

Leben für die Wurst

Das Kebben-Team lässt die bekannte Kebbenwurst seit 60 Jahren in Bocholt sanft ins Brötchen gleiten. Mit Senf ist sie perfekt angerichtet.

Kirmesblut fließt in seinen Adern, auch wenn Wilhelm Kebben der dritten Generation im damaligen Alter von 18 Jahren noch gar nichts davon wissen wollte. Nach anfänglichen Schwierigkeiten den passenden Beruf zu finden, entschied sich der junge Willi nach dem Abitur zu einer Ausbildung zum Koch in Düsseldorf.

Seit 1949 zieht die Familie Kebben über die Rummelplätze und feiert im diesem Jahr ihr 60. Jubiläum. Im Jahr 1957 bauten Großvater Willi I. und Vater Willi II. für den Kirmesbetrieb den ersten hydraulisch absenkbaren Imbisswagen mit herausnehmbaren Achsen. Mitten in diesem Container hatten die Inhaber eine Wurstküche eingebaut, in der täglich, unter den Augen der Betrachter, die Wurst frisch zubereitet wurde. Im Jahr 1958



In der Kebben Dynastie dreht sich alles um die Wurst. **Willi Kebben** achten bereits in der dritten Generation auf den Wohlgeschmack der typischen **Kebben-Wurst**. FOTOS: RICKERT



Das High-Light am Kebben-Stand: die **600 Gramm** schweres Rib-Eye-Steaks.

legte ein Gesetz fest, dass die Herstellung von Frischwurst in mobilen Fahrzeugen verboten sei. Von einer Delegation der Politik erhielt Wilhelm Kebben I., nach einer ausführlichen Prüfung, eine Ausnahmegenehmigung und die Berufsbezeichnung „Reisemetzger“. Mit diesem Titel zieht nun auch Wilhelm Kebben III. über die Kirmesplätze.

„Bocholt ist einfach klasse“, freut sich Willi Kebben und fügt hinzu, dass viele Besucher ihn hier kennen und die Menschen sehr freundlich seien.

„Als gelernter Koch biete ich meinen Gästen nur das an,

was ich selber auch essen würde. Unsere Wurst ist ohne Milcheiweiß, ohne Geschmacksverstärker und absolut glutenfrei“, bestätigt der Inhaber. Das Geheimnis des unverwechselbaren Wurstge-

schmacks liegt in der Herstellung nach Traditionsrezepten unter strikter Beachtung strengster Fertigungs- und Hygienemaßstäben unter Verwendung frischer Zutaten in bester Qualität. Nur so kommen die bekömmlichen Leckereien auf den Grill.

Das High-Light am Kebben-Stand ist das 600 Gramm schwere Rib-Eye-Steak. Nur mit 20-minütiger Vorbestellung ist dieser Leckerbissen englisch oder medium zu genießen. „Well-done – geht gar nicht. Das tue ich dem toten Rind nicht an“, scherzt Willi Kebben III. SIR

INFO

Nicht nur auf dem Kirmesplatz, sondern ab sofort auch per Mausclick ist die einzigartige und unverwechselbare **Kebbenwurst** zu bekommen. Nähere Infos unter www.kebben.de