



Thomas Nessler führt die Metzgertradition in seiner Familie weiter.

neue Gommerli zubereitet, arbeitet Mama nebenbei im Laden an der Theke. Die Metzgerel Nessler – ein Familienbetrieb durch und durch.

An ein Wegzug aus dem Obergoms ist denn auch nicht zu denken: «Worum auch? Der Arbeitsplatz ist in unmittelbarer Nähe. Und in der Freizeit bietet das Goms alles, was das Herz eines Natur- und Sportfreundes begehrt: Langlaufloipen, Skipisten, Wanderwege.» Die frische Gommer-Luft lässt eben nicht nur die Würste, sondern auch deren Hersteller Energie tanken. Um dranzubleiben, bei der Produktion der unverkennbaren Gommerli. •

gramm des Hauswurstes», erzählt die- ser nicht ohne Stolz. «Das Geheimnis des Gommerli liegt im Gewürz: Nebst Salz, Pfeffer und Knoblauchwürzen wird die Fleischmasse mit einer eigenen Hausmischung.» Was da genau drinsteckt, möchte Thomas Nessler lieber nicht verraten. Die Wurst besteht aus Rind-, Schweinefleisch und Speck. So viel hingegen ist bekannt.

Das Fleisch stammt hauptsächlich von Schweizer Fleisch aus der Region. Nach dem Abfüllen der Würste werden diese für den Reifprozess zehn Tage im Trockenraum aufgehängt. «Die trockene, frische Gommer Bergluft verleiht den Würsten ihren einzigartigen Geschmack», verspricht der Chef

#### Ein Familienbetrieb

Selbst in Münster aufgewachsen, im obersten Stock des Metzgergebäudes, stand für ihn ausser Frage, dereinst den Metzgerberuf zu erlernen. «In den Schulferien habe ich in der Würsterei ausgeholfen. Das Handwerk des Metzgers wurde mir quasi in die Wiege gelegt.» Mittlerweile führt er das Geschäft in der vierten Generation. Der Betrieb beschäftigt insgesamt 15 Mitarbeiter. Und die Arbeit geht auch künftig nicht aus: «Ich mag es, Neues auszuföhnen, erzählt der Ur-Gommer. «So habe ich eine Wurst im Roggenbrotmantel kreiert. Das ist der ideale Energiespender für die Bergtour.»

Gemeinsam mit seiner 41-jährigen Frau Stefanie hat Thomas Nessler zwei Kinder: Sohn Elias (11) und Tochter Anina (8). Während der Papa fleissig

Unverkennbar steht sie da, an der Furkastrasse in Münster: die Metzgerel Nessler. Egal ob Einheimische, Feriengäste oder Leute auf der Durchreise – wer von Süden her ins Obergoms hinauffährt, dorfenwärts gegen Münster, legt hier einen Zwischenstopp ein. Denn ebenso unverkennbar wie die Metzgerel ist auch deren Hauswurst, das tatein talaus bekamte «Gommerli».

In den 1980er-Jahren von Metzgermeister Joseph Nessler entwickelt und unter die Leute gebracht, erfreut sich die würzige Wurst auch rund hundert Jahre später grösster Beliebtheit. Nicht zuletzt dank des Urgrossenkeils des Erfinders, Thomas Nessler (41). Er ist der heutige Chef der Metzgerel. «Pro Woche produzieren wir rund 300 Kilo-

# «Durchwursteln» im Obergoms

Das «Gommerli» hat im Wallis Tradition. Bereits in der vierten Generation produziert die Familie Nessler in Münster die Hauswurst mit Geheimrezept.

TEXT LUKASTSCHOPP FOTOS THOMAS ANDENMATTEN

Impressum: Coop, Region Bern, Postfach, 3001 Bern; Redaktion: Katrin Schwarzenbach (stv. Leitung), Tel. 031980 99 47, E-Mail: coopzeitung.bes@coop.ch



#### WALLISER SPEZIALITÄT

#### Genuss mit Geheimrezept

Die traditionelle Hauswurst, das «Gommerli», erhält seinen einzigartigen Geschmack während einer zehntägigen Trocknungsphase. Dabei verliert die Spezialität rund 30 Gramm ihres Frischgewichts und wird typischerweise nur luftgetrocknet und nicht geräuchert. Das «Gommerli» (Fr. 4.85/pro 100g) ist in ausgewählten Coop-Verkaufsstellen der Region erhältlich.