Fleischerschule Landshut ehrt Alexander Prattes

Als Bester von 32 Absolventen hat Alexander Prattes aus Wettmannstätten (Österreich) den 440. Meisterkurs an der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut abgeschlossen und wurde für diese Spitzenleistung ausgezeichnet.

© 1.BFS

Steirer in Landshut ausgezeichnet

„Sie haben Ihr Wissen in den sieben Einzelprüfungen optimal abgerufen – darauf können Sie zu Recht stolz sein“, würdigte **Schul**-Geschäftsführerin Barbara Zinkl den Abschluss des 19-Jährigen. Sie überreichte ihm als Belohnung neben einem an die Landshuter Hochzeit erinnernden Buchskranzerl einen Weiterbildungsgutschein für Kurse an der 1928 gegründeten Lehreinrichtung.

Auch Prüfungsausschussvorsitzender Florian Lang, Christian Läpple, Vizepräsident der Handwerkskammer Niederbayern-Oberpfalz, und Schul-Gesellschafterin Katrin Barth lobten bei einer Feier vor gut 200 Gästen die Leistung des Jungmeisters aus der Steiermark als vorbildlich.

Familienbetrieb Prattes

Das Fleischerhandwerk wurde ihm quasi in die Wiege gelegt: Auch sein Vater Reinhold Prattes ist vom Fach und leitet den vier Mitarbeiter zählenden **Fleischveredelungsbetrieb** am Lassenberg 2, mit dem er 1994 seinen Bauernhof ergänzt hat. Seine Spezialität sind traditionelle weststeirischen Fleisch-Spezialitäten, insbesondere das Original Bauerngeselchte, das in Buschenschänken und Märkten der Region verkauft wird. In dem klassischen Familienbetrieb ist auch sein Sohn Daniel Prattes tätig, der Bäcker und Konditor gelernt hat und u.a. ein Osterbrot für den Verkauf herstellt.

Sein Bruder Alexander besuchte nach der Volks- und der Hauptschule fünf Jahre lang die Höhere Technische Lehranstalt (HTL) für **Lebensmitteltechnologie in Hollabrunn**, absolvierte mehrere Praktika und arbeitete beim Speck-, Rohwurst- und Schinkenhersteller **Handl Tyrol** in Pians und beim „Wurstpionier“ **Messner** in Stainz. Nach der erfolgreichen Meisterprüfung möchte er in der fleischverarbeitenden Industrie Erfahrungen sammeln und das Gelernte in der Praxis einsetzen. Zusätzliche Weiterbildungen schließt er aber nicht aus: „Wenn sich etwas Passendes ergibt.“ In fernerer Zukunft könnte sich der Landshuter Top-Absolvent eine Übernahme des elterlichen Betriebes vorstellen.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at