

Pressemitteilung

Metzgerei Der Ludwig erhält Auszeichnung „Deutschlands Beste 2026“

Schlüchtern, 31. Juli 2026. Die Metzgerei Der Ludwig aus Schlüchtern wurde mit dem Qualitätssiegel „Deutschlands Beste 2026“ ausgezeichnet. Die Auszeichnung würdigt Unternehmen, die durch Leistungsstärke, unternehmerisches Handeln und Zukunftssicherheit überzeugen.

Vergeben wird das Siegel vom Deutschen Innovationsinstitut diind in Kooperation mit DUP Unternehmer. Grundlage ist ein KI-gestütztes Prüfverfahren. Bewertet wurden unter anderem digitaler Außenauftritt, Qualität und Leistungsanspruch, wirtschaftliche Stabilität, Unternehmenskultur, Arbeitgeberqualität, regionales Engagement und das Bekenntnis zum Wirtschaftsstandort Deutschland.

Für die Metzgerei Der Ludwig ist die Auszeichnung eine Bestätigung des eingeschlagenen Weges. Das Familienunternehmen führt Metzgerhandwerk, eigene Qualitätsstandards, digitale Entwicklung und regionale Verantwortung seit Jahren konsequent zusammen.

„Diese Auszeichnung freut uns sehr, weil sie genau die Punkte sichtbar macht, an denen wir jeden Tag arbeiten: Qualität, Verlässlichkeit, Verantwortung und Zukunftsfähigkeit“, sagt Inhaber Dirk Ludwig. „Wir verstehen sie nicht als Ziel, sondern als Ansporn. Unser Anspruch bleibt: gutes Handwerk, ehrliche Produkte und ein Team, das gemeinsam besser wird.“

Die Metzgerei Der Ludwig steht seit 1897 für Fleischerhandwerk aus Schlüchtern. Das Unternehmen verbindet traditionelle Herstellung mit moderner Reifetechnik, Online-Handel, Eventformaten und einer klaren Ausrichtung auf Qualität. Neben dem Fachgeschäft in Schlüchtern betreibt Der Ludwig einen bundesweiten Online-Shop sowie die Steakschaft Fleischerlebniszentrale als Ort für Kurse, Tastings und Fleischerlebnisse.

Auch als Arbeitgeber sieht das Unternehmen die Auszeichnung als wichtiges Signal. Die Bewertung berücksichtigt laut Auszeichnungsunterlagen auch eine wertschätzende Arbeitskultur sowie Investitionen in Mitarbeiterentwicklung und Mitarbeiterbindung. Genau diese Themen spielen für Der Ludwig eine zentrale Rolle.

„Gutes Fleisch entsteht nicht allein durch gute Rohware. Es entsteht durch Menschen, die ihr Handwerk verstehen und Verantwortung übernehmen“, so Dirk Ludwig. „Deshalb investieren wir in Ausbildung, klare Abläufe und eine Unternehmenskultur, in der jeder weiß, worauf es ankommt.“

Über Der Ludwig

Die Metzgerei Der Ludwig ist ein familiengeführtes Fleischerhandwerksunternehmen aus Schlüchtern in Osthessen. Das Unternehmen wird in vierter Generation geführt und steht für handwerkliche Herstellung, hochwertige Fleischprodukte, Dry Aging, eigene Rezepturen und konsequente Qualitätsarbeit. Neben dem stationären Fachgeschäft beliefert Der Ludwig Kunden in ganz



DIE MARKE. DAS FLEISCH.®

Deutschland über den eigenen Online-Shop und bietet mit der Steakschaft Fleischerlebniszentrale Kurse und Genussveranstaltungen rund um Fleisch, Grillen und Handwerk an.

Pressekontakt

Metzgerei Der Ludwig

Dirk Ludwig

Fuldaer Straße 2

36381 Schlüchtern

Telefon: 06661 7099961

E-Mail: post@der-ludwig.de

Web: www.der-ludwig.de



DIE MARKE. DAS FLEISCH.®