



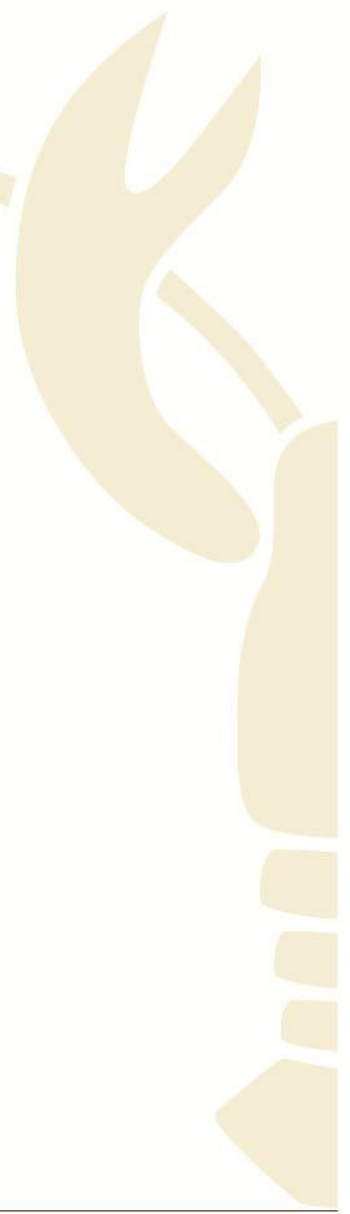
TERMINTIPP

Flügellos durch die Feiertage: hr-Fernsehen schaut bei Dirk Ludwig in den Kochtopf

Vorfreude, schönste Freude. Wer vor Weihnachten noch Inspiration für die Festtagstafel sucht, bekommt am 12. Dezember 2015 um 16.30 Uhr beim Hessischen Rundfunk Tipps und Vorschläge von ganz oben. Dirk Ludwig, der Fleischspezialist aus Schlüchtern, zeigt in seiner Fleischerlebniszentrale, dass man zu Weihnachten geschmacklich hervorragend auf vier Beine statt auf zwei Flügel oder Schenkel setzen kann. Das kulinarische Format Hessen à la carte besuchte für die Sendung „Festtagsbraten ohne Flügel“ den Inhaber der Familienmetzgerei Der Ludwig, der wegen seines Ideenreichtums und seines Engagements eine Leuchtturmfunktion in der deutschen Fleischerszene innehat.

Schlüchtern, Dezember 2015. Gans? Was anderes! Dass Dirk Ludwig gerne in ungewöhnlichen Kategorien denkt und Traditionen zwar schätzt, aber immer kreativ umsetzt, ist schon lange bekannt. Für den Hessischen Rundfunk entwickelte er festliche Gerichte, die ganz ohne Geflügel auskommen. Durch den bewussten Verzicht auf Ente, Gans & Co. erweitert sich das Speisenspektrum zu Weihnachten enorm. Und so zeigt der Film der hr-Journalistin Nina Thomas, wie der innovative Metzgermeister schmackhafte Stücke von Vierbeinern zubereitet. Ob Brustspitze vom hessischen Landschwein mit Semmelfüllung, Festtagsroulade vom Flanksteak oder geschmorte Ochsenbäckchen, bei diesen Gerichten zapft sicher keiner so schnell weg.

Nebenbei bekommen Zuschauer auch noch einen Einblick in das Ludwig'sche Treiben, denn der Metzger kochte beim Dreh direkt im Herzstück seines Unternehmens, der Steakschaft. Die erste Fleischerlebniszentrale Europas bietet Platz zum Kochen, Experimentieren und natürlich Probieren. Ob hochwertige regionale Wurstspezialitäten wie Lammsalami, Delikatessen wie Smoked Rib Eye, Dry Aged Tomahawk oder aufwendig in Mineralwasser und Asche gereifte Fleischstücke, Dirk Ludwig liegt mit seinen Kreationen immer weit vorn.



Der Hessische Rundfunk strahlt die Hessen à la carte Folge „Festtagsbraten ohne Flügel“ am Samstag, dem 12. Dezember 2015, um 16.30 Uhr aus.

Weitere Informationen erhalten 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:

Gourmet Connection GmbH
Kerstin Seling
+49 69-25 78 128-28
kseling@gourmet-connection.de

