

Die Familie Ebben versammelte sich zum Gemeinschaftsfoto im Geschäft an der Cranger Straße 301. Foto: VP

Traditionelle Wurstwaren seit über hundert Jahren

Fleischerei Ebben: Wurstspezialitäten aus eigener Herstellung

Erle. Seit über 100 Jahren ist die Fleischerei Ebben an der Cranger Straße 301 in Gelsenkirchen-Erle für ihre Wurstwaren aus eigener Herstellung weit über den Stadtteil hinaus bekannt. Der Familienbetrieb stellt auch heute noch 95 Prozent seiner Wurstspezialitäten selbst nach alten, traditionellen Rezepten her, vom Fleischerhandwerk vielfach mit Gold prämiert.

„So sind wir auch 2004 mit vier Goldmedaillen für unsere Produkte ausgezeichnet worden", berichtet Metzgermeister Christian Ebben stolz. Und verweist nicht minder stolz darauf, dass viele Kunden weite Wege auf sich nehmen, um diese leckeren Wurst- und Fleischwaren in Erles ältester Fleischerei einzukaufen.

„Besonders beliebt sind bei den Kunden die Fleischwurst und die heute nicht mehr so häufig hergestellte Grützwurst, die bei uns zweimal die Woche frisch aus dem Kessel „wie warme Semmeln" über die Ladentheke geht.", erzählt Christian Ebben. „Und während der Grillsaison erfreuen sich unsere Rostbratwürste großer Nachfrage".

Dass Qualität und guter Geschmack nicht von ungefähr kommen, das bezeugen - neben den traditionellen Familienrezepten - die fünf Meisterbriefe, die die Fleischerei Ebben zieren.

Alle Meister haben ihren Beruf von der Pike auf gelernt und ihren Brief bei der Handwerkskammer in Münster gemacht. Christian Ebben und sein Bruder Markus sogar 1994 bzw. 1990 jeweils als jüngste Meister Deutschlands.

Familienrezepte

Die Schweine und Rinder, die der traditionelle Handwerksbetrieb zu Wurst-und Fleischprodukten verarbeitet, bezieht die Fleischerei Ebben seit achtzig Jahren beim gleichen Viehhändler.

„Wir kaufen die Tiere lebend, und der Viehhändler, der in Dorsten ansässig ist, bringt sie für uns zum Schlachthof Gelsenkirchen, wo wir sie sofort nach dem Schlachten abholen und direkt verarbeiten", erläutert Christian Ebben.

Neben den sieben Familienmitgliedern, die im Betrieb mitarbeiten, nämlich drei Generationen von der Oma bis zu den Enkeln Markus und Christian Ebben, sorgen fünfzehn Mitarbeiter in Produktion und Verkauf für Frische und Vielfalt sowie kompetente und freundliche Beratung an der Theke.

Und das nicht nur in der Fleischerei, sondern auch im angrenzenden Imbiss, wo Pommes und Co. sowie Hausmannskost zum leckeren Genuss einladen.

Seit zehn Jahren betreibt die Fleischerei Ebben auch einen Partyservice, der sich ebenfalls weit über die Stadtgrenzen hinaus einen Namen gemacht hat. Hiermit folgte der traditionelle Handwerksbetrieb einem Trend, der zunehmend von den Kunden gewünscht wurde und neue Kundschaft anspricht.

Kontakt zur Fleischerei Ebben unter ☎ 7 32 90.