

Schweizer Familie

Pietro Peduzzi (r.) mit seinem Grossneffen David Steier in der Metzgerei in Savognin GR.



# ZUKUNFT FÜR EINE ZUNFT

Wursten und Metzgen ist ein ursprüngliches Handwerk. Trotzdem fehlt dem Gewerbe der Nachwuchs. Der legendäre Metzgermeister Pietro Peduzzi in Savognin hat Glück – sein Grossneffe David Steier übernimmt.

— Text Michael Lütcher — Fotos Nicola Pitaro





**E**in Prachtexemplar von 146 Kilogramm Lebendgewicht. Beim Anblick von Pietro Peduzzi kann ich es mir nicht verkneifen, diese Begriffe aus dem Wortschatz der Bauern, Viehhändler und Metzger zu gebrauchen, um ihn zu beschreiben.

Wenn der mächtige Bündner seine Zürcher Kalbfleischwurst als die «echte» preist und den Speck «das Beste vom Schwein» nennt, denke ich: Dieser Mann ist mit Leib und Seele Metzger.

Dennoch könnte es sein, dass Pietro Peduzzi ein Dinosaurier ist, ein Vertreter

einer eindrucklichen, aber aussterbenden Art.

75-jährig ist Pietro Peduzzi kürzlich geworden, vor 50 Jahren ist er in die Metzgerei eingetreten, um sie zunächst mit seinem Vater Ezio, der sie vor 80 Jahren gegründet hatte, zu führen. Drei Jubiläen in einem Jahr! Aber wenig hätte gefehlt, und die Mazlarea Peduzzi an der Hauptstrasse von Savognin im bündnerischen Surses hätte das Jubeljahr nicht überlebt. Im Februar letzten Jahres hatten Pietro Peduzzi und seine Frau Adelia beschlossen, Ende April 2018 aufzuhören.

Wie so vielen Metzgereien im Lande drohte nach dem Abgang des Patrons das Ende. Denn es war klar, dass die beiden Töchter den Betrieb nicht übernehmen wollten. Deshalb suchten die Peduzzis seit Jahren nach einer geeigneten Nachfolge. Zu einem erfolgreichen Abschluss kam es jedoch nicht. Schliesslich dachte Peduzzi an einen Enkel seiner ältesten Schwester: David Steier, gelernter Koch und Metzger. Der war interessiert und brachte mit Hilfe von Leuten, die die Metzgerei erhalten wollten, das nötige Kapital für den Kauf auf.



Pietro Peduzzi führt David Steier in den Betrieb ein (l.) und lehrt ihn die Kunst des Wurstens (o.).



«Nie brauche ich Fertigmischungen. Da weiss man nicht, was drin ist.»

Pietro Peduzzi, Metzger



Metzger Peduzzi zerkleinert Fleisch für die Wurst (l.). Drei Kalbsrücken hängen im Kühlraum ab (o.).

«Ich dachte schon beim Lehrabschluss daran, eine Metzgerei zu übernehmen. Nun ging es schneller als gedacht. Aber wenn eine Gelegenheit da ist, muss man sie packen», sagt der 28-jährige Steier. Zurzeit absolviert er eine berufsbegleitende Ausbildung zum Betriebsleiter, danach will er die Höhere Fachprüfung zum Metzgermeister machen. Seit Anfang März lässt er sich von seinem Grossonkel in die vielfältigen Betriebsgeheimnisse einweihen. Zum Beispiel in die Kunst des Wurstens. Pietro Peduzzi gilt unter anderem als Wurstkönig – bekannt für feine

Bratwürste, währschafte Hauswürste und eine unvergleichlich vielfältige Metzgete.

### Reine Gewürze

Ab morgens um sechs Uhr wird zwei- bis fünfmal pro Woche im Keller der Metzgerei gewurstet. David Steier schleppt das Fleisch für die Bratwürste aus dem Kühlraum, ein Mitarbeiter bereitet die Stücke für die Hauswürste vor, und Patron Pietro Peduzzi wiegt die Gewürze ab. «Ich verwende nur reine Gewürze. Nie brauche ich fertige Mischungen. Da weiss man nicht, was drin ist», sagt der Metzger.

Bald kreist der sogenannte Blitz, der Cutter, der Fleisch und Speck mit 5000 Umdrehungen pro Minute zu Brät püriert. Die Maschine macht einen ohrenbetäubenden Krach. Trotzdem schafft es Peduzzi mit seiner Stimme, seinen Leuten Anweisungen zu erteilen.

Rosa wie ein junges Säuli liegt das Brät schliesslich in der runden Schüssel des Blitzes. Mit dem Brät werden nun Bratwürste geformt – Peduzzi-Bratwürste heissen die hier. Sie sind grösser als die grösste der St. Galler Bratwürste. 300 Gramm schwer und fast fünf Zentimeter dick ist →

## Metzger Peduzzi begutachtet die Rinderhinterviertel.

die grösste Ausführung. Es gibt sie auch kleiner, 100 Gramm leicht. «Für die Senioren», wie Peduzzi sagt. Er selbst möge aber immer noch die grosse Wurst.

Um sieben Uhr morgens wird das erste frisch gebrühte Exemplar angeschnitten. «Probieren ist am Morgen das Wichtigste», sagt Peduzzi augenzwinkernd.

Die Schnittfläche der Wurst wölbt sich leicht nach aussen, und sie hat Biss, ihr Inneres ist also straff. Genau wie eine Kalbsbratwurst sein sollte. Auch die Wienerli, die später fertig sind, beeindruckt mit ihrer Konsistenz. Bricht man sie entzwei, knacken sie, fast wie wenn man in einen Apfel beisst.

«Wissen Sie, wie man eine grobkörnige Wurst richtig zubereitet?», fragt Peduzzi. «Die meisten Köche wissen es nicht.» Seine Augen funkeln. «Im Wasser bei 74 bis 75 Grad. Dann wird das Fett nicht so flüssig, dass es beim Anstechen der Wurst spritzt.»

Pointierte Sätze folgen sich. «Die Kunst des Wurstens besteht darin, für jede Art Wurst das richtige Fleisch zu verwenden», sagt Peduzzi. Nehme man edle, also magere Stücke, so werde die Wurst zu trocken. In seine Hauswurst mischt Peduzzi unter anderem Schweinsschnörri und Rinderherzen, in die winterliche Beinwurst Schweinsschwänzchen, Schwarte und Stücke mit Knochen. «Das alles bringt Geschmack», sagt er. Es ist dieses traditionelle Metzgerwissen, das Peduzzi an David Steier weitergibt.

Der Metzgermeister schlachtet selbst und versucht daher, die Tiere so umfassend wie möglich zu verwerten. Die Hinterviertel, also die edleren Teile, lässt er im Kühlraum fünf bis sechs Wochen ganz abhängen. Sie verlieren so Flüssigkeit und werden zart, ja mürbe.

Lämmer und Gitzi kauft er im Tal, Rinder auch auf dem Mittelbündner Vieh-



markt in Cazis. Aber nur Kühe, weibliche Rinder sowie Ochsen, also kastrierte männliche Tiere. Aber keine Stiere. Mastmuni, häufigste Quelle von Schweizer Rindfleisch, wachsen für Peduzzi zu schnell; ihr Fleisch enthalte darum zu viel

ANZEIGE

## THUNERSEESPIELE

Tickets auf  
[www.thunerseespiele.ch](http://www.thunerseespiele.ch)

# MAMMA MIA!

11. JULI – 25. AUGUST 2018

Presenting Sponsor



Hauptsponsor



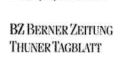
Klimapartnerin



Künstlersponsor



Hauptpartner





**Adelia Peduzzi bleibt im Geschäft und unterstützt den Grossneffen.**

**«Man muss niemanden übers Essen belehren. Jeder muss selbst wissen, was für ihn gut ist.»**

Pietro Peduzzi, Metzger

Wasser und zu wenig Fett. Der Metzger preist das Braunvieh, die traditionelle Zweinutzungsrasse der Ostschweiz, für seine gute Fleischqualität.

Er hält nichts von Labels und auch nichts von Bio-Rindern. In den Bergen würden die Tiere ohnehin oft weiden. «Viel wichtiger als ein Label ist, dass der Weg zum Schlachthaus kurz ist und ein Rind regelmässig gestriegelt wird. Das tut ihm gut.»

### Geliebte Tradition

Für seine spätherbstliche Metzgete kauft Peduzzi im Frühjahr jeweils einige Schweine und lässt sie auf einer Alp sömmeren.

Im Herbst werden sie zwei Monate gemästet, ehe sie, 150 Kilogramm schwer und um die Hälfte grösser als die meisten Mastschweine, geschlachtet werden. «Schön fett müssen sie sein», sagt er.

Peduzzi ist ein kantiger Mann, spricht beim Morgenkaffee ausschweifend darüber, was in der Politik, im Tourismus und in der Landwirtschaft alles falsch läuft. Insbesondere Regulierungen sind ihm ein Gräuel, wie er unermüdlich wiederholt. «Man muss niemanden übers Essen belehren», sagt er zum Beispiel. Das gilt auch für seine Haltung gegenüber Vegetariern und Veganern: «Jeder muss selbst wissen, was für ihn gut ist.»

Peduzzi liebt und pflegt die Traditionen, zumindest so lange, wie Kunden da sind, die sie kaufen. Die Lungenwurst, einst der Cervelat für arme Leute, hat er längst aus seinem Sortiment gestrichen, weil die niemand mehr wollte. Gesalzene und im Darm luftgetrocknete Rindszunge, eine regionale Spezialität, hingegen bietet er im Herbst noch immer an.

Während Jagd und Metzgete ist die Mazlareia Peduzzi für Fleischliebhaber ein wahrer Schatz. Aber selbst Mitte April, wenn im Ferienort Savognin Zwischenzeit herrscht, ist die Auslage verblüffend vielfältig. Aufschnitte und Terrinen, alle hausgemacht, gut abgehangener Hohrücken am Knochen und Stück, Kutteln und ganze Gitzischlegel liegen da. Dazu eine Vielzahl an Trockenwürsten.

Der Laden ist das Schaufenster, die Belieferung der Gastronomie bis ins Engadin und nach Zürich ist der wirtschaftlich wichtigere Teil des Betriebs. Für den Verkauf zuständig ist Peduzzis Frau Adelia, 59. Sie macht über Ende April hinaus weiter und sorgt so für Kontinuität. «So ein Geschäft kann man unmöglich alleine führen, dafür braucht es zwei», sagt das Ehepaar übereinstimmend. Auch zu zweit kamen sie auf 70- bis 80-Stunden-Wochen. Nachfolger David Steier aber ist noch ledig. Und froh, dass die Grosstante auch in Zukunft den Laden schmeisst. Bei Bedarf wird auch Pietro Peduzzi als Berater zur Verfügung stehen.

Auch der Name des Geschäfts bleibt. «Die Traditionen leben weiter. Ich will nicht alles umkrempeln, das wäre falsch», sagt Steier, ein ernsthafter Mann mit wachem Blick und entspanntem Lachen.

So wird auch diesen Herbst die Batgareia Sursettra, die Haus-Metzgete mit 18 verschiedenen Würsten und Fleischstücken, im eigens aufgestellten Zelt stattfinden. Letztes Jahr kamen an sieben Abenden insgesamt tausend Gäste.

Und ich werde weiterhin jedes Mal einen Stopp bei der Mazlareia Peduzzi machen, wenn ich im Surses unterwegs bin. Und damit auch eine Familientradition fortführen: Schon meine Eltern liebten Peduzzis Würste. ■

Mazlareia Peduzzi, Stradung 27, 7460 Savognin, Tel. 081 637 17 37, [www.metzgerei-peduzzi.ch](http://www.metzgerei-peduzzi.ch)

## NACHWUCHSPROBLEM BEI DEN METZGERN

Die Schweizer Fleischbranche hat zu wenig Nachwuchs. 2016 machten 223 Leute den Lehrabschluss als Metzger. Vor 30 Jahren waren es noch rund dreimal so viele. «Wir haben ein Imageproblem», erklärt Elias Welti, stellvertretender Direktor des Schweizer Fleischfachverbandes (SFF). Blut schrecke viele Leute ab, und zugleich sei die Vorstellung der Metzger Tätigkeit oft viel blutiger, als die Arbeit tatsächlich sei. Dazu kommt, dass die körperliche, handwerkliche Tätigkeit und der frühe Arbeitsbeginn nicht dem

Zeitgeist entsprechen. Letztes Jahr lancierte der SFF deshalb eine Social-Media-Kampagne, um junge Leute für den Metzgerberuf zu gewinnen. «Man muss um die Lernenden kämpfen», sagt Welti.

Der fehlende Nachwuchs schlägt sich auch in der Anzahl Metzgereien im Lande nieder. Aktuell gibt es in der Schweiz noch rund 1000 gewerbliche Metzgereien. 1990 waren es noch mehr als doppelt so viele. Grösstes Problem sei die mangelnde Nachfrage, sagt Elias Welti. Oft fänden sich selbst für er-

folgreiche Betriebe keine Interessenten. Das Problem: Junge Leute zögen geregelte Arbeitszeiten vor. Eine Metzgerei zu führen, sei mit Risiken verbunden und häufig mit vielen Überstunden – auch wegen Regulierungen, die sich in zusätzlicher Büroarbeit niederschlagen, wie Welti anmerkt.

Ein Lichtblick für die Branche ist das Können der jungen Leute: Anfang März gewannen Schweizer Metzger zum vierten Mal in Folge die Team-Europameisterschaft der Jungfleischfachleute.