



Nahtlos fügt sich der Neubau der Metzgerei in das Ortsbild von Nöttingen ein.



Viel Betrieb herrschte am Eröffnungstag in der Metzgerei Dürr. Die Verkäuferinnen hatten alle Hände voll zu tun.

Bilder: Schweinberger

Was vor 30 Jahren aus kleinsten Anfängen begann, hat sich inzwischen zu einem Unternehmen entwickelt, das sich sehen lassen kann. Metzgermeister Albert Dürr aus Remchingen-Nöttingen, eröffnete in der Karlsbader Straße 46 eine neue Metzgerei. Neben den Filialen in Ersingen und Weiler ist dies nun die dritte Metzgerei, die Albert Dürr zusammen mit seinen Söhnen betreibt.

Seit 45 Jahren ist im Metzgerberuf tätig und hat heuer noch einen weiteren Grund zum Feiern: nämlich das 30jährige Geschäftsjubiläum. Nachdem in der früheren Metzgerei die Räumlichkeiten bei weitem nicht mehr ausreichten, wurden Planungen für einen Neubau in Auftrag gegeben. Architekt Horst Elsässer aus Kleinsteinbach wurde mit diesen Planungen im April 1979 beauftragt und reichte im Februar 1980 den Bauantrag ein. Doch man hatte nicht mit dem Denkmalamt gerechnet, das vom Landratsamt auf den Plan gerufen wurde.

Das Denkmalamt wollte mit dem Haus bis an die Straße, in der ursprünglichen Planung hatte man aber die Metzgerei zurückgesetzt, um Parkplat-

Neubau nahtlos in das Ortsbild eingefügt

Metzgerei Albert Dürr in Nöttingen hat Bemerkenswertes geschaffen

ze schaffen zu können. Der neue Bauantrag wurde dann wieder im August 1980 eingereicht und im Februar 1981 genehmigt. Anfang April konnte mit dem Bau begonnen werden und in nur siebenmonatiger Bauzeit wurde ein Haus erstellt, das sich nahtlos in das Nöttinger Ortsbild einfügt.

Neben der Metzgerei gibt es in den Obergeschossen noch zwei Vierzimmer-Wohnungen, die bis Weihnachten bezogen werden sollen. Rund 2000 Kubikmeter beträgt der umbaute Raum, während die gewerbliche Nutzfläche 216 Quadratmeter und die Größe der Wohnungen 252 Quadratmeter beträgt. Die

zum größten Teil ortsansässigen Handwerker haben in der kurzen Bauzeit sehr gute Arbeit geleistet, wie Architekt Elsässer und Bauherr Albert Dürr übereinstimmend herausstellten.

Dem Trend zu Fertigerichten hat sich Albert Dürr bei seinen Planungen ange-

paßt. In eigener Herstellung hat er in seiner Großküche - die mit Gas betrieben wird - die Möglichkeit, Spezialitäten zu produzieren. Das Konsumverhalten hat sich in den letzten Jahren stark gewandelt; Albert Dürr hat die Zeichen der Zeit erkannt und frühzeitig umgestellt. So offeriert er seinen Kun-

den verschiedene Speisbraten, Maultaschen, Schlachtplatten, Fleischküchle, Fleischkäse oder Hähnchen. Besonders die Handwerker nehmen diese Angebote gerne in Anspruch. Auch Hausfrauen fragen immer mehr nach diesen Produkten.

Neben den üblichen Wurst- und Fleischwaren hat man noch eine Käseabteilung mit Frischkäse-Spezialitäten eingerichtet. Neben Backwaren gibt es auch ein kleines Sortiment an Küchenzutaten. Albert Dürr, der schon mehrfach mit DLG-Medaillen ausgezeichnet wurde, hat aber noch weitere Besonderheiten anzubieten. Sein Bauernschinken nach eigenem Rezept findet allerhöchste Anerkennung, ebenso seine Nattursalami. Für besondere Festlichkeiten stellt er kalte Platten und kalte Buffets zusammen.

Neben dem Fleischwurstweck für seine Kundschaft und den obligatorischen Luftballons für die Kinder, ließ er zur Eröffnung eine Riesenwurst schätzen. Hier gab es mit einem Schinken, einer Salami, Nudelschinken und Bierkugel schöne Preise zu gewinnen, die gestern abend den Gewinnern überreicht werden konnten.

by