



## 23. Juli 2019 von Chef-Sache Food Interviews Branchen-News

### 23. Juli 2019 von Chef-Sache Food Interviews Branchen-News

David Steier gehört zur Generation junger Metzger, die mit grosser Leidenschaft das traditionelle Metzgerskunsth Handwerk unter neuen

...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...

...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...

...zu erfahren, auf denen der Erfolg des über 80-jährigen Traditionsbetrieb 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. Das Vertrauen liegt in der Qualität Dank der stets verlässlich hervorragenden Qualität der Grundprodukte und der...

...Vertrauen als zuverlässiger und flexibler Lieferant in der Spitzen-gastronomie 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...

...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. Austausch mit jungen Köchen 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...

...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...

...kreieren, darauf dürfen auch unsere Kunden im Laden zu Recht gespannt sein", verrät Steier. Mittags-Grill immer freitags bei der [Metzgerei Peduzzi](#) Eine haus eigene 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...