

# Attraktives Doppel-Geschäftshaus mit moderner Metzgerei-Filiale

## Neubau von Metzgermeister Albert Dürr Heute offizielle Eröffnung

Begann in Ersingen der Wonnemonat Mai mit der Eröffnung der beiden Fachgeschäfte Drogerie Manfred Soja und Blumenhaus Wickenhäuser und damit mit einer Bereicherung des Ortsbildes durch ein attraktives Doppel-Geschäftshaus, so gibt es in unmittelbarer Nähe Ecke Lange Straße/Eisinger Weg 2 bereits Schlag auf Schlag vorwärts bei einem Neubau der Metzgerei-Filiale Albert Dürr, Nöttingen. Nach einer Rekordbauzeit von knapp sechs Monaten ist nach dem Plan von Architekt Hans Hohmann, Bau-Ing., Freier Architekt (Planung, Bauleitung, Statik und Entwurf für Innenausbau) nun ein weiteres ins Auge fallendes Geschäftshaus mit besonderen städtebaulichen Akzenten erstellt worden, das sich sehen lassen kann. Auch im Hinblick auf die präkäre Verkehrslage an der Einmündung der Unteren Eisinger Straße (Straßenschlauch) und der Friedrichstraße (Stellstrecke/Gefällestrecke) vis à vis in die Ortsdurchfahrt Lange Straße verdient das Bauwerk eine Herausstellung, zumal es auch über Stellplätze und Garagen verfügt und der Verkehrssicherheit weitgehendst Rechnung getragen wurde. Diese könnte lediglich noch durch eine Bevorrechtigung der Lange Straße — jetzt Kreisstraße 4534 — und Einhaltung des Geschwindigkeitslimits erhöht werden.

An gleicher Stelle befand sich seit 1928 die Metzgerei Hermann Reiling, als Albert Dürr, Metzgermeister, Nöttingen, noch in den Kinderschuhen steckte. Albert Dürr erlernte in drei-

jähriger Lehrzeit in Ellmendingen den Beruf eines Metzgers, und in seiner anschließenden Gesellenzeit war er in Karlsruhe und auch im Rheinland, insbesondere in Mönchengladbach, berufstätig und sammelte weitere Kenntnisse im Fleischerberuf. Im Zweiten Weltkrieg stellte Albert Dürr ebenfalls seinen Mann und fand im Ostfeldzug im Nordabschnitt fast ausschließlich in Kampagnie- und Bataillonsküchen Verwendungs und wurde auch verwundet.

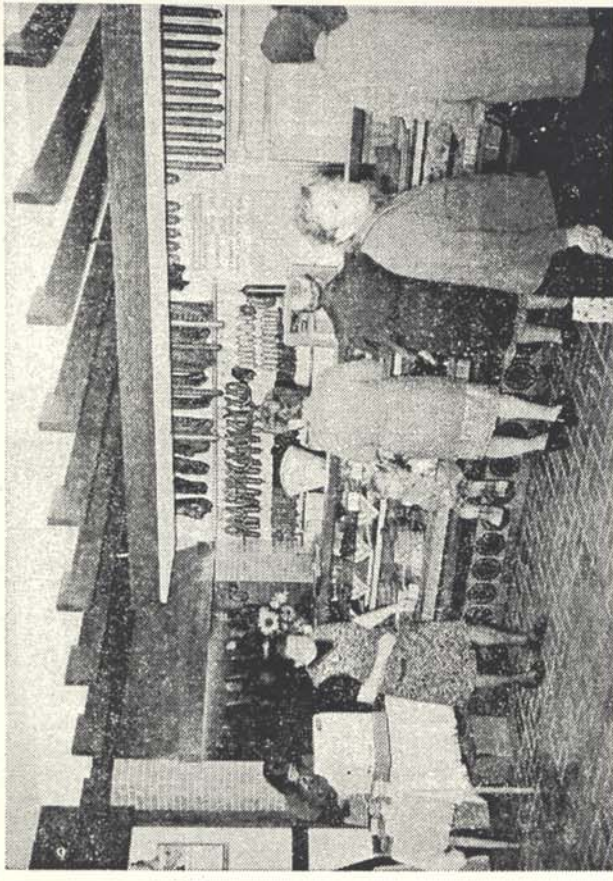
Nach Kriegsende wieder in Karlsruhe berufstätig, strebte Albert Dürr durch Besuch von Meisterkursen die Meisterprüfung an, die er unter Obermeister Frazier absolvierte und bestand. Somit war Albert Dürr aber auch an einem Wendepunkt angelangt. Einer Übernahme einer Metzgerei-Filiale in Karlsruhe zog er durch Initiative und Tatkraft den Umbau des elterlichen Anwesens in Nöttingen, Hauptstraße 44, zu einer Metzgerei-Filiale vor und machte sich 1954 letztlich als Metzgermeister und mit Metzgerei selbständig. In seinem Metzgereifachgeschäft wurde er dabei durch seine Ehefrau, die durch Lehrgänge und Besuch der Fleischerfachschule in Frankfurt sich Fachkenntnisse erworben hatte, unterstützt. Im damals noch kleinen Nöttingen sah Albert Dürr seine Existenz nicht voll gewährleistet. Er warf daher Unternehmeregist und Weitsicht in die Waagschale und kam in Ersingen bei der Metzgerei Hermann Reiling ins Geschäft durch Teillieferung, dann durch Volllieferung und letztlich

durch Übernahme der Metzgerei Hermann Reiling als Filiale, Zielsetzung des Unternehmers war nicht zuletzt der Erwerb der Metzgerei Hermann Reiling bzw. des Grundstücks für einen späteren Abbruch und Neubau, denn an der Metzgerei Hermann Reiling nagte der Zahn der Zeit schon lange Zeit. Für einen Umbau war das alte und auch verschachtelte Gebäude untauglich und dazu forderten auch die Behördenvorschriften ihren Tribut.

Bereits im Jahre 1964 erweiterte Albert Dürr nach schon vorheriger Belieferung der Metzgerei in Weiler seinen Geschäftsbetrieb durch eine Filiale, die ebenfalls weitergeführt wird. Im Jahre 1970 wurde der Grunderwerb getätigt und bereits an die Planung herangegangen, die nicht leicht fiel. Mit der Planung, Bauleitung, statischen Berechnung und auch dem Entwurf für den Innenausbau wurde der örtliche Architekt Hans Hohmann, Bau-Ing. (grad.), freier Architekt, beauftragt. Es galt, das alte Gebäude Ecke Lange Straße/Eisinger Weg abzutragen und auf das freie Grundstück ein neues Geschäfts- und Wohnhaus nach modernen Gesichtspunkten und nach städtebaulichen Richtlinien zu erstellen.

Im Raumprogramm insbesondere der Geschäftsräume war auf lange Sicht jede erdenkliche Erweiterung bzw. Veränderung ohne konstruktive Hindernisse zu konzipieren, und größtmöglich sollte auch das Raumprogramm selbst ausfallen. Beides ging in Erfüllung. Durch die Stellung des Gebäudes wurden auf der gesamten Grundstückslänge Stellplätze geschaffen. Im Erdgeschoß wurden Arbeitsraum, Kühlhaus, Metzgerladen mit rund 65 Quadratmeter Nutzfläche, ein weiterer Verkaufstraum für Lebensmittelgeschäft, für Boutiquen, Imbissstube u. a. m. untergebracht. Es fehlen auch beiderseits Garagen nicht. Das Gebäude verfügt weiter über zwei Obergeschosse mit je einer Vierzimmerwohnung, mit Terrassen und Balkonen.

Eine äußerst variable Grundrissgestaltung in allen Geschossen wurde erreicht durch Wegfall von tragenden Zwischenwänden und Stützen. Als Decken wurden Großflächenplatten in Sichtbeton verwendet. Die Wohn- und Nutzfläche beträgt insgesamt rund 400 qm, der umbaute Raum rund 2100 Kubikmeter. Die Gliederung der verschiedenen Baukörper ist mit einem Traufelement in Strukturbeton miteinander verbunden. Eigenwilligkeit weist auch die Schaufenstergestaltung aus, und auch der



**MODERN GESTALTET** ist die neue Metzgereifiliale in Ersingen, die von Metzgermeister Albert Dürr aus Nöttingen errichtet worden ist. Zahlreiche Spezialitäten gehören zum vielfältigen Angebot. Foto: Roland Wacker

Innenausbau erhielt insbesondere durch Verwendung von Holz eine besonders geschmackvolle Note. So kann man von einem Zweckbau sprechen, der darüber hinaus die Funktionen einer optischen und städtebaulichen Bereicherung der Lange Straße und des Ortsbildes ausübt und daher Anerkennung verdient.

Die Metzgerei- und Filialbetriebe Nöttingen-Weiler-Ersingen werden von Metzgermeister Albert Dürr, seiner Ehefrau, seinen beiden Söhnen (Metzgermeister) und Christel Burkhardt, die Filialeleiterin in Ersingen ist, bewältigt und als reine Fleischerfachgeschäfte geführt. Neben allen Fleischerfachgeschäften nehmen die naturhergestellten Produkte wie Salami, Rauchfleisch und auch Grillspezialitäten einen

breiten Raum ein, und es fehlen auch Zutaten Zugaben und Gewürze nicht, die ein ganzes Regal füllen.

Das Eröffnungsprogramm ist bereits angelaufen mit Sonderangeboten, mit Luftballonen für die Kinder, selbstredend auch mit den ersten Gratulationen und mit einem Ansturm von Kunden. Die offizielle Eröffnung ist jedoch heute, Samstag, um 10 Uhr, drei Stunden lang

gibt es Bier und Vesper für je 50 Pfennig, um ab 12 Uhr spielt dazu noch die 1a Stimmungskapelle des Musikvereins Ersingen auf, so daß es zu einem kleinen Volksfest kommt. Ein Rätselraten über das Gewicht einer „Riesen-Schwarzwurst“ gehört ebenfalls zur Filialpremiere, wofür zahlreiche Preise ausgesetzt sind.