

Familie KOLARIK

GASTFREUNDSCHAFT • SPÜRBAR • NACHHALTIG



NACHHALTIGKEITSBERICHT 2024



21 VERTRAUEN SDG 17

- 21 Zertifizierungen
- 22 Auszeichnungen
- 24 Partner

6 FAMILIE KOLARIK SDG 3, SDG 5, SDG 8

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

GASTFREUNDSCHAFT SPÜRBAR NACHHALTIG

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

- 15 Verantwortungsvoller Genuss
- 16 Bier, Stelze & Co.
- 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.bundestkanzleramt.gv.at/nachhaltige-entwicklung-agenda-2030

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.

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 vollzertifizierte 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

Standbeine

Familie
KOLARIK
GASTFREUNDSCHAFT • SPÜRBAR • NACHHALTIG

Luftburg
KOLARIK
IM PRATER


LUFTBURG[®]
DAS KOLARIK ORIGINAL • 1977

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.

LUFTBURG – KOLARIK IM PRATER

1992 erkannte Elisabeth Kolarik die Notwendigkeit, ihre Gäste, die kamen, um zu springen, auch zu bewirten. 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“.

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.

Geschichte
schreiben...



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!



URBAN LODGE

HOSTING GREAT PEOPLE

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 kurzen Aufenthalt oder als Langzeitgast, für einen beruflichen Einsatz, einen Messebesuch oder im Rahmen eines Städteurlaubs – unsere Wohnungen sind genau das Richtige für jeden.

INTERESSENSVERTRETUNG

Zusätzlich zu seiner Funktion als geschäftsführender Gesellschafter der Kolarik im Prater GmbH ist Paul Kolarik außerdem in folgenden Interessensvertretungen tätig: Obmann-Stellvertreter der Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser der Wirtschaftskammer Österreich, Mitglied der Wiener Tourismuskommission, Vorstandsmitglied des Praterverbands, Laienrichter am Handelsgericht Wien, Investor bei Wiener Dirndl und Positive Carbon, Jurymitglied des „Nachhaltig Wirten Preis 2024“ des Wirtshausführers in Zusammenarbeit mit METRO.

"Gemeinsam können wir so viel erreichen."

Motivierte Mitarbeiter sind das Herzstück unseres Unternehmens. Aus diesem Grund legen wir größten Wert auf ihr Wohlbefinden und ihre Zufriedenheit. Wir setzen uns für faire Arbeitsbedingungen, ein angenehmes Arbeitsumfeld und vielfältige Möglichkeiten zur persönlichen Weiterentwicklung ein.

Ein besonderes Anliegen ist uns die Integration benachteiligter Menschen in den Arbeitsalltag, die wir in Zusammenarbeit mit sozialen Einrichtungen realisieren. Durch diese und weitere Maßnahmen schaffen wir einen spürbaren Mehrwert für unser Team. Dies spiegelt sich in unserem konstanten Personalstamm von 90 bis 125 Mitarbeitern (saisonal schwankend) wider. Unsere langjährigsten Mitarbeiter ist bereits seit über 25 Jahren Teil unseres Betriebs.

Unsere "Kolarik-Familie" ist geprägt von Vielfalt: Mitarbeiter aus rund 15 Nationen, unterschiedlichen Religionen, der LGBTQIA+-Community und inklusive Mitarbeiter tragen täglich dazu bei, dass wir etwas Besonderes schaffen. Nur gemeinsam gelingt es uns, täglich Großes zu bewegen und unseren jährlich bis zu 500.000 Gästen das Beste zu bieten.

WERTSCHÄTZUNG & WOHLBEFINDEN

- kostenlose Bio-Speisen
- wöchentliche Team-Sport-Aktivitäten
- Teambuilding-Aktivitäten
- regelmäßige Mitarbeiterfortbildungen
- Unterstützung bei Weiterbildungsmaßnahmen
- 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 & Gastfreundschaft.

Es ist uns ein zentrales Anliegen, eine Umgebung zu schaffen, in der sich jeder willkommen und wertgeschätzt fühlt. Das zeigen wir nicht nur durch unsere freiwillige Deklaration zur Barrierefreiheit, die sicherstellt, dass kein Gast ausgeschlossen wird.

Die Bedeutung von Diversität und Inklusion spiegelt sich auch in unserer Belegschaft wider. Wir sind stolz darauf, ein Team zu beschäftigen, das Menschen unterschiedlichster Herkunft, verschiedener Religionen sowie inklusiv und LGBTQIA+ Mitarbeiter umfasst.

Indem wir Barrierefreiheit, Diversität und Inklusion sowohl für unsere Gäste als auch für unsere Mitarbeiter fördern, schaffen wir eine integrative Umgebung, die von gegenseitigem Respekt und Innovation geprägt ist. Bei Kolarik im Prater glauben wir fest daran, dass Vielfalt unsere Stärke ist.



*Hier
mehr
lesen!*

Die Kolarik im Prater GmbH engagiert sich kontinuierlich für soziale Projekte, indem sie diese regelmäßig mit Sach- und Geldspenden unterstützt.

ROTE NASEN LAUF

Im Rahmen unserer Unterstützung des „Rote Nasen Laufes“ im September 2024 haben wir nicht nur eine Luftburg gesponsert, die den kleinen (und großen) Läufern viel Freude bereitete, sondern auch Gutscheine für die Tombola zur Verfügung gestellt. Damit konnten wir einen Beitrag zu dieser wunderbaren Veranstaltung leisten, deren Ziel es ist, mehr Clowneinsätze zu ermöglichen und ein Lachen dorthin zu bringen, wo es nicht vermutet und so dringend benötigt wird.

WIENER GEHÖRLOSEN SPORTKLUB 1901 & KULTURVEREIN

Wir freuen uns sehr, dass wir den Gehörlosensportklub mit einer Gläserspende unterstützen konnten. Diese Spende hilft dem Klub, seine tolle Arbeit für die gehörlosen Sportler:innen fortzusetzen. Der Verein ist weit mehr als nur ein Sportklub: Er ist ein wichtiger Treffpunkt und Kommunikationsort für Menschen mit Hörbehinderung, wo sie sich in ihrer Gebärdensprache austauschen können.

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 1.778 Stück konnten wir somit einen wertvollen Beitrag zu dieser Aktion leisten.



SUPPE MIT SINN

Teilen macht Sinn: Bei dieser Aktion der Tafel Österreich werden von den teilnehmenden Betrieben pro verkaufter Suppe € 1,- für armutsbetroffene Menschen in Österreich gespendet. Im Zeitraum vom 1. November – 31. Dezember haben wir alle Suppen aus unserer Speisekarte zu „Suppen mit Sinn“ gemacht und konnten somit zusammen mit unseren fleißig Suppe löffelnden Gästen eine stolze Spendensumme von € 5.513,- sammeln.

WINTERMARKT-VERSTEIGERUNG

Für die Weihnachtsversteigerung des Wintermarkts am Riesenradplatz stellten wir zwei tolle Preise zur Verfügung, die maßgeblich zur Spendensumme beigetragen haben. Insgesamt konnte eine Spendensumme in Höhe von € 4.610,- erzielt werden, die direkt dem Verein „Ich bin aktiv – Lebensbegleitung für Menschen mit Behinderung“ zugute kam.



ENERGIE

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

Die Gesamtleistung 2024 betrug im Zeitraum von Jänner bis Oktober starke 14.695,50 kWh (=14,7 MWh).

ÜBRIGENS: Was kann man mit 1 kWh Strom eigentlich machen? Hier ein paar Beispiele:



**1 LADUNG
WÄSCHE WASCHEN**



**RUND 6 KILOMETER MIT
EINEM ELEKTROAUTO
FAHREN.**



**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 umweltzeichen-zertifizierter Betrieb nur logisch, auch beim Strombezug einen weiteren wichtigen Schritt Richtung noch mehr Nachhaltigkeit zu setzen und 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 Anlage am Dach, die gleichzeitig Strom und Warmwasser produzieren kann. Mit einer Stromleistung von 4kWp und einer thermischen Leistung von 12 kWp **konnten im Jahr 2024 3,19 kWh Sonnenenergie erzeugt werden.**

Das Smart Home-System Loxone ermöglicht uns ein ganzheitliches Energiemanagement und eröffnet zahlreiche Energiesparpotenziale. Loxone übernimmt die intelligente Steuerung der Innen- & Außenbeleuchtung und überwacht Temperatur, Luftfeuchtigkeit sowie Luftqualität. Dank Loxone App haben unsere Restaurantleiter den tatsächlichen Energie- und Gasverbrauch jederzeit im Blick.

Eine von Ökobusiness Wien im Juli 2019 in Auftrag gegebene Energieerhebung unseres Restaurants bescheinigt uns eine auszeichnungswürdige Energiepolitik. Derzeit sind wir für die Fernwärmeerzeugung noch auf Gas angewiesen. Im Winter 2025 ist ein großer Umbau geplant, im Zuge dessen wir auf eine Grundwasser-Wärmepumpe umsteigen und somit künftig „raus aus Gas“ sein werden.

WASSER

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

Dank einer **Osmoseanlage** sprudelt aus unseren Wasserhähnen hochqualitatives Wasser, das **frei von Schadstoffen** ist.

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

„Tropfen für Tropfen...“

MOBILITÄT

2016 wurde das erste Elektro-Firmenfahrzeug angeschafft. Mittlerweile zählen wir **4 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 dazu jederzeit **hauseigene Fahrräder** für unsere Mitarbeiter bereit.



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** mitnehmen.

AUS ALT MACH DIESEL

Unser **Altspeiseöl** wird gesammelt und zu Bio-Diesel verarbeitet. Im Jahr 2024 waren es fast 14 Tonnen Altspeisefett, die so zu nachhaltigem Kraftstoff verarbeitet wurden. Somit konnten **über 42,8 Tonnen CO₂ eingespart** werden.



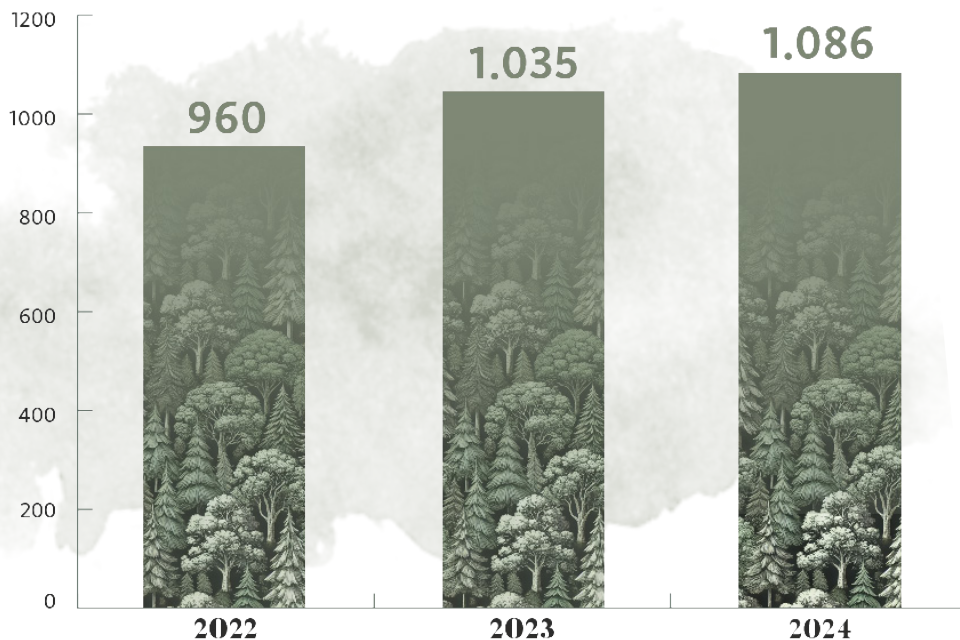
EIN ZEICHEN GEGEN LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG

In Österreich werden pro Jahr ca. 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.“



Ob begrünter Gastgarten, gut gepflegter Kräutergarten oder Habitatbaum – 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*

Wir haben eine innovative Initiative ins Leben gerufen, um positives Kundenfeedback mit nachhaltigem Umweltschutz zu verbinden: Für jede 5-Sterne-Bewertung auf beliebigen Plattformen **pflanzen wir einen Baum!** Damit unterstützen wir aktiv österreichische Aufforstungsprojekte der Organisation Wald4Leben und leisten somit gemeinsam mit unseren Gästen einen wertvollen Beitrag zum Klimaschutz.

Zur Erinnerung: **1 Baum bindet ca. 10kg CO2 pro Jahr** und leistet somit einen signifikanten Beitrag zum Klimaschutz!

Mit dieser Geste möchten wir nicht nur unseren Gästen für ihre Wertschätzung danken, sondern auch gemeinsam einen messbaren Unterschied für unsere Umwelt bewirken. Wir bedanken uns bei allen Gästen, die sich die Zeit für eine Bewertung genommen haben und somit maßgeblich zu diesem Erfolg beigetragen haben. Diese Initiative ist ein hervorragendes Beispiel dafür, wie wir gemeinsam mit unseren Gästen "wachsen" und einen wertvollen Beitrag für eine nachhaltigere Zukunft leisten können.

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

Verantwortungsvoller Genuss ...schmeckt besser!

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

Wir garantieren unsere Bio-Qualität mit der Zertifizierung der Kontrollstelle Austria Bio Garantie. Als Partner von Bio Austria versichern wir, dass unsere **Milch, Eier, Rind- sowie Stelzenfleisch** und seit August 2024 auch das **Hühnerfleisch** zu 100% aus Österreich kommen! Dank unserer vielen Produzenten wie Adamah, Berger Schinken, Brau Union, Großingerhof, Haubis, Mohr-Sederl, Sonnberg, Wiener Dirndl, Wiener Gusto uvw. ist das alles möglich.

Für mehr Details siehe **Herkunftskennzeichnung Seite 16**.



NACHHALTIG GEZAPFT

Seit März 2024 wird im Restaurant Luftburg – Kolarik im Prater das neue Gösser Biostoff frisch vom Fass gezapft serviert. Gebraut wird das süffige Trinkerlebnis aus **rein biologischen Rohstoffen aus Österreich** mit **erneuerbarer Energie** in Göss. Ein Prosit mit gutem Gewissen!

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 beziehen wir Wiener Gusto Bio-Produkte sowie Bio-Weine des Weinguts Cobenzl.

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 der Mohr-Sederl Fruchtwelt und der Luftburg hin und her.

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.

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.



HERKUNFTS- KENNZEICHNUNG

Seit Herbst 2022 führen wir eine **freiwillige
Herkunftsübersicht** unserer Hauptprodukte.

Transparenz ist uns wichtig! Diese Liste wird
laufend erweitert und ist auf [kolarik.at/
nachhaltigkeit](http://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!





HONIG AUS DER LUFTBURG

Seit 2019 schon dient das Dach des Restaurants Luftburg im Wiener Prater, dem größten Bio-Restaurant der Welt, Bienenvölkern als sicheres und ungestörtes Zuhause. Seit September 2023 freuen wir uns über 3 neue Bienenvölker von der Bio-Imkerei "Praterhonig", die wir beheimaten.



*Summ summ summ . . .
bio - Bienchen summ herum*

In den angesiedelten Stöcken sammeln und produzieren die fleißigen Honigbienen einen kräftigen goldfarbenen Blütenhonig. Unser Stadthonig ist bio-zertifiziert und von besonders hoher Qualität, er gilt aufgrund der vielfältigen Pollenmischung als besonders aromatisch.





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. Wir garantieren unsere Bio-Qualität mit der Zertifizierung der Kontrollstelle Austria Bio Garantie – so wie auch viele unserer Lieferanten

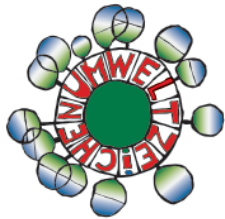
bio-garantie.at



„NATÜRLICH GUT ESSEN“ – GOLD

Als „Natürlich gut essen“-Betrieb leisten wir einen aktiven Beitrag für Umwelt und Tierwohl. Unter besonderer 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



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



GAUMEN HOCH

Gaumen Hoch ist ein Gütezeichen, das Betriebe in Gastronomie, Landwirtschaft, Handel und Verarbeitung auszeichnet, die Lebensmittel verantwortungsbewusst und nach hohen ökologischen sowie biologischen Standards produzieren oder verarbeiten. Diese Betriebe werden jährlich von einer unabhängigen Stelle geprüft und sind am Gaumen Hoch-Zeichen sowie im zugehörigen Guide erkennbar.

gaumenhoch.at



EU ORGANIC AWARD WINNER 2023

Die Europäische Kommission verleiht gemeinsam mit IFOAM Organics Europe und weiteren Organisationen die EU Organic Awards. Im Jahr 2023 waren wir mit der Luftburg in der Kategorie „Bestes Bio-Restaurant“ vertreten und wurden für unseren Einsatz und unsere Bemühungen rund um das Thema Bio mit dem EU ORGANIC AWARD 2023 als bestes Bio-Restaurant der EU ausgezeichnet!



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.



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.



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 umgesetzt haben.



UMWELTPREIS 2019

2019 ist es uns gelungen, das komplette Speisenangebot auf Bio umzustellen. Ökobusiness Wien hat uns für die Umstellung „Von Bronze zu Gold in Rekordzeit“ ausgezeichnet. Dafür erhielten wir 2019 den Umweltpreis der Stadt Wien für die hundertprozentige Verwendung biologischer Lebensmittel, die frische Zubereitung und das reichhaltig-vegetarische Angebot.



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.



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.



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.



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.



*Bis bald im
Wiener Prater!*

Impressum

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

Publiziert im September 2025
Redaktion: Sarah Steinhögl

K O L A R I K . A T