



Metzgerin Tanya Giovanoli produziert Bratwürste, Trockenfleischprodukte und Fleischspezialitäten im Glas wie Rillettes oder Griebenschmalz (Bild).

Bei Metzgerin und Fleischveredlerin  
Tanya Giovanoli

# FLEISCH IM BLUT

Metzgerin Tanya Giovanoli produziert kulinarisch Erstklassiges, gespickt mit einer einzigartigen Lebensgeschichte. Die Stammhalterin einer Bündner Metzgerdynastie veredelt Fleisch, wie sie dies von ihrem Vater gelernt hat. Auch dass sie zwischenzeitlich in der Modebranche gearbeitet hat, kommt ihr beim Würsten zugute.

**W**enn Metzgerin Tanya Giovanoli von ihrem Beruf erzählt, geht es automatisch auch um ihre Kindheit: um den Vater, Metzger in dritter Generation, ein Mann mit Prinzipien und Haltung. Um ungezählte Stunden, die Giovanoli als Kind in der Metzgerei verbracht hat. Und darum, wie sie bald zur rechten Hand des Vaters wurde und viele Arbeiten erledigte, die in der kleinen Metzgerei im Bergdorf Maloja GR anfielen. Die anschließende Metzgerlehre war nur logische Konsequenz.

### Sie kann's nicht lassen

Etwas weniger geradlinig ist, was danach geschah. Und dennoch ist es typisch für einen begeisterten Menschen wie Giovanoli: «Es gab schon damals so vieles, was mich interessiert hat», sagt sie. Und so besuchte die Jungmetzgerin noch das Gymnasium, machte die Matura, studierte BWL und landete schliesslich als Textilkaufräuerin in der Modebranche.

Trotz aller Kopfarbeit konnte sie die Handarbeit nicht lassen. «Ich war eigentlich nie nicht Metzgerin», fasst Giovanoli ihren Werdegang zusammen. Ihr Studium finanzierte sie mit der Produktion von Bratwürsten. Oder sie arbeitete in diversen Restaurantküchen. Dort war man jeweils froh um ihr Fleischfachwissen und den Fakt,

dass sie richtig anpacken konnte. Und auch als sie längst in der Modebranche arbeitete, produzierte und verarbeitete sie weiterhin Fleisch für den Eigengebrauch oder für Bekannte.

### Heimgekehrt und angekommen

«Himmel hier» steht auf einer Postkarte, die an der Tür zum Erdkeller des alten Schlosshotels in Reichenau hängt. Im Keller ist es feucht und kühl, es duftet würzig. Von Holzgestellen an der Decke baumeln unzählige Würste. Alle von weissem, teils flaumigem Edelschimmel überzogen. Das ist Tanya Giovanolis Himmel auf Erden.

2019 hat sie sich hier einquartiert. Sie sei heimgekehrt, sagt sie. Heim ins Bündnerland, heim zum Fleisch und zum Handwerk. «Es war eine grosse Investition und ein absoluter Bauchentscheid», erzählt Giovanoli. In der Küche des ehemaligen Schlosshotels hat sie sich ihre eigene Produktionsküche eingerichtet. Und seither entstehen hier im Wochentakt Würste, Trockenfleischprodukte und Fleischspezialitäten im Glas.

### Hand in Hand mit der Natur

Ihren Abstecher in der Modebranche bereut Giovanoli nicht. «Diese Zeit hat mich perfekt auf die Selbstständigkeit vorbereitet. Ich bin betriebswirtschaftlich sattelfest und

habe ein grosses Netzwerk.» Und auch wenn sie über 20 Jahre nicht mehr als Metzgerin gearbeitet hat, das Handwerk sitzt. Das Wissen um Veredelung von Fleisch hat sie im Blut. Das Erfolgsrezept, nach dem sie arbeitet, hatte schon ihr Vater: So wenig wie möglich eingreifen, die Natur an den Rohstoffen arbeiten lassen. «Nicht umsonst sind die Techniken der Fleischveredelung seit Jahrhunderten überliefert. Sie funktionieren. Auch ohne zusätzliche Chemie oder Technik», ist Giovanoli überzeugt. Die Voraussetzungen für diese Arbeitsweise sind Wissen, Erfahrung und Zeit. All das hat sie.

### Es gibt, was es hat

Bewusst geht Tanya Giovanoli keine Lieferverpflichtungen ein. Ihre Kundschaft – Private, Feinkostläden und Gastronomie – weiss: Es gibt, was es hat. Trockenwürste werden das ganze Jahr über produziert. Bindenfleisch, Speck und Coppa entstehen in den Wintermonaten. Wöchentlich gibt es eine Charge der beliebten Bratwürste. Und es wäre nicht Tanya Giovanoli, wenn zum üblichen Sortiment nicht immer wieder die eine oder andere überraschende Neukreation dazukommen würde.



# MEAT DESIGN – DIE KOLLEKTION

«Meat Design» heisst Tanya Giovanolis Firma. Unter diesem Namen veredelt sie Fleisch nach traditionellen Methoden. So entstehen Klassiker, wird Vergessenes wiederbelebt und immer wieder Neues ausprobiert.

**D**ie 'Nduja ist das perfekte Beispiel dafür, wie Tanya Giovanoli arbeitet: «Als die Grenzen während des Lockdown zu waren, hatte ich Lust auf 'Nduja, die scharfe kalabrische Streichwurst. Nach Italien zum Metzger meines Vertrauens konnte ich nicht. Da habe ich sie halt selbst gemacht.»

## Innovation

Verspürt sie Lust auf etwas, hat sie eine Idee, fasziniert sie ein Produkt – Tanya Giovanoli fackelt nicht lange. Rezepte

komponiert sie meist im Kopf. Mehr als zwei Versuche braucht sie selten, bis eine neue Rezeptur sitzt. So auch damals, als sie Lust hatte auf 'Nduja. Heute ist diese eines ihrer beliebtesten Produkte.

## Tradition

Bei aller Lust am Experiment, bei den Arbeitstechniken hält sich Tanya Giovanoli an die Tradition: «Ich binde meine Würste von Hand mit reinen Hanfschnüren, benutze nur echte Därme, keine Starterkulturen, kein Pökelsalz, keine sonstige Chemie.»

## Heimatverbunden MORTADELLA

Mit der riesigen Mortadella di Bologna hat diese Spezialität aus den Schweizer Südtälern – Giovanolis Heimat – nichts zu tun. Hergestellt und gereift wie eine Salami, enthält sie neben Schweinefleisch, Fett und Gewürzen etwa 10% Schweinsleber.

## Über den Tellerrand I 'NDUJA

Tanya Giovanoli verarbeitet ausschliesslich einheimisches Fleisch. Inspiration für Rezepturen findet sie jedoch in aller Welt. So auch für die höllisch scharfe kalabrische Streichwurst 'Nduja. Diese isst man auf der Pizza, zu Pasta oder aufs Brot gestrichen.

Die Metzgerin ist darum täglich bei ihren Produkten. Kontrolliert, ob sie richtig reifen. Nimmt einen grösseren Feuchtigkeitsverlust in Kauf. Erhält dafür aber «Fleischprodukte wie früher», ausgewogen, charaktvoll und einzigartig im Geschmack.

## FRAU ANS FLEISCH

Die Fleischbranche ist eine Männerdomäne. «Dass dies so ist, hat mit Vorurteilen zu tun», weiss Sascha Fliri vom Ausbildungszentrum für die Schweizer Fleischwirtschaft (ABZ) in Spiez.

«Zwischen 25 und 30% der Lernenden in der Schweiz sind Frauen.» Diese Zahl hat Sascha Fliri präsent. Das mit den Frauen ist immer wieder Thema. Die Fleischbranche braucht Nachwuchs. Jede einzelne Person, die sich für das Handwerk entscheidet, ist wichtig. «Der Beruf ist nicht unter den beliebtesten. Sein Image ist blutrünstig», so Fliri. Dieses Bild stimme heute jedoch nicht mehr. Umso mehr, als die Ausbildung in der Schweiz vor etwa 20 Jahren revidiert wurde. Heute können Lernende zwischen den Fachrichtungen Gewinnung, Verarbeitung und Veredelung wählen. «Das Berufsbild ist spezialisierter geworden und somit

attraktiver – auch für Frauen.» In der Gewinnung seien Frauen eine Seltenheit. In der Verarbeitung treffe man sie etwas öfter an. Die meisten Frauen entschieden sich für die Veredelung.

Vom Einwand, dass Frauen zu schwach seien, halbe Tiere zu stemmen oder zu zerlegen, hält Fliri nichts: «Wenn man bedenkt, wie die meisten männlichen Lehrlinge mit ihren 16 Jahren gebaut sind, ist das kein Argument. Zumal eine gute Technik beim Heben oder Schneiden fehlende Kraft durchaus wettmacht.»

## Über den Tellerrand II GUANCIALE

Die italienische Art der Fleischveredelung fasziniert Tanya Giovanoli. Darum macht sie zum Beispiel auch Guanciale: ungeräucherten, kellergereiften Backenspeck vom Schwein. Das ist die Originalzutat für eine authentische Carbonara, aber natürlich auch roh auf einem Plättli ein Genuss.

## Aus erster Hand LAMMSALSIZ

Die Bündner Kantonswurst gibt es bei Meat Design aus verschiedenen Fleischsorten: Rind, Gämse, Hirsch, Wildschwein oder Lamm. Das Fleisch für die Lammsalsiz kommt meist von Lämmern von Giovanolis Cousine.

## Alles vom Tier BLUTTROCKENWURST

Früher wurde ein Tier komplett verwertet. «Auch heute sollte das so sein», findet Giovanoli. Für Innereien, Blut oder Fett hat sie immer eine Verwendung. Zum Beispiel in ihrer Bergeller Blutrockenwurst – eine Rarität, die man kaum mehr findet.

## Natur pur RINDS BINDE

Tanya Giovanolis «Bündnerfleisch» darf diesen streng reglementierten Namen nicht tragen. «Das Pflichtenheft würde mich einengen», sagt sie. Technisch gesehen ist ihr Bündnerfleisch jedoch eine Art Bündnerfleisch. Ihre Trockenfleischspezialitäten trocknet Giovanoli von September bis März an der Bergluft in einer alten Scheune im Dörfchen Trin.