

## Gelungener Generationswechsel: Metzgerei Peduzzi in Savognin unter neuer junger Führung auf Erfolgskurs

**David Steier gehört zur Generation junger Metzger, die mit grosser Leidenschaft das traditionelle Metzgerskunsthandwerk unter neuen Vorzeichen ausüben. Der Grossneffe von Metzgermeister Pietro Peduzzi übernahm vor etwas mehr als einem Jahr die Traditionsmetzgerei Peduzzi in Savognin und kann eine erste erfreuliche Bilanz ziehen.**

Jungmetzger David Steier ist es bemerkenswert gelungen, nicht nur den bestehenden Kundenstamm beizubehalten, vielmehr konnte die Metzgerei Peduzzi im ersten Jahr unter seiner Führung auch neue Kunden dazugewinnen. Während der Hauptsaison im vergangenen Sommer reichte da ein 24-Stunden-Tag kaum mehr aus. «Wir waren zu dieser Zeit personell noch unterdotiert, so musste ich zur selben Zeit im Schlachthaus, hinter der Ladentheke und im Büro sein,» erinnert sich der frischgebackene Unternehmer lachend. Mittlerweile haben sich die Abläufe eingespielt und sein Team ist auf 12 Mitarbeitende angewachsen. «Durch die immer noch überschaubare Betriebsgrösse können wir ausgesprochen flexibel auf individuelle Kundenwünsche eingehen und das wird sehr geschätzt», hält Steier fest. Das Schönste für ihn sei die Wertschätzung, die ihm von den Kunden im Laden und aus der Gastronomie entgegengebracht wird. «Die Kunden vertrauen auf meinem hohen Qualitätsanspruch und meiner handwerklich sorgfältigen Verarbeitung nach traditionellen Metzgershandwerk für den vollendeten Fleischgenuss», freut sich David Steier. Der Jungmetzger bezieht sein Fleisch ausschliesslich von Tieren aus artgerechter Haltung und pflegt eine intensive Beziehung zu seinen Lieferanten und den Bauern aus der Region. Auch seine umfassenden Catering-Dienstleistungen finden erfreulichen Anklang. «Nebst Caterings im Bündnerland, durften wir sogar bereits Anlässe in St. Gallen und Zürich ausrichten. Darunter auch das Catering für eine Hochzeit beim Maiensäss auf der Alp», erzählt David Steier.

Als Grossneffe von Pietro Peduzzi und gebürtiger Savogniner trägt er die typische Peduzzi-DNA in sich und ist bestens mit den Menschen in der Region vertraut. Schon bevor er die Metzgerei Peduzzi übernahm, hatte David Steier nach einer erfolgreichen Kochlehre mit grosser Überzeugung die Ausbildung zum versierten Metzger absolviert und seither das traditionelle Metzgershandwerk und all jene Menschen, die mit Freude Wurst und Fleisch aus dem Bündnerland geniessen, à la Pietro Peduzzi zum Thema seines Lebens gemacht. Im ersten anspruchsvollen Jahr als Unternehmer besuchte der 28-Jährige zudem nochmals die Schule und absolvierte kürzlich mit Bravour die Prüfung zum Betriebsleiter Fleischwirtschaft mit Eidgenössischen Fachausweis. Darin dokumentiert sich ein zentrales Credo, dem sich das Jungtalent verpflichtet fühlt: «Ich denke, es ist wichtig, dass sich unsere Kundschaft wohlfühlt und spürt, dass der Betrieb nach neusten Grundsätzen und Richtlinien geführt wird», so Steier. Dazu zählt für ihn auch der neue kommunikative Service: Die informative Website [www.metzgerei-peduzzi.ch](http://www.metzgerei-peduzzi.ch) ermöglicht erstmals, alles über die Geschichte und Werte aus zwei Generationen der Familie Peduzzi zu erfahren, auf denen der Erfolg des über 80-jährigen Traditionsbetriebes basieren. Legendäre Erfolgsklassiker sowie aktuelle Wurst- und Fleischspezialitäten der Metzgerei Peduzzi können hier gleich online bestellt werden. Auch ein neu eingerichteter [Facebook-Kanal](#) informiert seit Kurzem über die Angebote und Events der Metzgerei Peduzzi, wie aktuell zur Grillsaison.

Dank der stets verlässlich hervorragenden Qualität der Grundprodukte und der traditionellen Fleischveredelung sowie sorgfältigen Fleischverarbeitung und einem aussergewöhnlichen Service hat Newcomer David Steier auch das Vertrauen als zuverlässiger und flexibler Lieferant in der Spitzengastronomie rasch gewinnen können. Seit jeher ein wichtiges zweites Standbein der Metzgerei Peduzzi. Inzwischen pflegt der Jungmetzger ebenso intensive persönliche Kontakte wie zuvor sein Grossonkel Pietro Peduzzi zu Restaurantleitern und Spitzenköchen. So beispielsweise zu Mattias Roock (GaultMillaus) amtierender Aufsteiger des Jahres im Tessin). Der mit 18 GaultMillau-Punkten und einem Michelin-Stern ausgezeichnete Küchenchef des Fünf-Sterne-Superior-Hotels Castello del Sole in Ascona bezieht wöchentlich von David Steier aus der Metzgerei Peduzzi dessen Würste fürs Frühstücksbuffet und Fleischspezialitäten für sein Gourmetrestaurant Locanda Barbarossa im Castello del Sole.

Seit neustem gehört die Metzgerei Peduzzi auch der Fundaziun Uccelin an, die der Bündner Drei-Sterne-Koch Andreas Caminada zur individuellen Förderung einzelner handwerklicher Talente von jungen Nachwuchstalente in der Gastronomie erfolgreich ins Leben gerufen hat.

Mit seiner Metzgerei Peduzzi als Ausbildungsbetrieb Teil dieses grossartigen Engagements zu sein, kommt für Jungmetzger David Steier einem Ritterschlag aus der gehobenen Gastronomie gleich. Stipendiaten der Fundaziun Uccelin aus aller Welt erhalten bei ihm nun wochenweise Einblicke in sein traditionell ausgeübtes Bündner Metzgershandwerk in der Metzgerei Peduzzi. «Ich bin selber noch jung und weiss es sehr zu schätzen, wenn mir erfahrene Berufskollegen ihr Handwerk näherbringen und mir gute Tipps mit auf den Weg geben», schildert Steier begeistert. Der Austausch in der neuen Generation junger Köche und Gastronomen wirkt befruchtend. «Zu unserer Kundschaft zählen mittlerweile viele kreative Köche, die bereit sind, mit uns neue Leckerbissen für ihre Gäste zu kreieren, darauf dürfen auch unsere Kunden im Laden zu Recht gespannt sein», verrät Steier.

### «Mittags-Grill» immer freitags bei der Metzgerei Peduzzi

Eine hauseigene neue Produktinnovation wird bereits jetzt angeboten: die Savogniner Käsewurst avanciert gerade zum beliebten Neu-Klassiker in der Metzgerei Peduzzi, neben so traditionellen Wurstspezialitäten wie der legendären Peduzzis Kalbsbratwurst. Unmittelbar geniessen kann man die Wurst- und Fleischspezialitäten übrigens seit Anfang Juli auch direkt vom Grill vor Ort bei der Metzgerei: jeden Freitag sind Kunden und Passanten herzlich zum «Mittags-Grill» inklusiv Getränken gleich neben der Metzgerei Peduzzi eingeladen.

Savognin, 11. Juli 2019

Bilder in Druckqualität stehen Ihnen hier zum Download bereit: [Metzgerei Peduzzi](#)

**Kontakt:** Metzgerei Peduzzi  
David Steier  
Stradung 27  
7460 Savognin  
Telefon 081 637 17 37  
[info@metzgerei-peduzzi.ch](mailto:info@metzgerei-peduzzi.ch)  
[www.metzgerei-peduzzi.ch](http://www.metzgerei-peduzzi.ch)

**WOEHRLE PIROLA AG Events & Public Relations**  
Claudia-Regina Flores, Senior Public Relations Consultant  
Via Grevas 6c · 7500 St. Moritz  
Telefon 081 834 54 31  
[flores@woehrlepirola.ch](mailto:flores@woehrlepirola.ch) · [www.woehrlepirola.ch](http://www.woehrlepirola.ch)