

# Der Wurstkönig gibt sein Lebenswerk weiter

Der weitherum bekannte Metzgermeister Pietro Peduzzi wird sein Unternehmen im nächsten Frühling in neue Hände geben. Auch wenn der 74-Jährige am liebsten weiterwurstet würde.

von Madleina Barandun

Italienische, romanische und deutsche Wortfetzen schwirren durchs Haus an der Hauptstrasse in Savognin. Telefone klingeln ununterbrochen, eine Angestellte wägt und etikettiert in Windeseile Trockenfleischstücke. In der Metzgerei Peduzzi herrscht kurz vor Weihnachten Hochbetrieb.

Und auch wenn es ob all der Betriebsamkeit unwirklich erscheint: Der in einer weissen Metzgerschoss steckende Hüne Pietro Peduzzi, der den Angestellten lautstark Anweisungen gibt, wird sein Geschäft spätestens Ende Mai in neue Hände geben. Der 74-Jährige muss, nicht zuletzt aus gesundheitlichen Gründen, kürzertreten.

## Nachfolge seit Langem gesucht

50 Jahre lang hat Peduzzi mit seiner Frau Adelia den Traditionsbetrieb geführt, den sein Vater Ezio 1938 gegründet hatte. Wer den Betrieb übernehmen soll, ist noch nicht klar. Die Suche ist schwierig, die Ausgangslage nicht rosig: Um die Bewilligung für das Metzgerei angegliederte Schlachthaus nach 2020 wieder zu erhalten, wären hohe Investitionen nötig, sagt Peduzzi.

«Es gibt zwei Interessenten aus der weiteren Umgebung. Noch ist aber nichts unterschrieben», meint Peduzzi. Klar aber ist, dass er und seine Frau Adelia bis zur Übergabe noch mit genau demselben Elan weiterarbeiten werden, wie sie dies immer getan haben. An 14 Stunden am Tag und sechs Tagen die Woche. Angetrieben von Erfolg und der Freude «am Geschäften».

Diese Arbeitshaltung scheint sich auszuzahlen. An der letzten von Peduzzis organisierten «Huusmetz» im Oktober seien mehr Gäste gekommen, als Savognin Einwohner habe, sagt Peduzzi und schmunzelt. Kein Wunder: Seine Fleischwaren sind weitherum bekannt. Er beliefert namhafte

**50 Jahre hat Pietro Peduzzi mit seiner Frau Adelia den Traditionsbetrieb geführt, den sein Vater Ezio 1938 gegründet hatte.**

St.Moritzer Hotels und seit über 20 Jahren auch das Gourmètfestival von St.Moritz. Auch für Starkoch und Freund Jacky Donatz geht angeblich nichts ohne Peduzzis Fleisch.

## Keine gefrorene Leber

Wie kam es aber, dass Salsiz, Bratwurst und Schinken aus der kleinen Savogniner Metzgerei so berühmt wurden? «Kompromisslose Qualität ist unser A und O. Das beginnt beim Einkauf der Produkte», meint Peduzzi. Und wie zur Bestätigung unterbricht ihn kurz darauf ein Mitarbeiter. Dieser bringt seinem Chef auf einem Teller eine Blutwurst. «Die ist noch nicht durch, sie braucht noch drei Minuten», sagt Peduzzi postwendend auf Italienisch. Kurz darauf spedierte er auch die gefrorene Kalbsleber kurzerhand wieder zurück. Am Telefon sagt er zum Kalbsleberlieferanten: «Morgen will ich eine neue Leber. Eine, die nicht gefroren ist.»

Peduzzi ist ein Mann mit Prinzipien, die ihm schon sein Vater mitgab. Kein Fleisch von männlichen Rindern ist ein wichtiger Qualitätsgrundsatz. Denn: Nur weibliche Tiere geben gutes Fleisch, wie Peduzzi erklärt. «Das Fleisch ist fetter und hat weniger Wasserhalt als das der Munis.»

## BSE-Krise? Peduzzi hat die Lösung

Qualität ist das eine. Dass die Kunden diese kennen, das andere. Auch punkto Vermarktung hat der findige Savogniner ein gutes Händchen bewiesen.

Für den letzten Werbeauftritt hat sein Betrieb kürzlich den Kommunikationspreis des Schweizer Fleischfachverbandes bekommen. «Dies ist eine grosse Bestätigung, dass wir alles richtig gemacht haben», sagt Peduzzi.

Trotz der Erfolge im Fleischgeschäft: Es gab durchaus auch Zeiten, wo die Ladenkasse nicht prall gefüllt war. Eigen ist dem Metzgermeister wohl, wie er auf solche Krisen reagiert hat.

Die saisonalen Schwankungen im Geschäft fing er 1979 mit der Eröffnung der Fleischrocknerei Natura in Tinizong auf. Verdarb der Rinderwahnsinn in den Neunzigerjahren den Kunden den Appetit, organisierte Peduzzi Alpfeite. Mit Zigeunerspiessen und saftigen Fleischstücken vom Grill wurde das Rindfleischessen zelebriert. In den Nullerjahren war der Fleischkonsum wieder out, Vegetarier waren auf dem Vormarsch. Dazu kam die Direktvermarktung durch die Bauern – Konkurrenz für Peduzzi. Auch hier reagierte er umgehend. Er holte einen Pastaspezialisten aus Italien und erweiterte sein Sortiment mit frischen Teigwaren.

## Loslassen fällt schwer

Bereits seit zehn Jahren versucht Peduzzi, sein Pensum zu reduzieren. Nebst dem Betrieb hatte er sich in verschiedenen Branchenverbänden und als nicht unumstrittener Präsident von Savognin Tourismus engagiert. Ein erster Schritt war, wie er sagt, der Verkauf seiner Fleischrocknerei an Micarna, einem Migros-Betrieb.

Ohne Zweifel: Die Weitergabe des Geschäfts fällt Peduzzi nicht leicht. Trotz Spässen wie «Ich muss nun noch 20 Jahre Überzeit einziehen, bevor ich in Rente gehen kann», meint Peduzzi plötzlich mit ganz feuchten Augen: «Wir hatten einen grossen Rückhalt in der Bevölkerung. Es tut mir weh, aufzuhören.»



Ein Hüne in seinem Element: Pietro Peduzzi wird bis zum Schluss mit demselben Elan weiterarbeiten, wie er das die letzten 50 Jahre getan hat.

Bild Maroo Hartmann

## SWISSOIL GRAUBÜNDEN HEIZÖLPREISE

Preis pro 100 Liter (inklusive MwSt.) für Lieferung in Chur, gültig am Tag der Bestellung für eine Abladestelle.

Heizöl extra leicht nach Euro-Qualität

Liter	11.12.17	18.12.17
500 - 1000	103,20	103,70
1001 - 2000	101,60	102,10
2001 - 3000	93,00	93,40
3001 - 6000	89,90	90,30
6001 - 9000	87,80	88,20
9001 - 14000	86,40	86,80

Öko-Heizöl nach CH-Qualitätsstandard

Liter	11.12.17	18.12.17
500 - 1000	104,30	104,80
1001 - 2000	102,70	103,10
2001 - 3000	94,10	94,50
3001 - 6000	90,90	91,40
6001 - 9000	88,90	89,30
9001 - 14000	87,50	87,90

■ Tägliche Preisänderungen vorbehalten. Fracht- und LSWA-Zuschlag für Lieferungen ausserhalb Chur. Die Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

## #machdichschlau

# Han fusiuns da vischnancas success?

Ursin Fetz\*



Fusiuns da vischnancas han conjuntura auta, betg mo en il Grischun. Dapi l'onn 2000 n'èn betg main che 750 vischnancas svanidas en Svizra. En il Grischun dumbrain nus il 1. da schaner 2018 anc 108 vischnan-

vischnanca	– (politische) Gemeinde
vitg	– Dorf
success	– Erfolg
svanir	– verschwinden
inventar	– entwickeln
opiniun	– Meinung
intercurrir	– untersuchen
tozzel	– Dutzend
avantatg	– Vorteil
cun fin sentiment	– mit Fingerspitzengefühl

cas. Jau hai emprendì en scola primara avant 35 onns che noss chantun cumpiglia 213 vischnancas politicas.

Igl è uras da sa dumandar, sche quest process ha gì success. La scola universitara professunala HTW da Cuira ha inventà in «check da fusiuns» che sa cumpona da 47 indicaturs per dar resposta. Las datas derivan da las vischnancas, da statisticas uffizialas e da l'opiniun da la populaziun. Per quest intent avain nus – sin incumbensa dal chantun – tramess passa 50 000 questunaris il settember passà en l'entir chantun Grischun.

Tantas personas èn pertutgadas en noss chantun da fusiuns! Da quels èn vegnids returnads passa 15 perschiënt. Quai è in fitg bun dumber. Dapli infurmaziuns ed era in test dal «check da fusiuns» chattais Vus sin [www.htwchur.ch/fusions-check](http://www.htwchur.ch/fusions-check).

Actualmain essan nus vidlonder d'evaluar ils resultats dal «check da fusiuns» grischun. En il fratemp avain nus intercurri in tozzel vischnancas fusiunadas en ils chantuns da Berna, Glaruna e Turitg. Da quels

projects savainsa ch'i dat avantatgs (qualitat da las prestaziuns communalas, pli paucas corporaziuns intercommunalas etc.) e dischavantatgs (p.ex. participaziun sbassanta). Intgins effects n'èn betg mo influenzads da la fusiun, mabain er da la midada da nossa societad. Il pli impurtant per il success è dentant che la supra-

stanzia nova regia cun fin sentiment e garanteschia continuitad.

\* Professor Ursin Fetz ist Leiter des Zentrums für Verwaltungsmanagement (ZVM) und verantwortlich für die Weiterbildung, Beratung sowie Forschung mit öffentlichen Verwaltungen und Non-Profit-Organisationen. Die Hochschule für Technik und Wirtschaft HTW Chur teilt in der «Südostschweiz» einmal im Monat Wissen, das den Horizont erweitert.

