



PRESSEMITTEILUNG

The winner is: Der Ludwig kürt das Chuck Flap Edge Roast zum Steak des Jahres 2019

Wer nach einem außergewöhnlichen Steak sucht, ist bei Fleischsommelier Dirk Ludwig immer gut beraten. Um auch die exotischen Cuts bekannter zu machen und auf die Grills seiner Kunden zu bringen, kürt er jährlich sein Steak des Jahres. 2019 geht der Titel an das Chuck Flap Edge Roast, ein stark marmoriertes Stück aus dem Rindernacken, für das Ludwig ausschließlich das besonders zarte und aromatische Fleisch australischer Wagyu-Rinder verwendet. Der Cut kann im Ganzen gegart, als dünne Steaks gegrillt oder nach der japanischen Teppanyaki-Art zubereitet werden.

Schlüchtern, Mai 2019. In Australien und in den USA gehört das Chuck Flap bereits zum festen Bestandteil der BBQ-Szene und wird vorzugsweise aus Wagyu-Rindfleisch zugeschnitten. „Das Wagyu-Rind ist für sein fein aromatisches und sehr zartes Fleisch bekannt. Das Nackenfleisch deutscher Rinder hingegen ist eher zäh und eignet sich am besten für Schmorgerichte. Wahrscheinlich ist aus diesem Grund auch das Chuck Flap als Steak-Cut in Deutschland relativ unbekannt. Dabei ist es ein Allrounder in Sachen Zubereitung“, so Dirk Ludwig. Der Cut kann als dünne Steaks kurz gegrillt, am Stück geschmort oder auch Sous Vide gegart werden. „Man nennt das Chuck Flap Edge Roast auch Teppanyaki-Cut, denn durch seine starke Marmorierung eignet sich das Fleisch perfekt für die Zubereitung nach der japanischen Teppanyaki-Art“, erklärt Ludwig. Dafür wird das Fleisch dünn geschnitten, auf einer Stahlplatte direkt am Tisch kurz gegrillt und beispielsweise mit gebratenem Gemüse oder Udon-Nudeln serviert.

Neben seiner intensiven Marmorierung zeichnet sich das Chuck Flap auch durch seinen aromatischen Fleischgeschmack aus. Aber nicht nur das macht für Dirk Ludwig das Steak des Jahres aus. „Es handelt sich hier um ein tolles Stück Fleisch, bei dem der Kunde etwas Außergewöhnliches für einen fairen Preis bekommt“, so der Fleischexperte.

Das Chuck Flap Edge Roast ist im Onlineshop von Der Ludwig oder direkt in der Metzgerei in Schlüchtern erhältlich. Der Kilopreis liegt bei 39,94 Euro, das Fleisch wird gut gekühlt versendet. Der Link www.steak-des-jahres.de führt direkt zum jeweiligen Jahressieger.

Weitere Informationen unter www.der-ludwig.de



Chuck Flap Edge Roast von Dirk Ludwig ©Der Ludwig

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:

Gourmet Connection GmbH
Anne-Maria Engelfried
+49 69 - 25 78 128 - 29
a.engelfried@gourmet-connection.de