



**DIE MARKE. DAS FLEISCH.®**

PRESSEMITTEILUNG

## **Der Ludwig als bester Online-Shop Deutschlands ausgezeichnet**

**Was New York City für Lifestyle, ist das osthessische Schlüchtern für Fleisch. Denn hier betreibt Dirk Ludwig den größten handwerklichen Steakversand der Republik mit Fleischerlebniszentrale. Sein Onlineshop wurde nun vom Fernsehsender ntv und dem Deutschen Institut für Service-Qualität als Deutschlands bester Online-Shop in der Kategorie Fleischhandel ausgezeichnet.**

**Frankfurt, Oktober 2025.** Dirk Ludwig hat bereits viele Preise gewonnen, zuletzt zog der Steakpapst als All Time BBQ Butcher Legend in die Hall of Fame German BBQ ein. „Dass unser Online-Shop als bester des Landes ausgezeichnet wurde, freut mich ganz besonders“, so Ludwig. „Schließlich basiert diese Auszeichnung auf den Bewertungen unserer Kunden, und das heißt, wir machen vieles richtig.“

### **High Steaks – Große Anforderungen**

Rund 70.000 Kunden haben E-Commerce-Marktführer, aber auch Szene-Spezialisten wie Dirk Ludwig in den Kriterien Preis-Leistungs-Verhältnis, Versand, Angebot, Kundenservice, Internetauftritt sowie Weiterempfehlungsrate bewertet. Das Ergebnis: Der Ludwig geht als Gesamtsieger in der Kategorie Fleischhandel hervor. Kein Wunder, denn allein im Bestellmanagement erreicht der Fleischexperte eine Auslieferungsrate an Tag eins nach Bestellung von 97 Prozent.

### **Ausgewählte Ludwig-Produkte exklusiv online**

Viele der handverlesenen Produkte Ludwigs sind ausschließlich über den Online-Shop erhältlich. So auch sein Dry Aged Ribeye Black Label von der Simmentaler Färse, das in der hauseigenen Carnothek reift und in der Vergangenheit bereits als bestes Steak Deutschlands ausgezeichnet wurde. Neben diesem Klassiker, den Ludwig in der Black-Label-Produktrange führt, einer High-End-Linie mit maximaler Qualitätsstufe, bietet der Online-Shop exklusiv viele weitere Cuts wie T-Bone und

Tomahawk vom Simmentaler Rind oder Flanksteak vom Black Angus. Auch traditionellere Zuschnitte, eine große Auswahl an Brat- und Grillwürsten sowie verschiedene Soßen und Gewürze lassen sich bequem mit wenigen Klicks bestellen.

Weitere Informationen finden Sie unter [www.der-ludwig.de](http://www.der-ludwig.de)



Für Kreativität, Innovationen und erstklassige Produkte steht die Metzgerei Der Ludwig. Inhaber und Fleischexperte Dirk Ludwig ist deutschlandweit 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. Um seinen Kundenkreis zu erweitern, etablierte Dirk Ludwig 2013 seinen Online-Shop, durch den alle Produkte zuverlässig und gekühlt an Endverbraucher und Gastronomiebetriebe verschickt werden.

**Adresse:**

Der Ludwig  
Fuldaer Straße 2  
36381 Schlüchtern  
+49 6661 - 70999 - 60  
post@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 - 12.30 Uhr

**Pressekontakt:**

Alexandra Kampe  
Gourmet Connection GmbH  
+49 69 - 25 78 128 - 28  
a.kampe@gourmet-connection.de