Fleischerei Ebben: Seit mehr als 100 Jahren Meisterqualität

Erle. In der 4. Generation und seit mehr als 100 Jahren ist die Fleischerei Ebben aus Erle nicht mehr wegzudenken. Und immer wieder bringt jede Generation neuen Schwung in die alteingesessene Fleischerei an der Cranger Straße 301.



Das Foto zeigt mit Christian Ebben einen der Chefs mit Fachverkäuferin Ursula Kapteina und Fachverkäuferin Petra Jakubowski.

Foto: MediaPoint

Einer der Inhaber, Christian Ebben, berichtet stolz: „Wir stellen nach wie vor etwa 95 % unserer Wurst selbst her. Bis auf wenige Sachen, wie etwa Italienischen Schinken. Das andere wird aus einer Hand und in Meisterqualität hier bei uns hergestellt."

Jedes Jahr nimmt die Fleischerei an Qualitätswettbewerben teil, um ihre Würste von einer Jury prämieren zu lassen und in diesem Jahr gab es dafür sogar einen Ehrenpokal neben den fünf Gold-Medaillen.

Direkt neben der Fleischerei befindet sich der Feinschmeckergrill, der den Kunden einen täglich wechselnden Mittagstisch mit guter Hausmannskost, Leckereien vom Grill und verschiedenen Spezialitäten sowie jetzt auch eine italienische Kaffeebar bietet.

Aber auch ein Partyservice gehört zum Angebot der Erler Fleischerei dazu. Hier reicht das Angebot von „A bis Z" oder auch von Hausmannskost bis mediterran. Von dem umfangreichen Angebot kann man sich auch im Internet überzeugen.