

„Oft scheitert es an den Eltern“

Laura Reckmann hat bei den WorldSkills 2024 in Lyon die Silber-Medaille geholt. Die Fleischermeisterin liebt ihren kreativen und vielfältigen Beruf. Davon überzeugt sie regelmäßig interessierte Jugendliche. Im Interview spricht sie über den Wettkampf, die Vorbehalte mancher Eltern und ihre Zukunftspläne.

Nach den Olympischen Spielen und den Paralympics war Frankreich erneut Austragungsort eines spannenden Wettbewerbs. Vom 10. bis 15. September fanden in Lyon die WorldSkills statt. 1.400 Fachkräfte aus rund 70 Ländern und Regionen haben sich bei der Weltmeisterschaft der Berufe über die Dauer von vier Wettkampftagen ihren Aufgaben gestellt.

Die deutsche Berufe-Nationalmannschaft erhielt insgesamt 31 Auszeichnungen. Einmal Gold, 5 Mal Silber und 3 Mal Bronze sowie diverse Exzellenzmedaillen für herausragende Leistungen oder Sonderwettbewerbe. Im Medaillenspiegel schaffte es Deutschland auf Platz 9. In der Disziplin „Fleischerin“ erhielt Laura Reckmann Silber. Gut eine Woche nach dem Wettkampf arbeitet die 22-jährige Medaillen-Gewinnerin wieder zu Hause im Familienbetrieb in der Fleischerei Detert in

Stemwede. Es ist ein wenig Ruhe eingekehrt, und wir erreichen die Siegerin am Nachmittag per Video-Telefon.

Die Fleischerei: Hallo Frau Reckmann, herzlichen Glückwunsch zum erfolgreichen Wettkampf bei den WorldSkills in Lyon. Hat die Silber-Medaille schon einen Ehrenplatz?

Laura Reckmann: Noch nicht, sie liegt gut verpackt in der Schublade im Büro meiner Eltern. Nach dem Wettkampf war so viel los.

Das hier ist schon mein sechstes oder siebtes Interview. Außerdem hat sich der Bürgermeister unserer Gemeinde noch angekündigt. Nach diesem Termin werde ich aber einen geeigneten Platz suchen.

Die Fleischerei: Auf dem Foto der Bekanntgabe sieht man Ihren erstaunten Blick, wie überraschend war der Silber-Sieg?

Laura Reckmann: Eigentlich hatte ich ein gutes Gefühl, aber man weiß ja nie. Die Verkündung war dann auch noch auf Französisch, was für ein bisschen Verwirrung gesorgt hat. Aber mittels Handzeichen wusste ich, ich habe Silber gewonnen.

Die Fleischerei: Wie lief der Wettbewerb genau ab, welche Aufgaben mussten Sie bewältigen?

Laura Reckmann: Unser Wettkampf verteilte sich auf drei Tage und umfasste fünf Module. Zu den Aufgaben gehörte unter anderem das Auslösen eines Roastbeefs mit Filet sowie das Zerlegen von Hähnchen auf vier verschiedene Art und Weise. Zudem mussten wir eine Galantine herstellen und vier küchenfertige Gerichte für jeweils vier Personen zubereiten. Weiterhin galt es, zehn Barbecue-Spezialitäten für zwei Personen sowie fünf verschiedene Fingerfood-Varianten zu produzieren.



Es ist geschafft: Laura Reckmann bei der Siegerehrung. WorldSkills Germany/Frank Erpinar



Volle Konzentration: Laura Reckmann während des Wettkampfs.

WorldSkills Germany/Martin Klindtworth



Einmal Gold, 5 Mal Silber und 3 Mal Bronze sowie diverse Exzellenzmedaillen für herausragende Leistungen: Das ist die Bilanz der deutschen Berufe-Nationalmannschaft.

WorldSkills Germany/Frank Erpinar

Die Fleischerei: Das klingt nach einem straffen Programm. Was war die größte Herausforderung?

Laura Reckmann: Für mich war es der Zeitdruck. Auf die Aufgaben hat uns unsere Trainerin, Britta Sickenberger-Schwing, sehr gut vorbereitet. Sie ist Ausbildungsmeisterin und Fachzentrumsleiterin im Fleischerhandwerk im Bildungszentrum Weiterstadt. Dort haben wir uns mindestens einmal im Monat drei bis vier Tage zum Training getroffen. Das war anstrengend, aber ich habe wahnsinnig viel gelernt.

Die Fleischerei: Wie kam es denn überhaupt zur Teilnahme an den WorldSkills?

Laura Reckmann: Im November 2022 gab es einen Auswahlwettbewerb. Dort wurde ich eher beiläufig gefragt, ob ich Lust hätte, noch mehr zu lernen. Klar wollte ich das, und relativ bald kam dann auch die Zusage, dass ich in der Nationalmannschaft trainieren darf. Etwas mehr als ein Jahr später hat mich meine Trainerin schließlich ausgewählt, an den WorldSkills teilzunehmen.

Die Fleischerei: Hat sich die Mühe gelohnt?

Laura Reckmann: Auf alle Fälle. Das war eine tolle Erfahrung. Die intensive Trainingszeit und den Aufenthalt in Lyon werde ich nicht vergessen.

Die Fleischerei: Wie kam es zum Berufswunsch Fleischerin?

Laura Reckmann: Meine Eltern führen in Stemwede eine Fleischerei, die seit 1910 im Familienbesitz ist – lustigerweise seit drei Generationen immer über die weibliche Linie. Deshalb trägt die Fleischerei noch den ursprünglichen Namen Detert.

Ich wurde von Kindesbeinen an an die Arbeit herangeführt. Nach einer Kochlehre habe ich mich schließlich für eine Fleischer-Ausbildung entschieden. Während meiner Lehrzeit und danach habe ich verschiedene Metzgereien kennengelernt. Das war eine gute Vorbereitung auf den Meister, den ich Anfang 2024 an der 1. Bayerischen Fleischerschule in Landshut bestanden habe.

Die Fleischerei: Welche Aufgaben übernehmen Sie in der Fleischerei?

Laura Reckmann: Ich schlachte und zerlege Schweine und Rinder, produziere Fleisch- und Wurstspezialitäten, kreierte Feinkostsalate und koche für den Mittags-Imbiss. Gleichzeitig unterstütze ich meine Eltern bei der Kun-

denberatung und im Büro. Hier kümmerere ich mich vor allem um Controlling und Hygiene. Die Bürokratie ist für eine Person allein ziemlich frustrierend und kaum zu bewältigen.

Die Fleischerei: Jede Generation bringt neue Ideen ein. Was wird sich ändern, wenn Sie die Fleischerei Ihrer Eltern übernehmen?

Laura Reckmann: Ich glaube, da gibt es nicht so viele Unterschiede – meine Eltern und ich ticken in der Hinsicht sehr ähnlich. Derzeit überlegen wir gemeinsam, ob sich ein 24/7-Laden für uns lohnt. Das müssen wir noch genauer analysieren. Denn in den nächsten Monaten soll vermutlich etwa 150 Meter von unserer Filiale in Lembruch ein Supermarkt gebaut werden. Derzeit haben wir zum Glück keinen Personal-mangel, der uns dazu zwingen würde, auf ein Konzept ohne Mitarbeiter umzusteigen.

Die Fleischerei: Das hört man selten. Welches Geheimrezept haben Sie?

Die Fleischerei Detert in Stemwede

Die Fleischerei Detert hat ihren Hauptsitz in Stemwede, einer Gemeinde in Nordrhein-Westfalen mit knapp 14.000 Einwohnern. Das Hauptgeschäft befindet sich im Ortsteil Dielingen, im Landkreis Diepholz/Niedersachsen betreibt die Familie zwei weitere Filialen. Aktuell wird die Fleischerei von Anke und Cordian Reckmann geleitet, unterstützt von den Großeltern, Tochter Laura Reckmann und rund 25 Mitarbeitern. Besonders beliebt ist der westfälische Knochenschinken, der auch deutschlandweit versendet wird. Ein weiterer Renner ist Laura Reckmanns Eigenkreation: die mediterrane Mettwurst mit Parmesan, getrockneten Tomaten und Oliven.

www.fleischerei-detert.de



„Habe ich das richtig verstanden“: Die Bekanntgabe der Ergebnisse erfolgte in französischer Sprache.

WorldSkills Germany/Frank Erpinar

Laura Reckmann: Bereits meine Eltern haben sich bei den Arbeitszeiten an die Wünsche des Personals orientiert. Mütter arbeiten meist vormittags, Fleischer haben bei uns die 4,5 Tage-Woche. An Fachpersonal mangelt es nicht, was auch an den Schließungen anderer Fleischereien liegt. Schwieriger ist es bei den Auszubildenden.

Die Fleischerei: Was tun Sie, um diesen Mangel zu beseitigen?

Laura Reckmann: Unser Beruf ist vielseitig und krisensicher. Das bringe ich

regelmäßig bei meinen Besuchen in Schulen und auf Berufsmessen den Schülern näher. Oft kann ich sie begeistern, aber häufig bleibt die Bewerbung dann aus.

Die Fleischerei: Was ist der Grund?

Laura Reckmann: Häufig haben die Eltern Vorurteile gegen den Beruf und raten ihren Kindern von einer Ausbildung ab. Das liegt an dem schlechten Image, den Skandalen in den Schlachthöfen und falschen Informationen. Das prägt die öffentliche Meinung. Wir



Laura Reckmann und ihre stolze Trainerin Britta Sickenberger-Schwing.

World Skills Germany/Frank Erpinar

Handwerksmetzger legen aber Wert auf eine artgerechte Schlachtung und wertschätzende Weiterverarbeitung. Ein weiteres Problem ist das ausgedünnte Schulnetz. In unserem Kreis befindet sich die nächste Berufsschule für Fleischer in Paderborn, und mit dem Zug dauert die Fahrt mehr als zwei Stunden.

Die Fleischerei: Können Wettbewerbe wie die WorldSkills helfen, das Image des Berufes zu verbessern?

Laura Reckmann: Ja, ich denke schon. Mit der öffentlichen Aufmerksamkeit können wir zeigen, wie abwechslungsreich und kreativ unsere Tätigkeit ist. Außerdem konnte ich zeigen, dass Fleischer kein reiner Männerberuf ist.

Die Fleischerei: Es gibt Video-Aufnahmen Ihrer Fingerfood-Kreationen. Sie sehen aus wie kleine Kunstwerke.

Wird es diese auch beim Partyservice der Fleischerei Detert geben?

Laura Reckmann: In Lyon haben wir bis zu 20 Minuten für ein Fingerfood-Häppchen gebraucht. Das würde kein Kunde bezahlen. Aber die eine oder andere Idee fließt sicher mit ein.

Die Fleischerei: Neben Beruf, Wettkampf und Azubi-Akquise, welche Hobbys sind zeitlich möglich?

Laura Reckmann: Ich spiele Querflöte in einem Spielmanszug und habe vor drei Jahren meinen Jagdschein gemacht. Nächstes Jahr bekommt unsere Familie ein eigenes Revier. Seit April hält mich unser quirliger Jagdhundwelpen ganz schön auf Trab.

Die Fleischerei: Was kommt nach der Silbermedaille? Welchen Herausforderungen bringt die Zukunft?

Laura Reckmann: Ich plane, in Osnabrück den Betriebswirt des Handwerks zu machen. Bis dahin möchte ich in verschiedenen Betrieben Erfahrungen sammeln und auch zuhause weiter dazulernen.

Die Fleischerei: Verraten Sie uns Ihr Lieblingsessen?

Laura Reckmann: Bei selbstgemachten Spaghetti Carbonare mit Ei kann ich nicht widerstehen.

Kerstin Mock