



PRESSEMITTEILUNG

## **In Russland entdeckt, in Schlüchtern geboren: Der neue Moscow-Cut von Der Ludwig**

Die Weltmeisterschaft in Russland war erfolglos? Nicht für Fleischexperte Dirk Ludwig, der die Reise zum Russisch-Deutschen Fleischdialog während der Weltmeisterschaft nicht nur für seine Leidenschaft Fußballschauen nutzte, sondern auch das tat, was er am besten kann: neugierig sein, aufmerksam beobachten und clever kombinieren, um ein neues Produkt zu entwickeln. Zurück kam der Fleischsommelier mit einem ganz neuen Zuschnitt aus dem Rinderrücken, dem Moscow-Cut. Die Neuentdeckung beweist, dass im Metzgerhandwerk nie Stillstand herrscht, sie ist ab sofort in der Metzgerei und im Onlineshop erhältlich.

**Schlüchtern, August 2018.** Dass Innovationen in Sachen Fleisch nicht immer aus den USA kommen, beweist Dirk Ludwig schon seit Jahren in seiner Metzgerei im hessischen Schlüchtern. Er entwickelt ständig neue Produkte und Verfahren wie die Vollmondsalami, das Aqua Aging oder das Asche-Aging. So hat sich auch der Russisch-Deutsche Fleischdialog diesen Juni in Moskau zum kreativen Brainstorming entwickelt. Beim konstruktiven Austausch und gemeinsamen Restaurantbesuch mit russischen Kollegen in Moskau fand sich auf der Speisekarte ein Cut, der niemandem in der Expertenrunde bekannt war: „Dass ein Zuschnitt so vielen erfahrenen Metzgermeistern und Profis aus der Fleischbranche rein gar nichts sagte, hat mich inspiriert. Mir wurde wieder mal bewusst, wie vielseitig und kreativ unser Beruf ist. Wenn man mit offenen Augen durch die Welt geht und ein bisschen nachdenkt, kann man immer wieder Neues schaffen“, sagt Fleischsommelier Dirk Ludwig.

Zu Hause in Schlüchtern begann dann das Experimentieren. Schon bei der Diskussion in Moskau war ihm ein spezielles Teilstück in den Sinn gekommen. Wo versteckt sich ein neuer Fleischzuschnitt, wenn die Anatomie des Tieres doch seit Jahrtausenden die gleiche ist? „Beim Zerlegen kommt es immer auf die

Schnittführung an, da hat man als Metzger viel Spielraum. Je nachdem, wie ich meine Schnitte setze, erhalte ich ganz andere Stücke, die daraus resultieren“, erklärt Ludwig. So entstand auch der Moscow-Cut, dessen Namen für Dirk Ludwig unausweichlich war. Der relativ kleine Zuschnitt aus dem hinteren, weniger beanspruchten Bereich des Rinderrückens wiegt nur etwa 350 Gramm, ist feinfaserig, sehr zart und mager und besticht durch seinen Geschmack. Das Fleisch für den Cut stammt ausschließlich von Tieren der Rasse Simmentaler. „Der Moscow-Cut schmeckt gleichermaßen gut, egal ob vom Ochsen oder von der Färsen. Ich nehme ihn zum Grillen, Kurzbraten, für die Zubereitung am Stück oder auch als Medaillons“, empfiehlt der Profi.

Der Moscow-Cut ist direkt in der Metzgerei in Schlüchtern und im [Onlineshop](#) von Der Ludwig erhältlich. Der Kilopreis für den Cut liegt bei etwa 59 Euro, das Fleisch wird gut gekühlt innerhalb von zwei Werktagen versendet.

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 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  
Marie Therese Heiser  
+49 69 - 25 78 128 - 19 / +49 69 - 25 78 128 - 28  
m.heiser@gourmet-connection.de

