



PRESSEMITTEILUNG

Metzgerei auf grünem Kurs: Der Ludwig ist jetzt klimaneutral

Den Kunden gutes Fleisch anbieten und gleichzeitig das Klima schützen, geht das? Was für viele Metzger ein Widerspruch ist, nutzt Fleischsommelier Dirk Ludwig als Chance, das Thema anzupacken und zu beweisen, dass es geht. Er macht den ersten Schritt in Richtung grünem Unternehmen und erwirbt 1.050 Klimaschutzzertifikate. „Mir ist bewusst, dass die Fleischwirtschaft enorme Auswirkungen auf das Klima hat, deshalb möchte ich gerne mehr tun“, so Ludwig. Damit gehört seine Metzgerei zu einer der wenigen klimaneutralen in Deutschland.

Schlüchtern, November 2018. Eine gesunde Portion Neugier und das Gespür für Innovationen liegen Dirk Ludwig einfach im Blut. Deshalb ist es nicht verwunderlich, dass er sich auch beim Thema Umweltschutz engagiert. Der Besuch eines Vortrags über das Kyoto-Protokoll gab dem Fleischexperten aus Schlüchtern den entscheidenden Impuls, seine Metzgerei nachhaltiger zu machen.

„Viele Unternehmen handeln kurzfristig, und der Profit steht im Fokus. In handwerklichen Betrieben denkt man ja eher in Generationen, deshalb ist es für uns wichtig, langfristig und nachhaltig etwas für die Umwelt zu tun“, so Dirk Ludwig. Zu seinen landwirtschaftlichen Erzeugern gehören überwiegend kleine bäuerliche Familienbetriebe aus Osthessen, Unterfranken und Niederbayern, so bleiben die Transportwege kurz und die Umwelt wird geschont. Auch sein Firmensitz in Schlüchtern wird bereits seit einigen Jahren durch Energierückgewinnungssysteme und eine Photovoltaikanlage auf dem Dach zum großen Teil mit umweltfreundlicher Energie versorgt. Außerdem werden zurzeit umweltschonende Verpackungsmaterialien aus Stroh für den Onlineshop getestet.

Durch die Investition in Klimaschutzzertifikate möchte Dirk Ludwig den nächsten Schritt in Richtung mehr Umweltbewusstsein machen. Von den externen Nachhaltigkeitsberatern der Fokus Zukunft GmbH & Co. KG ließ er die

Treibhausgasemissionen seines Unternehmens erfassen und einen CO₂-Fußabdruck erstellen. Dieser Fußabdruck bildet die Grundlage für die Messung, den Vergleich und die Bewertung der Einflüsse des Unternehmens auf das Klima. Außerdem berücksichtigt er alle entstehenden Emissionen durch Rohstoffe, Produktion, Transport, Handel, Nutzung, Recycling und Entsorgung. Die Messwerte der Metzgerei Der Ludwig liegen bei ca. 525 Tonnen CO₂ äquivalenten Schadstoffen pro Jahr. Zum Vergleich: Der Hin- und Rückflug einer Boeing 767 von Berlin nach New York kostet laut der Klimaschutzorganisation Atmosfair ca. 800 Tonnen CO₂. „Durch die 1.050 Klimaschutzzertifikaten können wir unsere Emissionen für die Jahre 2019 und 2020 ausgleichen. Wir sind damit eine der wenigen klimaneutralen Metzgereien in Deutschland und wollen das auch in den kommenden Jahren bleiben“, erklärt Ludwig.

Mit dem Erwerb der Klimaschutzzertifikate unterstützt die Metzgerei ein Projekt für Sonnenenergie in Indien und trägt damit nicht nur zur Verbesserung der ökonomischen, sozialen und ökologischen Situation in Entwicklungs- und Schwellenländern bei, sondern hilft den Vereinten Nationen auch bei der Umsetzung ihrer Nachhaltigkeitsziele. „Uns ist es wichtig, hier grundsätzlich aktiv zu werden und mit gutem Beispiel voran zu gehen. Denn auch kleine Schritte zählen!“, so Ludwig.

Für Kreativität, Innovationen und erstklassige Produkte steht die Metzgerei Der Ludwig aus Hessen. Inhaber und Fleischermeister Dirk Ludwig ist deutschlandweit immer auf der Suche nach den besten Stücken vom Rind und veredelt diese noch durch eigens entwickelte Fleischreifverfahren 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
Marie Therese Heiser/ Anne-Maria Engelfried
+49 69 - 25 78 128 - 19 /+49 69 - 25 78 128 - 28
m.heiser@gourmet-connection.de