

Familie KOLARIK

GASTFREUNDSCHAFT • SPÜRBAR • NACHHALTIG



NACHHALTIGKEITSBERICHT 2025

21 VERTRAUEN

SDG 17

- 21 Zertifizierungen
- 22 Auszeichnungen
- 23 Partner

3 FAMILIE KOLARIK

SDG 3, SDG 5, SDG 8

- 5 Standbeine
- 7 Mitarbeiter
- 8 Diversität & Inklusion
- 9 Gesellschaftliches Engagement

GASTFREUNDSCHAFT SPÜRBAR NACHHALTIG

15 REGIONALITÄT

SDG 8, SDG 12, SDG 15, SDG 17

- 15 Österreichquote
- 17 Herkunftskennzeichnung
- 20 Bienen am Dach

10 RESSOURCEN

SDG 6, SDG 13, SDG 15

- 10 Energie
- 12 Wasser & 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. <https://www.bundeskanzleramt.gv.at/themen/nachhaltige-entwicklung-agenda-2030.html>

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.

... ist bei uns kein Slogan für die Schublade,
sondern gelebter Alltag in allen Bereichen unseres Betriebs.

GASTFREUNDSCHAFT

1992 von Elisabeth Kolarik gegründet, seit 2020 von ihrem Sohn Paul und seiner Frau Bianca geführt: Die Luftburg – Kolarik im Prater ist durch und durch ein **Familienunternehmen**. „Wir wollen unseren Gästen hochwertige Bio-Produkte und echte Gastfreundschaft in gemütlicher Atmosphäre bieten. Unser Ziel: Erlebnisse, die man wirklich spürt.“

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.**

NACHHALTIG

Unseren Gästen **beste Qualität** zu bieten und gleichzeitig verantwortungsvoll mit unserer Umwelt umzugehen, gehört für uns zusammen. Seit 2021 kommt in der Luftburg – Kolarik im Prater **für Gäste genauso wie für unser Team** nur eines auf den Tisch: **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

Was als kleiner Betrieb begann, hat sich über Jahrzehnte zu einem vielseitigen, familiengeführtem Gastronomie- & Freizeitunternehmen entwickelt. Seit der Übernahme durch **BIANCA & PAUL KOLARIK** im Jahr 2020 treibt frisches, innovatives Denken die Weiterentwicklung voran.

LUFTBURG

KOLARIK IM PRATER

Am Anfang stand eine einfache Erkenntnis: Wer zum Springen kommt, will danach auch etwas essen. Also eröffnete Elisabeth Kolarik 1992 das Café-Restaurant Luftburg. Der Lockdown 2020/2021 war Anlass für ein komplettes Re-Design: Im Mai 2021 öffnete das Haus als Luftburg – Kolarik im Prater neu, seitdem größtes vollzertifiziertes Bio-Restaurant der Welt, mit klarer Haltung: „Gastfreundschaft – spürbar – nachhaltig“.

LUFTBURG

DAS KOLARIK ORIGINAL

1977 hatte Elisabeth Kolarik eine zündende Idee. Aus dem Material von Heißluftballons sollte eine weiche, sichere Spielburg für ihre Tochter entstehen, auf der Kinder gefahrlos herumtoben können. Durch eine Verwechslung von Zentimeter und Zoll fiel die Lieferung allerdings deutlich größer aus als gedacht, aus der geplanten kleinen Burg wurde eine Luftburg, wie wir sie heute kennen. Das Potenzial dieses Zufalls sah Elisabeth Kolarik sofort, und so entstanden bald weitere Modelle in unterschiedlichsten Formen und Größen. Im Prater entwickelte sich daraus sowohl ein eigenes Freizeitareal als auch ein Luftburgen-Verleih.

Geschichte
schreiben...



PRATERFEE FREIZEITAREAL

Seit 2002 gehört die Praterfee zur Kolarik-Familie und zählt zu den beliebtesten Orten für Kinderpartys im Wiener Prater. Trampoline, die Original Luftburgen und bunte Luftburg-Rutschen verwandeln jeden Besuch in ein kleines Abenteuer, ob spontan vorbeigekommen oder als Kindergeburtstag gebucht.



URBAN LODGE

APARTMENTS VIENNA

Unter dem Motto „Hosting great people“ bietet die Urban Lodge seit 2017 ein Zuhause auf Zeit, mitten in Wien. Egal ob für einen mehrwöchigen beruflichen Einsatz, eine Übergangslösung beim Umzug oder für einige Monate während eines Studienaufenthalts, in unseren vollausgestatteten, liebevoll gestalteten Apartments findet jeder Gast genau das Richtige.

"Gemeinsam bewegen wir mehr."

Motivierte Mitarbeiter tragen unser Unternehmen, jeden Tag aufs Neue. Ihr Wohlbefinden hat für uns Priorität, deshalb stehen faire Arbeitsbedingungen, ein gutes Betriebsklima und echte Entwicklungsmöglichkeiten ganz oben auf unserer Agenda. Das schafft einen spürbaren Mehrwert für unser Team, und der zeigt sich auch in Zahlen: Unser Personalstamm bleibt seit Jahren bei 80 bis 110 Mitarbeitern konstant, je nach Saison. Ein Kollege begleitet uns bereits seit über 25 Jahren, und er ist bei Weitem nicht der Einzige, der uns schon viele Jahre die Treue hält.

WERTSCHÄTZUNG & WOHLBEFINDEN

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



Rund 15 Nationen, verschiedene Glaubensrichtungen, Kolleginnen und Kollegen aus der LGBTQIA+-Community und mit Beeinträchtigung machen unsere „Kolarik-Familie“ aus. Mit dieser Vielfalt bewegen wir täglich Großes und bewirten gemeinsam bis zu 500.000 Gäste im Jahr.

Beim großen Umbau zwischen Jänner und April 2025 hat diese Vielfalt auch räumlich mehr Platz bekommen. Der Mitarbeiterbereich wurde ausgebaut und neugestaltet, mit einem Aufenthaltsraum und einem eigenen Andachtsraum für unterschiedliche Glaubensrichtungen. Denn nur wer sich selbst wohlfühlt, kann anderen täglich Gastfreundschaft schenken.

JUGEND AM WERK

Seit 2016 sind wir Partnerbetrieb von Jugend am Werk. Der Verein begleitet seit über 75 Jahren Menschen mit Unterstützungsbedarf dabei, ihren Alltag und ihr Berufsleben selbstständig zu gestalten. Aktuell beschäftigen wir vier Mitarbeiter, die über diese Partnerschaft zu uns gefunden haben, und wir sind stolz auf jeden Einzelnen von ihnen sowie auf den Beitrag, den wir gemeinsam leisten, für Nachhaltigkeit und Gastfreundschaft.

BARRIEREFREIHEIT

Was für unser Team gilt, gilt auch für unsere Gäste. Mit unserer freiwilligen Erklärung zur Barrierefreiheit stellen wir sicher, dass niemand vom Besuch in der Luftburg ausgeschlossen wird.



Respekt und Wertschätzung prägen bei uns den Umgang miteinander, im Team genauso wie mit unseren Gästen. Bei Kolarik im Prater glauben wir fest daran, dass Vielfalt unsere Stärke ist.

Über den eigenen Tellerrand hinaus zu blicken, gehört für uns dazu. Mit *Sach- und Geldspenden* unterstützt die Kolarik im Prater GmbH das ganze Jahr über *soziale Projekte*.

WARM UMS HERZ

„Warm ums Herz“ ist eine Spendenaktion der Fachgruppe Gastronomie der Wirtschaftskammer Wien in Kooperation mit der Caritas Wien. Die Initiative bringt armutsbetroffenen Menschen in Wien ein Stück Wärme und Unterstützung in der kalten Jahreszeit. Wir waren gemeinsam mit zahlreichen weiteren Wiener Gastronomiebetrieben dabei und spendeten € 500,-, die direkt der Caritas Wien zugutekommen.

ROTE NASEN LAUF

Im September 2025 haben wir für den „Rote Nasen Lauf“ wieder eine Luftburg gesponsert, zur Freude kleiner und großer Läufer. Damit konnten wir einen kleinen Beitrag zu einer großartigen Veranstaltung leisten, die mehr Clowneinsätze in Spitälern und Pflegeheimen möglich macht und Lachen dort hinbringt, wo es am meisten gebraucht wird.

EIN WECKERL FÜR KARITATIVES ENGAGEMENT

Der Haubis Sonnenigel ist ein saftiges Bio-Weckerl mit gutem Zweck, denn 5 Cent von jedem verkauften Stück gehen direkt an die Elterninitiative der Kinderkrebshilfe. 2025 verkauften wir davon 1.540 Stück und leisteten damit, Bissen für Bissen, einen Beitrag zu dieser Aktion.



SUPPE MIT SINN

Von 1. November bis 31. Dezember haben wir unsere gesamte Suppenkarte der Aktion „Suppe mit Sinn“ der Tafel Österreich gewidmet, bei der € 1,- pro verkaufter Suppe an armutsbetroffene Menschen in Österreich geht. Gemeinsam mit unseren fleißig löffelnden Gästen kam so eine stolze Spendensumme von € 3.916,- zusammen.

WINTERMARKT - VERSTEIGERUNG

Zur Weihnachtsversteigerung des Wintermarkts am Riesenradplatz stifteten wir zwei wertvolle Preise. An diesem Tag kamen € 4.350,- zusammen, die direkt dem Verein „Ich bin aktiv – Lebensbegleitung für Menschen mit Behinderung“ zugutekamen.

ENERGIE

Zwischen Jänner und April 2025 haben wir in der Luftburg kräftig umgebaut. Neben der Investition in den neuen Mitarbeiterbereich floss ein Großteil unseres Gesamtbudgets von rund **€ 7 Millionen in mehr Energieeffizienz**, von der neuen **Wärmepumpe** über den **PV-Ausbau** bis zur **runderneuten Spülküche**.

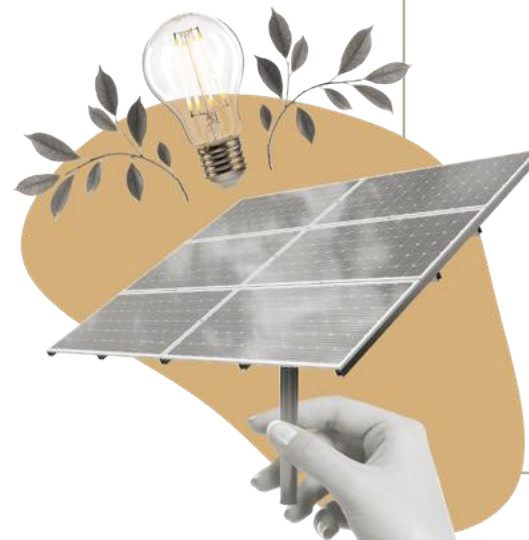
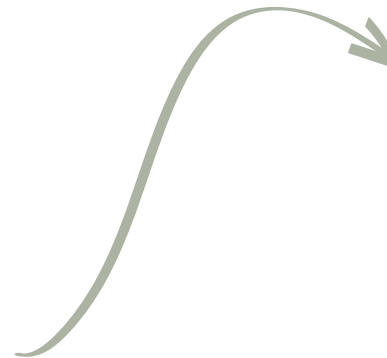
RAUS AUS GAS – GESCHAFFT!

Anstelle von Gas heizt jetzt eine moderne **Grundwasser-Wärmepumpe** mit einer Heizleistung von insgesamt **362,2 kW**. Sie holt sich die Wärme direkt aus dem Grundwasser und versorgt uns damit sowohl mit Heizung als auch mit Warmwasser. Im Sommer dreht sie den Spieß einfach um und kühlt unsere Räume. **Dadurch sparen wir jährlich über 223 Tonnen CO2 ein.**

MEHR SONNENSTROM VOM EIGENEN DACH

Auch unsere Photovoltaikanlage am Dach der Luftburg haben wir kräftig aufgestockt – **von 20 auf jetzt 75 kWp**. Die Anlage erzeugt jährlich rund **70.000 kWh Sonnenstrom**, der direkt vor Ort genutzt wird: unter anderem für die Küche, die Kühlung, die Heizung und zwei neue E-Ladestationen. Mehr eigener Sonnenstrom bedeutet weniger Zukauf und ein gutes Gewissen obendrauf.

Unser Ziel, am Standort CO2-neutral zu werden, rückt mit diesen Maßnahmen einen großen Schritt näher. Auch die Stadt Wien nimmt unseren Umbau in die Initiative „**100 Projekte raus aus Gas**“ auf – als Vorbild für andere Betriebe, wie Klimastadtrat Jürgen Czernohorszky betont.



ÜBRIGENS: Wie viel sind eigentlich 223 Tonnen CO2? Hier ein paar Beispiele:



ENTSPRICHT ETWA DEM JÄHRLICHEN
CO2-FUSSABDRUCK VON 27
MENSCHEN IN ÖSTERREICH



x 22.300

SO VIEL CO2 BINDEN RUND
22.300 BÄUME IN EINEM JAHR



ALS GAS WÜRD
DIESE MENGE RUND
45 OLYMPISCHE
SCHWIMMBECKEN FÜLLEN

GRÜNER STROM FÜR DEN REST

Den restlichen Strombedarf decken wir **seit September 2023 mit Grünstrom von Oekostrom**, zertifiziert nach dem Umweltzeichen UZ46 mit Herkunftsnachweis aus Österreich. Als umweltzeichenzertifizierter Betrieb war das für uns der logische nächste Schritt Richtung Gold-Standard.

Auch am Dach der Urban Lodge befindet sich eine eigene Anlage, 25 m² groß, die gleichzeitig Strom und Warmwasser liefert. Mit einer Stromleistung von 4 kWp und einer thermischen Leistung von 12 kWp **erzeugte sie 2025 rund 2,89 MWh Sonnenenergie.**

SMART HOME MIT LOXONE

Ob Beleuchtung, Temperatur oder Luftqualität, unser Smart-Home-System Loxone behält den Überblick. Innen- und Außenbeleuchtung steuert es automatisch, Temperatur und Luftfeuchtigkeit misst es laufend. So kommen Energiesparpotenziale ans Licht, die sonst unentdeckt blieben. Dank Loxone App haben unsere Restaurantleiter den tatsächlichen Energiefluss jederzeit im Blick.



MOBILITÄT

Seit 2016 setzen wir auf **Elektromobilität** in unserem Fuhrpark. Mittlerweile sind es 4 Elektroautos, **betankt mit Strom vom eigenen Dach**. Auch künftige Neuanschaffungen werden konsequent elektrisch sein, und für kurze Strecken stehen für unserem Team zusätzlich **hauseigene Fahrräder** bereit. Außerdem übernehmen wir das **Jahresticket der Wiener Linien für unsere Mitarbeiter** und ermutigen sie so, öffentlich zur Arbeit zu kommen.

WASSER

Nur so viel wie nötig, so effizient wie möglich, das gilt bei uns auch fürs Wasser. **Wassersparende Spülmaschinen, sensorgesteuerte Wasserhähne und Perlatoren** sorgen in der Luftburg für einen bewussten Umgang mit dieser wertvollen Ressource. 2025 sind wir dabei noch einen Schritt weitergegangen und haben die **gesamte Spülküche erneuert**, mit spürbar positivem Effekt auf unseren Wasserverbrauch.

Aus unserer eigenen **Osmoseanlage** kommt hochqualitatives, schadstofffreies Wasser. Unsere Reinigungskräfte setzen ausschließlich auf **ökologisch abbaubare Mittel**, auf Chemikalien wie WC-Gelkugeln verzichten wir bewusst, damit unser Abwasser sauber bleibt.

„Jeder Tropfen zählt.“



*„Weniger wegwerfen,
mehr wertschätzen.“*

Ob in der Küche, im Lager oder im Büro: Müll trennen wir konsequent, kompostieren, was kompostierbar ist, lassen kaputte Geräte reparieren statt sie zu ersetzen, und unser Papier drucken wir grundsätzlich beidseitig. Kleine Gewohnheiten mit großer Wirkung, in jedem Bereich unseres Betriebs.

Zusammen mit Global 2000 haben wir über die Jahre ein System entwickelt, mit dem in unserer Küche kaum noch Lebensmittelreste übrigbleiben.

Bleibt trotzdem etwas auf dem Teller übrig, packen wir es unseren Gästen gerne ins biologisch abbaubaren Take-Away-Geschirr ein.

AUS ALT MACH DIESEL

Was in der Küche als Alt Speiseöl anfällt, sammeln wir und lassen es zu Bio-Diesel verarbeiten. 2025 konnten so knapp **15 Tonnen Alt Speiseöl** zu nachhaltigem Kraftstoff umgewandelt werden, was rechnerisch einer CO₂-Einsparung von 45,5 Tonnen entspricht.



Die Luftburg – Kolarik im Prater liegt mitten im grünen Herzen einer der lebenswertesten Städte der Welt und das prägt, wie wir mit unserer Umgebung umgehen: Wir garteln, jäten und ernten mit Leidenschaft – chemische Dünger oder Spritzmittel kommen uns dabei nicht ins Beet. Geschnitten wird nach der Mondphase, gegossen je nach Sonnenstand nur morgens und abends. Von dieser Sorgfalt profitieren Gastgarten, Kräutergarten und unser eigener Habitatbaum gleichermaßen.



4.500
BÄUME

AKTION *Baum pflanzen*

Aus einer ausgezeichneten Bewertung wird bei uns ein Baum. Auch 2025 pflanzen wir für jede 5-Sterne-Bewertung, auf welcher Plattform auch immer, gemeinsam mit der Organisation Wald4Leben einen neuen Baum und unterstützen so aktiv österreichischen Aufforstungsprojekte.

Seit dem Start 2022 kamen so schon **4.500 Bäume** zusammen. Allein 2025 konnten wir 1.000 Bäume im Projektgebiet Heinrichs und Unterpertholz im Waldviertel pflanzen lassen. Zur Erinnerung: **Ein einzelner Baum bindet ca. 10 kg CO₂ im Jahr**. Multipliziert mit tausenden Bäumen wird daraus ein handfester Beitrag zum Klimaschutz!

Mit dieser Aktion wollen wir nicht nur unseren Gästen danke sagen, sondern gemeinsam wirklich etwas für die Umwelt bewegen. Allen, die sich die Zeit für eine Bewertung genommen haben, gilt unser Dank, denn genau sie haben diesen Erfolg erst möglich gemacht. Diese Initiative zeigt eindrucksvoll, wie wir gemeinsam mit unseren Gästen „wachsen“ und einen wertvollen Beitrag für eine nachhaltigere Zukunft leisten.

Das g'fällt dem Wald!

Auch beim Papier denken wir an den Wald: Speisekarten und viele weitere Drucksorten drucken wir auf PEFC-zertifiziertem Papier, zur Unterstützung einer aktiven und klimafitten Waldbewirtschaftung.

Verantwortungsvoller Genuss ...schmeckt besser!

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

Zertifiziert wird unsere Bio-Qualität über die Kontrollstelle **Austria Bio Garantie**. Als Bio Austria-Partner garantieren wir, dass **Milch, Eier, und unser gesamtes Fleisch zu 100% aus Österreich stammen**.

Möglich macht unser **100%-Bio-Konzept** eine ganze Reihe verlässlicher Partner, darunter Adamah, Berger Schinken, Brau Union, Großingerhof, Haubis, Mohr-Sederl, Sonnberg, Wiener Dirndl und Wiener Gusto.



Mit diesem Bericht führen wir erstmals eine **Regionalitätsquote nach Einkaufswert** ein, um unseren Anspruch an Regionalität greifbarer zu machen. Sie zeigt, **welcher Anteil unseres gesamten Wareneinkaufs, gemessen am Euro-Wert von österreichischen Lieferanten stammt.**

Für 2025 liegt dieser Anteil bei mindestens 56 %. In den kommenden Jahren werden wir diese Kennzahl in zwei Richtungen weiterentwickeln. Zum einen ist es unser Ziel, den österreichischen Anteil unserer Produkte weiter aktiv zu steigern. Zum anderen wollen wir das genaue Herkunftsland auch bei den nicht-österreichischen Produkten wissen, bei denen wir bis jetzt nur EU- oder Nicht-EU-Herkunft erfassen konnten. Dafür wollen wir auch unsere Lieferanten stärker einbinden, um gemeinsam eine durchgängige Transparenzkette zu schaffen.

Somit ist die Regionalitätsquote eine logische Weiterentwicklung unserer bestehenden Herkunftskennzeichnung, die wir auf der folgenden Seite sowie laufend aktualisiert auf unserer Website zeigen.

Diese neue Kennzahl macht sichtbar, wie regional unsere Speisen tatsächlich sind, ein wichtiger Baustein für mehr Nachhaltigkeit auf dem Teller. Sie ist die logische Weiterentwicklung unserer bestehenden Herkunftskennzeichnung, die wir auf den folgenden Seiten im Detail zeigen.



HERKUNFTS- KENNZEICHNUNG

Woher kommt, was bei uns auf den Tisch kommt? Diese Frage beantworten wir seit Herbst 2022 freiwillig und offen.

Die Übersicht wird laufend erweitert und ist unter kolarik.at/nachhaltigkeit immer aktuell abrufbar. Für einen bewussten Umgang mit unserer Erde, heute und für die Generationen nach uns.



Hier
mehr
lesen!

NACHHALTIG GEZAPFT

Frisch vom Fass: Seit März 2024 servieren wir in der Luftburg das neue **Gösser Biostoff**, gebraut aus rein **biologischen, österreichischen Rohstoffen** und mit **erneuerbarer Energie** in Göss. Prost mit gutem Gewissen!

WIENER GUSTO

Rund 2.000 Hektar Acker- und Weinfläche machen die Stadt Wien zu einem der größten Bio-Betriebe Österreichs, gebündelt unter der Marke „**Wiener Gusto**“. Nachdem 2023 sowohl die Luftburg als auch die Stadt Wien den EU Organic Award gewonnen hatten, lag eine Zusammenarbeit auf der Hand. Seit Herbst 2023 kommen Wiener Gusto Bio-Produkte in unsere Küche.



LERCHENAUER BIO-HÜTTE

Die „Lerchenauer Vorstadtmadl'n“ – so nennt die Lerchenauer Bio-Hütte ihre Hennen liebevoll – legen die Eier, die bei uns auf den Tisch kommen. Der mobile Hühnerstall wandert alle zwei Wochen an eine neue Stelle auf der Weide, damit sich der Boden immer wieder erholen kann. Verpackt wird ausschließlich in kompostierbarem Material, und mit der Unterstützung des „**Bruder Hahn Projekts**“ setzt sich der Familienbetrieb auch aktiv für mehr Tierwohl in der Legehennenzucht ein.

GROSSINGERHOF

Unser Rindfleisch beziehen wir unter anderem vom Großingerhof aus Reinpolz im Waldviertel, den Familie Fegerl seit knapp 100 Jahren bewirtschaftet, seit 1993 rein biologisch. Besonders ist die Rasse: Das **Waldviertler Blondvieh**, das am Hof gehalten wird, ist eine seltene, von **Slow Food als Presidio anerkannte alte Rinderrasse**, die einst fast ausgestorben war. Als anerkannter Arche-Hof leistet der Großingerhof damit auch einen Beitrag zum **Erhalt bedrohter Nutztierassen**.

ALT WIEN KAFFEE

In der Schleifmühlgasse im 4. Bezirk röstet Alt Wien Kaffee jene Bohnen, aus denen unsere Kaffee-Spezialitäten entstehen. Seit der **BIO-Zertifizierung** im Jahr 2005 setzt der Betrieb verstärkt auf doppelt zertifizierte Kaffees mit BIO- und FAIRTRADE-Siegel – **Anbau ohne Pestizide und Chemiedünger** sowie die **faire Bezahlung** aller am Kaffee beteiligten Personen zählen dabei zur Firmenphilosophie. Geröstet wird schonend und ganz ohne Zusatz von Wasser oder Melasse.

SAFT

Mohr-Sederl liefert unseren Fruchtsaft und erzeugt den dafür nötigen Strom gleich selbst über eine eigene Photovoltaikanlage. **Wildbienen** finden auf dem Betrieb ein Zuhause, verarbeitet wird ausschließlich **regionales Streuobst**. Sogar die Mehrweg-Saftfässer legen den kürzestmöglichen Weg zurück: Befüllt und gereinigt werden sie im selben Betrieb, sodass sie nur zwischen der Mohr-Sederl Fruchtwelt und der Luftburg hin und her pendeln.

SOUL FLOWERS

Ungespritzte Blüten statt Importware: Katharina von Blumenbund versorgt uns regelmäßig mit ihren Soul Flowers, gezogen und geerntet von ihrer Familie auf dem eigenen Feld im Weinviertel. Zu fantastischen saisonalen Sträußen gebunden, bringen sie genau den „frisch-aus-dem-Garten-Look“, den wir lieben.

WEBHOSTING

Auch digital setzen wir auf Nachhaltigkeit: Unser Webhoster all-inkl. com betreibt seine Rechenzentren zu 100% mit Wasserkraft. Kein klimaschädlicher CO2-Ausstoß, kein radioaktiver Abfall, ein kleiner, aber konsequenter Beitrag zum Umweltschutz.



HONIG AUS DER LUFTBURG

Schon seit 2019 ist das Dach der Luftburg ein sicheres Zuhause für Bienenvölker. Seit September 2023 kamen 3 weitere Völker der Bio-Imkerei „Praterhonig“ hinzu.

Was daraus entsteht: ein kräftiger, goldfarbener Blütenhonig, bio-zertifiziert und durch die vielfältige Pollenmischung besonders aromatisch. 2025 kamen unsere fleißigen Bienen auf 54,6 kg Honig.



*„Flüssiges Gold
vom eigenen Dach.“*





AUSTRIA BIO GARANTIE

Nur wer sich an die Richtlinien der biologischen Landwirtschaft hält, darf sein Angebot als „Bio“ kennzeichnen, das schreibt der Gesetzgeber vor. Wir garantieren unsere Bio-Qualität über die Zertifizierung der Kontrollstelle Austria Bio Garantie, genau wie viele unserer Lieferanten.

bio-garantie.at



„NATÜRLICH GUT ESSEN“ – GOLD

Regionale, saisonale und ökologisch produzierte Speisen stehen im Zentrum des „Natürlich gut essen“-Programms. Wir sind stolze Träger des Gütesiegels in Gold, als Anerkennung für unseren Einsatz für Umwelt und Tierwohl.

unternehmen.oekobusiness.wien.at



UMWELTZEICHEN

Ressourcen bewusst nutzen und den ökologischen Fußabdruck kleinhalten, dafür steht das Österreichische Umweltzeichen. Wir wurden damit erstmals im Herbst 2019 vom Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus ausgezeichnet, für die verantwortungsvolle Führung unseres Betriebs ebenso wie für unsere biologische, regionale Küche mit hochwertigen Lebensmitteln. Im Herbst 2023 haben wir den Re-Zertifizierungsprozess erfolgreich durchlaufen und wurden erneut mit dem Umweltzeichen ausgezeichnet, eine Bestätigung, dass wir unserem Anspruch konsequent treu bleiben.

umweltzeichen.at



GAUMEN HOCH

Gaumen Hoch ist ein Gütezeichen für Betriebe in Gastronomie, Landwirtschaft, Handel und Verarbeitung, die ihre Produkte nach hohen ökologischen und biologischen Standards herstellen oder verarbeiten. Als Mitglied sind wir am Gaumen Hoch-Zeichen sowie im zugehörigen Guide erkennbar und werden jährlich neu von einer unabhängigen Stelle geprüft.

gaumenhoch.at



EY ENTREPRENEUR OF THE YEAR 2025

Der EY Entrepreneur Of The Year Award zählt weltweit zu den bedeutendsten Auszeichnungen für unternehmerische Exzellenz und wurde 2025 im Rahmen einer Gala in der Wiener Hofburg verliehen. Paul Kolarik wurde in der Kategorie „Nachhaltigkeit“ als Preisträger geehrt und als „Shaper of the Future“ ausgezeichnet – eine Anerkennung für unser gesamtes Team, das täglich den Bio-Gedanken lebt, und ein Ansporn, den Weg einer nachhaltigen Gastronomie auch in Zukunft konsequent weiterzugehen.



NACHHALTIGE GESTALTER*INNEN 2021

Das Wirtschaftsmagazin BUSINESSART vergibt diese Auszeichnung an Unternehmen, die zur Verbesserung der nachhaltigen Rahmenbedingungen der Wirtschaft beitragen. Vorausgesetzt wird außerdem, dass CSR und Nachhaltigkeit strategisch in der Unternehmensstrategie verankert sind und ein echter Meilenstein im Sinne von GRI und SDGs erreicht wurde.



EU ORGANIC AWARD WINNER 2023

Die Europäische Kommission verleiht gemeinsam mit IF-OAM Organics Europe und weiteren Organisationen die EU Organic Awards. 2023 wurde die Luftburg in der Kategorie „Bestes Bio-Restaurant“ ausgezeichnet, als Würdigung unseres Einsatzes und unserer Bemühungen rund um das Thema Bio. Damit war sie 2023 offiziell das beste Bio-Restaurant der gesamten EU.



UMWELTPREIS 2019

2019 wurden wir für unser Projekt „Von Bronze zu Gold in Rekordzeit“ im Rahmen von OekoBusiness Wien als einer von vier Vorzeigebetrieben ausgezeichnet. Wir hatten unser komplettes Speisenangebot innerhalb kürzester Zeit von der Bronze- auf die Gold-Stufe des Gütesiegels „Natürlich gut essen“ gehoben. Am 2. April 2019 erhielten wir dafür den Umweltpreis der Stadt Wien, für die hundertprozentige Verwendung biologischer Lebensmittel, die frische Zubereitung und das reichhaltig-vegetarische Angebot.



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.



BIO GASTRO TROPHY 2020

Tausende Stimmen entschieden bei der fünften BIO GASTRO TROPHY über Österreichs „Bestes biozertifiziertes Restaurant“, die Wahl fiel auf die Luftburg – Kolarik im Prater. Anerkannt wurden damit unsere Bio-Kulinarik, der Bezug regionaler Lebensmittel und wie konsequent wir Nachhaltigkeit im gesamten Betrieb leben.



BIO AUSTRIA PARTNER

Für unsere Gäste bedeutet die Partnerschaft mit Bio Austria ein qualitätsgesichertes, zertifiziertes Bio-Angebot. Bei der Suche nach passenden Lieferanten unterstützt uns Bio Austria aktiv, außerdem führen wir das BIO AUSTRIA-Partnerlogo.



ÖKOEVENT PARTNERBETRIEB

Umweltfreundliche Events nach dem Wiener Qualitätssiegel ÖkoEvent lassen sich bei uns problemlos umsetzen, denn wir erfüllen als Partnerbetrieb alle dafür nötigen Kulinarik-Kriterien.



AMA GENUSSREGION

Als AMA GENUSS REGION-Partnerbetrieb garantieren wir, dass Fleisch, Milchprodukte, Eier, Gemüse, Obst, Fisch und Wild nachweislich aus der Region stammen, geprüft durch das staatlich anerkannte und EU-notifizierte Gütesiegel.



FAIRTRADE

Fairtrade steht für faire Anbau- und Handelsbedingungen. Trägt ein Produkt das FAIRTRADE-Siegel, müssen laut Standard alle Zutaten, die in Fairtrade-Qualität verfügbar sind, auch entsprechend gehandelt werden, keine Ausnahmen. Kaffee, Kakao und Bananen setzen wir bei uns ausschließlich in dieser Qualität ein.



*Bis bald im
Wiener Prater!*

Impressum

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

Publiziert im September 2026
Redaktion: Lena Amrhein

K O L A R I K . A T