

The Butcher's Daughter - Handwerksbetrieb in 3. Generation im Dropshipping Model

Feine Delikatessen aus dem traditionellen Fleischerhandwerk & artgerechter Tierhaltung

Hamburg, Oktober 2014 – *The Butchers Daughter* der erste Dropshipping (Versand direkt vom Produzenten) Online-Shop in Deutschland, der feine Delikatessen aus dem traditionellen Fleischerhandwerk anbietet. Gemeinsam mit dem Metzgermeister Harry Lang aus Mannheim werden die feinen Wurstspezialitäten aus dem Sortiment ausgewählt und speziell verfeinert, vor Ort wöchentlich produziert und verschickt. Matthias Lau und Marie-Christine Lang hatten genug von den undurchsichtigen Produktionen und Tierhaltungen aus anonymen Großbetrieben. Sie sehnten sich nach dem Geschmack und Genuss traditioneller Wurstwaren, wie vom kleinen Metzger nebenan.

Mit *The Butcher's Daughter* wollen die beiden den leckeren Geschmack feinsten Wurstspezialitäten zurück auf die Brote der Republik bringen. Dabei steht die traditionelle Herstellung mit dem Fokus auf Fleischqualität und Handwerkskunst besonders im Vordergrund, denn das Wissen, das über Generationen entstanden und weitergegeben wurde machen viel der guten Wurst aus. Die Wurstspezialitäten werden alle vor Ort in der Metzgerei in Mannheim hergestellt, verpackt und verschickt. Alles kommt aus einer Hand. „Der Duft des Buchenrauchs soll auch beim Kunden ankommen“, betont Metzgermeister Harry Lang, Vater von Marie-Christine. Das garantiert bei den Mettwürstchen die Luftschutzverpackung kurz nach der Räucherung. Das Ergebnis sind frische leckere Mettwürste, die nach Geschmack getrocknet werden können.

Eine Kindheit & eine Notlage als Initialzündung

Mit der freien Auswahl von hochwertigem Fleisch und feinsten Wurst wuchs Marie-Christine bereits in der Metzgerei ihrer Großeltern auf, die Ihre Eltern dann übernahmen. Der schwierige Zugang zu gutem Fleisch und leckerer Wurst wurde ihr erst in ihrem Studium und vor allem durch Matthias Lau bewusst, der kurz davor war, seinen Fleisch- und Wurstkonsum zu beenden. Massenware in den

Supermärkten und keine eigene Produktion der Metzger in der Umgebung boten den beiden keine Chance für eine gesunde und ausgewogene Ernährung. Aus dieser Erkenntnis heraus entstand der erste Gedanke an *The Butcher's Daughter*.

Die ersten Care-Pakete aus Mannheim – jetzt eine Partnerschaft mit dem Fleischer-Meister

Nach den ernüchternden Eindrücken aus den Supermärkten und mancher Metzgereien machten es sich die beiden zur Aufgabe, die Produkte aus der Metzgerei mit eigener Produktion für alle zugänglich zu machen. Die ersten Carepakete kamen in Hamburg an: mit Mettwürstchen, Bratwurst in der Dose und Hausmacher Leberwurst. Dabei testeten Marie-Christine und Matthias; welche Produkte eignen sich am besten für den Versand? Wie verpacken wir die Ware? Mit Ausdauer und Geduld, vielen (leckeren) Testproduktionen und wachsenden Erfolgserlebnissen, haben die beiden eine erste Auswahl aus dem Sortiment der Metzgerei ausgewählt. Mit dem erfahrenen Metzgermeister Harry Lang konnten die ersten Produkte mit seinem professionellen Gespür für Verfeinerungen und Herstellungsverfahren produziert werden. Jedes Glas, jede Dose und jedes Mettwürstchen ein Geschmackserlebnis.

The Butcher's Daughter firmiert als Einzelperson unter Matthias Lau und ging am 13. August 2014 online.

Pressekontakt:

Marie-Christine Lang

Tel. 01577 896 2116

marie@thebutchersdaughter.de

The Butchers Daughter

Matthias Lau

Drosselstr. 36

22305 Hamburg