

«Plattenleger» haben Hochbetrieb

Vor den Festtagen haben Metzgereien viel zu tun. So auch die Metzgerei Hugo Willimann AG in Dagmersellen.

Susanne Balli

Fein säuberlich geschnitten wird das Fleisch Scheibe um Scheibe sorgfältig auf die Platte gelegt. Die Weihnachtstage stehen vor der Tür – die Mitarbeiter der Willimann Metzger in Dagmersellen, die vor 162 Jahren gegründet wurde, haben alle Handvoll zu tun. Sämtliche Teilzeitmitarbeiterinnen und Mitarbeiter werden mobilisiert, auch Überstunden fallen an.



Diese Tage stehen insgesamt 50 Personen in der Metzger für die Vorbereitungen zur Verfügung. «Wir sind froh, dass so viel läuft, das ist unsere Hochsaison», sagt Nico Willimann, Junior Chef. Er arbeitet in der sechsten Generation im Familienbetrieb. «Wir bereiten über die Festtage schätzungsweise 1000 Bestellungen für unsere Fachgeschäfte in Dagmersellen und im Emmen Center vor. 800 davon sind Platten fürs Fondue chinoise.»

Daneben sind laut Willimann weitere Klassiker gefragt, wie etwa Filet im Teig, Entrecôte vom Dagmerseller Rind oder Platten für den Tischgrill – und natürlich auch Vorspeisen



Junior-Chef Nico Willimann mit einer Chinoise-Platte.

Bild: Manuela Jans-Koch (Dagmersellen, 20. 12. 2019)

wie Vitello tonnato, Tatar oder hausgemachte Salami.

Fleisch aus der Region ist gefragt

Dass aufgrund der «Grünen Welle» weniger Fleisch konsumiert wird, kann Willimann nicht bestätigen. «Wir verzeichnen besonders bei unserem

Qualitätsfleisch aus der Region eine zunehmende Tendenz.» Das beliebteste Fleisch auf der Chinoise-Platte ist Rind, das zirka 40 Prozent ausmacht – in der Metzgerei Willimann ausschliesslich Dagmerseller Rind aus Mutterkuhhaltung. Ergänzt wird mit regionalem Fleisch vom Schwein, Kalb, Lamm so-

wie Poulet. Auch Fischplatten werden angeboten, die mit 20 bis 30 von 800 Platten aber nur marginal gefragt sind.

Das Fleisch wird von Hand geschnitten. «Früher wurde es angefroren und mit der Maschine geschnitten. Doch das ist vorbei», erklärt Nico Willimann. Das von Hand präparierte

«Wir bereiten über die Festtage schätzungsweise 800 Platten fürs Fondue chinoise vor.»

Nico Willimann
Metzger

Fleisch sei qualitativ besser und könne in dickeren oder dünneren Scheiben angeboten werden. «So können wir besser auf die Kundenwünsche eingehen.»

Auch dürfen die passenden Saucen zum Festtagsklassiker nicht fehlen. Die Metzgerei Willimann bietet 14 verschiedene hausgemachte Sorten an. Und: «Ein Markknöcheli gibt der Bouillon einen feinen Geschmack.» Allen Kunden gibt er zudem den Rat mit: «Beim Chinoise aus gesundheitlichen Gründen jeweils zwei Teller benutzen – einen fürs rohe Fleisch und einen fürs gegarte sowie für Saucen und Beilagen.»

Übrigens gibt's auch beim Metzger privat an Heiligabend Chinoise. «Wir sind da ganz traditionell unterwegs», sagt Nico Willimann schmunzelnd. Als Beilage werden dieses Jahr neuerdings aber Asianüdeli anstatt Reis aufgetischt.