

100%
bio

Familie KOLARIK

GASTFREUNDSCHAFT • SPÜRBAR • NACHHALTIG



NACHHALTIGKEITSBERICHT 2023

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird bei Personenbezeichnungen und personenbezogenen Hauptwörtern in diesem Dokument die männliche Form verwendet. **Entsprechende Begriffe gelten im Sinne der Gleichbehandlung grundsätzlich für alle Geschlechter.** Die verkürzte Sprachform hat redaktionelle Gründe und beinhaltet keine Wertung.

BIO-GRAFIE



21 VERTRAUEN SDG 17

- 21 Zertifizierungen
- 22 Auszeichnungen
- 24 Partner

6 FAMILIE KOLARIK SDG 3, SDG 5, SDG 8

- 6 Standbeine
- 7 Interessensvertretung
- 8 Mitarbeiter
- 9 Barrierefreiheit
- 9 Gesellschaftliches Engagement

GASTFREUNDSCHAFT SPÜRBAR NACHHALTIG

15 REGIONALITÄT SDG 8, SDG 12, SDG 15, SDG 17

- 15 Verantwortungsvoller Genuss
- 16 Grüne Partner
- 18 Herkunftskennzeichnung
- 20 Bienen am Dach

11 RESSOURCEN SDG 6, SDG 13, SDG 15

- 11 Energie
- 12 Wasser
- 12 Mobilität
- 13 Abfall
- 14 Biodiversität
- 14 Aktion *Baum pflanzen*



Bei einem hochrangigen Gipfeltreffen der Vereinten Nationen (United Nations, UN) vom 25. bis 27. September 2015 wurde die „Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung“ unter dem Titel „Transformation unserer Welt: die Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung“ beschlossen. Alle 193 Mitgliedstaaten der Vereinten Nationen verpflichteten sich 2015, auf die Umsetzung der Agenda 2030 mit ihren 17 nachhaltigen Entwicklungszielen (Sustainable Development Goals, SDGs) auf nationaler, regionaler und internationaler Ebene bis zum Jahr 2030 hinzuarbeiten. www.bundeskanzleramt.gv.at/nachhaltige-entwicklung-agenda-2030

GASTFREUNDSCHAFT, SPÜRBAR, NACHHALTIG



100% Bio und „Gastfreundschaft – spürbar – nachhaltig“.
Unsere Firmenphilosophie fließt in alle Bereiche des Betriebes ein.

GASTFREUNDSCHAFT

1992 von Elisabeth Kolarik gegründet und seit 2020 von Sohn **Paul** und seiner Frau **Bianca** geführt, ist die **Luftburg – Kolarik im Prater** durch und durch ein **innovatives Familienunternehmen**.

„Wir leben den Anspruch, unseren Gästen hochwertige Bio-Produkte und beste Gastfreundschaft in einem gemütlichen Ambiente zu bieten. Unser Ziel ist es, für spürbar nachhaltige Erlebnisse und Erinnerungen zu sorgen!“

SPÜRBAR

Verantwortungsvoller Genuss schmeckt besser. Es ist unseren sorgfältig ausgewählten, möglichst regionalen **Partnern und Lieferanten** zu verdanken, dass wir täglich frisch aufkochen können. **Frei von Konservierungsstoffen und künstlichen Geschmacksverstärkern, natürlich zu 100% Bio. Kompromisslos – ohne Wischi-Waschi.**

NACHHALTIG

Unseren Gästen **beste Qualität** zu servieren und dabei unserer Umwelt unter die Arme zu greifen, ist unser Anliegen. So bieten wir seit 2021 unseren Gästen und Mitarbeitern in unserem Restaurant Luftburg – Kolarik im Prater ein 100% biologisches und nachhaltiges Geschmackserlebnis. Alle Speisen, alle Getränke. **100% Bio. Ausnahmslos!**

Was das bedeutet?

Die Luftburg – Kolarik im Prater ist mit rund 1.200 Sitzplätzen das **größte voll-zertifizierte Bio-Restaurant der Welt** und wurde 2023 von der EU-Kommission mit dem EU Organic Award als „Best Organic Restaurant“ ausgezeichnet. Diese bedeutende Anerkennung unterstreicht die hohen Standards, die die Luftburg bei der Umsetzung ihrer nachhaltigen Prinzipien erreicht hat.

Paul Kolarik

für Kolarik im Prater



Nic

Paul

Bianca

Tim

Lio



FAMILIE KOLARIK

FAMILIE KOLARIK



*Geschichte
schreiben...*

STANDBEINE

KOLARIK IM PRATER GMBH

Über die Jahre stetig entwickelt, übernahmen 2020 Bianca & Paul Kolarik die Leitung des Unternehmens und starteten mit innovativen Ideen in die Zukunft.

Familie
KOLARIK
GASTFREUNDSCHAFT • SPÜRBAR • NACHHALTIG

Luftburg
KOLARIK
IM PRATER

LUFTBURG – KOLARIK IM PRATER

1992 erkannte Elisabeth Kolarik den Wunsch ihrer Gäste, die kamen um zu springen, nach Bewirtung. Daraufhin eröffnete sie das Café-Restaurant Luftburg. Während des Lockdowns 2020/2021 wurde die Luftburg einem kompletten Re-Design unterzogen und öffnete im Mai 2021 als Luftburg – Kolarik im Prater, das größte vollzertifizierte Bio-Restaurant der Welt – mit der Firmenvision

„Gastfreundschaft – spürbar – nachhaltig“.

kolarik.at

LUFTBURG

DAS ORIGINAL DER ERFINDERIN

Begonnen hat die Geschichte mit der Erfindung der Luftburg durch Elisabeth Kolarik im Jahr 1977. Es war ihre Idee, aus dem Material von Heißluftballons weiche Spielwiesen in unterschiedlichsten Formen zu kreieren, auf denen sich Kinder austoben können, ohne sich zu verletzen. Eigentlich als kleine Burg für ihre Tochter gedacht, wurde durch eine Verwechslung von Zentimeter und Inch eine riesige Luftburg geliefert. Das Potential dieser zufälligen Erfindung erkennend, wurden aus einer Luftburg viele und es entstand im Prater sowohl ein Freizeitareal als auch ein Luftburgen-Verleih.


LUFTBURG®
DAS KOLARIK ORIGINAL - 1977

kolarik.at/luftburgvermietung



PRATERFEE FREIZEITAREAL

2002 übernommen, lässt das Freizeitareal Praterfee seitdem Kinderherzen höherschlagen! Trampoline und die Original Luftburgen sowie Luftburg-Rutschen laden die Kinder zum Springen und Spielen ein und lassen den Besuch zum Erlebnis werden. Kindergeburtstag im Wiener Prater – die Praterfee ist außerdem eine kunterbunte Outdoor-Partylocation zum Feiern und Toben. In unserer Praterfee wird jede Kinderparty zum vollen Erfolg!

kolarik.at/praterfee



URBAN LODGE

HOSTING GREAT PEOPLE

Die Urban Lodge gehört seit 2017 zu unserer Familie. Die Wohnungen in unserem Apartmenthaus bieten alle Annehmlichkeiten für ein individuelles Zuhause auf Zeit. Ob für einen beruflichen Einsatz, als Langzeitgast, oder als temporäre Wohnmöglichkeit für unsere Mitarbeiter – unsere Wohnungen sind genau das Richtige für jeden.

urbanlodge.at

INTERESSENSVERTRETUNG

Zusätzlich zu seiner Funktion als geschäftsführender Gesellschafter der Kolarik im Prater GmbH ist Paul Kolarik außerdem in folgenden Interessensvertretungen tätig:

Wirtschaftskammer Wien | Obmann-Stellvertreter der Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser

Wien Tourismus | Mitglied der Wiener Tourismuskommission

Praterverband | Vorstandsmitglied

Handelsgericht Wien | Laienrichter

Wiener Dirndl | Investor **mehr Details siehe Seite 16**

Positive Carbon | Investor **mehr Details siehe Seite 13**

MITARBEITER



*„Gemeinsam können wir
so viel erreichen.“*

Motivierte Mitarbeiter sind das Herzstück eines Unternehmens. Deshalb legen wir großen Wert auf die Zufriedenheit und das Wohlergehen unseres Teams. Faire Arbeitsbedingungen, ein angenehmes Arbeitsumfeld und die Möglichkeit zur persönlichen Weiterentwicklung sind dem Unternehmen wichtig. In Zusammenarbeit mit sozialen Einrichtungen werden benachteiligte Menschen in den Arbeitsalltag integriert. Durch einfache Maßnahmen bieten wir einen Mehrwert für unsere Mitarbeiter und können so auf einen konstanten Personalstamm von 90–125 Mitarbeiter (je nach Saison) zählen, der „älteste“ Mitarbeiter ist dem Betrieb bereits seit 25 Jahren verbunden.

Mitarbeiter aus rund 15 Nationen, mit verschiedenen Religionen, LGBTQIA+ sowie Inklusiv-Mitarbeiter – sie alle machen unsere große Familie einzigartig. Nur gemeinsam gelingt es uns, täglich etwas zu bewegen. Und dabei geben wir immer das Beste für unsere Gäste – denn von denen haben wir immerhin eine ganze Menge – nämlich bis zu 500.000 pro Jahr.

Und weil wir als Familie nur so gut sind wie jeder Einzelne von uns, liegt uns als familiengeführtes Unternehmen viel am Wohlbefinden unserer Familienmitglieder.

WERTSCHÄTZUNG & WOHLBEFINDEN

- kostenlose Bio-Speisen
- wöchentliche Team-Sport-Aktivitäten
- Teambuilding-Aktivitäten
- regelmäßige Mitarbeiterschulungen
- Unterstützung bei Weiterbildungsmaßnahmen
- kurzfristige Wohnmöglichkeit bei Bedarf
- Öffi-Zuschuss
- flexible Arbeitszeitenmodelle
- Mitarbeiterfeste & Ausflüge
- flache Hierarchie & Open Door Policy

JUGEND AM WERK

Seit 2016 sind wir Partnerbetrieb von Jugend am Werk. Der gemeinnützige Verein bietet seit mehr als 75 Jahren soziale Dienstleistungen für Menschen an und unterstützt sie dabei, möglichst selbstständig ein unabhängiges und erfülltes Leben führen zu können. Wir sind stolz auf unsere ArbeitnehmerInnen und den gemeinsamen Beitrag, den wir täglich leisten – in Sachen Nachhaltigkeit und Gastfreundschaft.

jaw.at

BARRIEREFREIHEIT

Mit unserer freiwilligen Deklaration zur Barrierefreiheit zeigen wir, dass kein Gast ausgeschlossen wird. Wie wichtig Diversität und Inklusion sind, zeigt sich auch innerhalb der Belegschaft. Wir beschäftigen Menschen unterschiedlicher Herkunft, verschiedener Religionen, Inklusiv- sowie LGBTQIA+ Mitarbeiter.

Durch die Förderung von Barrierefreiheit, Diversität und Inklusion für Gäste und für Mitarbeiter schaffen wir eine integrative Umgebung, die von gegenseitigem Respekt und Innovation geprägt ist.



*Hier
mehr
lesen!*

GESELLSCHAFTLICHES ENGAGEMENT

Regelmäßig werden durch Sach- und finanzielle Spenden verschiedene soziale Projekte unterstützt.

LICHT INS DUNKEL

Im Rahmen der „Seitenblicke Gala 2023“ ersteigerte Paul Kolarik zugunsten der Aktion Licht ins Dunkel 2022/2023 ein Objekt um € 11.000,- und hat damit entscheidend dazu beigetragen, rasche und unkomplizierte Hilfe für Menschen mit Behinderung und Familien mit Kindern in Not nachhaltig zu gewährleisten. Mit dieser Spende zeigen wir Verantwortungsbewusstsein und Solidarität mit jenen unserer Mitmenschen, die auf unsere Unterstützung zählen.

HALLOWEEN

Bei der Halloween-Bastelstation wurden € 81,80 an Spenden für die Stiftung Kindertraum gesammelt. Wir haben den Betrag auf € 165,- verdoppelt und freuen uns, damit Kindern mit schwerer Erkrankung oder Behinderung mehr Sicherheit, Selbstwert und Stabilität zu schenken.

COCKTAILS FÜR DEN GUTEN ZWECK

Bei Live-DJ, gratis Boccia und Cocktails fand unsere Christbaum-Verkauf-Party im Dezember statt.

Ein großes Danke geht an unsere Partner, die Destillerie Farthofer, die genialen Cocktailmixer von Organics by Red Bull und den Bio-Aperitivo Wiener Dirndl, die uns dabei tatkräftig unterstützt haben. So konnten wir € 500,- an Cocktail-Einnahmen an die Stiftung Kindertraum spenden.

EIN WECKERL FÜR KARITATIVES ENGAGEMENT

Der Haubis Sonnenigel ist ein saftiges Bio-Weckerl, das Gutes tut. Denn für jeden verkauften Sonnenigel gehen 5 Cent direkt an die Elterninitiative der Kindekrebshilfe. Mit den bei uns verkauften 3.750 Stück konnten wir somit einen wertvollen Beitrag zu dieser Aktion leisten.

DIE BIOWIRTINNEN

Die BioWirtInnen sind ein Zusammenschluss von Gastronomiebetrieben in ganz Österreich, die auf Regionalität und Nachhaltigkeit setzen – und genau hier finden auch wir uns wieder! Der gemeinsame Gedanke dieser Interessensgemeinschaft ist, das, was ihnen am wichtigsten ist, geschlossen zu kommunizieren – Bio! Die Informationsplattform mit Blog, Rezepten, Events, News und vielem mehr bietet Interessierten Einblicke rund um das Thema Bio.





ENERGIE

LEISTUNGSSTARK UND
ENERGIESPAREND

Unsere hauseigene Photovoltaikanlage am Dach der Luftburg hat eine Fläche von rund 120 m² und eine Nennleistung von 20 kWp.

Die Gesamtleistung 2023 betrug starke 15.378,56 kWh (=15,4 MWh).

ÜBRIGENS: Was kann man mit 1 kWh Strom eigentlich machen?

Hier ein paar Beispiele:



**1 LADUNG
WÄSCHE WASCHEN**



**50 STUNDEN MIT EINER
ENERGIESPARLAMPE
EINEN RAUM BELEUCHTEN**



**100x EIN
SMARTPHONE
LADEN**



**FÜR 4 PERSONEN
MITTAGESSEN
KOCHEN**

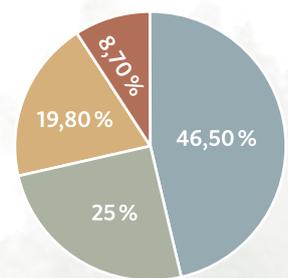
Mit dieser Photovoltaik-Anlage decken wir seit 2013 einen Teil unseres Strombedarfs und **zapfen unser Bier somit CO₂-neutral** mit unserem eigenen Strom. Dadurch können wir im Schnitt jährlich ca. 5,5 Tonnen CO₂ einsparen.

Für unseren restlichen Strombedarf setzen wir seit September 2023 auf Umweltzeichen UZ46-zertifizierten Grünen Strom aus Österreich von Oekostrom. Für uns als umweltzeichenzertifizierter Betrieb nur logisch, auch beim Strombezug auf den Gold-Standard zu setzen.

GREEN FACT: Grüner Strom ist garantiert frei von CO₂-Emissionen.

Auch in der Urban Lodge haben wir eine 25 m² große Photovoltaikanlage am Dach, die gleichzeitig Strom und Warmwasser produzieren kann. Mit einer Stromleistung von 4 kWp und einer thermischen Leistung von 12 kWp **konnten im Jahr 2023 3.150 MWh Sonnenenergie erzeugt werden.**

Das **österreichische Smart Home-System Loxone** ermöglicht uns ein ganzheitliches Energiemanagement und eröffnet zahlreiche Energiesparpotenziale. Loxone übernimmt die intelligente Steuerung der Innen- & Außenbeleuchtung und überwacht die Temperatur, Luftfeuchtigkeit sowie Luftqualität.



Wasserenergie
Windkraft
Sonnenenergie
**Sonstige erneuerbare
Energieträger**

Eine von Ökobusiness Wien im Juli 2019 in Auftrag gegebene Energieerhebung unseres Restaurants bescheinigt uns eine **auszeichnungswürdige Energiepolitik**.

Derzeit sind wir für die Wärmeerzeugung noch auf Gas angewiesen. **Aber im nächsten Schritt wollen wir auf 100% erneuerbare Energien umsteigen.**

WASSER

Wasserverschwendung ist für uns ein Fremdwort. Durch die neueste Technik wie **wassersparende Spülmaschinen, sensorgesteuerte Wasserhähne und Perlatoren** können wir in der Luftburg besonders wassersparend arbeiten.

„Tropfen für Tropfen...“

Den Wasserleitungen in unserer Schankanlage ist eine **Osmoseanlage** vorgeschaltet, dank derer wir hochqualitatives **Leitungswasser**, das außerdem **frei von Schadstoffen** ist, zur Zubereitung unserer Getränke verwenden können.

Unsere Reinigungskräfte putzen **ausschließlich mit ökologisch abbaubaren Reinigungsmitteln** und verwenden in unseren WC-Anlagen keine Chemikalien wie z.B. Gelkugeln, um das Abwasser nicht zu verunreinigen.

MOBILITÄT

2016 wurde das erste Elektro-Firmenfahrzeug angeschafft. Mittlerweile zählen wir **3 Elektroautos** zu unserem Fuhrpark, die wir mit Strom aus unserer **hauseigenen Photovoltaik-Anlage** füttern. Auch in Zukunft werden wir bei allen Neuanschaffungen auf Elektrofahrzeuge setzen.

Für kurze Wege oder Fahrten stehen jederzeit **hauseigene (E-)Fahrräder** für unsere Mitarbeiter bereit. Außerdem erhalten unsere Mitarbeiter einen Zuschuss zum **Öffi-Ticket**.



ABFALL

REDUCE, REUSE, RECYCLE & REPEAT
oder einfach ...

Echt gscheit!



Müll trennen, kompostieren, alte Geräte reparieren, Öko-Papier doppelseitig bedrucken, ... you name it – we do it. In allen Bereichen unserer Betriebe.

Dank eines optimierten Systems, das wir im Laufe der Jahre – unter anderem zusammen mit **Global 2000** – entwickelt haben, fallen bei uns so gut wie keine Lebensmittelreste an.

Wenn die Augen doch zu groß waren oder der Hunger zu klein, können unsere Gäste Speisen im **biologisch abbaubaren Take-away Geschirr** oder im selbst mitgebrachten Mehrweg-Geschirr mitnehmen.

EIN ZEICHEN GEGEN LEBENSMITTELVerschWENDUNG

In Österreich werden pro Jahr 157.000 Tonnen an noch brauchbarem oder sogar verpacktem Essen weggeworfen. Innovative Lösungsansätze kommen da genau recht: Das **irische Start-up „Positive Carbon“** entwickelte eine intelligente Software für Gastrobetriebe, die Lebensmittelabfälle trackt und damit nachvollziehbar für deren Eindämmung macht.

Mit unserem Investment bei Positive Carbon und der geplanten Implementierung der Software in unserem Betrieb wollen wir ein Zeichen setzen: „Wir gehen als heimischer Familienbetrieb mit positivem Beispiel voran, um zu zeigen, dass nachhaltige Lösungen in der Praxis umsetzbar sind. Wir sehen unsere Rolle als Vorreiter in dem Bereich. Wir wollen andere Betriebe motivieren, es uns gleich zu tun, denn jeder kann einen Beitrag leisten.“



AUS ALT MACH DIESEL

Unser **Altspeseöl** wird gesammelt und zu Bio-Diesel verarbeitet. Im Jahr 2023 waren es 10,3 Tonnen Frittieröl, die so zu nachhaltigem Kraftstoff verarbeitet wurden. Somit konnten **über 31,5 Tonnen CO₂ eingespart** werden.

BIODIVERSITÄT

Ob begrünter Gastgarten, gut gepflegter Kräutergarten oder Habitatbaum in der Erlebnisswelt für Kinder – wir genießen das Privileg, mitten im grünen Herzen der lebenswertesten Stadt der Welt arbeiten zu dürfen. Deswegen schauen wir besonders auf unsere Umgebung. Alle **Pflanzen, Bäume, Blumen und Gräser** werden nach den Mondphasen gepflegt und geschnitten und nach Sonnenstand nur morgens und abends gegossen. Bei uns wird eben **mit Leidenschaft gegartelt, gejätet und geerntet. Natürlich frei von chemischen Dünge- oder Spritzmitteln.**

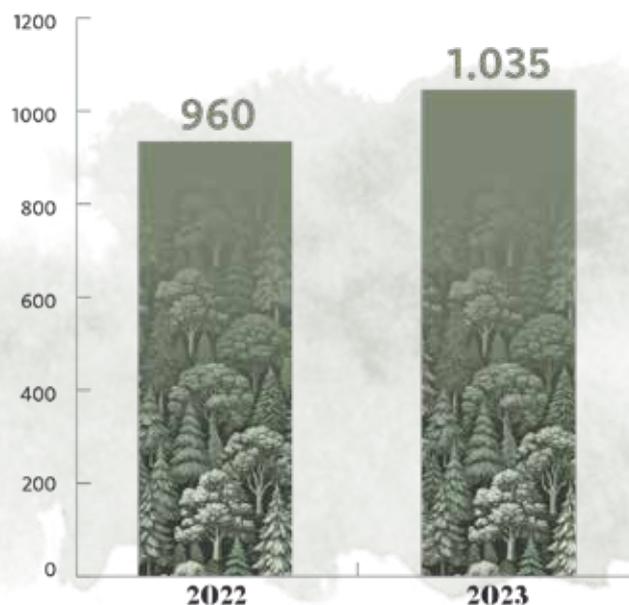
AKTION *Baum pflanzen*

Für jede 5-Sterne-Bewertung, egal auf welcher Plattform, **pflanzen wir einen Baum!** Damit unterstützen wir gemeinsam österreichische Aufforstungsprojekte von Wald4Leben und leisten einen wichtigen Beitrag zum Klimaschutz. Zur Erinnerung: **1 Baum bindet ca. 10kg CO₂ pro Jahr!**

Mit dieser Aktion möchten wir uns mit einem symbolischen Geschenk bei unseren 5-Sternegebern bedanken und gleichzeitig Gutes für die Umwelt tun. Danke an unsere tollen Gäste, die sich Zeit für eine Bewertung nehmen! Somit konnten wir gemeinsam 2023 über **1.000 Bäume** pflanzen. Danke für die Chance, gemeinsam zu wachsen!

Das g'fällt dem Wald!

Zur Unterstützung einer aktiven, nachhaltigen und klimafitten Waldbewirtschaftung lassen wir außerdem unsere Speisekarten sowie viele andere Drucksorten auf PEFC-zertifiziertem Papier drucken.



Hier bewerten
**& BAUM
PFLANZEN**



VERANTWORTUNGS- VOLLER GENUSS

...schmeckt besser!

Es ist unseren **Produzenten & Lieferanten** zu verdanken, dass wir mit 100% biologischen, möglichst regionalen und saisonalen Produkten aus Österreich täglich frisch aufkochen können.

Wir garantieren unsere Bio-Qualität mit der Zertifizierung der Kontrollstelle Austria Bio Garantie. Als Partner der Bio Austria versichern wir, dass unsere **Milch, Eier, Rind- sowie Stelzenfleisch** und seit August 2023 auch das **Hühnerfleisch** zu 100% aus Österreich kommen! Ohne unsere vielen Produzenten wie Berger Schinken, Fohrenburger, Großingerhof, Haubis, Mohr-Sederl, Sonnberg oder Wiener Dirndl wäre das alles nicht möglich.

Für mehr Details siehe **Herkunftskennzeichnung Seite 18-19**.



GRÜNE PARTNER

BIER

Die **Brauerei Fohrenburg braut CO₂-neutral** – der Strom kommt aus 100% österreichischer Wasserkraft und das Erdgas aus Vorarlberger Biogas wird aus 100% erneuerbaren Energien gewonnen. Somit ist das Bier, wenn es bei uns in der Luftburg CO₂-neutral gezapft wird, bereits CO₂-neutral gebraut. Ein Prosit mit gutem Gewissen!

DER WIENER BIO APERITIVO

Wiener Dirndl produziert nicht nur besten **Bio-Fruchtlikör und -sirup**, sondern vermittelt auch unsere Werte und Überzeugungen von einem gesunden Miteinander auf diesem einzigartigen Planeten. Die besten Voraussetzungen für eine **nachhaltige Partnerschaft**. Wiener Dirndl. Lieben wir.

SAFT

Unser Fruchtsaft-Lieferant **Mohr-Sederl** erzeugt nicht nur den Strom durch die **hauseigene Photovoltaikanlage**, siedelt Wildbienen an und verwendet ausschließlich **regionales Streuobst**. Die **Mehrweg-Saftfässer**, in denen wir die Fruchtsäfte geliefert bekommen, gehen den denkbar kürzesten Weg. Denn Befüllung & Reinigung der Fässer findet im gleichen Betrieb statt. Somit pendeln die Fässer nur zwischen Mohr-Sederl und Luftburg hin und her.

WIENER GUSTO

Mit ihren rund 2.000 Hektar Acker- und Weinflächen zählt die Stadt Wien zu den größten Bio-Betrieben Österreichs. Die Produkte wurden unter der Marke „**Wiener Gusto**“ zusammengefasst. Nachdem die **Luftburg** und die **Stadt Wien** beide einen **EU Organic Award 2023** gewonnen haben, war es keine Frage mehr: eine **Kooperation** lag auf der Hand. Seit Herbst 2023 verarbeiten wir auch Wiener Gusto Bio-Produkte.

GRÜNER STROM

Auf dem Weg in eine noch nachhaltigere Zukunft war für uns eine Umstellung auf Ökostrom der nächste wichtige Schritt. Mit **oekostrom AG** haben wir einen Partner gefunden, der uns mit **ausschließlich österreichischem Strom, zertifiziert mit dem Umweltzeichen UZ46 „Grüner Strom“**, beliefert. 100% öko, 100% fair.

SOUL FLOWERS

Wir stecken unsere Nasen gerne in **ungespritzte Blüten**. Daher macht es für uns es einen Unterschied, woher unsere Blumen kommen: Katharina von **Blumenbund** versorgt uns regelmäßig mit ihren nachhaltigen Soul Flowers. Wir lieben den „**frisch-aus-dem-Garten-Look**“! Alle Blumen werden sorgfältig von ihr und ihrer Familie auf dem eigenen Blumenfeld im Weinviertel aufgezogen, geerntet und zu fantastischen saisonalen Sträußen gebunden.

NACHHALTIGE WEIHNACHTSBÄUME

Die **Nordmann-Tannen** für unseren **Punschgarten** und den **Weihnachtsbaumverkauf** stammen aus den Wäldern des **Bio-Bauernhofs Großingerhof**. Sie haben ein herrliches Grün und einen unverkennbaren Duft. Acht bis zwölf Jahre lang unter **nachhaltiger Bewirtschaftung** in Niederösterreich herangewachsen, werden sie in günstigen Mondphasen geschnitten.

WEBHOSTING

Unser **Webhoster „all-inkl.com“** setzt auf regenerative Energie. Der Strom ihrer Rechenzentren stammt zu **100% aus Wasserkraftwerken**. Gemeinsam leisten wir damit einen Beitrag zum Umweltschutz – mit Ökostrom ohne klimaschädlichen CO₂-Ausstoß oder radioaktiven Abfall.

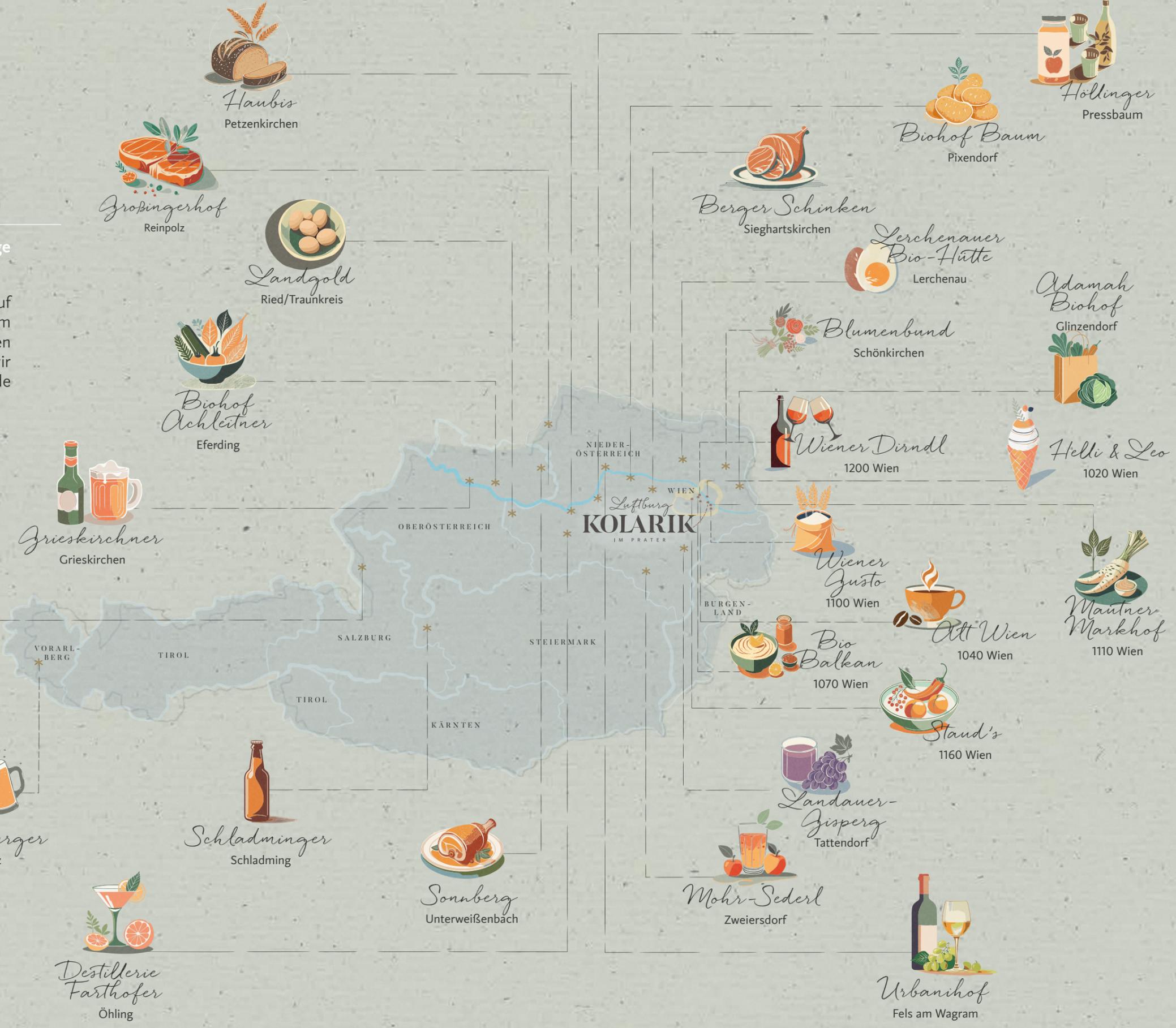


HERKUNFTSKENNZEICHNUNG

UNSERE LIEFERANTEN & PARTNER

Seit Herbst 2022 führen wir eine freiwillige Herkunftsübersicht unserer Hauptprodukte.

Diese Liste wird laufend erweitert und ist auf kolarik.at/nachhaltigkeit stets aktuell. Gemeinsam mit unseren Gästen stehen wir für einen bewussten Umgang mit unserer Erde. Alle Ressourcen, die wir heute nutzen, wollen wir auch für nachfolgende Generationen gesichert wissen!



Hier mehr lesen!



BIENEN AM DACH



HONIG AUS DER LUFTBURG

Seit 2019 dient das Dach des Restaurants Luftburg im Wiener Prater, dem größten Bio-Restaurant der Welt, Bienenvölkern als sicheres und ungestörtes Zuhause. Seit September 2023 beheimaten wir 3 Bienenvölker von der Bio-Imkerei „Praterhonig“.

In den angesiedelten Stöcken sammeln und produzieren die fleißigen Honigbienen einen kräftigen goldfarbenen Bio-Blütenhonig. Dieser Bio-Honig wird jährlich überprüft, um das Honig-Gütesiegel zu erhalten, denn das gibt den Kunden die Sicherheit, einen qualitativ hochwertigen, regionalen Honig zu bekommen.



SUMMSUMMSUMM...BIO-BIENCHEN SUMM HERUM.

Bienen, Hummeln, Schmetterlinge & Co sind unersetzlich für die Natur, unsere Umwelt – und uns selbst! Wir sind Gastgeber für 3 Bienenstöcke und ihre Völker und unendlich stolz, damit zum Schutz und Erhalt der Honig- und Wildbienen beitragen zu können!



ZERTIFIZIERUNGEN

AUSTRIA BIO GARANTIE



Wir garantieren unsere Bio-Qualität mit der Zertifizierung der Kontrollstelle Austria Bio Garantie. Die gesetzliche Grundlage besagt, dass Lebensmittel, die einen Bio-Hinweis tragen, auch tatsächlich entsprechend den Richtlinien für die biologische Landwirtschaft erzeugt werden müssen. Somit sind natürlich auch alle unsere Lieferanten bio-zertifiziert – entweder ebenfalls mit einer Zertifizierung der Kontrollstelle Austria Bio Garantie oder mit einer Zertifizierung einer anderen zugelassenen Kontrollstelle.

[bio-garantie.at](https://www.bio-garantie.at)

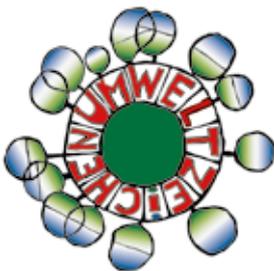
„NATÜRLICH GUT ESSEN“ – GOLD



Als „Natürlich gut essen“-Betrieb leisten wir einen aktiven Beitrag für Umwelt und Tierwohl. Unter Beachtung dieser Kriterien setzen wir auf das Angebot regionaler, saisonaler und ökologisch produzierter Speisen und sind stolzer Träger des „Natürlich gut essen“ – Gütesiegels in Gold.

[unternehmen.oekobusiness.wien.at](https://www.unternehmen.oekobusiness.wien.at)

Umweltzeichen



„Wir wollen Bewusstsein schaffen, die Ressourcennutzung optimieren und unseren ökologischen Fußabdruck minimieren.“

Im Herbst 2019 wurde uns vom Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus zum ersten Mal das Österreichische Umweltzeichen für die verantwortungsvolle Führung des Betriebes sowie für die biologische, regionale Küche mit gesunden, hochwertigsten Lebensmitteln bescheinigt. Wir sind besonders stolz, dass wir im Herbst 2023 erfolgreich den Re-Zertifizierungsprozess durchlaufen haben und erneut mit dem Österreichischen Umweltzeichen ausgezeichnet wurden.

[umweltzeichen.at](https://www.umweltzeichen.at)

AUSZEICHNUNGEN



EU ORGANIC AWARD WINNER 2023

Um mehr Bio-Produkte herstellen zu können, muss vor allem eines angeregt werden: die Nachfrage der EndverbraucherInnen. Das gelingt, indem sich eine breite Öffentlichkeit für die Vorteile biologisch hergestellter Lebensmittel und die Menschen dahinter zu interessieren beginnt.

Aus diesem Grund verleiht die Europäische Kommission gemeinsam mit IFOAM Organics Europe und weiteren Organisationen die EU Organic Awards.

Auch dieses Jahr waren wir mit der Luftburg in der Kategorie „Bestes Bio-Restaurant“ vertreten und wurden für unseren Einsatz und unsere Bemühungen rund um's Thema Bio mit dem EU ORGANIC AWARD 2023 als bestes Bio-Restaurant der EU ausgezeichnet!



BESTES FAMILIENUNTERNEHMEN WIENS 2023

Wertschöpfung, Beständigkeit und Vertrauen – Österreichs beste Familienbetriebe wurden von der „Presse“ und ihren Partnern vor den Vorhang geholt und ausgezeichnet: Wir durften uns über den Preis „herausragendes Familienunternehmen in Wien“ freuen.



NACHHALTIG WIRTEN PREIS 2023

Gemeinsam mit dem „Wirtshausführer Österreich“ hat METRO einen Award ins Leben gerufen, mit dem erfolgreiche nachhaltige Konzepte in der Gastronomie ausgezeichnet werden. Im Rahmen der „Alles für den Gast“ wurden wir als Sieger in der Kategorie „Stadtwirtshaus“ geehrt.

2021 Nachhaltige Gestalter*innen Österreichs

NACHHALTIGE GESTALTER*INNEN 2021

Diese Auszeichnung wird vom nachhaltigen Wirtschaftsmagazin BUSINESSART an Unternehmen vergeben, die zur Verbesserung der nachhaltigen Rahmenbedingungen der Wirtschaft beitragen, in deren Unternehmensstrategie CSR und Nachhaltigkeit verankert sind und die einen Meilenstein im Sinne der GRI/SDGs (Global Reporting Initiative/Ziele für nachhaltige Entwicklung) umgesetzt haben.



BIO GASTRO TROPHY 2020

Tausende haben bei der fünften BIO GASTRO TROPHY gewählt – und sich für Österreichs „Bestes biozertifiziertes Restaurant“ entschieden: Luftburg – Kolarik im Prater. Damit wurden wir für unsere Bio-Kulinarik, den Bezug regionaler Lebensmittel und unser nachhaltiges Engagement ausgezeichnet.



UMWELTPREIS 2019

Als Pilot- und Pionierbetrieb der Initiative „Natürlich gut essen“ (Stadt Wien, MA22) ließen wir das Restaurant 2018 erstmals bio-zertifizieren. Das Ziel, auf 100% Bio-Kulinarik zu setzen, konnte 2019 in Rekordzeit erreicht werden. Für dieses Engagement wurde die Luftburg 2019 mit dem Umweltpreis der Stadt Wien ausgezeichnet.

PARTNER



BIO AUSTRIA PARTNER

Als Gastro-Partner von Bio-Austria stehen wir für ein qualitätsgesichertes, zertifiziertes Bio-Verpflegungsangebot für unsere Gäste, außerdem erhalten wir die Unterstützung für die Suche nach idealen Zulieferern und führen das BIO AUSTRIA „Partnerlogo“.



ÖKOEVENT PARTNERBETRIEB

Als ÖkoEvent Gastro-Partnerbetrieb erfüllen wir alle Kulinarik-Kriterien, um dem Wiener Qualitätssiegel ÖkoEvent entsprechende umweltfreundliche Events bei uns umzusetzen.



FAIRTRADE

Wir verwenden ausschließlich Kaffee und Kakao sowie Bananen, welche das FAIRTRADE-Siegel tragen. Dieses steht für fair angebaute und gehandelte Produkte: Alle Zutaten eines Produktes, die unter FAIRTRADE-Bedingungen erhältlich sind, müssen nach FAIRTRADE-Standards gehandelt sein.



AMA GENUSSREGION

Das Gütesiegel AMA GENUSS REGION ist ein staatlich anerkanntes und EU-notifiziertes Gütesiegel. Fleisch, Milchprodukte, Eier, Gemüse, Obst, Fisch und Wild kommen bei den AMA GENUSS REGION Gastronomiebetrieben aus der Region.



IHR FEEDBACK TRÄGT FRÜCHTE

Als **Dankeschön** für jede 5-Sterne-Bewertung pflanzen wir einen Baum!

Damit unterstützen wir gemeinsam österreichische Aufforstungsprojekte von **Wald4Leben** und leisten einen wichtigen Beitrag zum Klimaschutz!



*Hier
bewerten!*

kolarik.at/Bewertungen

*Bis bald im
Wiener Prater!*



NACHHALTIGKEITSBERICHT 2023



Impressum

Für den Inhalt verantwortlich & produziert von
Kolarik im Prater GmbH | Prater 128 | 1020 Wien

Publiziert im September 2024

K O L A R I K . A T