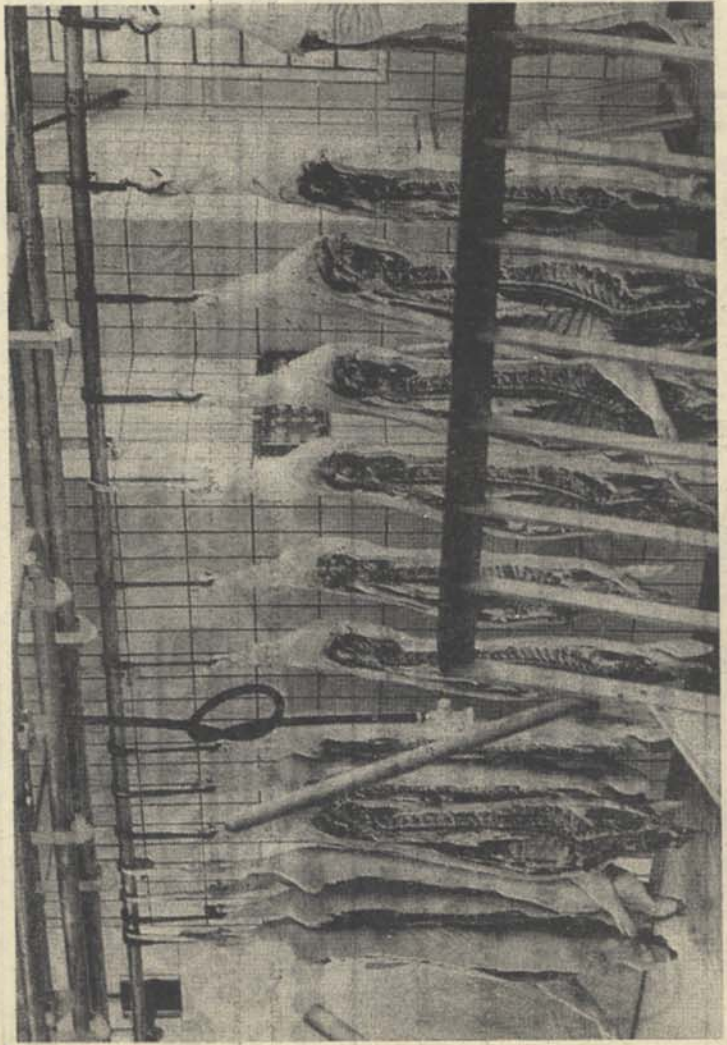


Metzgerei Dürr in Nöttingen rational arbeitender Betrieb

Raumnot hat nunmehr ein Ende - Alles unter einem Dach

Nöttingen. Ein Gebäude, ganz auf die Bedürfnisse eines modernen und rational arbeitenden Metzgereibetriebes zugeschnitten, hat in der Hauptstraße in Nöttingen Metzgermeister Albert Dürr errichtet. Das dreigeschossige Neubauwerk im Rücken des Altbaus kann als Musterbeispiel einer wohl durchdachten Konzeption für einen reibungslosen innerbetrieblichen Ablauf angesehen werden. Was sich bei der Planung als Hemmnis erwies, wurde in einem Vorteil umgemünzt. Man hat sich den zuerst störenden Berg nutzbar gemacht und über ihn die Zufahrt für das Lobendvieh zum Schlachthaus angedeutet, das sich im zweiten Obergeschoß des Neubaus befindet. Die Anlage dieses wichtigen Traktes im obersten Stockwerk leitete die Zuordnung der übrigen Arbeitsräume ein, was zusammengehörige Funktionsbasen in den einzelnen Geschossen schafft, die durch einen Lastenaufzug miteinander verbunden sind. Den äußerst schwierigen Bauauftrag löste der freie Architekt Horst Elsässer aus Kleinsteinbach, der für Entwurf und Bauleitung verantwortlich zeichnete, mit Geschick.

Wo heute Metzgermeister Albert Dürr seinen Verkaufsräumen fünfzehn geworden. Kein Wunder also, daß die Räumlichkeiten von Schuhlöhlichkeit in den Ansprüchen nicht mehr genügt werden. 1950 richtete dann an der Hauptstraße 160 in Nöttingen Albert Dürr sein Geschäft ein. Er stand der Berg im Wege. Anfangs bezog er seine Ware von auswärts. Drei Jahre später aber begann er, selbst zu schlachten. Aus den zwei Schweinen in der Woche sind inzwischen



DAS NEUE SCHLACHTHAUS DER METZGEREI DÜRR IN NÖTTINGEN LIEGT IM ZWEITEN OBERGESCHOß DES NEUBAUS UND KANN VON RÜCKWÄRTS ÜBER DEN BERG DIREKT ANGEFAHREN WERDEN. UNSER BILD ZEIGT EINEN AUSSCHNITT DES MODERN EINGERICHTETEN SCHLACHTHAUSES, DESSEN KAPAZITÄT AUF WEITE SICHT BERECHNET WURDE.

mit dem Gedanken, ihn abzutragen. Man hätte viele Kubikmeter Erde bewegen müssen, um eine Zufahrt von rückwärts zu schaffen und dabei noch ein Gefälle in Kauf nehmen zu müssen, das an der Grenze der Überwindbarkeit lag. So rang man den Berg nur das Notwendigste ab und machte ihn für die Zwecke des Neubaus nutzbar. Es war das „Ei des Columbus“, um aus dieser prekären Geländesituation das Beste herauszuholen. Der freie Architekt Horst Elsässer aus Kleinsteinbach gab sich mit großem Erfolg Mühe, die Gegebenheiten einzukalkulieren und ein Bauwerk zu konzipieren, das allen Anforderungen eines modernen Metzgereibetriebes genügt. Die Zufahrt des Lobendviehs erfolgt durch das Neubaugebiet über den Berg nach rückwärts orientierten Schlachthaus, das in seiner Kapazität auf weite Sicht berechnet ist.

Die Ware rollt von oben nach unten

Die abschüssige Zufahrtsstraße zum zweiten Obergeschoß des Neubaus endet auf einer großen Plattform, einem Park- und Wendeplatz, der dem Schlachthaus vorgelagert ist. Ein Stallanbau erlaubt die Unterbringung von Tieren, die nicht am gleichen Tag geschlachtet werden. Im gleichen Stockwerk befindet sich noch der Kuttelraum, der sich dem Schlachthaus anschließt. Ferner sind ihm das Kühlhaus und die Wurstküche zugeordnet, was auf einer Nutzfläche von rund 200 Quadratmetern ein rationelles Arbeiten erlaubt. Die Ware rollt dann weiter über den Lastenaufzug nach unten, wo sich im ersten Obergeschoß die dreistöckige Rauchanlage für Spezialitäten befindet. Alb. Dürr hat sich mit seinem Schwarzwälder Schinken und seiner gut geräucherten Dauerware bereits einen Namen weit über die Grenzen seines Wirkungsbereiches hinaus zu machen verstanden. Sowohl in seinem Nöttinger Geschäft als auch in seiner Erisinger Filiale gehören viele Auswärtige zu seinen Stammkunden.

Kein Leerlauf im Arbeitsprozeß

Das erste Obergeschoß ist in seinem rückwärtigen Teil gleichzeitig als „Versorgungszentrum“ ausgebildet. Hier sind außer der bereits genannten Rauchanlage und Verarbeitungsräumen abgesetzt die Helzwang sowie Räumlichkeiten „zur besonderen Verwendung“ angelegt. Mit dieser Bezeichnung soll zum Ausdruck gebracht werden, daß die Einrichtung eines Neubaus „Pufferzonen“ bedingt, weil die Praxis lehrt, daß ein bis ins Detail fixiertes Raumprogramm der Entwicklungsfähigkeit Schranken setzt. Auch in diesem Punkt bewies der Bauherr Weitsicht, im Erdgeschoß schließlich hat man den Salzaufzug für Dauerverfahren und das Gefrierhaus eingerichtet. Die durchdachte Zuordnung der einzelnen Arbeitsräume läßt keinen Leerlauf im Arbeitsprozeß aufkommen, was bei der Kalkulation keine unwesentliche Rolle spielt. Dem Architekten, der von dem Statiker Dipl.-Ing. Willi Breusch aus Eutingen unterstützt wurde, oblag auch noch die Aufgabe, das alte Gebäude zu unterfangen und verschiedene Umbauarbeiten vorzunehmen. Dadurch wurde das „Anbinden“ des neuen Traktes an den Altbau an der Hauptstraße ohne störenden Einschnitt in das architektonische Gesamtbild vollzogen.

Allein vier Wochen Erdarbeiten

Mit den Bauarbeiten begonnen wurde Mitte Januar 1967. Trotz umfangreicher Erdbewegungen, die al-

SCHWERIGE GELÄNDEVERHÄLTNISSE machte sich die Metzgerei Dürr in Nöttingen bei der Erstellung ihres Neubaus nutzbar. Unser Bild zeigt einen Teil des Gebäudes von der Hauptstraße aus, dessen drei Stockwerke durch einen Lastenaufzug verbunden sind. Die Anlieferung des Schlachtviehs erfolgt von rückwärts über den Berg.

lein vier Wochen in Anspruch nahmen, konnte man schon Anfang August Schlachtpark im Neubau durchführen. Der Maschinenpark wurde in seiner bewährten Zusammensetzung vom bisherigen Betrieb übernommen aber in den Einzelausführungen größer dimensioniert. Insgesamt stehen im Neubau rund 500 Quadratmeter Nutzfläche zur Verfügung, je 200 im ersten und zweiten Obergeschoß und 100 Quadratmeter im Erdgeschoß.

Dem heute 46-jährigen Metzgermeister Albert Dürr stehen seine Frau und zwei seiner Söhne, die als Gesellen mittätig sind, zur Seite. Weitere Fachkräfte helfen mit, den Ruf des Betriebes, der sich aus kleinen Anfängen zu seiner heutigen Bedeutung entwickelt hat, zu mehren. Mit dem Bezug des Neubaus hat die Raumnot ein Ende, die bisher einer weiteren Geschäftsausweitung im Wege stand. rk.

