



PRESSEMITTEILUNG

Fleisch unter einem guten Stern: Dirk Ludwig und Heiko Brath entwickeln das Muh(n)-to-Muh(n)-Aging

Mond anheulen war gestern, seit dem letzten Vollmond am 18. August wird er angemuht. Zwei der bekanntesten Metzger der Grillszene, Dirk Ludwig und Heiko Brath, stärken sich gegenseitig den Rücken und haben mit dem Muh(n)-to-Muh(n)-Aging gemeinsam ein neues Projekt ins Leben gerufen. Dafür haben die beiden Fleischexperten drei Färsen vom Hohenloher Rind einen Vollmondzyklus lang reifen lassen. Mit solchen innovativen Kooperationen wollen die beiden Fleischsommeliers ihr Handwerk gemeinsam voranbringen. Am 30. September wird es beim Profi-Meat-ing in Müllheim bei Freiburg erstmals präsentiert, Edelbeef in Mainz vertreibt das Produkt dann exklusiv.

Schlüchtern/ Karlsruhe, September 2016. Zwei, die sich mit viel Leidenschaft für ihr Handwerk einsetzen, das sind Dirk Ludwig von der Metzgerei Der Ludwig in Schlüchtern und Heiko Brath von der Metzgerei Brath in Karlsruhe. Mitte August haben sich die beiden Experten zusammengetan und gemeinsam eine ausgefallene Reifemethode entwickelt: das Muh(n)-to-Muh(n)-Aging. „Wir sehen uns nicht als Konkurrenten, sondern tauschen uns aus und helfen uns gegenseitig. Wir wollten mit unserem Können und Wissen etwas ganz Besonderes produzieren und haben die Hilfe des Mondes gewählt“, erklärt Dirk Ludwig. In der Vollmondnacht zum 18. August wurden drei Rinder geschlachtet, die Reifezeit wurde der Mondphase angepasst. 14 Tage lang hingen die Rücken erst in der Reifekammer von Heiko Brath, am 1. September fand dann die Übergabe an Dirk Ludwig in Schlüchtern statt. Nach zwei weiteren Wochen in der Carnothek dort endet die Trockenreifung am 16. September.

Dass der Zeitpunkt der Schlachtung innerhalb eines Mondzyklus den Geschmack des Fleisches beeinflusst, weiß Dirk Ludwig. Durch die verstärkte Wasserabgabe in den Tagen nach dem Vollmond entsteht während des Reifeprozesses ein

intensiverer und aromatischerer Geschmack, als bei herkömmlichen Reifeverfahren. Für die Kooperation führen die beiden Metzger ihre Kompetenz in Reifemethoden zusammen: „Dirk und ich wollen durch unser gemeinsames Projekt ein Ausrufezeichen setzen für ein Miteinander in der Branche. Das Handwerk, die Leidenschaft für gute Lebensmittel und der Drang, das Handwerk durch Innovation und Engagement zu unterstützen, liegen uns am Herzen“, meint Heiko Brath zu seiner Zusammenarbeit mit dem Metzger aus dem Main-Kinzig-Kreis.

Weitere Informationen unter www.der-ludwig.de



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:

Janina Sauer
Gourmet Connection GmbH
+49 69-25 78 128 29
jsauer@gourmet-connection.de

