

ESSEN & Trinken

Salzburg bietet eine bunte Vielfalt hochwertiger Restaurants, gutbürgerlicher Gasthöfe, trendiger Pubs und heißer Szene-Treffs. Jede Woche stellen wir eine kleine Auswahl vor. Wenn auch Sie Ihr Lokal hier präsentieren möchten – Informationen unter Tel. +43 662/820220 - 586 oder Mail an sonja.meiseleder@svh.at

Simmerwirt: Als Gast kommen, als Freund gehen

Bereits seit 1122 steht der Name Simmerl für eine gemütliche Atmosphäre und Gastfreundschaft. Sankt Leonhards älteste Gaststätte, der Simmerl, überrascht durch das sofortige Wohlfühlen und das Zusammenspiel aus Tradition und modernem

Zeitgeist. Das Wohlbefinden der Gäste steht an oberster Stelle: Aus Überzeugung. Mit einem Lächeln im Blick. Seine ideale Lage direkt vor den Toren der Stadt Salzburg macht den Gasthof zu einem perfekten Ausgangspunkt für echte Genießer der Mozartstadt. Die Küche ist bodenständig – echt authentisch. Bevorzugt werden lokale Produkte aus der Salzburger Gegend verwendet. Die kulinarische Vielfalt wird verwöhnt die Gäste ständig auf ein Neues. **Simmerwirt**, Leonhardstraße 2 A-5083 St.Leonhard-Grödig Tel.: 06246/72466 www.simmerl.at



BILD: SIMMERWIRT

ANZEIGE

NEU-ÜBERNAHME

WIEDER GEÖFFNET:
DER DORFWIRT
– IHR SCHNITZELPARADIES –
IN DER EBENAU



DURCHGEHEND WARMER KÜCHE
AB 11.30 UHR BIS 21.00 UHR.

SONNTAG BIS 20.00 UHR WARMER KÜCHE. DIENSTAG RUHETAG.

Tischreservierungen: 0 62 21-75 61

Wirtin Rita Höllbacher und ihre Töchter Vanessa und Victoria freuen sich auf Ihren Besuch.



Thomas Ensinger verkauft Risotto. Doch nicht in einem italienischen Restaurant, sondern in einem fahrenden Imbissstand.

Restaurant, sondern in einem fah-

BILD: MAMO

Italo-Klassiker auf vier Rädern

Thomas Ensinger hat sich mit einer Street-Food-Idee selbstständig gemacht. Er verkauft Risotto aus dem „Airstream“ – unter anderem in Itzling und Lehen.

Itzling/Lehen. Zwei Induktionskocher, drei Kühlschränke, einige Küchenutensilien und eine gute Vorbereitung. Mehr braucht Thomas Ensinger nicht. Auf kleinstem Raum kocht der Seekirchner pro Tag zwischen 50 und 60 Mittagsgesichte. Sein Steckenpferd ist das italienische Reisgericht Risotto. Ob mit oder ohne Fleisch, klassisch oder auch etwas ausgefallener – für jeden Geschmack bietet die Speisekarte das Richtige. Der Firmennamen „Risotto-mas“ ist eine originelle Verbindung von Risotto und Ensingers Vornamen.

Mit der Idee, Risotto in einem rollenden Restaurant anzubieten, ist Ensinger Vorreiter. Während man Bratwurst, Pommes und Burger auf Reifen bereits kennt, ist Risotto doch recht ungewöhnlich. Trotzdem, oder genau deshalb, die Idee des gelernten Bauingenieurs kommt an. „Am Anfang war Risotto für einige noch sehr ungewohnt. Mein deftiges Alpenrisotto mit Speck

„Hier komme ich zum Kunden und nicht umgekehrt.“

Thomas Ensinger

ist für viele die ‚Einstiegsdroge‘. Danach trauen sie sich auch über andere Gerichte“, sagt Ensinger und schmunzelt. Den Standort wechselt Ensinger jeden Tag. Jeden Montag steht er über Mittag am Stadtwerk Lehen, jeden Dienstag vor der Uni/Techno Z. Wo er sonst noch zu finden ist,

können seine Kunden auf seiner Homepage oder der Plattform Foodtruck Österreich nachlesen. Ensinger und sein Foodtruck können auch für Firmenfeiern gebucht werden.

Auch auf Messen ist der Flachgauer so oft wie möglich vertreten. Am kommenden Wochenende bietet der Seekirchner sein Risotto auf der „Creativ Messe“ in Salzburg an. „Die Gastronomie hat mich immer schon gereizt. Ich wollte etwas Einzigartiges und fand die Street-Food-Idee spannend“, sagt er. Qualität und Frische sind ihm wichtig. „Wir bereiten alles frisch vor. Das Grundrisotto wird gegart, danach kommen die entsprechenden Zutaten dazu und alles wird fertig gekocht“, so der 46-Jährige.

Mit seiner Entscheidung, in die Erlebnisgastronomie einzusteigen, ist Ensinger heute glücklich. „Das Geschäft läuft gut. Ich wünsche mir, dass sich Street Food bei uns noch stärker etablieren kann.“

Martina Moser

DAS FÄNGT JA GUT AN

Neue Anlaufstelle fürs Ehrenamt

Die „Servicestelle Ehrenamt“ ist ab sofort Ansprechpartner für Vereine.

Salzburg. Wenn es darum geht, wie ehrenamtlich Tätige im Einsatz versichert sind, welche steuerlichen Rahmenbedingungen gelten oder wo am schnellsten Infos zu Förderungen zu bekommen sind, dann gibt es künftig beim Land Salzburg dafür eine Anlaufstelle. Sie soll eine Brücke zu Behörden bilden und Antworten auf tägliche Fragen finden. Angesiedelt wird die Stelle in der Landesamtsdirektion und damit ganz oben in der Hierarchie.

„Viele Salzburgerinnen und Salzburger engagieren sich für die Gemeinschaft, sei es im Bereich der Volkskultur, des Sports, der Feuerwehr oder der Rettung. Mit dieser Servicestelle wollen wir ihnen allen vor allem Sicherheit bei der Wahrnehmung ihrer Aufgaben geben“, sagt Landeshauptmann Wilfried Haslauer (ÖVP). Die Politik sieht sie damit auch als Beitrag zum Stopp der Entwicklung, dass tendenziell immer weniger Menschen bereit seien, ehrenamtlich Verantwortung zu tragen. Geboren wurde

die Idee einer „Servicestelle Ehrenamt“ auf Anregung der Landesobfrau der Salzburger Heimatvereine, Waltraud Ablinger-Ebner, gemeinsam mit Ehrenlandesrettungskommandant Gerhard Huber. Ihr Aufgabenspektrum umfasst die Beratung von Vereinsverantwortlichen in Fragen der Rechtssicherheit, Haftung, Finanz- und Steuerangelegenheiten. Auskunft erhalten Interessierte dort auch zum Arbeitszeit- und Arbeitssicherheitsgesetz, dem Versicherungsschutz oder zu Sachbezügen.



Sicher

Salzburg für den Ernstfall vorbereitet



www.oevp-sbg.at

Alles für unsere Polizei: mehr Personal, bessere Ausrüstung und Ausbildungsoffensive. **Für den Notfall gerüstet:** Salzburger Katastrophenschutz- und Blackout-Strategie sowie konsequenter Ausbau des Hochwasserschutzes. **Servicestelle für Vereine:** bessere Unterstützung für Ehrenamt und Einsatzorganisationen. **Gemeinsam sicher:** Sicherheitsdialog zwischen Bevölkerung, Gemeinden und Polizei. **Zum Schutz kritischer Infrastruktur und für den Katastrophenfall:** Erhalt aller Kasernenstandorte.