



Nicht nur zu Ostern ein Festessen: Gefüllter Gitzirücken - dieser stammt aus dem Bergell - bereitet David Steier auch im Sommer gerne für Gäste zu.



Zuhause in seiner Welt: David Steier führt den über achtzigjährigen Metzgereibetrieb Peduzzi in Savognin GR in dritter Generation.

Am Grill mit David Steier

Rollenspiel mit dem Feuer

Endlich ist wieder Grillsaison! Natürlich dürfen Klassiker wie Würste und Steaks dabei nicht fehlen, aber es lohnt sich, auch mal Stücke wie **Rindshuftdeckel, Gitzi und Milke** auf dem Rost zuzubereiten. Wie das gelingt, zeigt Metzger David Steier von der traditionsreichen Mazlaria Peduzzi in Savognin GR.

Text: Sabrina Glanzmann Fotos: Christine Benz Styling: Mira Gisler

Feuer und Flamme für einen Tag am Holzkohlegrill

E

Es fühlt sich fast so an wie die grosse Vorfreude aufs Päckchenauspacken an Weihnachten. Nur liegt das Geschenk im silbrigen Glitzerpapier nicht drinnen in der Stube unter einem Weihnachtsbaum, sondern draussen auf einem Holzkohlegrill an der frischen Bündner Luft. Vorsichtig öffnet David Steier die Alufolie und da haben wir es, das «Geschenk»: Ein prächtiges Stück grilliertes Rindfleisch, das nach ein paar Minuten Ruhezeit am Grillrand jetzt bereit ist zum Tranchieren. «Das ist die Stunde der Wahrheit», sagt David Steier schmunzelnd, als er sein Messer ansetzt. Und schon der erste Schnitt beweist, dass die Vorfreude völlig berechtigt war: Saftiges, zartrotes Fleisch verbindet sich mit einer gebräunten Kruste. Wenn das mal keine Festtagsstimmung versprüht... so kann der Dezember gut und gerne noch eine Weile auf sich warten lassen – erst recht, weil sie ja gerade erst vor der Türe steht: die heurige Grillsaison, die sich wohl so manche und so mancher von uns in den vergangenen Wintermonaten im Homeoffice schon sehnsüchtig herbeigewünscht hat.

In Savognin GR läuten wir die feurige Brutzel-Zeit gebührend ein, am Grill mit dem gelernten Koch und Metzger David Steier. Seit Mai 2018 führt er die traditionsreiche Metzgerei im Ort, die bis weit über die Region Albula hinaus bekannt ist: die Mazlaria Peduzzi mit einer über 80-jährigen Geschichte. Zu Schreiben begann diese ein junger Metzger namens Ezio Peduzzi, als ihn seine Wanderjahre aus seinem Heimatdorf



Die Fettschicht des Rindshuftdeckels schneidet David Steier vor dem Zubereiten kreuzweise ein. «Auf den Geschmack hat das zwar keinen Einfluss, aber schliesslich isst auch das Auge immer mit.»



Ein eingespieltes Team: Carlo Klein (links) arbeitete schon unter Pietro Peduzzi zehn Jahren lang in der Traditionsmetzgerei. Jetzt packt er auch bei David Steier im Betrieb und an Caterings tatkräftig mit an.

Bondo über Thusis bis nach Savognin führten. Im März 1938 wurde dort ein neuer Pächter für die Dorfmetzgerei gesucht und kurzerhand packte der erst 19-jährige Ezio die Gelegenheit beim Schopf. Allerdings machte ihm der Beginn des Zweiten Weltkrieges den Start nicht leicht und dazu kam noch, dass die meisten Bewohnerinnen und Bewohner in der Gegend damals Selbstversorger waren. 1948, als die Lokalität der Metzgerei gekündigt wurde, bewies Ezio Peduzzi ein zweites mal Mut: Er kaufte eine frühere Garage im Dorfczentrum und errichtete darin die heutige Metzgerei Peduzzi. 1968 stiegen Sohn Pietro, ebenfalls Metzgermeister, und dessen Frau Adelia in den Betrieb mit ein. Zehn Jahre später übernahmen die beiden die Mazlaria ganz und sorgten in den folgenden vierzig Jahren mit ihren Ideen und Projekten regelmässig für Aufsehen: Längst legendär ist etwa die «Peduzzis Kalbsbratwurst», für die Pietro Peduzzi verschiedene Goldmedaillen gewann – und die auch bei den St. Galler Bratwurstproduzenten für gehörig Diskussionsstoff sorgte. So sollen die Peduzzi-Würste etwa der Grund dafür sein, weshalb die Bezeichnung «Olma-Bratwurst» heute geschützt ist. In die berühmte Kalbsbratwurst aus Savognin kommen nur Frischmilch (kein Milchpulver), frische Zwiebeln und keine fixfertigen Gewürzmischungen – eine Kreation, für die so mancher Fan auch von weither anreist.

Milken mehr ins Rampenlicht

Auch David Steier ist stolz auf die delikaten Würste seiner Familie. Pietro Peduzzi ist nämlich sein Grossonkel und der 30-jährige David bildet nun die dritte Generation, die das Metzgerhandwerk hochhält. Dazu gehört auch, dass er gleich zu seinem Einstand im Betrieb eine eigene, neue Wurstkreation lancierte: die geräucherte und gebrühte Savogniner Käsewurst, hergestellt aus Rinds- und Schweinsbrät und mittelscharfem Savogniner Käse. Mittlerweile



Kalbsmilke oder Kalbsbries ist in der Küchensprache der Begriff für die Thymusdrüse (Wachstumsdrüse) eines Kalbs. Das Fleisch der an Vitamin C und Kalium reichen Innerei ist sehr zart und hat gleichzeitig eine feste Struktur. Gut zu wissen: Der Metzger befreit die Milken von Häutchen und Knorpeln und wässert sie gründlich in kaltem, fließendem Wasser, um blutige Stellen zu entfernen. So kommt die Milke daheim sofort zum Einsatz.



David Steier mag die Milken vom Grill am liebsten mit einer feinen Vanillenote. Dafür lässt er sie über Nacht mit Schotenstücken und dem ausgekratzten Mark ziehen. Kurz vor dem Grillieren nur noch Würzen mit Salz, Pfeffer und etwas Knoblauchpaste. «Davon verwenden wir nur ganz wenig und die leichte Schärfe unterstützt das Liebliche der Vanille ganz wunderbar», erklärt David Steier.



Die Kalbs-Herzmilken gelingen am besten auf einer Grillplatte mit etwas eingesottener Butter oder Bratbutter. «So lässt es sich besonders gut vermeiden, dass das Fleisch klebt», sagt Grillprofi David Steier. Wer keine solche Grillplatte zur Verfügung hat, kann den Grillrost direkt mit hitzebeständigem Öl einfetten und gibt die Milken direkt darauf. Wichtig dabei ist, dass bei starker Hitze angebraten wird.

Mit Vanille gespickte Kalbs-Herzmilken vom Grill

Hauptspeise 4 Personen

Zutaten

• 1 Vanilleschote • 800 g Kalbs-Herzmilken, gewässert und gesäubert (beim Metzger vorbestellen) • 1 Messerspitze Knoblauchpaste • Salz, Pfeffer • 1 EL eingesottene Butter oder Bratbutter

Vorbereitung am Vortag

Die Vanilleschote längs halbieren, das Mark auskratzen. Die Kalbs-Herzmilken mit dem Mark einreiben und in eine Schüssel geben. Die ausgekratzte Vanil-

leschote in Stücke schneiden und ebenfalls dazugeben. Zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

Zubereitung

Die Kalbs-Herzmilken 1 Stunde vor dem Grillieren aus dem Kühlschrank nehmen. Die Vanillestücke entfernen. Jetzt die Milken mit der Knoblauchpaste einstreichen und mit Salz und Pfeffer gut würzen. Auf dem Grill bei eher starker Hitze rundum gut anbraten – idealer-

weise auf einer Grillplatte mit etwas Butter oder Bratbutter. Bei mittlerer Hitze ca. 15 bis 20 Minuten fertig braten.

Die Milken kurz vor dem Servieren tranchieren. Als Beilagen dazu empfiehlt David Steier Baked Potatoes und gedämpften Kohlrabi.

Tipp Ein paar tranchierte Kalbs-Herzmilken auf Blattsalat eignen sich auch prima als sommerliche Vorspeise.



Ein Gericht auf Herz und Milken geprüft

Scheibenweise Sinnesfreuden: Die zarte Konsistenz der Milken harmoniert mit den weichen Kartoffeln – und knackiges Gemüse sorgt für den passenden Gegenpol.

Dieser gerollte Rücken wird Grillfans so richtig entzücken

ist sie selbst schon fast zum Peduzzi-Klassiker avanciert. «Man kann sie im Wasser erwärmen oder auch auf dem Grill zubereiten, aber das machen wir heute später.», sagt der ausgebildete Betriebsleiter für Fleischwirtschaft. Denn zuerst will er die glühende Holzkohle für andere Stücke nutzen als für bewährte Grillklassiker: «Zu meiner Philosophie gehört auch, Stücken und Schnitten eine Bühne zu geben, die für viele noch eher unbekannt sind oder Neuland für eine Zubereitung auf dem Grill. Ich möchte zeigen, dass es sich lohnt, sich auch mal an etwas anderes zu wagen. Und dass man in der Metzgerei fast alles bestellen kann, was man sich wünscht», erzählt David Steier mit einem Lächeln. Dafür hat er heute einen seiner rechteckigen Holzgrills, die er für Caterings und Anlässe schweizweit verwendet, auf dem Vorplatz des Savogniner Regionalmuse-

ums (Museum Regional Savognin) aufgestellt. Im ehemaligen Bauernhaus und im zugehörigen Schopf wird die Geschichte der Region erlebbar: Gezeigt wird hier das Leben und die Arbeit der Savogniner Vorfahren, unter anderem mit ausgestellten landwirtschaftlichen Geräten, Werkzeugen, Haushaltsgegenständen oder alten Transportmitteln. Für den Einheimischen David Steier der passende Ort, um seine Gerichte mit einigen traditionellen Zutaten zuzubereiten. So wie die Kalbsmilken zum Beispiel. «Innereien gehörten früher ganz selbstverständlich zum Speiseplan dazu. Seit einigen Jahren rücken sie erfreulicherweise wieder mehr ins Bewusstsein der Leute, im Zuge der Entwicklung, möglichst alle Teile eines Tiers zu verwerten», sagt der Metzger. Aber Milken grillieren satt in die Pastetlifüllung geben? Das sei für viele immer noch ein ro-

tes Tuch. Selbst ermuntere er seine Kundinnen und Kunden gerne dazu, wenn sie die grossen, kompakten Kalbs-Herzmilken in der Auslage bewunderten aber etwas Skrupel vor der Zubereitung hätten. «Selbst grillieren wir Milken auch an Caterings, reichen sie etwa aufgeschnitten zum Apéro. Es ist immer toll zu sehen, wie überrascht viele sind über die zarte Konsistenz», sagt's und legt die Milken auf die eingebutterte, heisse Grillplatte. Zwanzig Minuten später können wir nur zustimmen: Jeder Biss zergeht förmlich im Mund. Und die wunderbar liebliche Note kommt vom Vanillemark, mit dem David die Milken am Vortag eingerieben hat.

Siedfleisch kann auch anders

Auch das prächtige Stück von vorhin, das Schwanz-Eckstück des Rindes, ist nicht der klassische Star auf dem Grill



Den mit Salz und Pfeffer gewürzten Gitzirücken mit der Füllung aus Gitz-Gehacktem, Lardo-Würfeln, Petersilie und Rosmarin belegen.



Die Lardo di Colonnata-Scheiben leicht überlappend auf ein Stück Klarsichtfolie oder auf Backpapier (David Steier verwendet dafür sein Metzgerpapier) legen.



Den Rücken aufrollen und auf den Lardo geben. Die Folie/das Papier von einer Seite anheben und den Lardo so auf das Fleisch legen. Auf der anderen Seite wiederholen.



Das Schweinsnetz auf dem Brett auslegen. Sie Seiten etwas zuschneiden.



Den Gitzirücken mit Hilfe des Papiers sorgfältig auf das Schweinsnetz rollen, damit die Lardo-Scheiben gut haften bleiben.



Das Schweinsnetz von jeder Seite her um die Rolle einschlagen. Das überschüssige Netz abschneiden.



Eine runde Sache: Die Polenta-Gnocchi mit Gorgonzola sind die ideale würzige Begleitung zum Gitzirücken. Lardo-Würfel in der Füllung machen diese schön saftig.

Gerollter Gitzirücken mit Polenta-Gnocchi

Für 4 Personen

Zutaten für den gerollten Gitzirücken:

- 1 Gitzirücken (ca 800 g), entbeint (beim Metzger vorbestellen) • Salz und Pfeffer
- 200 g Gitz-Gehacktes (aus Abschnitten, beim Metzger vorbestellen) • 50 g Lardo di Colonnata, in kleine Würfel geschnitten
- Je 5 g Petersilie und Rosmarin, fein gehackt
- Salz und Pfeffer • 100 g Lardo di Colonnata in feinen Tranchen • 1 Schweinsnetz (beim Metzger vorbestellen) • Evtl. Bratenschnur

Zubereitung

Den Gitzirücken auf ein Fleischbrett legen, beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gehackte, die Lardo-Würfel, den Rosmarin und die Petersilie in eine Schüssel geben, gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Mischung auf dem Gitzirücken verteilen, dann den Rücken von der längeren Seite her so satt wie möglich einrollen. Vom Brett nehmen. Dieses nun mit Klarsichtfolie auslegen und die Lardo di Colonnata-Tranchen leicht überlappend darauf legen. Den Gitzirücken in die Mitte der Tranchen legen. Die Klarsichtfolie auf einer Seite

anheben und so die eine Hälfte der Tranchen auf den Rücken legen. Mit der anderen Seite wiederholen, sodass der Lardo das Gitz ganz umschliesst. Die Rolle samt Folie vom Brett nehmen. Nun das Schweinsnetz darauf auslegen, allefalls etwas zuschneiden. Den Gitzirücken mit Hilfe der Folie sorgfältig darauflegen. Das Netz von jeder Seite her einschlagen, überschüssiges Netz abschneiden. Den Gitzirücken auf dem Grill (Holzkohle, Gas oder Elektro) bei kleiner Hitze oder Glut etwa 30 Minuten langsam braten. Zum Schluss bei grösserer Hitze so lange grillieren, bis eine schöne Farbe und Kruste entstehen.

Zutaten für die Polenta-Gnocchi:

- 5 dl Wasser • 160 g Maisgriess mittel • 50 g Butter • 15 g Salz
- 150 g Gorgonzola • 25 g Butter
- 20 g Basilikumpaste • 0.5 dl Rahm

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Unter-/Oberhitze vorheizen. Das Wasser in einer Pfanne aufkochen, den Maisgriess begeben und bei

kleiner Hitze ca. 30 Minuten köcheln. Pfanne vom Herd nehmen, Butter und Salz unterrühren. Die Polenta etwas auskühlen lassen. Mit einem Glacelöffel daraus Kugeln (Gnocchi) formen, diese nebeneinander in eine Gratinform geben. Gorgonzola in Würfeln schneiden, über die Polenta-Gnocchi verteilen. Die Butter mit der Basilikumpaste in einer Pfanne kurz zergehen lassen und ebenfalls über die Polenta träufeln. Zum Schluss den Rahm dazugießen. Im Ofen während ca. 20 Minuten gratinieren. Die Polenta-Gnocchi zusammen mit den Gitzirücken-Tranchen servieren. Dazu empfiehlt David Steier einen marktfrischen Blattsalat.

Tipp Das Schweinsnetz hält den Gitzirücken auf dem Grill zusammen. Durch die Hitze kann es aber passieren, dass er trotzdem auseinandergeht. Hier hilft eine Bratenschnur weiter: Von einem Rollen-Ende her beginnend die Schnur umwickeln und mit einem einfachen Knopf zuziehen. Ca .5 cm Abstand lassen und das Ganze so lange wiederholen, bis der ganze Rücken mit der Schnur eingebunden ist.



Für zarten Genuss: Den Rindshuftdeckel quer zur Faser schneiden, dann zergeht das Fleisch wie Butter auf der Zunge.

wie ein Filet oder Entrecôte. «Man kennt den Rindshuftdeckel bei uns eher als Siedfleischstück oder Tafelspitz, als Kochfleisch für den Sonntag», sagt Carlo Klein, der heute ebenfalls mit am Grill steht. Der Metzger arbeitete bereits während vieler Jahre bei Pietro Peduzzi in der Mazlaria, jetzt gehört er auch zum Team von David Steier und ist an den Catering-Grill oft mit von der Partie. Selbst möge einen gut gelagerten Rindshuftdeckel gerne als Tatar, als Geschnetzeltes oder eben mit der Fettschicht belassen vom Grill, verrät Carlo Klein. Vielleicht sei man als Grillfan auch schon über den Name Picanha gestolpert: Unter diesem Namen gehört der Rindshuftdeckel in der südamerikanischen Küche, besonders in Brasilien, als Grillspezialität längst zum kulinarischen Repertoire.

Inzwischen ist David Steier am Tischchen neben dem Grill mit dem Salzen eines Gitzirückens beschäftigt. Es ist das dritte Stück, das er heute ins Rampenlicht rücken will. «Viele verbinden Gitzu in erster Linie mit Ostern. In dieser gefüllten Form ist er im Sommer eine tolle Alternative zu Schweinerollbraten vom Grill», erzählt David, als er die Fül-



Rindshuftdeckel statt Rumpsteak, Pizokel statt Frites: David Steiers Bündner Version französischer Bistroküche.

Rindshuftdeckel à la Peduzzi mit Quarkpizokel

Für 4 Personen

Zutaten

- 1 Rindshuftdeckel (mit Fettschicht, ca. 1, 2 kg) • 1 Messerspitze Knoblauchpaste • Salz, Pfeffer • 5 Eier
- 500 g Magerquark • 0,5 dl Milch
- 400 g Weizen-Weissmehl • 15 g Salz
- wenig Bratbutter • Salz, Pfeffer

Zubereitung

Den Rindshuftdeckel mindestens 1 Stunde vor dem Grillieren aus dem Kühlschrank nehmen. Mit der Knoblauchpaste einstreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf dem Grill (Holzkohle, Gas oder Elektro) bei starker Hitze/Glut zuerst auf der Fettseite 2 bis 3 Minuten anbraten, auf die Fleischseite wenden und auf schwacher Hitze/Glut 10 bis 12 Minuten fertig braten. In Alufolie einpacken und seitlich von der Glut xx Minuten ziehen lassen.

Für die Quarkpizokel die Eier, den Quark und die Milch in eine Schüssel geben und mit einem Schwingbesen gut vermischen-

Das Mehl und das Salz dazugeben und mit einem Kochlöffel sorgfältig unterrühren (Achtung: nicht schlagen). Einen grossen Kochtopf zu drei Vierteln mit Salzwasser füllen, aufkochen. Die Quarkmasse portionsweise auf ein Schneidebrett geben und mit einem Spachtel mandelgrosse Klösschen (Pizokel) ins Salzwasser streichen. 2 bis 3 Minuten kochen lassen. Die Pizokel mit einer Schaumkelle in ein Sieb geben und sofort unter kaltem Wasser abschrecken. In einer Bratpfanne die Bratbutter erwärmen und die Pizokel darin portionsweise goldgelb braten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Nach der Ruhezeit das Fleisch quer zur Faser tranchieren und mit den Pizokel anrichten. Dazu empfiehlt David Steier geschmorte Tomaten.

Tipp Das Rezept für die Quarkpizokel reicht für 6 bis 8 Personen. Was davon nicht verwendet wird, lässt sich nach dem Kochen und Abschrecken problemlos einfrieren.

Grill-Einmaleins: die fünf wichtigsten Tipps von David Steier

▪ Egal ob Würste, Steaks oder Innereien: **Jedes Fleischstück mindestens eine Stunde vorher aus dem Kühlschrank nehmen**, damit der Temperaturunterschied zwischen Grillgut und Grill nicht zu gross ist. «Direkt aus der Kälte in die Hitze, da macht man dem Fleisch keinen Gefallen», sagt David Steier. Bratwürste zum Beispiel würden dann aussen oft schnell schwarz, während sie innen noch roh blieben..

▪ Von vormariniertem Fleisch hält David Steier nicht viel, «ausser bei grösseren Stücken wie etwa einem Lammgigot. **Würzen mit Salz und Pfeffer kurz vor dem Grillieren reicht völlig** und es unterstützt den Eigengeschmack des Fleisches am besten.» Wenn es doch mal eine Marinade sein soll, dann Finger weg von Fertigprodukten. «Mit ein wenig gutem Öl, Senf, gepresstem Knoblauch, Kräutern nach Wahl und Pfeffer lässt sie sich im Nu selbst herstellen», so der Metzger. Wichtig: Nie Salz in die Marinade geben. Immer erst kurz vor dem Grillen salzen, damit das Wasser nicht entzogen wird.

▪ Sie grillieren für zwei Personen oder nur für sich selbst (was Corona-bedingt auch im Sommer 2021 durchaus der Fall sein kann): Wagen Sie sich trotzdem auch an «grosses



Kein Einschneiden nötig: Die Savogniner Käsewurst (hinten), eine von David Steier entwickelte neue Spezialität des Hauses, und die legendäre Kalbsbratwurst nach Rezept von Grossonkel Pietro Peduzzi.

pièces» wie Roastbeef, ganze Geflügel etc., denn: **Die Resten von grossen Grillstücken sind das beste Zmittag am nächsten Tag.** So werden Roastbeef-Scheiben zur Sandwichfüllung oder mit Gemüsesticks eingewickelt zur Salatbeilage. Und Kalbsbraten-Resten werden kalt im Nu zum Vitello tonnato. Ganz nach dem Motto «Einmal grilliert, mehrmals genossen».

▪ **Würste vor dem Grillieren nicht einschneiden.** Nur bei der Cervelat machen die berühmten «Beine» Sinn, da der verwendete Rindsdarm dicker ist als der Schweinsdarm bei der Kalbsbratwurst. Dieser platzt durch die Hitze ganz von selber und bringt erst noch ein natürliches Muster.

▪ Was sollte im Sommer 2021 auf keinem Grill fehlen? **David Steiers Geheimtipp sind Kalbsnieren.** «Als Grillgut total unterschätzt. Dafür die Nieren samt ihrem Fett in nicht allzu dicke Plätzli schneiden und grillieren, bis sie knapp rosa sind. Dazu ein frisches Stück Brot – ein Gedicht!»

Mehr Infos: www.metzgerei-peduzzi.ch

lung verteilt. Bei ihm im Laden können die Kundinnen und Kunden den gerollten Gitzirücken auf Vorbestellung fixfertig kaufen. «Aber er lässt sich mit wenig Aufwand auch zu Hause selber herstellen. Alles, was es dazu braucht, kann man beim Metzger vorbestellen», erklärt der Fachmann. So wie das Schweinsnetz zum Beispiel, das Fettgewebe aus dem Bauchfell: Es hält die Rolle zusammen (so wie oft auch für Hackbraten oder Adrio verwendet) und schützt sie zusammen mit den Lardo-Scheiben vor dem Austrocknen. Ausserdem zerschmilzt das Fett beim Bräteln und erspart so die Bratbutter oder das Öl. Und es passt wiederum zur Philosophie, möglichst viel von einem Tier zu verarbeiten.

Enger Kontakt zu Lieferanten

Das Gitzi hat David Steier ein Bauer aus dem Bergell geliefert – wann immer möglich kommt das Fleisch in der Metzgerei Peduzzi aus der nahen Umgebung und dem Kanton Graubünden, immer aber aus der Schweiz. Nur beim Wild gäbe es manchmal klar deklarierte Ausnahmen. «Ich möchte enge Kontakte mit den Bauern und Produzenten pflegen,

natürlich auch, weil eine artgerechte Haltung unser oberstes Prinzip ist», sagt David Steier. «Das Tier ist unser Rohstoff, das macht unseren Beruf so speziell und gibt ihm auch eine grosse Verantwortung.» Noch vor seiner Kochlehrer absolvierte er ein Praktikum in einer Genfer Metzgerei. Das Handwerk seiner Familie liess ihn ab da nicht mehr los und so hängte er sofort die Zweitlehre zum Metzger an, als er das Kochdiplom in der Tasche hatte. Daraufhin arbeitete er einige Jahre auf der Lenzerheide, bis sich Pietro Peduzzi pünktlich zum achtzigsten Jubiläum der Metzgerei 2018 entschied, in den Ruhestand zu treten. «Er kam auf mich zu und hatte schon sehr Freude, dass ich mir den Schritt der Übernahme vorstellen konnte und der Betrieb so in der Familie bleiben würde.

Voll und ganz dem Metzgerhandwerk verschrieben

Plötzlich ging dann alles schnell, aber das war auch ganz gut so, so konnte ich gleich loslegen», sagt David Steier augenzwinkernd. Er reicht uns zum Abschluss des Grilltages jetzt die Kalbsbratwürste und seine Savogniner Käsewurst zum Probieren. Ein wahrlich köstlich-knackiges Vergnügen.

Ach wie gut, dass die Brätel-Hochsaison erst vor der Türe steht. Weihnachten und seine Geschenke können liebend gerne noch eine Weile warten.

•••

*Ausflugstipp: Das **Museum Reginal Savognin** befindet sich im Haus «Curvanera» der Siedlungsgruppe «Curt» in Savognin GR. Aktuelle Öffnungszeiten siehe Webseite. Gruppenbesuche sind auf Anfrage auch zu anderen Zeiten möglich.*

*Kontakt: Aaron Bellini +41 78 656 13 13
www.museumsavognin.ch*