



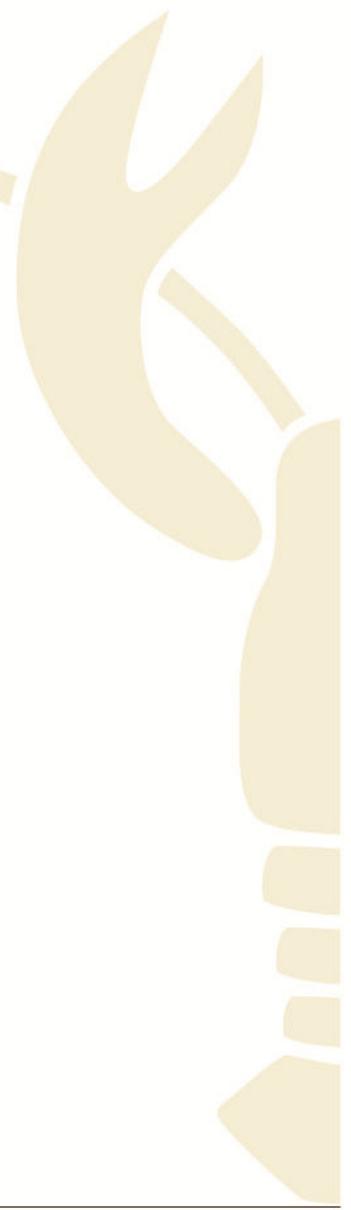
PRESSEMITTEILUNG

Das kleine Schwarze für den Grill: Dirk Ludwigs Asche Aged Beef

Als Schwarzseher kann man den Fleischexperten Dirk Ludwig nun wirklich nicht bezeichnen. In Bezug auf seine neue, sehr spezielle Reifemethode aber schon. Jedoch nur im positiven Sinn, denn für das, was sonst beim Räuchern mit Buchenholz in seinen Öfen übrig bleibt, hat der experimentierfreudige Grillspezialist eine neue Aufgabe gefunden. Eine rauchig-herbe Panade aus Buchenholzasche macht Steaks zu wahren Feinschmeckerstücken und das Asche Aging zu einer der innovativsten Reifemethoden des Jahres.

Schlüchtern. Das kleine Schwarze ist ein Must-have im Kleiderschrank jeder Frau. Der bekannte Metzgermeister Dirk Ludwig stattet nun die Grills der Nation mit einem schmackhaften Äquivalent aus. Vor einem guten halben Jahr hat er begonnen, sich intensiver mit dem Nebenprodukt aus seinen Räucheröfen, nämlich der Buchenholzasche, zu beschäftigen. Diese Tüftelei folgte dem Streben nach einem extrem guten und außergewöhnlichen Fleisch und zusätzlich nachhaltigen Zwecken. „In Amerika ist es populär, Fleisch nicht auf den Grillrost, sondern direkt auf der Holzkohle zu garen. Ich gehe noch einen Schritt weiter und ummantele das Fleisch komplett“, erklärt der erfahrene Handwerker mit Trendgespür.

Der Metzgermeister verwendet beim Asche Aging bevorzugt Rib-Eyes vom Simmentaler Rind. Die Steaks werden mit einer Mischung aus feiner Buchenholzasche, grobem Meersalz, Pfeffer und Kräutern eingerieben und vollständig bedeckt. Unter dem schwarzen Mantel reift das Fleisch bis zu drei Monate bei einem Grad Celsius in Ludwigs Carnothek, einem knapp acht Meter langem Reifeschrank aus Alpensalz-Ziegelsteinen. TV-Fleischfreak Jumbo Schreiner liebt das kernig-rauchige Ergebnis: „Zart und saftig mit einem fantastischen Aroma. Eine sensationelle Kombination.“ Durch die Asche entwickelt das Fleisch eine feste, trockene Struktur, außerdem schützt ihre



antiseptische Wirkung auch vor Bakterien- und Schimmelbefall – die schwarze Hülle hat also eine weiße Weste.

In Deutschland befassen sich nur eine Handvoll Metzger und Experten so intensiv mit dem Thema Fleisch wie Dirk Ludwig, eine Sonderstellung in der Gastroszene hat der deutschlandweit größte handwerkliche Steakversender daher schon seit Jahren inne. Nach dem Aqua Aging, der Reifung in kohlesäurehaltigem Mineralwasser, und dem Asche Aging ist es nur eine Frage der Zeit, bis sich der kreative Fleischrebell eine neue Reifemethode einfallen lässt. Asche und Aqua Aged Beef, verschiedene trockengereifte Spezialitäten, seltene Fleischsorten wie Mangalitzta Schwein, klassische und ausgefallene Wurstkreationen sind bei Der Ludwig in Schlüchtern und im Onlineshop unter www.der-ludwig.de zu haben; ein Kilo Asche Aged Beef kostet rund 72 Euro.



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

