

# Vom Kriegswürstli zum Kassenschlager

Im ersten Beitrag der Sommerserie über Luzerner Spezialitäten zeigen wir hautnah, wie die beliebten «Dagmersellerli» entstehen.



Produktionsleiter Patrick Theiler (links) und Juniorchef Nicolas Willimann vor der Räucherammer, in der die Dagmersellerli sieben Stunden hängen.

Bilder: Marc Benedetti

## Marc Benedetti

Es ist saftig und schmeckt intensiv-rauchig. Die Rede ist vom «Dagmersellerli», einem knackigen Würstchen. Es trägt den Namen des Dorfes, wo es seit 80 Jahren vom Traditionsbetrieb Hugo Willimann AG hergestellt wird. Die Wurstspezialität ist einem Zufall zu verdanken, erklärt Juniorchef Nico Willimann. «Mein Urgrossvater Gottfried wollte Bratwürste herstellen. Er mischte dem Fleisch aus Versehen Pökelsalz statt normales Salz zu.» Das Resultat war keine Bratwurst, aber der Metzgermeister fand das Resultat interessant. Er machte die Wurst dünner und räucherte sie. So entstand das Dagmersellerli. Um 1941 war das, also in der Zeit des Zweiten Weltkriegs. Willimann: «Aus einem Fehler ist so ein tolles Produkt entstanden. Es ist heute unser Topseller.»

Rund 4000 Pärchen Dagmersellerli werden jede Woche am Hauptsitz der modernen Metzgerei beim Dorfkreisel hergestellt. Wir durften zuschauen, wie die Produktion abläuft. Das Fleisch für die Schweinswurst bezieht die Metzgerei von einem Landwirt aus der Region. Es wird zerlegt, im Scheffel und im Blitz verkleinert. Dann wird das Brät im sogenannten Tumbler mit Salz und Gewürzen gemischt. «Das Rezept hüten wir seit Generationen», erklärt Nico Willimann. Nur vier Personen wüssten, was genau im Dagmersellerli steckt.

Die Produktion ist mit viel Handwerk verbunden. Produktionsleiter Patrick Theiler und Chefwurst Fritz Marfurt wursten mit ihrem Team aus Arbeitern und Lernenden vier Mal pro Woche. «Trotz moderner Technik braucht es viel Fingerspitzengefühl und Geschick bei der Herstellung», erklärt Willimann, «sonst wird aus dem Würsten rasch ein Gewurstel.» Er lacht ... Die Würste werden sodann sieben Stunden in der Räucherammer geräuchert – fertig sind die Dagmersellerli.

Die «Willimänner», wie sie sich selber nennen, bleiben aber nicht in der Tradition stecken. «Das Dagmersellerli wächst weiter, wie unser Betrieb», sagt der Juniorchef. So gibt es mittlerweile vier Sorten: das Original, das kleine Party-Dagmersellerli, das «Big»; dazu kommt das zusätzlich gereifte Chnebeli zum Rohessen. Im Fachjargon ist das Dagmersellerli eine geräucherte Brühwurst, die man im Wasser heiss macht. Man kann sie aber ebenso grillieren. «Ich esse sie am liebsten grilliert, mit einem Stückchen Brot und einem feinen Feigensenf dazu», verrät der 28-jährige Juniorchef. Er arbeitet in der sechsten Generation im 1857 gegründeten Familienbetrieb und sitzt mit Vater Hugo in der vierköpfigen Geschäftsleitung. Der 2018 erneuerte Hauptsitz in Dagmersellen beschäftigt 40 Mitarbeiter und hat eine Filiale in Emmen. Die Metzgerei hat viele Auszeichnungen gewonnen. Hugo Willimann war 2017 «Lehrmeister des Jahres»

zungengefühl und Geschick bei der Herstellung», erklärt Willimann, «sonst wird aus dem Würsten rasch ein Gewurstel.» Er lacht ... Die Würste werden sodann sieben Stunden in der Räucherammer geräuchert – fertig sind die Dagmersellerli.

## Sommerserie 2020 über Luzerner Spezialitäten

Einheimische Produkte sind gefragt. Nicht erst seit der Corona-Krise. Wir stellen in der Sommerserie einige Spezialitäten aus der Region und ihre Produzenten vor. Heute starten wir mit einer beliebten Wurst. (ben)



Traditionsfirma: Geschäftsführer Hugo Willimann und Sohn Nico.

«Aus einem Fehler ist ein tolles Produkt entstanden.»

Nico Willimann  
Juniorchef der Metzgerei



Braucht Fingerspitzengefühl. Patrick Theiler zieht den Schafsdarm über den sogenannten Wurstfüller.



Das Schweinefleisch von einem Bauern der Region wird zu Brät verarbeitet, bevor daraus Würste gemacht werden.



Danach kommt eine Wurst nach der anderen aus der Maschine. Ein Arbeiter hängt sie sodann sorgfältig an einem Gestell auf.



Dagmersellerli in der Räucherammer. Die Spezialitäten-Metzgerei produziert jährlich 150 Tonnen und 50 Sorten Würste.



Die vier Sorten von Dagmersellerli auf einen Blick: das kleine, das Original, das grosse und das Chnebeli.

Bild: zvg