist David Reingen schon der deutschlandweit Beste seines Faches. Im vergangenen Jahr schloss der Düsseldorfer seine Meistersausbildung zum Stuckateur ab. Kurz darauf gewann er die deutsche Meisterschaft der Stuckateure in München. Und damit noch nicht genug: Im Dezember steht für ihn die Europameisterschaft im schwedischen Göteborg an.

Aus 34 Ländern des Kontinents tritt dann je ein Stuckateur um den begehrten Titel an. Alles andere als einfach sei das, sagt David Reingen, der im Familienbetrieb seines Vaters in Düsseldorf-Hamm arbeitet. Schon jetzt bereitet er sich darauf vor. Was genau ihn erwartet, weiß er jedoch momentan noch nicht – die konkrete Aufgabe bekommt er erst noch zugeschickt.

Drei Tage lang hat David Reingen Zeit, um die Aufgabe zu meistern

Wie auch bei der deutschen Meisterschaft, gibt es im Dezember eine ganz spezifische Aufgabe. In München galt es, ein Trockenbauelement herzustellen, also einen Raum auszubauen. Zusätzlich kann auch das Herstellen eines Stuckelementes eine Rolle spielen.

Früher waren Stuckateure vor allem für filigrane Stuckarbeiten an Decken von Räumen und Fassaden von Gebäuden zuständig. Heute ist das nur noch ein Teilbereich des Jobs und der Schwerpunkt liegt auf Trockenbauarbeiten, Altbausanierungen und Restaurierungsarbeiten. Sobald der Rohbau eines Gebäudes steht und die Elektronik installiert ist, legen Stuckateure Hand an. Sie ziehen Wände hoch, hängen Decken ab und verputzen Außenfassaden.

„Alles muss ganz genau passen und millimetergenau angefertigt sein.“

David Reingen, Stuckateur

Im Prinzip beherrscht ein Stuckateur so ein Generalhandwerk und ist dafür zuständig, aus einem Rohbau ein bewohnbares Zuhause zu schaffen.

Bis zu drei Tage hat der 22-jährige Düsseldorfer im Rahmen der Meisterschaft Zeit, um seine Aufgabe zu erfüllen. Deutschland habe unterdessen in den vergangenen Jahren immer gut abgeschnitten bei der Meisterschaft, ist derzeit sogar amtierender Europameister. „Ich denke schon, dass ich recht gute Chancen habe“, sagt er. „Es ist schon ein super Gefühl, als Deutschlandbester dort anzutreten.“

Am Ende kommt es vor allem auf die Genauigkeit an. „Alles muss ganz genau passen und millimetergenau angefertigt sein“, sagt Reingen. Und natürlich müsse auch die Zeit stimmen: Auf jede Stunde komme es bei der Bewertung an. Ob ihn ein Preis erwartet, das weiß er aber noch gar nicht so genau. „Eigentlich ist es mir auch egal“, sagt er: „Es geht mir eigentlich nur um die Ehre.“ Und auch für den Betrieb sei die Auszeichnung schließlich gut.

Top informiert per WhatsApp & Co.



Erhalte alle Neuigkeiten von "WZ Düsseldorf" direkt auf dein Smartphone.



WHATSAPP

© What4Foodcast



ANZEIGE

So eine Frischheit! Avocado – 2 Stück jetzt für nur 1.00 €!

Super lecker, super gesund und jetzt bei Penny unverschämte günstig: Avocado (angereift, Sorte: Hass, Peru, Südafrika, Kolumbien, Kl. I, Stück). Schmecken toll auf Frühstückstoast und kosten im Doppelpack diese Woche nur 1.00 €. Ab in den Wagen damit! mehr