gastrotel

BRANCHENNEWS

Bestes Steak Deutschlands

Das Dry Aged Ribeye Black Label von Dirk Ludwig wurde als bestes Steak Deutschland ausgezeichnet / Foto: Der Ludwig

Was New York City für Kultur und Lifestyle bedeutet, ist das osthessische Schlüchtern für Fleisch. Denn hier betreibt Dirk Ludwig mit der Steakschaft eine Fleischerlebniszentrale und den größten handwerklichen Steakversand der Republik. Nun wurde sein Dry Aged Ribeye Black Label von der Simmentaler Färse als bestes Steak Deutschlands ausgezeichnet. Besonders überzeugt hat die Fachjury der intensive Geschmack, die besondere Zartheit und das ansprechende Aussehen.

?Dass wir das beste Fleisch weit und breit anbieten, sage ich schon immer. Das jetzt auch nochmal von offizieller Seite bestätigt zu bekommen, freut mich natürlich ungemein?, sagt Ludwig. Der Gewinner des Sonderpreises ?Best Steak?, der dieses Jahr erstmals im Rahmen des Metzger Cups BBQ & Grill verliehen wurde, ist zu Recht stolz. Schließlich ist die kritische Jury aus der German Barbecue Association und Vertretern des Magazins Fire & Food sowie des Fleischerverbandes Bayern nicht leicht zu überzeugen.

So sehen Sieger aus

Das Steak aller Steaks ist unter Fleischfans begehrt und wird von Ludwig in der Black-Label-Produktrange, einer High-End-Linie mit maximaler Qualitätsstufe, geführt. Oft auch bekannt unter dem Namen Entrecôte (setzt sich zusammen aus entre, zwischen, und côte, Rippe), zeichnet sich das Ribeye durch einen hohen Fettgehalt aus. Die Rarität, die nun zum besten Steak Deutschlands gewählt wurde, stammt aus dem vorderen Rücken von Simmentaler Färsen aus dem Alpenvorland. Aufgrund des besonderen Hormonhaushalts liefern die jungen weiblichen Rinder, die noch nicht gekalbt haben, ausgeprägt marmoriertes

und extrem zartes Fleisch.
 The winner takes it all
Ludwig reichte nicht nur sein Sieger-Ribeye beim Wettbewerb ein, sondern insgesamt vier Produkte, darunter auch Beef Brisket Wet Aged und Ribeye Asche Aged von der Simmentaler Färse sowie Pulled Pork ?ready to pull?. Dass der Fleischpapst sein Handwerk versteht wie kein Zweiter und größten Wert auf Qualität und Tierwohl legt, bestätigen auch die anderen Platzierungen: Sämtliche eingereichte Fleischcuts erzielten die höchstmögliche Punktzahl 5.0.