



# DAGMERSELLER RIND

#### WILLIMANN METZG

Spezialitäten Metzg 6252 Dagmersellen

info@willimann-metzg.ch Emmen Center www.willimann-metzg.ch 6020 Emmen





# METZGERMEISTER WILLIMANN METZG

Im Jahr 2011 hat die Willimann Metzg zusammen mit auserwählten Dagmerseller Rindfleischbauern den Brand «Dagmerseller Rind» ins Leben gerufen. Ein wichtiger Schritt in die richtige Richtung! Die Regionalität ist ein elementarer Bestandteil in unserer Geschäftsphilosophie.

Die herausragende Qualität des Dagmerseller Rinds besteht aus mehreren wichtigen Teilen. Die Aufzucht mit Mutterkuhhaltung, die Rinderrasse «Limousin», das Know-how und die Liebe zu den Tieren von unseren Bauern, die fachgerechte Verarbeitung des Rindes und das exakte Arbeiten unserer Fachkräfte in der Willimann Metzg.

Sämtliches Schweizer Rindfleisch, das wir über den Ladentisch verkaufen, ist «Dagmerseller Rindfleisch». Ausnahme ist das Hackfleisch, da die Menge nicht reicht! Dafür haben wir zwei Produkte aus 100% «Dagmerseller Rind» im Sortiment – den Dagmerseller Beef Burger und den Agria Burger.



Mit viel Leidenschaft pflegen unsere Mitarbeitenden das «Dagmerseller Rind». Während ihrer Ausbildung legen auch unsere zehn Lernenden tatkräftig am «Dagmerseller Rind» Hand an.

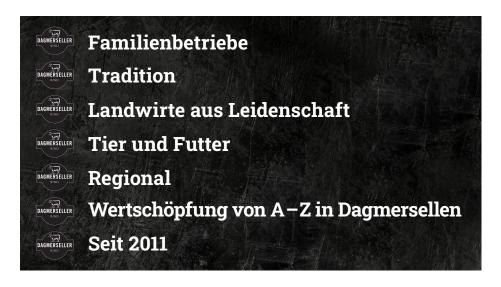
Genussvolle Grüsse mit Tradition

Olykluce

Nico Willimann Metzgermeister



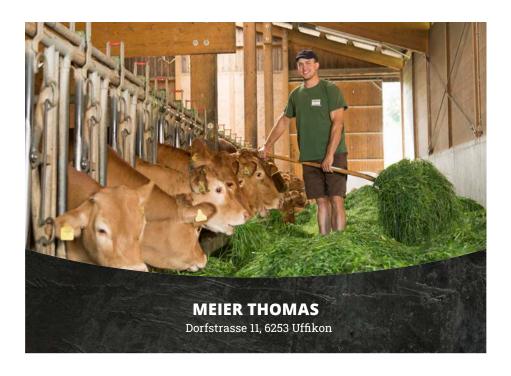
#### **UNSERE PRODUZENTEN**

















# HALTUNG DER DAGMERSELLER RINDER





Das Dagmerseller Rind steht für Freiland-Fleisch aus Mutterkuhhaltung. Fleischrindrassen wie unsere «Limousin» garantieren eine ausgezeichnete Fleischqualität.

Die natürliche Haltung und Fütterung macht das Dagmerseller Rind besonders zart und aromatisch. Die Dagmerseller Rinder bewegen sich im Freilauf-Stall und auf der Futterwiese gemeinsam mit den Mutterkühen.

#### Ernährung der Dagmerseller Rinder

Die Fütterung der maximal zehn Monate alten Dagmerseller Rinder besteht vorwiegend aus Muttermilch, später aus Gras und Heu. In zehn Monaten trinkt das Dagmerseller Rind rund 3'000-4'000 Liter Muttermilch. Der Einsatz von wachstumsfördernden Zusatzstoffen, tierischen Eiweissen, Fetten und gentechnisch veränderter Futtermilch ist verboten. Im Gegensatz zu uns Menschen können Kühe als Wiederkäuer Gras und Heu verwerten. In der Mutterkuhhaltung kommt dies ganz besonders zum Tragen.

Dementsprechend besser sieht auch die Klimabilanz von Mutterkühen aus. Die Vierbeiner fressen das, was auf den eigenen Wiesen und Weiden wächst. In der Schweiz ist es so, dass auf rund zwei Dritteln der alp- und landwirtschaftlich genutzten Fläche nur Gras angebaut werden kann. An vielen Orten kann aus klimatischen und topografischen Gründen kein Ackerbau betrieben werden.

### VIEHHANDEL PER HANDSCHLAG



#### Viehhandel per Handschlag

Wenn Patrick Theiler auf Vieheinkaufstour ist, werden bei den Produzenten auf den Höfen die Dagmerseller Rinder beurteilt, um zu sehen, ob der «Ausmastgrad» erreicht ist. Dies erfolgt mit «Griffen», die der Vieheinkäufer beherrscht. Beispielsweise wird geprüft, ob die Lende gedeckt ist, damit auf dem Entrecôte eine feine Fettschicht vorhanden ist.

#### Der kurze Weg in die Metzg

Nach einem kurzen Transportweg vom Hof werden die Dagmerseller Rinder im Schlachthof in Sursee geschlachtet. Die weitere Verarbeitung findet in unserer neu renovierten «Fleisch-Werkstatt» in Dagmersellen statt. Vor Ort werden die Dagmerseller Rinder fachgerecht zerlegt, dressiert, verpackt und gelagert, bis die Zartheit und das Aroma für den Genuss bei unseren Kunden perfekt ausgereift ist. Unser fachkompetentes Team in der Fleischwerkstatt besteht aus fünf ausgebildeten Fleischfachleuten und fünf Lernenden Patrick Theiler leitet das Team

# **VERKAUFSTEAM DAGMERSELLEN**



MARTIN STALDER | Leiter Fachgeschäft Dagmersellen

# **TEAM PRODUKTION**



PATRICK THEILER | Leiter Produktion & Vieheinkauf

# **VERKAUFSTEAM EMMEN CENTER**



CORINNE AREGGER | Leiterin Fachgeschäft Emmen Center

# DIE WILLI-MÄNNER- UND FRAUEN



### **ALLES VOM DAGMERSELLER RIND**



**FONDUE CHINOISE** 



**TISCHGRILL** 



**TARTARENHUT** 



**ENTRECÔTE** 



**HOHRÜCKEN** 



**CÔTE DE BOEUF** 



RINDSHUFTDECKEL



BÜRGERMEISTERSTÜCK ONGLET





HOHRÜCKEN-STEAK FLAT IRON





**BRISKET** 



**FLANK STEAK** 



**SKIRT STEAK** 



**ASADO** 



**DAGMERSELLER BEEF BURGER** 



**AGRIA BURGER** 



HÜRNRIVERSPIESS



**RINDSVORESSEN** 



**DAGMERSELLER RIND TROCKENFLEISCH** 



#### **DAGMERSELLER RINDFLEISCH**

Rindfleisch enthält viele Nährstoffe, die vom Körper gut aufgenommen und verstoffwechselt werden können. Rindfleisch ist eine gute Eiweissquelle. Es ist reich an essenziellen, also lebensnotwendigen Aminosäuren. Rindfleisch aus Weidehaltung (so wie das Dagmerseller Rind) hat ein besseres Omega -3- zu Omega -6- Fettsäuren-Verhältnis als Rindfleisch aus Massentierhaltung.

#### Wichtiger Nährstofflieferant

Rindfleisch enthält hohe Werte an Eisen, Zink, Vitamin B12 und Vitamin A. Vor allem das «Häm Eisen» wird aus tierischen Lebensmitteln sehr viel besser von unserem Körper aufgenommen als das «Nicht Häm Eisen» aus pflanzlichen Lebensmitteln.

Die Leber ist das Speicherorgan. In der Leber sind alle wichtigen Nährstoffe, Vitamine und Mineralstoffe enthalten. Wer Leber gerne hat, sollte sich zwischendurch ein feines Rindslebergeschnetzeltes mit Rösti gönnen. En Guete!

Noch ein Geheimtipp ist die «Knochenbrühe». Bei einer Kochzeit von (minimum) 24 Stunden bis zu 30 Stunden, erhält man eine Kraftbrühe mit vielen Nährstoffen wie zum Beispiel: Glutamin, Kollagen, Kalzium, Magnesium, Silicium usw. Diese Mineralstoffe sind für Muskeln, Knochen, Knorpel, Nerven, Haut, Haare und Bindegewebe von wichtiger Bedeutung. Zudem hat die Knochenbrühe eine harmonisierende Wirkung auf den Darm. Dadurch kann



sich die Nährstoffversorgung verbessern. Ausserdem liegt 80% unseres Immunsystems im Darm, was wiederum zu einer Stärkung der Immunabwehr führt. Wer also fit bleiben will oder an einer Grippe leidet, sollte Knochenbrühe trinken.

#### Die Menge entscheidet

«Alle Dinge sind Gift und nichts ist ohne Gift; allein die Dosis entscheidet, dass ein Ding kein Gift ist». (Paracelsus)

Evelyne Häfliger, Fleischfachfrau & Ernährungsberaterin Willimann Metzg



## **UNSERE 10 LERNENDEN**



SARINA FFI DFR Fleischfachfrau EFZ Feinkost & Veredelung mit BM



SARA ZIMMERLI Fleischfachfrau EFZ Feinkost & Veredelung



**CARMEN WÜTHRICH** Fleischfachfrau EFZ Feinkost & Veredelung



**RAPHAEL GIGER** Fleischfachmann EFZ Verarbeitung



**RAMON MEIER** Fleischfachmann EFZ Verarbeitung



**IANIC VONWYL** Fleischfachmann EFZ Verarbeitung



**IOLINA KAUFMANN** Fleischfachfrau EFZ Feinkost & Veredelung



**LISA GIGER** Fleischfachfrau EFZ Feinkost & Veredelung



**ANASTASIA HAIDARAI** Fleischfachfrau EFZ Feinkost & Veredelung



SALOMO HUONDER Fleischfachmann EFZ Verarbeitung

«AUSBEINEN, SALZEN, RÄUCHERN, **WURSTEN, PFANNENFERTIGES, GRILL ARTIKEL, TRAITEUR,** FRISCHFLEISCH, KOCHEN, **KUNDEN VERWÖHNEN.»**