

Testimonial-Broschüre

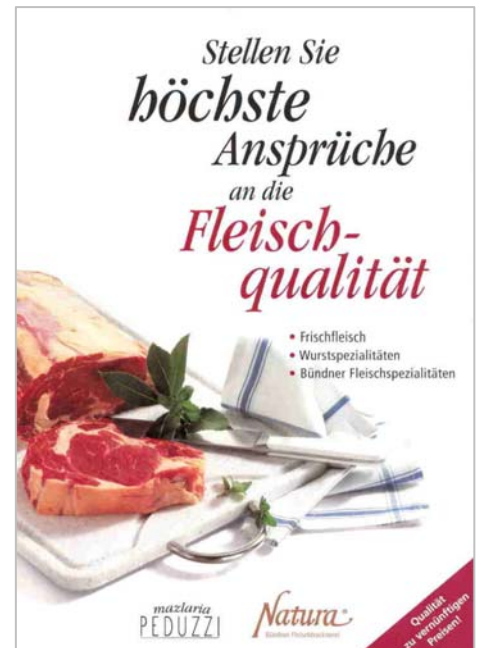
Mazlaria Peduzzi, Savognin

Die zur Bündner Fleischrocknerei Natura gehörende Metzgerei Peduzzi in Savognin ist weit über das Bündnerland hinaus bekannt für ihre erstklassigen Fleischerzeugnisse. Frischfleisch und Wurstspezialitäten der Mazlaria Peduzzi werden der hohen und natürlichen Qualität wegen insbesondere auch in der anspruchsvollen Gastronomie sehr geschätzt. www.natura.ch

Umsetzung

Schweizweit vertrauen Chefköche renommierter Restaurants und Hotels, aber auch Kliniken auf das Trocken- und Frischfleischangebot aus dem Hause Peduzzi. Dies dokumentiert eine achtseitige, im Interview- und Reportagestil gehaltene Testimonial-Broschüre, in der unter anderem Spitzenköche wie Reto Mathis, Othmar Schlegel und Jacky Donatz zu Wort kommen.

PDF bitte scrollen...



Umsetzung im Vertragsverhältnis mit Suter Global Communication AG, Zürich

Stellen Sie
höchste
Ansprüche
an die
Fleisch-
qualität

- Frischfleisch
- Wurstspezialitäten
- Bündner Fleischspezialitäten



Qualität hat
Priorität — wir sind
prompt für
Sie da!



Rufen Sie uns an:



7453 Tinizong / GR Telefon 081/637 17 77 Fax 081/637 17 70
Internet: www.natura.ch E-Mail: natura@spin.ch

mazlaria
PEDUZZI

Natura
Bündner Fleischtrocknerei

Qualität
zu vernünftigen
Preisen!

Fleisch aus der Metzgerei –

Saft und Kraft für Umsatz und Verdienst



Ob Restaurant-, Hotel- oder Spitalküche, ob währschafte Gerichte oder Haut Cuisine – Fleisch ist das Herzstück einer Vielzahl von einheimischen und internationalen Spezialitäten und immer ein wichtiger Spender von Genuss, Nährstoffen und Energie. Dies insbesondere dann, wenn es aus dem Hause Peduzzi kommt. Denn unter dem Namen Natura Bündner Fleischrocknerei produzieren wir seit Generationen erstklassige Bündner Trockenfleischspezialitäten. Und die Metzgerei Peduzzi bürgt mit ihrem Namen für Frischfleischprodukte erster Qualität. Ob Trocken- oder Frischfleisch, unsere besondere Aufmerksamkeit gilt immer der sorgfältigen Auswahl des Rohmaterials und dessen optimaler Verarbeitung und Reifung.



So hat sich die Natura denn auch das Qualitätsmanagement ISO 9001 und das Umweltmanagement 14001 erarbeitet. Die Qualität unserer Produkte zeigt sich aber am besten in der grossen Zufriedenheit unserer renommierten Kunden und deren anspruchsvollen Gäste. Lesen Sie selbst, weshalb unsere Fleischprodukte zurecht Saft und Kraft für Ihren Umsatz und Verdienst versprechen.



Ihr Pietro Peduzzi

«Das Bündnerfleisch von Natura hält, was es verspricht.»



Othmar Schlegel

Hotel Castello del Sole, Ascona

Othmar Schlegel: «Unsere Gäste haben die Garantie für Produkte erster Güte – natürlich auch beim Trockenfleisch.»

Etwas ausserhalb von Ascona, inmitten von Obstfeldern und einer wunderschönen Parkanlage, die direkt an den Lago Maggiore grenzt, liegt das Hotel Castello del Sole. 1756 als Herberge erstmals erwähnt, dann Herrschaftshaus und später Osteria, ist das «Sonnenschloss» heute ein Swiss-Deluxe-Hotel und Relais et Château der internationalen Spitzenklasse. Ein Ort der Ruhe und Entspannung, wo Tradition und Moderne eine gelungene Synthese bilden und wo den Gast eine mit 16 Gault-Millau-Punkten prämierte Küche erwartet.

Othmar Schlegels Erfolgsrezept.

Während sieben Monaten im Jahr ist Othmar Schlegel als Chef de cuisine verantwortlich für die Arbeit von 23 Köchen sowie für die Zusammenstellung und gleichbleibend hohe Qualität von bis zu 300 Menüs und 50 à la Carte-Gerichten täglich. Keine einfache Aufgabe bei wahlweise 4 Vor- und Hauptspeisen pro Menü und wenn man weiss, dass kein Gericht die Küche verlässt, ohne zuvor von Othmar Schlegel gekostet worden zu sein! Gelernt hat Othmar Schlegel sein Handwerk unter anderem im Zürcher Grand Hotel Dolder, dem Maxim's Paris und

Das meinen Chefköche über unsere Produkte

«Fleisch von Natura ist das Herzstück vieler meiner Spezialitäten.»



Reto Mathis

Bergrestaurant Corviglia, St. Moritz

2500 Meter über Meer, mitten im Skigebiet der Corviglia, dem St. Moritzer Hausberg mit atemberaubender Fernsicht über die Engadiner Seenlandschaft und das Alpenpanorama, verwöhnen Reto Mathis und seine Frau Barbara ihre Gäste gleich in mehreren Restaurants. Top ist somit nicht nur die Lage, sondern auch die kulinarische Vielfalt von «Mathis Food Affairs», die vom Kleinen, aber Feinen bis hin zur Haute Cuisine reicht.

Fusion der Geschmäcker.

«Für jeden Geschmack und Geldbeutel stets marktfrische Küche, die sowohl regionale als auch internationale Gerichte berücksichtigt und kreativ kombiniert.» So die Philosophie von Sternekoch und Gastronom Mathis. Mit diesem Konzept der kulinarischen Vielfalt auf höchstem Niveau vereinen er und sein 65-köpfiges Team Jung und Alt, Jeans- und Nerzträger, Gourmands

dem Dorchester London. Das Erfolgsrezept seiner mediterran ausgerichteten Erstklass-Küche: «Zutaten, die halten, was sie versprechen bei einem hohen Grad an selbst angebaute Produkten.»

Natura – da weiss man, was man hat.

Viele Produkte in Othmar Schlegels Küche stammen aus der hoteleigenen Landwirtschaft, wo auf 170 Hektaren Gemüse, Obst, 50 Gewürzsorten, Risotto-Reis (übrigens der einzige in der Schweiz ange-



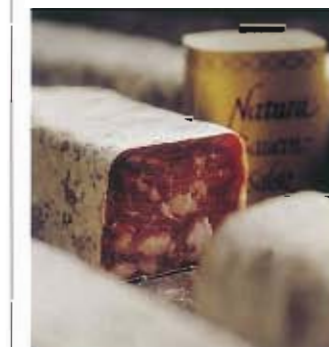
baut), aber auch Wein und Geflügel prächtig gedeihen. Seine anspruchsvollen Gäste haben die Gewissheit, nur Produkte erster Güte serviert zu bekommen. Dies natürlich auch beim Fleisch. «Das Bündnerfleisch von Natura beispielsweise ist exakt so, wie Bündnerfleisch sein muss! Hervorragend gelagert und getrocknet und damit schön fest, für den perfekten Schnitt.» Auch bei Salsiz, Coppa und Rohschinken ist für Othmar Schlegel die Fleischrocknerei von Pietro Peduzzi im Bündnerischen Tinizong erste Wahl.



und Gourmets aus aller Welt unter einem Dach. Zur Wahl stehen das «Marmite», ein Gourmet-Restaurant mit Weltruf, die «Brasserie» mit Grossmutter's Spezialitäten, die «Stüva Muntanella» mit typischer Engadiner Küche oder die «Terrazza» mit Gerichten für den einfachen Appetit.

Was zählt, ist Ehrlichkeit und Qualität.

Nach seiner Ausbildung zum Koch und dem Abschluss der Hotelfachschule in Lausanne sammelte Reto Mathis hinter dem Herd, aber auch im Hotelmanagement, internationale Erfahrungen unter anderem in Amerika, Asien und Westafrika. Authentizität und Qualität, sprich eine ehrliche, kreative Küche mit erstklassigen



Produkten, haben für ihn oberste Priorität. Höchste Ansprüche stellt er denn auch an die Qualität seiner Lieferanten. Beim Fleisch vertraut er seit Jahren den Produkten von Natura. Nebst Bündnerfleisch und Würsten schätzt Reto Mathis besonders das Peduzzi-Kalb- fleisch für seine bekannten 350g-T-Bone-Steaks oder den würzigen Tinizio-Schinken von Natura, den er unter anderem mit thailändischen Tiger-Crevetten zu einem wahrhaft kulinarischen Höhenflug kombiniert.

«Der Tinezio von Natura steht dem Parma-Schinken um nichts nach.»



Walter Rüegg
Restaurant Dow, Horgen

Walter Rüegg: «Fleisch von Natura möchte ich auch in meiner privaten Küche nicht missen.»

Vor rund 25 Jahren übernahm Walter Rüegg als Pächter die Kantine des weltweit tätigen Chemieunternehmens Dow in Horgen am Zürichsee. Aus dem einstigen Kantinenbetrieb hat Walter Rüegg ein modernes Personal- und Speiserestaurant entwickelt, welches sowohl für die Dow-Mitarbeiter, als auch für das breite Publikum ein erstklassiges kulinarisches Angebot bereithält, das vom Snack bis zum Gourmet-Menü reicht. Zum Restaurant Dow gehören heute ein Selbstbedienungs- und à la Carte-Restaurant, Bankett-räume, eine Cafeteria, ein Party Service und eine reich assortierte Vinothek.

Vielfalt rund um die Uhr.

«Unsere Banketträume sind meist auf mehrere Wochenenden ausgebucht», strahlt Walter Rüegg. Denn mittlerweile ist das Restaurant Dow weit über Horgen hinaus eine bekannte Adresse für Firmenanlässe, Familienfeste, Hochzeiten oder Klassentreffen. Und dies nicht nur der schönen Lage wegen, mit Blick über den Zürichsee. Walter Rüeggs Küche ist genauso erstklassig wie abwechslungsreich. Rund um die Uhr hält er im Personalrestaurant leichte und fettarme Menüs bereit, welche Magen und Geist bei der

Arbeit nicht belasten. Für seine Gäste im à la Carte-Restaurant darf es bei mehrgängigen Köstlichkeiten auch schon mal etwas kalorienreicher sein.

Natura ist Qualität.

Der Weg von der einfachen Kantine zum ausgezeichneten Personal- und Speiserestaurant verlangte volles Engagement und war oftmals stürmisch. Mit stürmischen Situationen kennt Walter Rüegg sich allerdings bestens aus – war er früher doch mehrere Jahre als Schiffskoch auf Hoher See tätig. Seit 15 Jahren bezieht das Restaurant Dow sein Frisch- und Trockenfleisch von Natura.



«Der Tinezio steht dem weltbekanntesten Parma-Schinken um nichts nach, meiner Meinung nach übertrifft er diesen noch in Konsistenz und Geschmack,» schwärmt Walter Rüegg, der die Fleischqualität von Natura auch zuhause in seiner privaten Küche nicht missen möchte.



«Fleisch von Natura ist gesund und hilft gesund zu werden.»



Xaver Wenninger
Klinik Schloss Mammern

Xaver Wenninger: «Wir fühlen uns als Kunde bei Natura bestens aufgehoben!»

Ruhig und idyllisch liegt das Akutspital für Innere Medizin mit integrierter Rehabilitation an einer der schönsten Stellen des Untersees (Bodensee) auf Schweizer Seite. Die 1866 gegründete Klinik Schloss Mammern besitzt eine lange Tradition in der Behandlung von Patienten mit Herz-, Kreislauf-, Lungen- und Stoffwechselkrankheiten. In Verbindung mit der erfolgreichen Arbeit von Spezialärzten, Pflegepersonal und Klinikleitung nimmt die Küche des Spitals beim Genesungsprozess der Patienten eine ganz wichtige Rolle ein.

Eine tägliche Herausforderung.

Bereits seit 17 Jahren ist Xaver Wenninger Küchenchef der Klinik Schloss Mammern. Und täglich aufs Neue stellt er sich mit Freude den ganz speziellen Herausforderungen, welche die Leitung einer erstklassigen Klinik-Küche beinhaltet. Anspruchsvolle Vollkost, fettarme Speisen und Diätkost stehen für Patienten, aber auch für deren Gäste auf dem Menüplan.

Für Xaver Wenninger und sein Team sind frische und auserlesene Produkte das Herz einer gesunden und ausgewogenen Küche: «Unser Ziel sind ausgezeichnete Gerichte, welche den Gaumen erfreuen und die Menschen langfristig gesünder machen,» betont der aus Deutschland stammende, eidgenössisch diplomierte Küchenchef.

Hohe Qualität – individueller Service.

Vor seiner Karriere als Küchenchef arbeitete Xaver Wenninger als Metzger. Auch in Sachen Fleisch also kennt er sich bestens aus. «Seit über 25 Jahren beziehen wir unser Trockenfleisch von Natura. Das magere, sehr aromatische Bündnerfleisch beispielsweise eignet sich ausgezeichnet für die fettarme Küche.» Aber auch für Salsiz, Salami und Schinken der Bündner Fleisch-trocknerei erntet Xaver Wenninger immer wieder Komplimente seiner Gäste. Nebst der sehr guten Fleischqualität schätzt Xaver Wenninger ganz besonders den persönlichen und prompten Service von Natura: «Pietro Peduzzi und sein Team gehen individuell auf Wünsche ein. Wir fühlen uns als Kunde bei Natura bestens aufgehoben!»

«Schon unser Grossvater und Vater haben Natura vertraut.»



Andrea Lanz
Hotel Post, Bivio

Andrea Lanz: «Die konstante Qualität von Natura ist beeindruckend.»

Im bündnerischen Bivio, am Fusse des Passübergangs ins Engadin, findet man nicht nur ideale Bedingungen zum Skifahren, Langlaufen und Bergwandern – sondern im traditionsreichen Hotel Post auch eine gemütliche Unterkunft und eine vortreffliche Küche mit auserlesenen Weinen. Geführt wird das Familienunternehmen in der 6. Generation von Andrea Lanz und seiner Schwester Martina. Auf der Speisekarte erwartet den Gast eine ganz besondere Bündner Spezialität.

Murmeltier à la Carte.

Einst Poststelle und bescheidene Herberge für die Passgänger ins Engadin, präsentiert sich das Hotel Post heute mit 48 geschmackvollen, ganz individuell eingerichteten Gästezimmern, gemütlichen Arvenholzstuben und einer gepflegten Küche als ein Hotel ganz im Stil bewährter Bündner Familientradition. Hochbetrieb herrscht im Winter, denn Langlaufloipen und Talskilift liegen direkt hinter dem Haus. Im Sommer erwartet Bergwanderer eine einzigartige Alpenflora und im Herbst, zur Wildsaison, findet so mancher Feinschmecker den Weg ins Hotel Post einer ganz besonderen Spezialität wegen: Für das Ragout vom Murmeltier ist das Hotel Post weit über das Tal hinaus bekannt.

Konstant erstklassig seit Generationen.

Für jene, denen der Gusto nicht nach Murmeltier steht, halten Andrea Lanz und der langjährige Küchenchef Josef Staubli natürlich noch andere empfehlenswerte Spezialitäten bereit.

«Unsere Küche ist eine gesunde Mischung aus regionalen, internationalen und saisonalen Gerichten mit französischem Einfluss,» so Andrea Lanz. Bei Natura haben bereits



der Grossvater und Vater ihr Fleisch bezogen. An dieser Tradition wollen auch Martina und Andrea Lanz nicht rütteln. Und dies mit gutem Grund: «Natura beliefert unser Hotel nun schon seit Generationen mit konstant erstklassigen Produkten. Was will man noch mehr!»



«Produkte von Pietro Peduzzi spielen bei mir in der ersten Liga.»



Jacky Donatz
Restaurant Sonnenberg, Zürich

Nicht nur seiner Statur wegen ist Jacky Donatz seit vielen Jahren ein Schwergewicht in der Schweizer Gastronomie-Szene. Nun hat der Spitzenkoch mit der Führung des Restaurants Sonnenberg in Zürich eine neue Herausforderung angenommen. Interessant zu wissen: Der Sonnenberg-Komplex gehört dem Weltfussballverband Fifa und ist gleichzeitig dessen Hauptsitz. Für die Volltreffer der kulinarischen Art sorgen auf dem Sonnenberg allerdings das Management von Freddy Burger und Jacky Donatz mit seiner Mannschaft.

Ganz vorne mitspielen.

Hoch über Zürich, mit Panoramablick über Stadt und See und doch nur wenige Autominuten von der geschäftigen City entfernt, bietet das Restaurant Sonnenberg seinen Gästen bezüglich Lage, Ambiente und Küche Exklusives. Zu den Gäs-

ten zählen denn auch so manche in- und ausländischen Persönlichkeiten aus Wirtschaft, Politik und Kultur. Herz und Motor des Sonnenbergs ist Jacky Donatz. Seine klar definierte Zielsetzung: «Wir wollen mit unserem Lokal an die Spitze und ganz vorne mitspielen bei den Schweizer Top-Restaurants.» Diesbezüglich scheint Jacky Donatz mit seinem Team auf dem richtigen Weg zu sein, wurde seine Küche doch bereits kurz nach der Eröffnung des Sonnenbergs mit 15 Gault-Millau-Punkten und einem Guide-Michelin-Stern ausgezeichnet.

Zwei Bündner von Gewicht.

Fleischgerichte spielen in Jacky Donatz Küche eine zentrale Rolle. Zu den Klassikern des Hauses zählen



unter anderem Kalbskotelett und Siedfleisch vom Hohrücken – zubereitet in exquisiter Donatz-Manier aus Rohstoffen in erstklassiger Peduzzi-Qualität. Sieben Tonnen Frisch- und Trockenfleisch bezieht das Restaurant Sonnenberg jährlich von Pietro Peduzzi. «Pietro Peduzzi und ich kennen uns schon von Kindesbeinen an. Wir waren praktisch Nachbarn und sind heute noch gute Freunde. Und was dabei herauskommt, wenn sich zwei Bündner zusammmentun, sieht man ja am Resultat unserer Arbeit: doppelte Qualität!»

«Das Verhältnis von Preis und Leistung ist bei Natura optimal.»



Ronald Huijser
Kantonsspital St. Gallen

Ronald Huijser: «Als Grossabnehmer haben wir in Natura einen echten Partner gefunden.»

Das Kantonsspital St. Gallen zählt mehr als 1000 Betten. Und rechnet man das Personalrestaurant noch hinzu, verlassen täglich rund 1200 Menüs die hochmoderne Spitalküche. Ein Grossbetrieb in Sachen guter Ernährung also, der vom speziellen Diätgericht bis hin zum sechsgängigen Bankettmenü alles zu bieten hat. 1965 hat Ronald Huijser als junger Koch im Kantonsspital St. Gallen angefangen und managt heute in seiner Funktion als Chef de Cuisine und Leiter Organisation/Einkauf eine Küche der Superlativen.

Täglicher Abwasch:
35 000 Geschirteile.

28 Tonnen Fleisch, 18 Tonnen Fisch, 55 Tonnen Gemüse und 42 Tonnen Kartoffeln werden unter anderem



pro Jahr von Ronald Huijser 85-köpfiger Küchenmannschaft verarbeitet. Selber zum Kochen kommt Ronald Huijser allerdings kaum mehr. Organisation, Logistik, Einkauf und Qualitätsmanagement stehen für ihn auf dem Tagesmenü. «Schade, dass ich nur noch selten Zeit finde, selbst zu kochen,» meint der aus Holland stammende Küchenchef, «aber andererseits habe ich in meiner Funktion eine geregelte Arbeitszeit, was meiner Familie sehr zugute kommt.» Bei der Auswahl und dem Einkauf der Rohstoffe achtet Ronald Huijser sehr auf möglichst natürliche Produkte.

Von Profis für Profis.

Trockenfleisch-Spezialitäten wie Bündnerfleisch, Coppa und Rohschinken bezieht Ronald Huijser seit Jahren von Natura. Bei einem Bedarf von 600 bis 800 kg jährlich muss für ihn nebst dem gleichbleibend hohen Qualitätsstandard der Produkte natürlich auch der Preis stimmen. «Das Preis-/Leistungs-Verhältnis ist bei den Produkten von Natura wirklich ausgezeichnet. Als Grossabnehmer bekommen wir stets einwandfreie Ware zu sehr guten Konditionen. Und auch der Service stimmt. Pietro Peduzzi und sein Team sind zu echten Partnern für uns geworden und leisten eine sehr professionelle Arbeit.»

«Zurück zur Natur mit Pietro Peduzzi.»



Peter Briw
Restaurant zu Webern, Bern

Peter Briw: «Pietro Peduzzi beherrscht die Hohe Kunst der Fleischlagerung.»

Ganz in der Nähe des Berner Bärengrabens, an der Gerech-



tigtigkeitsgasse unter den Lauben, findet sich das Restaurant zu Webern. Seit rund 2 Jahren prägt Peter Briw als Küchenchef den kulinarischen Charakter des erstklassigen Speiselokals. Seine Kochkunst ist stark beeinflusst von der piemontesischen Küche. Ganz oben auf seiner Spezialitätenliste stehen Natura-Produkte und «Läbere i dr Näbere», aber auch Vegetarisches wie hausgemachte Teigwaren und Risotto.

Zurück zur Natur.

Ob Fleischgerichte oder vegetarische Speisen, Peter Briws Motto lautet: «Zurück zur Natur.» Konsequenter setzt er in seiner Küche auf sehr naturreine Produkte, deren ur-

sprünglichen Charakter er möglichst unverändert lässt. Diesbezüglich nimmt Peter Briw auch längere Wege in Kauf. Im Piemont und in Graubünden zum Beispiel findet er bei ausgesuchten Lieferanten jene Qualität, die seinen hohen Ansprüchen auch wirklich gerecht wird. Und der Erfolg gibt ihm recht: 150 Menüs täglich sind der Durchschnitt und Bankette mit 100 und mehr Gästen keine Seltenheit. Gefragt nach seinem persönlichen Leibgericht, schwärmt Peter Briw: «Entrecôte, Hohrücken, Tafelspitz und Rindszunge von Pietro Peduzzi sind unerreicht!«

Die hohe Kunst der Fleischlagerung.

Der Zusammenarbeit mit Pietro Peduzzi ging eine Betriebsbesichtigung am Ort im Bündnerland voraus. Peter Briw war beeindruckt: «Von der Haltung der Tiere, über deren Selektion bis hin zur Fleischverarbeitung baut Pietro Peduzzi mit seinen Partnern kompromisslos auf Qualität. Er ist einer der wenigen, der die hohe Kunst der Fleischlagerung wirklich beherrscht. Dies zeigt sich in Fleisch mit hervorragendem Eigengeschmack und natürlicher Würze. Ausser Olivenöl und etwas Limonensaft brauche ich für die Zubereitung kaum weitere Würzstoffe. Die Produkte von Pietro Peduzzi genießen mein volles Vertrauen.»

Natura Fleischtrocknerei und Metzgerei Peduzzi –

Ihre Partner für
Fleisch-
produkte
erster Wahl!



mazlaria
PEDUZZI

Veia principala
7460 Savognin
Tel. 081/637 17 37
Fax 081/637 17 40