



PRESSEMITTEILUNG

Die Must-haves für den Rost: Fleischpapst Dirk Ludwig verrät die Grilltrends 2015

Dirk Ludwig, Fleischexperte und größter handwerklicher Steakversender Deutschlands, hat sich für die kommende Grillsaison bei den Profis umgeschaut. Der kreative Kopf kennt die Szene wie kein anderer und zeigt, welche Spezialitäten 2015 eine besonders gute Figur auf den Grills machen. Neben Burgern und Pulled Pork gehören für ihn zudem Pastrami und Ribs auf die Must-have-Liste. Aber auch veredelte Fleischstücke wie Smoked oder Aqua Aged Rib Eye sind groß in Mode.

Schlüchtern, Mai 2015. Maxikleid meets Flanksteak, so oder so ähnlich könnte ein Sommertrend 2015 aussehen, denn nicht nur die Modebranche bewegt sich, auch in der Grillszene gibt es keinen Stillstand. Neue Impulse gibt hier Fleischexperte Dirk Ludwig. Er weiß, was 2015 „in“ ist und verrät in seiner Steakschaft, der ersten Fleischerlebniszentrale Europas, und auf seinem Blog Geheimtipps für den Fleischgenuss. Experimentierfreudigen empfiehlt er zum Beispiel Baby Back Ribs vom Kalb oder Lamm; die feinen Kotelett-Rippchen setzen neue Akzente auf jeder Grillparty. Aber auch Beef Ribs, deftige Kotelett-Rippchen vom Rind, und die typisch amerikanischen Short Ribs aus der Blattrippe des Rindes gehören für den Fleischpapst auf die Trendliste für diesen Sommer. Wer sein Grillgut individueller gestalten möchte, kann sich bei der Zubereitung hausgemachter Burger austoben. Je nach Vorliebe nimmt man für das Burger Patty zum Beispiel aromatisches Dry Aged Beef und kombiniert es mit Gorgonzola.

Wenn es nach Dirk Ludwig geht, darf in der kommenden Saison auch Pastrami nicht fehlen. Das spezielle, ursprünglich aus Rumänien stammende gepökelte Rindfleisch wurde im Katz's Delicatessen in New York City weltberühmt, jetzt kehrt der gesundheitsunbedenkliche Trend nach Europa zurück. Um die Spezialität selbst herzustellen, empfiehlt der Fleischliebhaber ein schön

marmoriertes Stück gepökelte Rinderbrust mit feinem Gewürzmantel und viel Zeit für die Zubereitung im Smoker, einem Räucherofen. Zeit braucht auch die Umsetzung des Grilltrends Pulled Pork, denn hierfür muss Schweinefleisch aus Schulter oder Nacken bei genauer Temperaturführung teilweise über 20 Stunden auf dem Grill oder im Smoker gegart werden, bevor man es mit der Gabel zerrupfen kann. Aber die Geduld lohnt sich. Als passendes Accessoire empfiehlt der Metzger ein Burger-Bun mit selbstgemachter Barbecuesoße.

Perfekte Steaks durch Reifung in Wasser, Buttermilch, Asche und Heu

Für den gehobenen Grillgenuss gehört Dry Aged Fleisch mittlerweile zum Standard. Bei diesem traditionellen Verfahren reift das Fleisch langsam am Knochen. Dirk Ludwigs Geheimwaffe für Trockenreifung ist die Carnothek, sozusagen der Catwalk und das Herzstück seiner Steakschaft. In dem knapp acht Meter langen verglasten Reifeschrank aus Alpensalz-Ziegelsteinen reifen Rind, Lamm oder Schwein bei geringer Luftfeuchtigkeit und einer Temperatur von einem Grad Celsius. Neben dem Dry Aging sieht Dirk Ludwig aber auch andere Veredelungsmethoden stark im Kommen, denn auf dem Rost zählt Vielfalt. Beim Smoked Beef zum Beispiel wird bereits gereiftes Fleisch über Buchenholz kalt geräuchert und beim Buttermilk Aged Beef wird Fleisch über mehrere Wochen in Buttermilch eingelegt. Für ein besonders zartes und saftiges Ergebnis auf dem Grill hat Dirk Ludwig das Aqua Aging mit Mineralwasser entwickelt, eine ganz neue Methode, die in der Grillszene bereits viele Fans gefunden hat. Selbst Heu und Asche inspirieren Dirk Ludwig zu wohlschmeckenden Experimenten. Beim Asche Aging reibt er Fleisch komplett mit schwarzer Buchenholzasche ein und bedeckt es zusätzlich damit. Es wird dadurch sehr trocken und entwickelt ein kerniges und kräftiges Aroma.

Ob Pastrami am Stück, Burger, Pulled Pork, Ribs oder veredeltes Fleisch: Wer die Grillmoden selbst ausprobieren möchte, kann das Fleisch in der Metzgerei Der Ludwig in Schlüchtern direkt oder im Online-Shop unter www.der-ludwig.de bestellen.





Der bundesweite Onlineshop und die Metzgerei Der Ludwig in Hessen stehen für Kreativität, Innovationen und erstklassige Produkte. Inhaber und Fleischexperte Dirk Ludwig ist immer auf der Suche nach den besten Fleischsorten und veredelt diese noch durch Dry Aging oder eigens entwickelte Fleischreifeverfahren wie Aqua oder Asche Aging. Mit seinem Angebot und seinem Ideenreichtum schaffte er es vom kreativen Metzger in die Küchen der besten Köche. Um seinen Kundenkreis zu erweitern, etablierte Dirk Ludwig 2013 seinen Onlineshop, über den alle Produkte zuverlässig und gekühlt an Endverbraucher und Gastronomiebetriebe verschickt werden.

Adresse:

Der Ludwig
Fuldaer Straße 2
36381 Schlüchtern
+49 6661-2133
post@der-ludwig.de
www.der-ludwig.de

Öffnungszeiten:

Montag bis Donnerstag: 7.30 - 13.00 Uhr
14.45 - 18.00 Uhr
Freitag: 7.30 - 18.00 Uhr
Samstag: 7.00 - 12.30 Uhr

Pressekontakt:

Gourmet Connection GmbH
Kerstin Seling
+49 69-25 78 128-28
kseling@gourmet-connection.de

