

Fleischerei Ludwig

"tierisch gut"



Foto © Metzgerei Ludwig

Portrait | Der Tausendsassa der Metzgerbranche

Geht nicht gibt's nicht bei Dirk Ludwig.

Zu seinen Spezialitäten gehören Blut- und Leberwurst, die Fleischwurst gilt sogar als legendär, und eine besonders würzige Vollmondsalami, die alle 28 Tage in einer Sonderschicht entsteht.

Barbara Goerlich hat ihn besucht.

Dirk Ludwig (Foto) ist Metzger mit Leib und Seele, und das in vierter Familiengeneration. Einfallsreichtum gehört bei dem 35-Jährigen zur Tagesordnung. Er twittert, bloggt und lässt seine Kunden per Webcam in die Räucherei blicken, wo sie ihre Wunsch-Salami – alle sind durchnummeriert – bestellen können. Alle 28 Tage legt er eine Nachtschicht ein, um Vollmondsalami zu produzieren. Während Schlüchtern schläft, wird in der Fleischerei Schweine- und Rindfleisch durch den Wolf gedreht, gewürzt und in Säckchen gepackt.

Es müsse wohl der Einfluss des Mondes sein, der Vollmondsalami deutlich intensiver und aromatischer ausfallen lässt, vermutet der Metzger. Sie geben ihr enthaltenes Wasser offenbar besonders gut an die Reifekammer ab, obwohl Rezeptur und

Herstellung dieselbe ist wie bei herkömmlicher Salami. Wie aber kommt ein Metzgermeister, der mit Esoterik nach eigenem Bekenntnis „nix am Hut hat“ auf so ein Produkt? Ein Radiobeitrag über ein Vollmond-Bier führte bei Ludwig zur Assoziation: Bier

braucht Wurst. Und wenn es Vollmond sein soll, dann bitte: „Das probier' ich aus.“ Die nächste Vollmondsalami made in Schlüchtern. „Sie ist unser Renner und kostet trotz Nachtschicht keinen Aufpreis“, freut sich Ludwig. Die wichtigste Zutat aber ist immer: die Qualität. Diese kann der findige Metzgermeister, der seit zehn Jahren den Titel „Weltmeister im grammgenauen Wurstabschneiden“ hält (ermittelt bei der Guinness Show im Fernsehen 1999), mit unzähligen Preisen und Auszeichnungen untermauern. Sein Engagement fiel auch der hessischen Landesregierung auf. Sie wählte die Vorzeigemetzgerei kürzlich zum Unternehmen des Monats.

Dirk Ludwig nimmt seine Verantwortung als Lebensmittelhandwerker ernst. Deutschlandweit wurde er bekannt durch seinen Schinken-Test. Dirk Ludwig war und ist stinksauer über die Fälscherei mit billigen Schinken-Imitaten. Und erfand ein „Guter Schinken / Böser Schinken“-Testpaket (4,90 Euro plus Porto), mit dem Verbraucher den direkten Vergleich zwischen Metzgerschinken und künstlich geformten Gel-Schinken anstellen können. Mehrere

hundert Tests hat er verkauft. Demnächst beschäftigt sich sogar das TV-Wissensmagazin „Galileo“ mit dem Thema.

Im weiten Umkreis ist Ludwig der einzige, der noch selbst schlachtet, jeden Montag, Mittwoch und Freitag. Die Frische der Zutaten durch die Eigenschlachtung und Verarbeitung vor Ort sei natürlich ein Vorzug, „*obwohl man es aus betriebswirtschaftlichen Gründen lassen müsste*“. Die Umstellung auf Bio hat der Betriebswirt trotz hoher Fördermittel verworfen: „*Wir fahren ohne Bio-Label besser*.“ Er weiß, woher seine Zutaten stammen. Seine Bezugsquellen hat er über Jahre hinweg aufgebaut und gepflegt. Die bei Ludwig verarbeiteten Schweine und Rinder wachsen in einem Umkreis von maximal 30 Kilometern um Schlüchtern auf, ernährt und gehalten nach von ihm vorgegebenen Standards.

Er handelt nach dem Motto: Metzger bleib' bei deinen Würsten. Diese entstehen in bester Handwerkstradition in der gläsernen Wurstküche: Von der Straße aus können Passanten durch Fensterscheiben beim Wurstmachen zusehen. In den Reifekammern hängen viele köstliche Produkte. Allen voran die S-Klasse unter den Salamis: eine Lammsalami aus Bio-Rhön-schaf, verfeinert mit Rhöner Apfel-Sherry. Auch wieder so ein Produkt, von dem jeder sagte: Das geht nicht, weil alle Rezepte für Lammsalami Schweinespeck enthalten. Ludwig tüftelte eine mit 100 Prozent Lamm aus. Die Beliebtheit des regionalen Produkts führt bereits zu Lieferengpässen, weil er nicht so viel Biolamm aus der Rhön bekommt wie er bräuchte, um die Nachfrage zu befriedigen.

Zu den Ludwig-Klassikern gehören Hausmacher Blut- und Leberwurst und Knackwurst nach Thüringer Art, deren Rezept der Urgroßvater 1897 nach Hessen gebracht hat. Ebenfalls typisch Ludwig ist Rhöner Mettwurst und die Original Nordhessische „Ahle Worscht“, eine Arche-Passagierin, die er von einem Kasseler Kollegen bezieht. Bestseller sind die Fleisch- und Wurstkonserven und natürlich „Ludwigs Fleischwurst“. Nicht nur Allergiker und ernährungsbewusste Kunden schätzen den Produktpass, der über Inhaltsstoffe, Fett-

JEDE SCHEIBE WURST BEKOMMT AUF WUNSCH IHREN EIGENEN PASS

und Kaloriengehalt aller Produkte informiert, per Tastendruck beim Abwiegen. Die „Coratina Truthahnjagdwurst“ etwa wird aus Truthahnfleisch, Gewürzen, Jodsalz, Vitamin C und Coratina – natives Olivenöl extra – hergestellt. Hier können auch Kunden zugreifen, die ihren Cholesterinspiegel im Gleichgewicht halten wollen oder müssen. Fast alle Ludwig-Produkte sind ohne Zusatz von Lactose, Gluten, künstlichen Aromen und Geschmacksverstärkern. Komplette ohne Geschmacksverstärker geht es indes bei einigen seiner Bestseller wie „Ludwigs Fleischwurst“ – noch – nicht. „*Ich arbeite intensiv daran*“, sagt der Metzgermeister, denn die Geschmacksverstärker stecken in einigen zugekauften Würzmischungen. „*Man muss vorsichtig sein*“, sagt er, „*wenn die Hauptumsatzträger auf einmal anders schmecken*.“

Der Aufklärer in Sachen „*Was ist drin in der Wurst?*“ zeigt Schulklassen, dass keineswegs nur Fleisch und Fett drin steckt.

Sondern auch Eis und Gewürze. Und immer häufiger auch Joghurt, was nach Ludwigs Meinung keinerlei Geschmacks-einbuße zur Folge hat. Bester Beweis die Fitness-Mortadella. Der Speck ist hier komplett durch milden Naturjoghurt mit 3,5% Fett ersetzt. Eine mediterrane Geschmackskomponente zeichnet die Tomatenlyoner aus, die Ludwig gemeinsam mit seinem Freund, dem TV-Koch Ralf Zacherl, entwickelt hat. Das Aroma getrockneter Tomaten runden Orangenabrieb, Basilikum, Knoblauch, Coratina-Olivenöl, Joghurt und gerösteter Koriander ab. Wen wundert's, dass sogar eine Vegetarierin anerkennend sagte: „*Wenn ich Fleisch und Wurst essen würde, dann nur von Ihnen*.“ Den Ludwig hat's gefreut. 🍷

Metzgerei „Der Ludwig“

Fuldaer Str. 2, 36381 Schlüchtern,
Tel 06661. 21 33, www.der-ludwig.de

Dirk Ludwig (35) Metzgermeister, Betriebswirt des Handwerks, langjähriger Vorsitzender des Juniorenverbandes des deutschen Fleischerhandwerks e.V., Fachdozent für fleischerhandwerkliche Themen, Senso-riksachverständiger für Fleisch- und Fleischerzeugnisse der Deutschen Landwirtschafts Gesellschaft e. V. (DLG) und Weltrekordinhaber „im grammgenauen Wurstabschneiden“. Ludwigs Frau Christine (35) ist gelernte Köchin und Metzgermeisterin, das Paar hat zwei Kinder.

Das Ludwig-Schwein hat 100 Kilo. 30 Tage bleibt das Ferkel bei der Muttersau, darf ihre Milch trinken und wann immer es will, frische Luft schnappen. Zu fressen bekommt es Getreide aus Eigenanbau des Züchters sowie ein Zehntel Eiweiß und Mineralfutter. An Bürsten und Reifen im Stall kann es sich scheuern und kratzen. Nach 150 Tagen hat es sein Schlachtgewicht von rund 100 Kilo erreicht. Aus einer Entfernung von höchstens 30 Kilometern von der Metzgerei Ludwig legen die Schweine auf dem Transportfahrzeug des Landwirts ihren letzten Weg zurück. Das mindert Stress und verbessert die Fleischqualität. Nach dem Transport bleiben die Schweine noch gute zwei Stunden in ihrer Stallgruppe zusammen. Dann wird geschlachtet, direkt in der Metzgerei Ludwig.