

## Das Geheimnis ist gelüftet

**Das «Luzernerli» wurde gestern würdig aus der Taufe gehoben. Gegen hundert Personen waren in Luzern unter der Egg dabei, als Hugo Willimann das «Luzernerli» und seine Vision vorstellte. Bereits vor der offiziellen Lancierung erkundigte sich der Regierungsrat Anton Schwingruber über das künftige Staatsmenü.**

„Jetzt bekommt auch Luzern seine eigene Wurst“, erklärte Alain Bachmann vom Metzgereimeisterverband Zentralschweiz. „Das «Luzernerli» knüpft an der Tradition des Metzgerhandwerks an und erfüllt gleichzeitig das ausgewiesene Bedürfnis der Konsumenten nach authentischen und regionalen Produkten“. Bachmann ist davon überzeugt, dass die kleine und rassige Wurst im nationalen Markt als würdiger Vertreter des Kantons Luzern erfolgreich ist.

### **Regierungsrat interessiert**

Die Idee von Hugo Willimann, ein eigentliches Luzerner Staatsmenü zu kreieren, fand grossen Anklang. Sogar Regierungsrat Anton Schwingruber liess sich vor Ort über die Absicht des erfolgreichen Unternehmers informieren. Das «Luzernerli» soll mit zwei weiteren Urluzernern, dem traditionellen Luzerner Sauerteigbrot und dem Bügelbräu, dem neusten Bier der Bauerei Eichhof, an offiziellen Anlässen von Kanton und Stadt aufgetischt werden.

### **Das Geheimnis wurde gelüftet**

Viele traditionelle Betriebe in der Schweiz haben ihre Hausspezialität, deren Rezepte von Generation zu Generation weitergegeben werden. So auch Hugo Willimann, der in der 5. Generation die Metzgerei führt. Das «Luzernerli» entstand vor Jahrzehnten zufällig, als in der Produktion ein falsches Gewürz verwendet wurde. Das eigentliche Geheimnis besteht jedoch darin, dass nur schlachtwarmes Schweinefleisch für die «Luzernerli» verwendet wird.

### **Info-Box**

#### **Weitere Informationen erhalten Sie bei**

Hugo Willimann AG, Hugo Willimann, Luzernerstrasse 1, 6252 Dagmersellen

[hugo@willimann-metzg.ch](mailto:hugo@willimann-metzg.ch)

Tel. direkt: 062 748 55 50