



PRESSEMITTEILUNG

Ein Cut, viele Namen: Der Ludwig wählt das Bürgermeisterstück zum Steak des Jahres 2018

Bürgermeisterstück, Pastoren- oder Paffenstück, Frauenschuh, Tri Tip oder Maminha – nicht nur seine vielen Namen, sondern auch die markante dreieckige Form, die vielseitigen Zubereitungsmöglichkeiten und der aromatische Geschmack machen das zarte Teilstück aus der Rinderkeule so außergewöhnlich. Das findet auch Fleischexperte Dirk Ludwig und kürt deshalb den Cut zum Steak des Jahres 2018.

Schlüchtern, Mai 2018. Um seinen Kunden auch in diesem Jahr die Vielseitigkeit von Steak Cuts näherzubringen und die Wahl in Sachen Fleischgenuss zu erleichtern, hat Fleischsommelier Dirk Ludwig zum zweiten Mal das Steak des Jahres ausgerufen. Beim Bürgermeisterstück handelt es sich um die Wiederentdeckung eines Zuschnitts mit Geschichte. Früher wurde der auch als Pastorenstück bezeichnete Cut aufgrund seines feinen Geschmacks und seiner zarten Konsistenz für besondere Würdenträger reserviert. In den USA nennt man das Steak wegen seiner dreieckigen Form Tri Tip. Auch in Argentinien ist der Zuschnitt beliebt, er ist klassischer Bestandteil des Grillfestes Asado und heißt dort Maminha.

„Das stark marmorierte Fleisch ist sehr kurzfasrig, relativ flach und sehr zart. Deshalb gart es viel schneller, ist saftiger und noch dazu günstiger als zum Beispiel Tafelspitz“, erklärt Dirk Ludwig. Das Bürgermeisterstück ist sehr vielseitig. Es eignet sich zum Kurzbraten und für Geschnetzeltes, schmeckt aber auch klassisch geschmort, Sous Vide gegart oder gegrillt. „Wer das Bürgermeisterstück aus dem Smoker oder vom Grill genießen möchte, sollte darauf achten, mindestens drei bis vier Wochen lang gut abgehangenes Fleisch zu verwenden, damit es nicht zäh wird“, empfiehlt der Profi.

Das Steak des Jahres 2018 ist im Onlineshop von Der Ludwig oder direkt in der Metzgerei in Schlüchtern erhältlich. Der Kilopreis für das US-Beef

Bürgermeisterstück liegt bei 32,90 Euro, das Fleisch wird gut gekühlt innerhalb von zwei Werktagen versendet. Der Link www.steak-des-jahres.de führt direkt zum jeweiligen Jahressieger.

Weitere Informationen unter www.der-ludwig.de



Bürgermeisterstück von Dirk Ludwig ©Der Ludwig

Für Kreativität, Innovationen und erstklassige Produkte steht die Metzgerei Der Ludwig aus Hessen. Inhaber und Fleischermeister 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
Marie Therese Heiser
+49 69 - 25 78 128 - 19 /+49 69 - 25 78 128 - 28
m.heiser@gourmet-connection.de