



Thomas Ensinger war ein echter Vorreiter in Sachen Streetfood und kocht sein Risotto seit 2018 im eigenen Airstream.

Essen auf Rädern

FOODTRUCKS. Vorbei sind die Zeiten, als es an Salzburgs „Essensstandln“ nichts anderes als schnelles Fastfood gab. Mittlerweile wird in fahrenden Restaurants indische Küche, Risotto und sogar vegane Kost gekocht. *Von Sandra Eder*

Hand aufs Herz: Wer hat bei sommerlichen Temperaturen schon Lust, seine Pause im Büro zu verbringen? Salzburgs Gastgärten haben aktuell leider noch geschlossen – Lösungen für den leckeren Outdoor-Genuss gibt's dank innovativer Foodtrucks aber dennoch mehr und vor allem auch gesünder als gedacht. So wird die Straße zum Speisezimmer.

RisottoTomas.

Sein Risotto gilt als das beste in ganz Salzburg: Der gelernte



Bauingenieur Thomas Ensinger setzte bereits 2018 seine Idee vom italienischen

Streetfood um, kocht seither das südländische Reisgericht im Airstream. Aufge-

tischt bekommen Gäste Risotto in allen Variationen, aktuell zum Beispiel mit



Bärlauch, Pastinake, Rotkraut oder Milchreis zum Nachtisch. Standorte: Montag Literaturhaus Salzburg, Dienstag Techno-Z Lieferung, Mittwoch Asen Stahlbau Seekirchen, Donnerstag Eiswerk GmbH Bergheim. Gekocht wird Montag bis Donnerstag von 11.30 bis 13.30 Uhr. Vorbestellungen sind unter 0664/112 572 6 möglich.

Indische Küche. Authentische indische Küche köchelt mehrmals wöchentlich am Mirabellplatz direkt vor der Andräkirche in den Töpfen von „Lakhi's The Rollin' Indian & Ayurvedic Diner“. Um den Streetfood-Wagen zu finden, muss man eigentlich nur den hervorragenden exotischen Gerüchen folgen: Von Butterchicken über Chana Masala bis hin zum Aloo Tikki Wrap (auch vegan erhältlich) gibt's alles, was das Herz der indischen Küche begehrt. Aktuelle Öffnungszeiten: Montag, Dienstag, Mittwoch und Freitag: 11.00 bis 15.00 Uhr.

Vleischpflanzerl. Österreichs erster veganer Foodtrailer bereitet in seiner mobilen Küche unter anderem Burger, Snacks und süße Leckereien zu. Burger? Ja, die schmecken auch ohne Hack und Fleisch. Stattdessen gibt's fleischlose klimaschonende Gourmet-Burger wie den „Kenianer“ mit Linsenlaibchen, Bohnen-Kokos-Kenia-Currysoße, Tomate, Gurke, Zwiebel, Salat und einem Topping aus gerösteten Kokosnüssen und Kasawa-Wur-



zel. Zu finden ist das Vleischpflanzerl regelmäßig von 11.30 bis 13.30 Uhr bei den Stadtwerken in Lehen und vor dem Basic Bio Supermarkt in der Alpenstraße. Die Tourdaten findet man unter www.easyvegan.at.

D's Burger. Fastfood bieten nicht nur McDonald's, Burger King und Co schnell und unkompliziert, sondern in frischer Variante auch D's Foodtruck. Das D steht für Daimler's Bar & Grill – Salzburgs kultige Partylocation hat sich längst auch bei Burgerfans einen Namen gemacht. Und die köstlichen Kreationen gibt's unter der Woche gleich an mehreren Standorten. Montag: Herbis Zentrale Wals, Dienstag: Wein & Co Alpenstraße, Mittwoch: Eat the Ball Karolinger-

straße, Donnerstag: Stadtwerke Strubergasse, Freitag: Techno-Z Itzling. Die Menükarte sowie die genauen Standorte findet man auch online unter www.ds-burger.com

Gauchos Del Gusto. Die „Geschmackshirten“ kochen argentinische Streetfood-Küche vom Feinsten und sind im Sommer unter anderem im Flachgau, insbesondere in der Nähe der Strandbäder am Fuschlsee zu finden. Burger, Sandwiches mit hausgemachten Saucen, argentinisches Chimichurri und Pestos – da läuft einem schon beim Lesen das Wasser im Mund zusammen, oder?

Dass ein Burger auch fleischlos schmecken kann, beweist das „Vleischpflanzerl“ mit seinen kreativen Kreationen.

Bruno Unverpackt. Neben plastikfreien Lebensmitteln wie Nudeln, Couscous, Reis, Nüsse und Studentenfutter gibt's bei Österreichs erstem Unverpackt-Bus auch Schmankerln und warme Bio-Gerichte wie Suppen und Currys to go. Standorte: Dienstag 11.00 bis 17.00 Uhr Seekirchen Stadtplatz, Mittwoch 10.00 bis 16.30 Uhr Hotel Santner Eugendorf, Donnerstag 15.30 bis 18.00 Uhr Biomarkt Henndorf, Samstag 08.00 bis 11.30 Uhr Biomarkt Seekirchen. „Bruno“ wurde übrigens nicht nach den Gastgebern benannt – die heißen Sara und Doris. Vielmehr ist der Name Programm und steht für Biologisch, Regional, Unverpackt, Nachhaltig, Originell. ★

Komplett ohne Plastik, dafür mit köstlichen Snacks an Bord ist „Bruno Unverpackt“ im Bundesland unterwegs.

