



PRESSEMITTEILUNG

Vom Grill in die Destille: Dirk Ludwig stellt seinen eigenen Gin vor

Preiselbeeren, Meerrettichwurzel, Cayennepfeffer und Basilikum sind als Gewürzmischung für das perfekte Steak eine eher ungewöhnliche Kombination. Brennt Fleischsommelier Dirk Ludwig daraus jedoch mit viel Leidenschaft seinen eigenen Gin, sieht es schon ganz anders aus. In Zusammenarbeit mit der Schlitzer Destille entwickelte er aus dreizehn ausgewählten Zutaten, im Fachjargon auch Botanicals genannt, den Gin "Mark & Bein", der durch seine milde und zugleich pfeffrige Note besticht. Und weil ein eigener Gin für den Fleischexperten nicht genug ist, hat er direkt noch einen passenden Cocktail kreiert, den "Butchers Mule".

Schlüchtern, März 2019. „Gin ist gerade in der Grill- und Barbecuezene sehr beliebt, und ich koche selbst sehr viel damit. Er gibt meinen Marinaden einfach eine besondere Note. Dadurch entstand die Idee, einen eigenen Gin zu brennen, der nur aus Zutaten besteht, die zu meinem Arbeitsalltag gehören“, erklärt Fleischexperte Dirk Ludwig. Der Prozess vom Konzept bis zur Umsetzung fand in Zusammenarbeit mit der Schlitzer Destille statt. Die Brennerei im Main-Kinzig-Kreis ist eine Institution, deren Tradition bis ins Jahr 1585 zurückreicht und die sich selbst als die älteste Destille der Welt bezeichnet.

Beim Zusammentreffen der beiden Genusshandwerker verbindet sich die Expertise des Fleischsommeliers mit dem jahrhundertealten Wissen der Spirituosenherstellung. Daraus ist ein einzigartiger Gin mit 13 Botanicals entstanden, die alle in der Welt des Kochens und Grillens zu Hause sind. Die Liste der enthaltenen Kräuter und Gewürze reicht von klassischen Zutaten wie Wacholderbeeren, Zitronenschale, Goldmelisse und Angelikawurzel über Basilikum, Lorbeeren und Preiselbeeren bis hin zu würzigen Bestandteilen wie Muskatblüten, Majoran und Thymian. Auch außergewöhnliche Komponenten wie Meerrettichwurzel und Cayennepfeffer wurden verwendet. Dadurch ist der

„Mark & Bein“ ideal zum Kochen und Grillen, aber auch zum Mixen von spannenden Drinks.

Des Metzgers täglich Brot: Mark & Bein

„Mark und Bein sind alltägliche Bestandteile meiner Arbeit. Sie verleihen meinen Fonds erst die richtige Würze. Ich wollte einen Gin herstellen, der genau diesen Charakter aufgreift und Marinaden, Soßen, Dips und Drinks eine besondere Note verleiht. Deshalb auch der Name“, erklärt Ludwig. Zum eigenen Gin darf ein Signature Drink natürlich nicht fehlen. Beim Butchers Mule werden 4,5 cl „Mark & Bein“-Gin mit 2,5 cl Limettensaft, 3 cl Zuckersirup, frischer Minze und Eis gemixt und mit 3 cl Ginger Beer aufgefüllt. Die vielfältigen Zutaten und Gewürze ergänzen sich ideal mit dem Geschmack von Ingwer und der Säure der Limette. So entsteht ein fruchtig-säuerlicher Drink, der es mit einer gewissen Schärfe in sich hat und der perfekte Aperitif zu einem guten Steak ist.

Der „Mark & Bein“-Gin ist in der Metzgerei in Schlüchtern und über den Onlineshop von Der Ludwig erhältlich. Der Preis für die 0,5 Liter Flasche liegt bei 34,90 Euro.

Weitere Informationen 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 Fleischreifungsverfahren 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