



PRESSEMITTEILUNG

## **Mittags bestellt, abends auf dem Tisch: Der Ludwig führt taggleiche Lieferung auf optimierter Website ein**

Wer hochwertige Fleisch- und Wurstspezialitäten liebt und sie spontan und schnell in der Küche einsetzen möchte, für den hat Fleischexperte Dirk Ludwig eine bisher einzigartige Bestelloption im Rhein-Main-Gebiet realisiert. Zeitgleich mit dem Start seiner neuen Website präsentiert der innovative Metzgermeister einen Same-Day-Delivery-Service. Wer bis 12 Uhr online bestellt, erhält noch am selben Tag Wunschprodukte wie Craft-Burger oder Asche Aged Beef von DHL bequem nach Hause geliefert.

**Schlüchtern, Oktober 2015.** Statt dem Postboten am Morgen klingelt bei Fleischliebhabern in Zukunft abends der Fleischbote an der Tür. Die bisherige virtuelle Ladentheke der Metzgerei Der Ludwig bietet für Kunden aus dem Rhein-Main-Gebiet ab sofort die Möglichkeit einer taggleichen Zustellung, der Same-Day-Delivery. Wer zwischen Montag und Freitag bis spätestens 12 Uhr aus dem Großraum Frankfurt, Offenbach, Mainz oder Wiesbaden bestellt, dem stellt ein DHL-Kurier die Ware nach Wunsch entweder zwischen 18 und 20 Uhr oder zwischen 20 und 22 Uhr zu. Ein Klick für ein Mehr an Unabhängigkeit zu einem günstigen Preis, denn zum normalen Expresszuschlag von 13,80 Euro kommen lediglich 1,10 Euro pro Lieferung hinzu. „Durch den neuen Service sind sämtliche unserer Qualitätsprodukte bequem, sicher und sofort erhältlich. Wenn DHL diese Option ausweiten sollte, könnten wir zukünftig auch andere Gebiete in Deutschland beliefern“, sagt Dirk Ludwig.

Bleibt noch die Qual der Wahl, denn der größte handwerkliche Steakversender Deutschlands bietet auf der neuen Website nicht nur eine enorme Auswahl an Steaks wie Dry Aged Tomahawk oder Smoked Rib-Eye, sondern auch hochwertige Würste, regionale Produkte wie Lammsalami und verschiedene Genusspakete mit Gewürzen und Soßen an. Anschauliches Bildmaterial und Empfehlungen auf der Website schaffen Transparenz, auf die Dirk Ludwig großen Wert legt: „Wir

arbeiten nur mit verantwortungsbewussten Fleischproduzenten zusammen und steuern von unserer Seite fast 120 Jahre Erfahrung und viel Kreativität bei.“ Und wer Rinderrücken in der Carnothek, einem acht Meter langen Reifeschrank aus Alpensalz-Ziegeln, beim Reifen zuschauen will, kann das mit Hilfe einer Webcam nun sogar live vom Sofa aus.

Da Dirk Ludwig durch seine Umtriebigkeit, seinen Ideenreichtum und sein Engagement eine Leuchtturmfunktion in der deutschen Fleischerszene innehat, war es nur eine Frage der Zeit, bis Headhunter einer exklusiven, internationalen Restaurantkette auf ihn aufmerksam wurden und mit einem ungewöhnlichen Angebot an ihn herantraten: Dirk Ludwig sollte die teuerste und edelste Bratwurst der Welt aus Kobe-Beef entwickeln. Das Fleisch von Rindern aus der japanischen Region Kobe wird wegen seiner extremen Marmorierung und damit hohen Geschmacksintensität als bestes und teuerstes Fleisch der Welt gehandelt. Nach anfänglichem Zögern und einigen Experimenten ließ sich der Fleischrebell mit ein wenig Herzklopfen auf den Ausnahmeauftrag ein und sorgt nun dafür, dass seine hessisch-japanischen Delikatessen in New York und London im Menü für rund 1.000 Euro angeboten werden. Einzeln kostet eine 40-Gramm-Wurst rund 30 Euro. Da die teuren Kobe-Bratwürste jedoch nur für diesen speziellen Auftrag bestimmt sind, wird sie Dirk Ludwig nicht ins normale Sortiment und den Onlineshop aufnehmen.

Weitere Informationen erhalten Sie unter [www.der-ludwig.de](http://www.der-ludwig.de)



Für Kreativität, Innovationen und erstklassige Produkte steht die Metzgerei **Der Ludwig** aus Hessen. Inhaber und Fleischexperte Dirk Ludwig ist deutschlandweit immer auf der Suche nach den besten Stücken vom Rind und veredelt diese noch durch eigens entwickelte Fleischreifeverfahren oder Dry Aging. Mit seinem Fleisch und seinem Ideenreichtum schaffte er es vom kreativen Landmetzger in die Küchen der besten Köche Europas. Um seinen Kundenkreis zu erweitern, etablierte Dirk Ludwig 2013 seinen Onlineshop, durch 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

