

## Anlaufstelle für kreative Ideen mit Nutzen für viele

SALZBURG – Eine Anlaufstelle für innovative Ideen aus Kunst und Kultur, Wirtschaft, Forschung und Ausbildung findet sich seit mittlerweile eineinhalb Jahren mit dem City Labor in Salzburg. Kreative Ideen werden auf sogenannten Infomeetings ausgetauscht, ausgewählte Denkansätze dann in Form von Workshops konkretisiert und auf ihre Realisierbarkeit überprüft. „In einem mehrstufigen Verfahren werden jene Projekte weiterentwickelt, die wirkliche Innovation und damit Nutzen für alle erkennen lassen“, so Maximilian Pristovnik vom City Labor. Auch legt man hier Wert darauf, dass die Projekte keine „einsamen Versuchsballons“ seien, sondern von qualifizierten „Kreativ- und Querdenkern“ entwickelt werden. „Wir bringen Menschen mit Ideen und Umsetzungskraft zusammen und achten darauf, dass aus Grenzen Schnittstellen werden“, fasst Pristovnik die Philosophie des City Labors zusammen.



Die Stiegl-Eigentümer Heinrich Dieter und Alessandra Kiener mit den Gourmet-Experten und Wirtshausführer-Herausgeber Klas Egle und Renate Wagner-Wittula gratulierten den frisch gebackenen „Bierwirtsleuten 2014“ Elisabeth und Wilfried Galler vom Gasthaus Adler (von links). Foto: Neumayr

## Gollinger „Adler“ Bierwirt des Jahres

GOLLING – Zum 12. Mal wurden kürzlich Österreichs „Biertwirte des Jahres“ ausgezeichnet. In Salzburg sicherte sich das Gasthaus Adler in Golling den begehrten Titel. Der Preis wird jährlich vom Gourmedia-Verlag in Kooperation

mit der Stieglbrauerei Salzburg verliehen.

„Wenn ein Wirt so viel Wert auf Lagerung und Optik des Bieres legt und zudem die österreichische Bierkultur besonders pflegt und hoch hält, dann muss er einfach den Titel Bierwirt be-

kommen“, sagt Klaus Egle, Herausgeber des „Wirtshausführer Österreich“.

Das Gasthaus Adler biete seit langem eine große Palette unterschiedlicher Bierspezialitäten, die die Speisekarte hervorragend ergänzen, so Egle.

## Fleischer helfen dem Hüttauer Kollegen

HÜTTAU – Fleischermeister Max Mann in Hütttau wurde vom Hochwasser Anfang Juni schwer getroffen. Während eines Unwet-

ters löste sich oberhalb der Fleischerei eine Mure und runinierte den Betrieb des Pongauer Metzgers fast vollständig. Seine Bran-

chenkollegen haben deshalb zusammengeliegt und 22.000 Euro gesammelt, die ihm kürzlich übergeben wurden. „Wenn je-

mandem ein solcher Schicksalsschlag widerfährt, zeigt sich, ob eine Gemeinschaft in Ordnung ist oder nicht“, sagt Anton Karl, Ehrenbundesinnungsmeister der Fleischer.

Vom Lagerraum der Metzgerei waren damals nur Mauerreste übrig geblieben, die Produktion wurde verschüttet und überflutet, die Maschinen zerstört und der Verkaufsraum unbrauchbar gemacht. Das ebenfalls im Haus angesiedelte Hotel, das vom Bruder des Fleischers betrieben wird, wurde ebenso verschüttet. Auch das neben der Fleischerei gelegene kleine Wasserkraftwerk wurde komplett zerstört. Max Mann selbst hatte Glück im Unglück. Er war mit Wartungsarbeiten im Kraftwerk beschäftigt, als der Strom ausfiel. Auf dem Weg zum außerhalb gelegenen Sicherungskasten überrollte die Mure den Betrieb. „Wäre ich im Kraftwerk geblieben, hätte ich keine Chance gehabt“, sagt Mann.



Bei der Spendenübergabe in Hütttau von links Franz Promegger, Hans Walter, Johannes Obauer, Berufsgruppeninnungsmeister Otto Filippi, Max Mann, Alt-Bundesinnungsmeister Anton Karl, Bernhard Urban und Paul Bayer.

Foto: WKS/Fleischerzeitung