



PRESSEMITTEILUNG

Saugut: Der Ludwig präsentiert Dry Aged Pork

Eigentlich ist ein „altes Ferkel“ ein Oxymoron. Dass die Beschreibung aber kein Widerspruch in sich sein muss, beweist Fleischexperte Dirk Ludwig. Mit Dry Aged Pork aus eigener Schlachtung, genannt Altes Ferkel, gehört der innovative Metzgermeister zu den Trendsettern in der Szene. Das schweinishche Pendant zum Dry Aged Côte de Boeuf reift bis zu 21 Tage am ganzen Knochen in Ludwigs Salzreifekammer, der Carnothek, zum Kultstück heran. Am 4. Juni 2016 stellt er sein trocken gereiftes Kotelett vom Deutschen Landschwein im neuen Weber Original Store in Gründau vor.

Schlüchtern, Mai 2016. Dry Aged Beef hat mittlerweile einen fest Platz in Restaurants und Supermärkten, und so ist die Zeit reif für eine Schweinerei der Extraklasse. Natürlich im positiven Sinn, denn wenn kontrolliert langes Abhängen von Rindfleisch für Genuss sorgt, warum dann nicht auch Schweinefleisch Zeit zum Reifen geben? Üblich war bisher die möglichst schnelle Verarbeitung von Schweinefleisch, Dirk Ludwig öffnet mit dem Dry Aged Pork nun ein neues Kapitel.

Damit trocken gereiftes Schweinefleisch optimalen Geschmack entwickelt, muss die Qualität von Anfang an stimmen. Dafür hat Dirk Ludwig, Deutschlands größter handwerklicher Steakversender, zwei Erzeuger aus dem Biosphärenreservat Rhön und der Vulkanregion Vogelsberg mit ins Boot geholt. Einwandfreie Haltungsbedingungen für die Schweine und viel Bewegung an der frischen Luft sorgen für besonders hochwertiges Fleisch. Nach der Verarbeitung ist Dirk Ludwigs acht Meter lange Carnothek, sein Reifeschrank aus Alpensalz-Ziegelsteinen, genau der richtige Ort für den bis zu 21-tägigen Reifeprozess. „Bei einem Grad Celsius und geringer Luftfeuchtigkeit wird den Fleischfasern Flüssigkeit entzogen und damit das Aroma intensiviert. Trotzdem bleibt alles total saftig“, erklärt Dirk Ludwig.

Eine große Bühne bekommt das neue Trendprodukt im Weber Original Store in Gründau. Wer am Samstag, dem 4. Juni 2016, von 14 bis 18 Uhr in den Laden kommt, hat wortwörtlich Schwein, denn dann grillen zwei Blogger um die Wette und zeigen, was man mit dem Alten Ferkel alles machen kann. Wer schon jetzt probieren möchte, bestellt Dry Aged Pork als vier Zentimeter dickes Metzgerstück mit Knochen und Schwarte in Ludwigs Onlineshop.

Weitere Informationen finden Sie unter www.der-ludwig.de und unter www.weststyle.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