



DIE MARKE. DAS FLEISCH.®

PRESSEMITTEILUNG

Fleischbeschau im Urlaub? Ab nach Schlüchtern!

Wer gerade an Mallorca und leichtbekleidetes Feiervolk gedacht hat, liegt leider ganz falsch. Der neueste Trend im Bereich Erlebnisurlaub heißt nämlich Butcher Tourism und bedeutet so viel wie Urlaub beim Metzger. Das Fleisch, das Experte Dirk Ludwig seinen Gästen dabei präsentiert, stammt ausschließlich von glücklichen Kühen, Schweinen und Hühnern.

Schlüchtern, Juni 2025. Über mangelnde Nachfrage konnte sich Dirk Ludwig noch nie beschweren. Aber was der Fleischpapst, der im hessischen Schlüchtern mit der Steakschaft eine Fleischerlebniszentrale und den größten handwerklichen Steakversand Deutschlands aufgebaut hat, aktuell erlebt, hat eine ganz neue Dimension. „Es ist wirklich abgefahren! Wir werden fast überrannt, und zwar nicht von Kunden aus dem Umkreis, die mal eben schnell einkaufen wollen. Es kommen Menschen aus ganz Europa, um unseren Betrieb und die Produkte vor Ort zu erleben und authentische Handwerksqualität und besondere Fleischerlebnisse zu genießen.“ Übernachtet wird meist im angrenzenden Hotel. Besonders interessiert sind die Gäste an außergewöhnlichen Cuts wie in Buchenholz-Asche gereiftem Roastbeef und Rib-Eye oder Stückchen der „Grand Muh“, also von alten Kühen, die einen besonders intensiven nussig-buttrigen Geschmack haben und bis zu 45 Tage lang reifen. Auch Dry-Aged-Spezialitäten und die hausgemachte Pastrami sind sehr beliebt. Ludwig hat diesen Trend Butcher Tourism getauft.

Urlaub ist da, wo der Grill brennt

„Weltweiter Vorreiter ist sicher unser Kollege Dario Cecchini aus der Toskana“, erklärt Ludwig. Der Kultmetzger, dem Netflix in der Serie „Chef’s Table“ eine eigene Folge widmete, betreibt im Gebiet des Chianti Classico verschiedene Restaurants und seit der Corona-Zeit auch einen Panini-Truck. Doch nicht nur im Ausland entstehen immer mehr Fleisch-Destinationen: „Wenn der Spezi-Metzger im

niedersächsischen Wolsdorf seinen Burger-Friday veranstaltet, kommen eigens organisierte Busreisen in das kleine Örtchen“, sagt Dirk Ludwig. „Und die Big Butcher Night von Jürgen David in Worms zieht regelmäßig Gäste aus ganz Deutschland an, die den Fleischreifungs-Pionier in Aktion erleben wollen.“ Auch Otto Gourmet in Heinsberg veranstaltet immer wieder Tastings und Events wie die Beef Bottle oder Meat the Master Parties, bei denen verschiedene Spitzen- und Sterneköche die Bandbreite des Sortiments zeigen.

Sehnsucht nach Transparenz und Nachhaltigkeit

Doch woher kommt die Bereitschaft, für gute Produkte zu reisen? „Immer mehr Konsumenten wollen wissen, wo ihr Fleisch herkommt, wie es verarbeitet wird und wie es um das Tierwohl steht“, erklärt der Metzger. „Wir stellen schon länger fest, dass die Menschen verstärkt den direkten Kontakt zum Handwerk suchen, und freuen uns unglaublich über dieses Interesse und die damit verbundene Wertschätzung.“

Wer einen Besuch in Schlüchtern plant, kann vom Beeftasting über Grillkurse bis zum Abstecher in die Fleischerlebniszentrale viel erleben und bekommt von Inhaber Dirk Ludwig – ganz nach Vorreiter Cecchini – auch noch das ein oder andere Glas Wein aufs Haus. Ideal gelegen für eine Übernachtung ist das Akzent Hotel Stadt Schlüchtern, es grenzt direkt an die Steakschaft an.

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

Für Kreativität, Innovationen und erstklassige Produkte steht die Metzgerei Der Ludwig. Inhaber und Fleischexperte Dirk Ludwig ist immer auf der Suche nach den besten Stücken vom Rind und veredelt sie 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. Im hessischen Schlüchtern betreibt Dirk Ludwig mit der Steakschaft eine Fleischerlebniszentrale und den größten handwerklichen Steakversand der Republik, über den seit mehr als zehn Jahren etablierten Onlineshop werden alle Produkte zuverlässig und gekühlt an Endverbraucher und Gastronomiebetriebe verschickt.

Adresse:

Der Ludwig
Fuldaer Straße 2
36381 Schlüchtern
+49 6661 - 70999 - 60
shop@der-ludwig.de
www.der-ludwig.de

Öffnungszeiten:

Montag bis Donnerstag
7:30 - 13 Uhr
14:45 - 18 Uhr*

Freitag
7:30 - 18 Uhr

Samstag
7:30 - 12:30 Uhr

*Vor Feiertagen durchgehend geöffnet.

Pressekontakt:

Lisa von Hünersdorff
Gourmet Connection GmbH
+49 69 - 25 78 128 - 16
l.vonhueenersdorff@gourmet-connection.de

