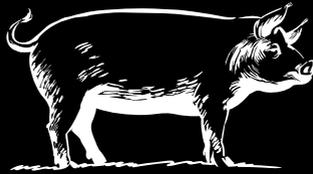


METZGEREI



1857

*Willimann*  
SPEZIALITÄTEN



# DAGMERSELLER

## RECKENHOF

---

**HUGO WILLIMANN AG**

Spezialitäten Metzger  
6252 Dagmersellen

[info@willimann-metzger.ch](mailto:info@willimann-metzger.ch)  
[www.willimann-metzger.ch](http://www.willimann-metzger.ch)

Emmen Center  
6020 Emmen



HUGO WILLIMANN

## METZGERMEISTER WILLIMANN METZG



fleisch wie Plätzli, Steaks, Braten, Geschnetzeltem und Voressen über pfannenfertiges wie Cordon bleu bis hin zu Grillartikeln wie marinierten Schweinshuft-Steaks, Spiessli oder Chrüzberg-Spiess. Auch unser ganzes Schinken-, sowie Speck- und Ripplisortiment stammt vom Reckenhof. In der Startphase wird es mehrere Wochen dauern bis der erste Rohessspeck oder Rohschinken in unseren Reifekammern genussfertig gereift ist.

Wir freuen uns, Ihnen immer wieder neue Spezialitäten zu präsentieren.

Genussvolle Grüsse mit Tradition.

**Hugo Willimann**  
Metzgermeister

**Rund 10 Jahre nach der Lancierung vom Dagmerseller-Rind aus Mutterkuhhaltung von 5 Dagmerseller Bauernbetrieben, ist es uns gelungen eine Zusammenarbeit mit Reto Häler vom Reckenhof per Handschlag zu besiegeln.**

Diese Zusammenarbeit ermöglicht es uns, unseren Kunden Dagmerseller Schweinefleisch vom Reckenhof anzubieten. Am Freitag, 13. März 2020 starten wir mit dem Verkauf von Reckenhof-Schweinefleisch. Unsere Auswahl von Schweinefleisch in unseren Fachgeschäften in Dagmersellen und im Emmen Center sind ab dann zu 100% vom Dagmerseller Reckenhof-Schwein. Das Sortiment erstreckt sich von Frisch-

Natur  
NOSE TO TAIL  
Region  
ZU HAUSE  
FOOD  
WASTE  
Region  
NACHHALTIG  
Familienbetrieb  
INNOVATION  
LAND  
WIE SCHON  
DIE VÄTER  
DAGMERSELLER  
ZUSAMMEN-  
ARBEIT  
VERTRAUEN  
GESUND  
FACHKOMPETENZ  
AUS  
LEIDEN-  
SCHAFT  
Region  
genussvoll  
TRADITION



HEUTE



FRÜHER

FAMILIE STEPHANIE & RETO HÄLLER

# RECKENHOF DAGMERSELLEN



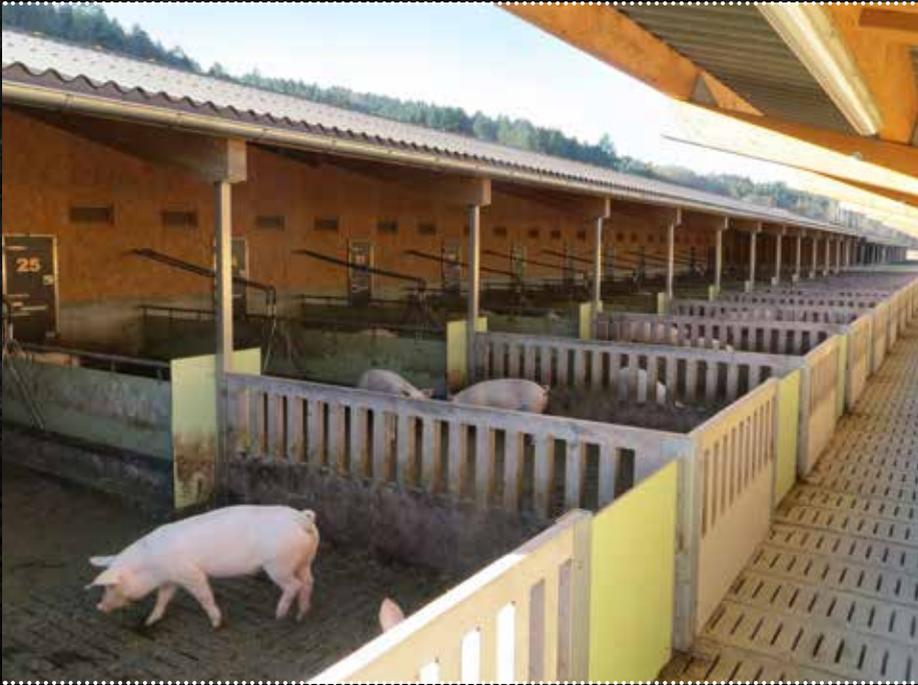
Unser Betrieb wird in der 5. Generation geführt. Von einem typischen Luzerner Gemischtbetrieb sind wir im Laufe der Zeit zu einem spezialisierten Schweinezucht-/ Schweinemastbetrieb gewachsen. Nachhaltigkeit, Tierwohl

und Freude am Beruf ist auf unserem Familienbetrieb selbstverständlich. Dank der Zusammenarbeit mit der Willmann Metzg gewinnen wir auch die Nähe zum Kunden.

HOHER STANDARD  
 TIERWOHL  
 GESUNDE ERNÄHRUNG  
 FREUDE AN ZUSAMMENARBEIT IM DORF  
 HERZENSANGELEGENHEIT

RECKENHOF DAGMERSELLEN

## ZUHAUSE AUF DEM RECKENHOF



**Die Schweine werden auf dem Reckenhof geboren. In Gruppen leben sie in einem mit Stroh eingestreuten Liegebereich mit natürlichem Tageslicht.**

Galtschweine, Mastschweine und Eber haben einen permanent zugänglichen Innen- und Aussenbereich, wobei ein Teil beschattet ist und sich im Aktivitätsbereich eine Duscheinrichtung zur Abkühlung befindet. Den Schweinen stehen permanent Beschäftigungsmöglichkeiten zur Verfügung. Die Tiere haben jederzeit freien Zugang zu frischem Trinkwasser. Alles Stroh wird auf dem Reckenhof produziert. Ein Grossteil des

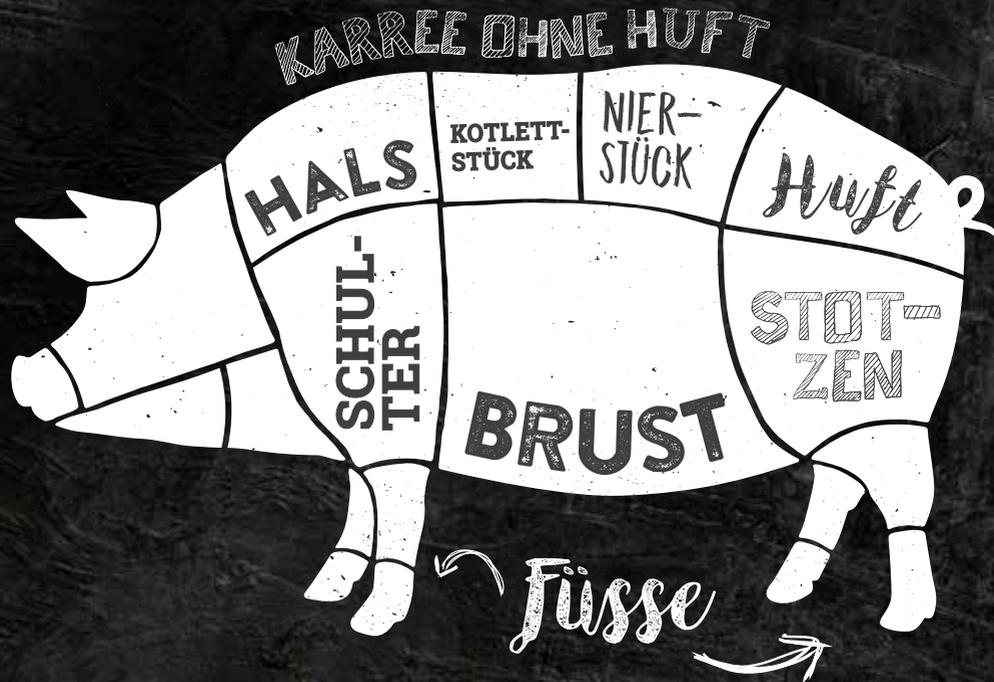
Futtermais wird auf dem Reckenhof angebaut, der Rest wird aus der Region zugekauft und auf dem Hof gelagert. Das auf dem Reckenhof produzierte Getreide wird an die Futtermühle verkauft und als Mischfutter zurückgekauft, alles GVO frei.

Der Reckenhof ist SGD-Mitglied (Schweinegesundheitsdienst) und macht im SuisSano Gesundheitsprogramm mit. Der ganze Tierbestand wird zusätzlich vom örtlichen Tierarzt betreut.



WAS ES ALLES HAT

## STÜCKLI AM RECKENHOF-SCHWEIN



MARTIN STALDER

## DEN KUNDEN GENUSS UND FREUDE BEREITEN



### «Da weiss man, was man hat.»

Die feinen Stückli vom Reckenhofschwein werden vom ganzen Team exakt dressiert, passend zugeschnitten und zart gelagert. Unser Verkaufsteam hat so für jede Spezialität das geeignete, vorbereitete Möckli bereit, um dieses für die Verkaufstheke zu veredeln. Daraus gibt es dann ein feines Gourmet-Ko-

telett, Amadeus-Spiessli oder ein leckeres Cordon bleu. Unsere Mitarbeitenden setzen ihrer Fantasie keine Grenzen um Sie auch in Zukunft mit neuen Kreativitäten zu überraschen...

**In unseren Fachgeschäften  
Dagmersellen und Emmen  
Center**



NOSE TO TAIL

## SECOND CUT'S VOM SCHWEIN



**BRUSTSPITZ GANZ**



**COSTINE**



**FLEDERMAUS**



**SPARRIBS**



**SECRETO**



**SCHULTERBRATEN MIT SCHWARTE**

NICO WILLIMANN

## FAMILIEN REZEPTE WEITERENTWICKELN



Juniorchef Nico Willmann wird bewährte Rezepturen für die Reckenhof-Schweinespezialitäten einsetzen aber auch mit verschiedenen Geschmäckern / Gewürzen und einem Mix aus traditionellen und neuen Technologien neue, einzigartige Produkte entwickeln. In unserer

Weiterentwicklung haben wir den Anspruch, Allergene nur wo nötig einzusetzen und die E-Nummern zu reduzieren. Nach dem Motto «weniger ist mehr».

# ALLES VOM DAGMERSELLER RECKENHOF-SCHWEIN



**FALSCHES FILET**



**METZGER-KOTELETTE**



**KOTELETTE**



**HAPPYSPIESS**



**GOURMET-KOTELETTE**



**APFELSTEAK IM TEIG**



**NIERSTÜCK PLÄTZLI**



**ECKSTÜCK PLÄTZLI**



**HUFT-STEAK**



**SCHWEINSHAM-BURGER MIT SPECK**



**BABY-BACK RIBS**



**SEETALER STEAK**



**HALS-STEAK**



**FILET**



**VORESSEN**



**PARTY-HALSSTEAK**



**PIZZA STEAK**



**FLORENTINER STEAK**



**GESCHNETZELTES**



**HOHRÜCKEN-STEAK**



**PLÄTZLI FÜR CORDONBLEU**



**DAGMERSELLER STEAK**



**AMADÄUS SPIESS**



**CHRÜZBERGSPIESS**

# ALLES VOM DAGMERSELLER RECKENHOF-SCHWEIN



**HINTERSCHINKEN**



**VORDERSCHINKEN**



**GLARNER  
NUSSCHINKLI**



**LUZERNERSPECK**



**BUUREHAMME**



**BAUERNSCHINKEN**



**SCHWEINSBRATEN**



**GEKOCHTES RIPPLI**



**GEWÜRZSCHINKEN**



**ROHESSPECK**



**COPPA**



**ROHSCHINKEN**



**SCHINKEN-  
SANDWICH**



**SCHWEINSSCHNITZEL-  
SANDWICH PULLED PORK**



## DIE HOHE KUNST DES «PULLED MEAT»



1



2

### 1| DAS RICHTIGE FLEISCH

Besonders geeignet sind Schulter und Hals von Schwein und Rind.

### 2| DAS MARINIEREN

Im Kühlschrank min. 24 Stunden marinieren.



3



4

### 3| LOW & SLOW

Min. 7 Stunden bei 120 °C garen, bis es eine Kerntemperatur von 90–95 °C erreicht.

### 4| PULL IT!

Mithilfe von zwei Gabeln auseinanderziehen.

## UNSERE LERNENDEN FLEISCHFACHLEUTE

# VERARBEITUNG

Ausbeinen, salzen, räuchern, wursten, Pfannenfertigtes



### AJEEBAN

«Ich liebe es schöne Fleischstücke zurecht zu schneiden um schlussendlich ein schönes Steak zu grillieren und zu geniessen.» **FLEISCH GIBT KRAFT**



### PEDRO

«Beste Qualität mit Fleisch aus Dagmersellen zu verarbeiten... das macht Spass!» **SO MACHT LERNEN FREUDE**



### MICHELLE

«So richtig Hand anlegen bei der Dagmersellerli-Produktion, schlussendlich die fertigen Dagmersellerli in den Händen halten mit dem frischen Rauchgeschmack in meiner Nase.» **WURSTESSER LIEBEN BESSER**



### JULIAN

«Mit bestem Fleisch eine feine Wurst zu kreieren... das ist wie Musik in meinen Ohren!» **ZUM REINBEISSEN**

## UNSERE LERNENDEN FLEISCHFACHLEUTE

# FEINKOST UND VEREDELUNG

Pfannenfertige Artikel, Grill Artikel, Traiteur, Frischfleisch, Kunden verwöhnen



### SARAH

«Ein paar zarte Möckli Fleisch, ein Cippolata und etwas Speck mit viel Gefühl aufgespiesst und fertig ist der Grill-Genuss!» **HAST DU DEN GRILL BEREIT?**



### LEA

«Ob Randenwurst, Landjäger oder Haussalami, die passen in jeden Rucksack.» **VIELSEITIG UND GENUSSVOLL... WIE MEIN JOB**



### ROMAN

«Kalte Platten legen, das ist Kreativität pur. Hier kann ich mich so richtig austoben!» **ÜBUNG MACHT DEN SCHWEIZERMEISTER**



### TIBLETS

«Die Schweizer Wurstkultur in der ganzen Vielfalt kennen zu lernen; das macht Spass.» **MEINE AUSBILDUNG IST MIR NICHT WURST**

**UNSER QUARTETT IST AKTUELL TEAM-SCHWEIZERMEISTER IM FLEISCHPLATTEN LEGEN!**



# DER WEG ZUM FLEISCH- FACHMANN- / FRAU

SO SPANNEND KÖNNEN FLEISCH UND WURST SEIN

## SWISS MEAT PEOPLE – DEINE AUSBILDUNG



Du möchtest Handwerk mit Kreativität verbinden? Du bist ein grosser Fleischliebhaber und willst alles über Cervelats, Bündnerfleisch und Co. wissen? Dann könnte ein Beruf in der Fleischwirtschaft deine Passion werden. Beim Umgang mit Fleisch kannst du deinen Ideen und deiner Phantasie freien Lauf lassen – entdecke die unzähligen Möglichkeiten, Fleisch zuzubereiten und zu präsentieren. Am Ende des Tages siehst du immer, was du geleistet hast.

Als Fleischfachmann/-frau stellst du aus Fleisch die leckersten Produkte her – dazu gehört das Planen und Organisieren der entsprechenden Arbeitsabläufe unter Einhaltung der Hygiene und Arbeitssicherheit. Freundliches Auftreten und Offenheit sind ebenfalls wichtig, wenn die Kundschaft im Verkaufsgeschäft beraten wird. Wusstest du, dass es sogar drei verschiedene Fachrichtungen gibt? Ob Gewinnung, Verarbeitung oder Feinkost und Veredelung – sicher findest auch du dein Lieblingsfachgebiet. Freu dich auf einen vielfältigen, kreativen und abwechslungsreichen Beruf!

## DIE DREI FACHRICHTUNGEN

### FLEISCHFACHMANN- / FRAU VERARBEITUNG

In der Fachrichtung Verarbeitung produzierst du verschiedene Wurstsorten, Schinken, Bündnerfleisch, Tagesplatten und vieles mehr – die Erstellung verkaufsfertiger Produkte steht im Mittelpunkt.

### FLEISCHFACHMANN- / FRAU FEINKOST UND VEREDELUNG

In der Fachrichtung Feinkost und Veredelung wirst du zum Prof für die Herstellung zum Beispiel von kalten Platten, Fertiggerichten und Traiteur-Produkten. Zudem gestaltest du die Theke ansprechend und bist im Verkauf tätig.

### FLEISCHASSISTENT- / IN

Diese Ausbildung ist mehr praxisorientiert und die Anforderungen der Berufsschule sind entsprechend angepasst. Die zweijährige Grundbildung führt zum eidgenössischen Berufsattest. Die Ausbildungsschwerpunkte sind Produktion und Verarbeitung oder Vorbereitung und Verkauf.

#### Weitere Infos:

[www.willimann-metzg.ch](http://www.willimann-metzg.ch)

[www.swissmeatpeople.ch](http://www.swissmeatpeople.ch)

## WILLIMANN'S AKKADEMIE



«ICH SAGE DIR NICHT, DASS ES LEICHT WIRD. ICH SAGE DIR, DASS ES SICH LOHNEN WIRD.»

Art Williams

## HUGO WILLIMANN AG

Spezialitäten Metzg  
6252 Dagmersellen

[info@willimann-metzg.ch](mailto:info@willimann-metzg.ch)  
[www.willimann-metzg.ch](http://www.willimann-metzg.ch)

Emmen Center  
6020 Emmen

