

## Herzliche Gratulation: Lukas Pranger hat die Meisterprüfung erfolgreich absolviert

Neue Meister braucht das Land! Lukas Pranger vom Gasthof- Schlachthof Gartner hat vor Kurzem die Meisterprüfung erfolgreich abgeschlossen. Fleisch & Co hat ihm gratuliert und ihn gleich zum Interview gebeten.



*Frischgebackener Ehemann & Fleischermeister: Lukas Pranger vom Gasthof-Schlachthof Gartner. © Beigestellt*

Es war ein aufregendes Jahr für den Mühlgrabener Lukas Pranger: der 30-jährige Burgenländer ist gelernter Fleischer und hat kürzlich am **WIFI Salzburg** seine **Meisterprüfung** erfolgreich abgelegt. Nach der erfolgreichen Prüfung hat er seine Anna geheiratet –, wir haben dem frischgebackenen Meister kurz nach seinen Flitterwochen gratuliert. In Jagerberg in der Südoststeiermark ausgebildet, führte Prangers Weg vor rund zehn Jahren zum **Gasthof-Schlachthof von Peter Gartner**. In ihm fand er seinen Mentor und in Tochter Anna-Lena seine große

Liebe. Der Familienbetrieb, der seit 1973 besteht, ist einer der wenigen in der Region, die außerhalb der großen Schlachthöfe Schlachtungen für die Fleischproduktion vornehmen.

## **Fleisch & Co: Warum haben Sie sich entschlossen, die Meisterprüfung zu machen?**

**Lukas Pranger:** „Meine Wurzeln in der Branche reichen sehr weit zurück. Eigentlich hat alles bei meinem Uropa begonnen, der auch gerne Fleischer geworden wäre. Doch wie es früher üblich war, fehlte das Geld für eine Lehre und so durfte er den Beruf nicht erlernen. Nichtsdestotrotz brachte er sich das Handwerk selbst bei, schlachtete früher bei den Bauern und half in seiner Freizeit in einer Fleischerei aus. Für mich stand schon als kleiner Bub fest, dass ich Fleischer werden und irgendwann einmal einen eigenen Betrieb eröffnen wollte. Als ich 14 Jahre alt war, fuhr ich schon mit dem Fahrrad zu den Bauern und schlachtete Schweine, Schafe, Ziegen, Hühner oder Hasen. So verdiente ich mir ein bisschen Taschengeld dazu.“

## **Fleisch & Co: Wie war die Betreuung und Vorbereitung im WIFI Salzburg?**

**Lukas Pranger:** Die Vorbereitung war sehr, sehr gut. Das einzige Problem war, dass wir für jedes Modul, nur eine Woche Zeit hatten. Deshalb war es ziemlich schwierig, die große Menge an Stoff in dieser kurzen Zeit durchzunehmen und zu erlernen. Die Betreuung war super, da muss ich ein großes Dankeschön an Herrn DI **Helmut Karl** aussprechen, der uns vom ersten Tag an sehr familiär aufgenommen hat. Bei ihm absolvierten wir den hervorragenden Praxisunterricht. Ich fand es auch besonders großzügig von ihm, dass er uns jeden Tag zu einem Mittagessen bei sich zu Hause eingeladen hat.“

## **Fleisch & Co: Ihre Tipps für alle, die auch**

## **überlegen, den Meister zu machen?**

**Lukas Pranger:** „Nicht zu viel nachdenken, einfach machen. Die Prüfung ist für jeden, der das Handwerk mit Freude ausübt, zu schaffen. Ich sage immer: Wenn man etwas gerne macht, geht es von alleine.“

## **Fleisch & Co: Was mögen Sie an dem Beruf des Fleischers besonders?**

**Lukas Pranger:** Alles! Es ist zwar keine leichte Arbeit, aber eine schöne Arbeit. Ob man jetzt im Verkauf die Kunden berät, beim Wursten seiner Kreativität freien Lauf lässt, die frischen Würste aus dem Kessel verkostet oder – auch wenn hier viele wegsehen – das Schlachten! Ja, das ist keine angenehme Arbeit. Aber man kann sie trotzdem gerne und vor allem gut machen. Ich denke mir immer, wenn ich im Internet ein Video von ‚südlicheren Schlachthäusern‘ sehe, dass es schon gut ist, dass bei mir kein Tier leiden muss.“

## **Fleisch & Co: Wie sieht Ihr Alltag aus?**

**Lukas Pranger:** „Ich habe zwei Lieblingsbereiche: Erstens bin ich gerne mit dem LKW im Land unterwegs, um die verschiedensten Höfe und Bauern zu besuchen. Dort kaufe ich dann Rinder, Schweine oder andere Tiere. Aber ich liebe es auch, in meiner Wursterei zu stehen und neue Produkte zu entwickeln.“

## **Fleisch & Co: Was würden Sie sich allgemein für das Fleischerhandwerk wünschen?**

**Lukas Pranger:** „Mehr Wertschätzung für unser Handwerk und unsere Produkte. Niemand möchte etwas vom Schlachten wissen. Auf der anderen Seite werden österreichweit täglich

Tonnen an Fleisch- und Wurstprodukten entsorgt. Wie jeder weiß, gehen uns im Fleischerhandwerk die Fachkräfte aus. Daher ist es, glaube ich, sehr wichtig, mehr Öffentlichkeitsarbeit und Werbung für junge Leute zu machen. Denn: Wenn das Handwerk nicht präsenter und angesehener in der Öffentlichkeit wird, läuft es Gefahr, eines Tages zur Gänze in Vergessenheit zu geraten – und das wollen wir doch alle nicht.“

*Autor: Dima Braune*

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**