

Zum 30jährigen Bestehen

Neuerbaute Metzgerei in Nöttingen eröffnet

Der aufstrebende Familienbetrieb hat noch zwei Filialen in Kämpfelbach-Ersingen und Keltern-Weiler

Mit der Wiedereröffnung seines neuerbauten Ladengeschäftes an der Karlsbader Straße – mitten in der Nöttinger „City“ – konnte die Metzgerei Albert Dürr & Söhne einen weiteren Meilenstein in ihrer über dreißigjährigen Firmengeschichte setzen. Kaum einer der unzähligen Kunden, die am Eröffnungstag das nach neuesten technischen und wirtschaftlichen Erkenntnissen eingerichtete Fleischereifachgeschäft förmlich „stürmte“, konnte ahnen, welche lange und schwierige Wegstrecke von der planerischen Idee bis zur Fertigstellung dieses ortsbildprägenden Neubaus von der Bauherrschaft zu bewältigen war.

Obwohl schon die ursprünglichen Probleme, wie die topographisch ungünstige Lage des Baugrundstückes und die Baudurchführung während des laufenden Geschäftsbetriebes sowohl dem Bauherren als auch dem Planer fast unlösbare Rätsel aufgaben, mußten die größten Hindernisse im Zuge des Baugenehmigungsverfahrens überwunden werden. Dem Ideenreichtum des planenden Architekten Horst Elsässer aus Pfinztal-Kleinsteinbach war es schließlich zu verdanken, daß die berechtigten Wünsche eines Auftraggebers mit den umfangreichen Auflagen der Genehmigungsbehörden, allen voran das Landesdenkmalamt, in Einklang gebracht werden konnten. Trotz seiner drei Vollgeschosse fügt sich der moderne Arkadenbau mit seinem spitzen Giebeldach sehr harmonisch in die Reihe der ihn umgebenden Fachwerkhäuser ein. Auch die Innenarchitektur des nach Ausbauten in den Jahren 1960 und 1967 im Vorderbereich nunmehr völlig erneuerten Wohn- und Geschäftshauses kann mit Fug und Recht als „gut gelungen“ bezeichnet werden. Während die beiden Obergeschosse als Wohnräume dienen, steht das gesamte Erdgeschoß für den Geschäftsbetrieb zur Verfügung.

Da ist zunächst der rund 50 Quadratmeter große, sehr hell gehaltene Verkaufsraum mit einer vortausladenden Kühltheke für Fleisch und Wurst. Die neu eingerichtete „Frischkäse-Ecke“ und ein besonderer Kassenbereich werden auch hohen Ansprüchen gerecht. Der neue Laden ist von der Straße aus über eine fünfstufige Treppe, von Rollstuhlfahrern oder Müttern mit Kinderwagen auch über eine eigens angelegte Rampe

leicht zu erreichen. Ihm schließen sich ein fast ebenso großer Lagerraum, eine guteingrichtete Metzgereiküche, ein Grillraum und ein kleines Büro an. Auch an einen ansprechenden Personal-Aufenthaltsraum und an einen Kunden-WC wurde gedacht.

Hervorragend gelöst wurde die Verbindung zu den im Hintergebäude untergebrachten Schlacht- und Kühlräumen. Die unterschiedlichen Geschosshöhen der seitherigen und neuen Betriebsräume werden mit einem Lastenaufzug mühelos überwunden.

Dem Statiker Dipl.-Ing. Hartwig Kupfer aus Ettlingen, nicht zuletzt aber den bauausführenden Handwerksbetrieben – wo nur möglich, hatte man auf ortsansässige Firmen zurückgegriffen – kann ein uneingeschränktes Lob für ihre solide, von hohem Können zeugende Arbeit ausgesprochen werden.

Als der damals knapp dreißigjährige Metzgermeister Albert Dürr und seine Frau Gertrud im Jahre 1950 den Schritt zur Selbständigkeit wagten, mochte wohl niemand so recht an eine derart steile Entwicklung eines Metzgereibetriebes in Nöttingen glauben. Maßgeblichen Einfluß auf diese Entwicklung hatte jedoch nicht nur der

enorme Bevölkerungszuwachs der Folgejahre und der damit verbundene Strukturwandel vom ehemals landwirtschaftlich geprägten Dorf zur modernen Wohngemeinde mit beachtlichen Gewerbe- und Industriegebieten, sondern vor allem auch das meisterliche Können des Fachehepaars Dürr und seiner Söhne Rolf und Dieter, die nach Abschluß ihrer Ausbildung im Jahre 1979 mit ins elterliche Geschäft „einstiegen“. Zu der von Sohn Dieter und seiner Frau seit Jahren in Kämpfelbach-Ersingen betriebenen Filiale kam in jüngster Zeit eine weitere „Außenstelle“ in Keltern-Weiler hinzu. Neben diesen Filialbetrieben sorgen besondere „Dürr-Spezialitäten“ wie die DLG-prämierten Schwarzwälder Schinken und Salamiwürste oder der bei Familien- und Vereinsfesten schon unentbehrlich gewordene Spießbraten „à la Metzger Albert“ für einen weit über die Ortsgrenzen reichenden Bekanntheitsgrad. Wohl selten kann wie hier von einem echten „Familienbetrieb“ gesprochen werden, sind doch neben Albert Dürr und seiner Frau die beiden genannten Söhne und drei Schwiegertöchter hauptberuflich im Metzgereibetrieb tätig. Um die anfallenden Arbeiten reibungslos erledigen und die Kundschaft in der von ihr gewohnten Weise bedienen zu können, werden ständig zehn bis zwölf weitere Fachkräfte beschäftigt.

Die sprichwörtliche Kundenfreundlichkeit der tüchtigen Handwerkerfamilie und ihres Personals dürfte auch in Zukunft zum geschäftlichen Erfolg und zur Fortentwicklung des beliebten Fachgeschäftes beitragen.



DIE KUNDSCHAFT KANN KOMMEN. Die „Besetzung“ des neuen Geschäftes in der Karlsbader Straße in Nöttingen hat ein reichhaltiges Sortiment zu bieten. Rechts das Metzgermeister-Ehepaar Albert und Gertrud Dürr. Dritter von links (mit Brille) Sohn Rolf.

Foto: Bernd Appenzeller

Unternehmen Eberhardt

Wichtig für Berufsverkehr Busverbindung zu Daimler-Benz

Einen Beitrag zur Energieeinsparung leistet das Omnibusunternehmen Richard Eberhardt mit seiner kürzlich eingerichteten Omnibusdirektverbindung von Pforzheim nach Sindelfingen. Über „vierhundert Pforzheimer“ arbeiten gegenwärtig bei Daimler-Benz in Sindelfingen. In Ermangelung einer anderen Verbindung mußten sie bislang mit dem Privatwagen täglich zur Arbeitsstelle fahren. Mit der Einrichtung einer Omnibusverbindung kommt die Firma Eberhardt nicht nur der allgemeinen Forderung zum Energiesparen nach, sondern auch dem Wunsch vieler dieser Beschäftigten, zumal die Omnibusverbindung nur eine unwesentlich längere Fahrtzeit beansprucht. Die etwas längere Fahrtzeit wird fast ausgeglichen durch den Vorteil, mit dem Omnibus unmittelbar zum Eingang fahren zu können, während die Pkw-Fahrer noch den Weg zum Parkplatz zum Werk einkalkulieren müssen.