



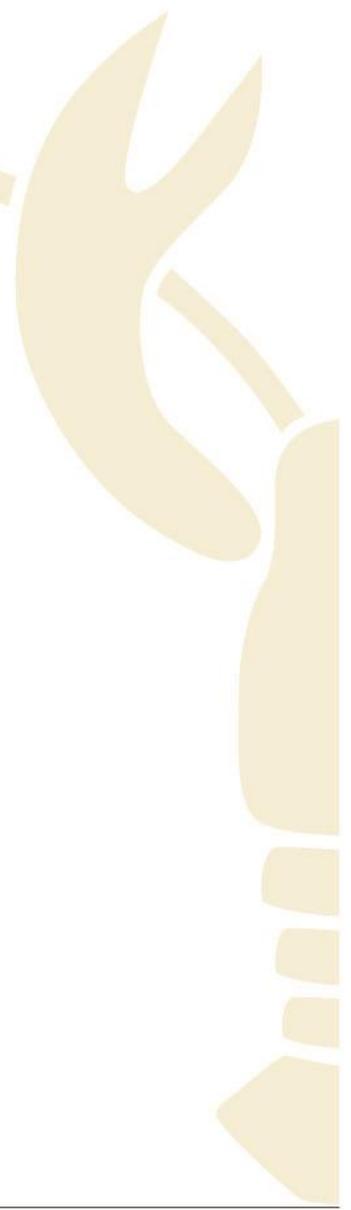
PRESSEMITTEILUNG

Foodtrucker's best friend: Der Ludwig startet Streetfood-Offensive

Qualität, Authentizität und Individualität sind die Kerngedanken der Streetfood-Kultur, die gerade durch Deutschland rollt. Auch Fleischexperte Dirk Ludwig von der Metzgerei Der Ludwig kennt schon lange den Trend, bei dem qualitativ hochwertige Imbiss-Kreationen direkt auf die Hand serviert werden. Angelehnt daran bietet der Qualitätsfanatiker aus Schlüchtern im Juli unter dem Motto „Ludwig's Streetfood – Steakstyle“ Pulled Pork, Pastrami und Burger sowohl für Endverbraucher als auch für die Betreiber der coolen Kleinbusse an. Durch das speziell entwickelte Logo sind die Produkte sowohl im Laden als auch im Online-Shop leicht zu erkennen.

Schlüchtern, Juli 2016. Der erste Foodtruck fuhr bereits vor 150 Jahren durch Texas. Damals war es noch ein Planwagen mit einem Koch darin, der die Cowboys auf langen Ritten mit Essen versorgte. Seitdem hat sich viel getan. „Streetfood darf man heute auf keinen Fall mit Fastfood verwechseln. Statt fetttriefenden Sattmachern ohne Genusswert geht es um außergewöhnliche und frisch zubereitete Gerichte, die trotzdem schnell zubereitet und kostengünstig sind“, erklärt Experte Dirk Ludwig den Imbiss-Trend. Leidenschaft für die Produkte und Handwerkskunst verbinden ihn dabei mit den Betreibern der stylishen Foodtrucks.

Sowohl den Machern als auch den Foodies kommt es bei der beliebten Streetfood-Kultur auf Leidenschaft, Flexibilität und vor allem gute Qualität an. Eigenschaften, die auch der innovative Metzgermeister aus Hessen zu schätzen weiß. Deshalb steht bei ihm der Juli ganz unter dem Motto „Ludwig's Streetfood – Steakstyle“. Durch seine fachliche Kompetenz weiß er, worauf es bei amerikanischen BBQ-Produkten ankommt und kann für jeden den passenden Cut liefern. Seine Imbiss-Klassiker hat der Fleischexperte, der seit dem 1. Juli zu einem der 15 offiziellen deutschen Fleischsommeliers gehört, mit einem eigens entworfenen Logo im Onlineshop und im Ladengeschäft gekennzeichnet. Für



diesen neuen Titel hat sich Dirk Ludwig in einem 14-tägigen Lehrgang zusammen mit Kollegen intensiv mit allem rund ums Fleisch auseinandergesetzt, um auch in Zukunft seinen Kunden bei allen Fragen Rede und Antwort stehen zu können.

Der Ludwig bietet kreative Vielfalt rund um Burger, Pastrami, Beef Brisket und Pulled Pork. Und mit dem Erste-Hilfe-Paket für die perfekte Currywurst, das neben den Würsten auch selbstproduziertes Currygewürz und die passende Soße enthält, kann eigentlich nichts mehr schief gehen. Als Deutschlands größter handwerklicher Steakversender hat Ludwig schon für Foodtrucks bei Rock am Ring produziert und weiß, worauf es ankommt, denn die Möglichkeiten in der Küche auf vier Rädern sind oft begrenzt. Durch seine langjährige Erfahrung in der Szene kann er den Produzenten vernünftige Rundum-Lösungen mit qualitativ hochwertigen und handwerklich verarbeiteten Produkten auch in größeren Mengen anbieten. Weitere Informationen finden Sie unter 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:

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