Der Familientradition verpflichtet

Egal ob in Rheydt, Düsseldorf, Königswinter, Soest oder Bocholt – wer in NRW auf eine Kirmes geht, kommt an ihnen nicht vorbei: der Familie Kebben. Bereits in dritter Generation verkaufen sie ihre berühmten Würstchen auf Volksfesten und anderen Großveranstaltungen.

So sah Hightech 1957 aus: der erste hydraulisch absenkbare Wagen mit herausnehmbaren Achsen – und Wurstküche.

Fotos (2): Privat

Giesenkirchen. In Giesenkirchen und Rheydt kennt man sie sowieso, in Düsseldorf auf der Rheinkirmes ist Konditor Heinz Richard Heinemann Stammgast seitdem er ein kleiner Bub ist. Die Familie Kebben ist nunmehr in der dritten Generation von keiner Kirmes mehr wegzudenken. Willi I. Kebben machte den Anfang. Gemeinsam mit seiner Frau Odilia Grundmann – einer Schaustellerin – begann er nach dem zweiten Weltkrieg – gerade aus der Kriegsgefangenschaft zurückgekehrt – damit, die Dynastie aufzubauen, die sein Sohn Willi II fortführte und nunmehr Willi III. sein eigen nennt.

Mit einer Schiffschaukel und Wurfbude fing alles an, bald war es ein Verkaufsstand mit belegten Brötchen und bereits 1949 wurde der erste Imbiss-Pavillon aufgebaut. Die Besonderheit: der Pavillon hatte eine eigene Wurstküche, in der live vor Ort gewurstet wurde. Ein Novum, das den Kebbens den offiziellen Titel „Reisemetzgerei" einbrachte, den sie bis heute führen.

Mit den Jahren kam ein Ausschank dazu, ein Schwenkgrill und Imbissstände und -wagen in unterschiedlichen Ausführungen. „Als der Schwenkgrill neu dazukam, war das eine regelrechte Performance, das ging weit über simplen Verkauf hinaus. Sie hätten die Feuerwand sehen sollen", erinnert sich Willi III. Kebben lachend. Nicht umsonst werden die Kebbens die „Wurstkönige vom Niederrhein" genannt. Denn für ihre Wurst sind sie berühmt. Sie wird nach wie vor nach Opa Willis I. Rezept zubereitet – „ganz ohne Geschmacksverstärker, Gluten und Lactose", betont Tanja Kebben, Ehefrau von Willi III.. „Kebbens scharfe Sauce" ist der neueste Coup aus dem Hause Kebben. Willi III., der seine Ausbildung zum Koch im Hotel Nikko in Düsseldorf gemacht hat, hat sie selbst kreiert.

Ihrer Heimat sind die Kebbens aufs Nächste verbunden. Seit Jahr und Tag ist man bei der Rheydter Kirmes, beim Herbstmarkt in Giesenkirchen, von Anfang an beim Fest am See in Wickrath, beim Rheydter Turmfest, Blumensonntag und Weihnachtsmarkt dabei.

Das Kirmesgeschäft ist kein leichtes. Von Mai bis Dezember sind die Kebbens ständig unterwegs – „die Osterferien sind uns deswegen heilig, das war und ist unser Familienurlaub", betont Willi III. Kebben. Von Anfang an war Kebben ein Familienbetrieb, jeder packte mit an – von klein auf. Doch nicht alles kann allein aus Familienkraft gestemmt werden: „Wir suchen seit Jahren einen festen Mitarbeiter, finden aber niemanden", erzählt Tanja Kebben resigniert.

Wer Lust auf eine Kebben-Wurst hat, muss jedoch nicht bis zur nächsten Kirmes warten. Seit sieben Jahren gibt es unter www.kebben.de einen Online-Shop und bei Kebbens zu Hause in Giesenkirchen kann man die Wurst nach Vorbestellung auch abholen – dem Kebben-Genuss zu jeder Jahreszeit steht also nichts im Weg. (ysl)

Hier ist alles frisch: Willi III. Kebben bereitet Kebbens Wurst immer noch nach Opas Originalrezept zu.