

Zeitschrift: Heimatkunde Wiggertal
Herausgeber: Heimatvereinigung Wiggertal
Band: 82 (2025)

Artikel: Kulinarisches : Dagmersellerli
Autor: Aregger, Adelheid
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1062450>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 18.04.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Kulinarisches: *Dagmersellerli*

Adelheid Aregger

Hund – *Hündli*, Kind – *Cbindli*, Dagmerseller – *Dagmersellerli*! Niemand zweifelt daran, dass das «*li*» die Verkleinerungsform des Gattungs- oder Eigennamens bedeutet. Aber nur Einheimische und ihre nächsten Nachbarn wissen, dass mit «*Dagmersellerli*» nicht die kleinen Kinder aus Dagmersellen gemeint sind, sondern *Würstli* aus der Metzgerei Willimann.

«*Dagmersellerli*», erwachsen gewordene männliche Nachfolger von Niklaus Willimann, der die Metzgerei 1857 gegründet hat, führen die gleichnamige Metzgerei bis in die heutige sechste Generation. Immer ist ein Sohn in die väterlichen Fussstapfen getreten: zweimal ein Gottfried, zweimal ein Hugo und als siebter der heutige Metzgermeister Nicolas. «Ich musste nie darüber nachdenken, ob ich Metzger lernen wollte, und meine Eltern haben mich auch nie dazu gedrängt», gesteht der jüngste und zurzeit amtierende Metzgermeister in der immer wieder erneuerten Metzgerei an der Luzernerstrasse 1 in Dagmersellen. Er habe auch als Kind oder Jugendlicher nie Fleisch essen müssen. «Das war schön von Vater und Mutter, aber ich habe es dann vielleicht einige Male trotzdem getan,

um ihnen zu gefallen», lobt der heutige Chef den Erziehungsstil seiner Eltern und fügt anerkennend bei: «Meine zwei Schwestern und ich mussten auch nie im Geschäft mithelfen.»

Trotzdem machte er daheim eine Schnupperlehre als Metzger, in Sursee eine als Koch und wandelte sich ganz spontan vom Abstinente zum mehrheitlichen Fleischesser. «Plötzlich habe ich meine Leidenschaft für Fleisch entdeckt, und sie ist immer gewachsen», erzählt Nicolas Willimann, «ich habe dann die dreijährige Lehre gemacht: abwechslungsweise in einem Grossbetrieb der Spitzenklasse und in der väterlichen Metzgerei, wo ich bis heute arbeite.»

Leibliche Nachfolger des amtierenden Dagmerseller Metzgers gibt es nicht. Daher sind die «*Dagmersellerli*» im Geschäft nicht sein eigen Fleisch und Blut, sondern aus Brät hergestellt, wie das ganz fein gehackte Fleisch genannt wird. Ihre Existenz ist auf ein Metzger-«Unglück» zurückzuführen. «1940 wollte mein Urgrossvater Bratwürste machen», erzählt Nicolas Willimann, «dabei ist ihm aber ein Fehler unterlaufen.» Aus Versehen habe er ins falsche Salzgefäss gegriffen und nach kurzer Überlegung spontan entschieden: «Jetzt formen wir aus dem Brät halt dünne Würste, räuchern sie und nennen sie einfach *Dagmersellerli*.» Eine Folge des Produktionsfehlers waren zusätzliche

Dagmersellerli – eine beliebte Wurst aus lokalem Frischfleisch. Foto Adelheid Aregger

Maschinen, die Technologie musste modernisiert und das Rezept entsprechend angepasst werden – mit dem Erfolg, dass im Jahre 2022 fünfunddreissig Tonnen *Dagmersellerli* die Metzgerei verlassen haben.

Anfang letzten Jahres hat Nicolas Willimann auch die Geschäftsführung des Betriebes in Dagmersellen übernommen, der mit den zehn Angestellten in der Filiale im Emmen Center dreiundfünfzig Personen beschäftigt. Schlachter sind jetzt keine mehr dabei, denn vor rund dreissig Jahren wurde dieser Geschäftszweig ausgelagert. «Von der dortigen Firma beziehen wir die Tiere ohne Haut und Knochen», präzisiert der Metzgermeister der sechsten Generation, der seinen Betrieb in einem Dreier-Team zusammen mit einem Verkaufs- und einem Produktionsleiter führt.

Dieser besitzt selbst einen landwirtschaftlichen Hof mit Mutterkuhhaltung, liefert seinem Arbeitgeber regelmässig drei bis vier junge Rinder und bezieht zusätzliche Tiere im Alter von zehn bis zwölf Monaten bei sieben ausgewählten vertrauenswürdigen Dagmerseller Bauern. Ebenfalls aus hiesigen Höfen stammen die zweiunddreissig halbjährigen Schweine der Rassen Edelschwein (weiblich) und Duroc (männlich), die jede Woche von Spezialisten aus Sursee geschlachtet werden. Auch ihr Futter sei

selbstverständlich bester Qualität, wie es auch das Reckenhof-Schwein eines weiteren Bauern erhält.

Im Hauptgeschäft sorgt eine fleissige und kundenfreundliche Mann- und Frauschaft dafür, dass alles rund läuft: sechs bis sieben Personen in der Produktion, je vier Mitarbeiter im Laden und im rückwärtigen Bereich, wo man auch für Spezialwünsche und aussergewöhnlich grosse Bestellungen gerüstet ist. Wichtig ist für Nicolas Willimann, dass sämtliche Lieferungen zeitgerecht in der Filiale und bei privaten Kunden eintreffen, und er ist selbst Manns genug einzugreifen, wenn etwas nicht klappt. «Ich gehe auch gern mit Maschinen um», weist er darauf hin, dass er nicht «nur» metzgen, sondern bei technischen Schäden auch selbst eingreifen und Maschinen wieder zum Laufen bringen kann. «Learning by Doing» nennt Nicolas Willimann das bewährte Konzept in der Fachsprache, «aber leider kommt es sehr oft nicht zum Einsatz, weil bei vielen Personen die Angst zu gross ist, etwas falsch zu machen und den Schaden eventuell noch zu vergrössern.»

Die Metzgerei Willimann ist bekannt für gutes einheimisches Fleisch, weil auch die Menschen erstklassig sind, die hier leiten, organisieren, züchten, metzgen und verkaufen. «Auf gute, selbstständig denkende Mitarbeiter legen wir grossen Wert», sagt Chef Nicolas und erwähnt



Nicolas Willimann steht gerne im Geschäft und verkauft die eigenen Produkte. Foto zVg

die Lernenden, die mit Freude und Engagement in Produktion und Verkauf tätig sind. Wenn man die drei Lehrjahre addiere, kämen pro Person bis zur Prüfung als Fleischfachmann oder -frau über tausend Tage zusammen. «Das erfüllt sicher auch sie mit berechtigtem Stolz», betont Nicolas Willimann, «zumal unsere Kundschaft aus einer Region stammt, die von der Stadt Luzern bis nach Zofingen reicht.»

Zur Autorin:

Adelheid Aregger (*1939) wohnt nach dem Wegzug aus Wikon in Reiden, wo sie 1998 den Verein Kultur und Kontakte in der Kommende ins Leben gerufen und – 22 Jahre nach ihrer ersten

Reise nach Paris 1992 im Auftrag des Gemeinnützigen Frauenvereins – 2014 den Verein Reider Reiselust mitgegründet hat. Sie fährt jedes Jahr zwei- bis dreimal in ihre Lieblingsstadt Wien. Ohne die entsprechende Ausbildung nach der B-Matura hat sie in der Zeit des Lehrermangels ab 1960 während Jahren Primar- und Sekundarklassen unterrichtet und «geschrieben»: ab 1973 für das «Zofinger Tagblatt» und später für andere lokale Zeitungen sowie Biografien, Festschriften, Festführer ...

Adresse der Autorin:

Adelheid Aregger
Oberdorfstrasse 6
6260 Reiden
adelheid@aregger.name