



PRESSEMITTEILUNG

## **Mit dem Endboss auf das nächste Geschmackslevel: Dirk Ludwigs neues Steak-Finishing**

Wie macht man ein gutes Steak noch besser? Diese Frage hat sich Fleischsommelier Dirk Ludwig gestellt und zeigt mit seinem neuen Steak-Finishing Endboss, wie es geht. Gemeinsam mit den Gewürzexperten von Ankerkraut entwickelte der kreative Metzgermeister die perfekte Mischung aus verschiedenen Pfeffersorten, Salz und Zitrusaromen zur Veredelung hochwertiger Steaks. Das Endboss Steak-Finishing ist ab sofort im stationären Handel von Der Ludwig und Ankerkraut, in den Onlineshops und auf Amazon erhältlich.

**Schlüchtern, Oktober 2018.** Wie man auf den Namen Endboss kommt? Fleischsommelier Dirk Ludwig erklärt es so: Um in das nächste Level eines Videospiele zu gelangen, müssen sich die Spieler dem Endgegner stellen, der mit seinen besonderen Fähigkeiten nur schwer zu besiegen ist. Wer nun auch in Sachen Steakgenuss das nächste Level erreichen möchte, für den hat Dirk Ludwig gemeinsam mit der Hamburger Gewürzmanufaktur Ankerkraut das neue Endboss Steak-Finishing entwickelt. „Wir wollten nicht die nächste 08/15 Steagewürzmischung auf den Markt bringen, sondern ein Gewürz mit Charakter. Der Endboss hat ordentlich Power und gibt Steaks mit seiner komplexen Geschmackspalette das perfekte Finish“, erklärt Dirk Ludwig.

Die Melange aus schwarzem Pyramidensalz, grünem, schwarzem und weißem Pfeffer, rosa Beeren, Zitrone und Limette, Chilli, Piment, Knoblauch, Majoran, Kurkuma und geräuchertem Paprikapulver setzt nicht nur geschmacklich eins drauf, sondern macht auch optisch aus jedem Steak einen Blickfang. „Das Gewürz sollte vorsichtig dosiert werden, nur dann ergänzt es den Geschmack des Fleisches optimal“, empfiehlt der Profi. Gut ein Jahr lang tüftelte der Metzgermeister aus Schlüchtern, der für seinen Erfindergeist und seine Innovationen bekannt ist,

zusammen mit den Gewürzprofis von Ankerkraut an der optimalen Mischung. „Erst nach vier bis fünf verschiedenen Versionen hatten wir den perfekten Mix gefunden, der uns sowohl geschmacklich als auch optisch überzeugt hat. Das Team von Ankerkraut ist mit Leidenschaft dabei und liefert hochwertige Zutaten in bester Qualität. Das schmeckt man einfach“, so Ludwig.

Das Endboss Steak-Finishing ist ab sofort in der Metzgerei in Schlüchtern, im Shop von Ankerkraut, in den Onlineshops und auf Amazon erhältlich. Der Preis für 160 g liegt bei 9,49 Euro.

Weitere Informationen unter [www.der-ludwig.de](http://www.der-ludwig.de) und [www.ankerkraut.de](http://www.ankerkraut.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:**

Marie Therese Heiser / Anne-Maria Engelfried  
Gourmet Connection GmbH  
+49 (0)69 - 25 78 128 - 19 / - 17  
m.heiser@gourmet-connection.de /  
a.engelfried@gourmet-connection.de

