

zum großen drei Stockwerken

und eröffnete 2006 die „3 Etagen“



spezialisiert. Seit knapp neun Jahren betreibt er die „3 Etagen“.

Foto: Weibold

dem Ziel „das größte auf die türkische und italienische Küche spezialisierte Selbstbedienungsrestaurant Österreichs“ zu eröffnen.

Spezialisiert hat er sich dabei auf Kebab und Pizzen. Die Zutaten dafür stammen aus der Region. „Ich habe aber rasch gemerkt, dass die Fläche zu groß für mein Angebot ist“, sagt Talu. Also machte er seinem Schwager Sener Bakar ein Angebot, einen Teil der 640 Quadratmeter großen Fläche zu über-

nehmen. Dieser eröffnete eine Shisha Lounge Bar im zweiten Obergeschoß des Lokales im Herzen von Linz. Die Fläche im 1. Stock inklusive Café betreiben beide gemeinsam.

Trotz der vielen Arbeit im Lokal, das täglich ab 10 Uhr geöffnet hat, ist Talu dabei, sich ein weiteres berufliches Standbein zu schaffen. Dieses hat aber nichts mit Gastronomie, sondern mit Immobilien zu tun.

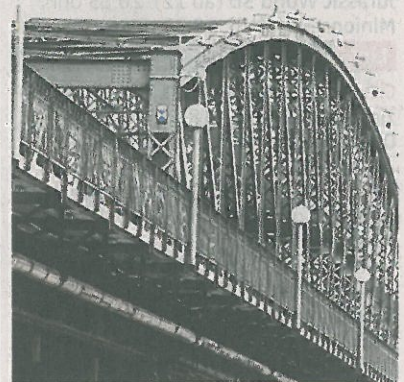
Lesermeinung

Zweifel an Kosten für eine Zwei-Brücken-Lösung

Betrifft: Kommentar „Subtile Mittel“ über das Thema Eisenbahnbrücke vom 29. Juli:

Selten wird die Eisenbahnbrücke von den „Brückenrettern“ so gezeigt, wie sie von der Nibelungenbrücke und Donaulände aus zu sehen ist, nämlich mit der Autobahnbrücke im Hintergrund. Sieht ja auch nicht so schön aus wie der Blick donauaufwärts. Jetzt stelle ich mir noch dicht daneben eine weitere Brücke vor, vermutlich eine Hängebrücke, um die Strömung der Donau nicht zu sehr zu beeinflussen. Und dann noch am Ende der Brücken aufwendige Auf- und Abfahrten. Was wird dann von der Eisenbahnbrücke noch zu sehen sein? Und dass eine Generalsanierung plus Neubau billiger sein soll als eine bereits fertig geplante neue Brücke, kann ich mir auch nicht vorstellen.

Ursula Baumgärtner, per E-Mail



Dauerthema Eisenbahnbrücke (vowe)