LOKALMATADOR

Italienischer Klassiker kommt auf vier Rädern

Thomas Ensinger hat sich mit einer besonderen Streed-Food-Idee selbstständig gemacht. Der Seekirchner verkauft Risotto aus dem „Airstream".

Martina Moser
berichtet aus **Seekirchen**

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 Mittagsgerichte. 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 Firmenname „Risottomas" 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, die Idee des gelernten Bauingenieurs kommt an. „Am Anfang war Risotto für einige noch sehr ungewohnt. Mein deftiges Alpenrisotto mit Speck ist für viele die ‚Einstiegsdroge'. Danach trauen sie sich auch über andere Gerichte", sagt Ensinger und schmunzelt.

Thomas Ensinger verkauft Risotto. Doch nicht etwa in einem italienischen Restaurant, sondern in einem fahrenden Imbissstand. BILD: MAMO

Jeden Mittwoch parkt der schimmernde „Airstream" vor dem Betriebsgelände der Firma Asen in Seekirchen. Den Standort wechselt Ensinger jeden Tag. Viele davon liegen auch in der Stadt Salzburg. Wo er wann zu finden ist, können seine Kunden auf der Homepage, auf Facebook oder auf der Plattform Foodtruck Österreich nachlesen. Die Interaktion mit seinen Kunden ist Thomas Ensinger wichtig. Auf seiner Facebook-Seite können sie auch darüber abstimmen, welches Gericht als nächstes auf die Wochenkarte kommen soll. Neben dem Mittagsgeschäft liefert Ensinger auch Risotto im Glas an Firmen und kann für Feiern und Veranstaltungen gebucht werden.

> „Hier komme ich zum Kunden und nicht umgekehrt."
>
> **Thomas Ensinger,** Gastronom

„Die Gastronomie hat mich immer schon gereizt. Ich wollte etwas Einzigartiges und fand die Street-Food-Idee spannend", sagt Ensinger. Im Sommer 2016 hat dann alles seinen Lauf genommen. Das Konzept für das fahrende Restaurant und den Umbau hat Ensinger in Eigenregie ausgeführt. Hilfe bekam er von der Firma Asen, deren Betriebshalle er auch für den Ausbau nutzen konnte. Die Hälfte der täglich bestellten Gerichte ist fleischlos. Auf Qualität und Saisonalität legt Ensinger besonderen Wert. Und wer glaubt, auf Risotto müsse man eine halbe Ewigkeit warten, der irrt. Innerhalb weniger Minuten ist das Gericht fertig. „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 und wird hoffentlich noch mehr. Ich wünsche mir, dass sich Street Food noch stärker etablieren kann", so Ensinger abschließend.