

Presseinformation | Restaurant Luftburg – Kolarik im Prater

Weltweit größtes Bio-Restaurant in Wien

Familie Kolarik setzt nachhaltige Maßstäbe: Investition in CO₂-Neutralität und Mitarbeiter:innenwohl

Wien, Februar 2025 – Die Luftburg - Kolarik im Prater geht konsequent ihren nachhaltigen Weg und investiert weiter in eine umweltfreundliche Zukunft. Neben der Umstellung auf eine innovative Wärmepumpenlösung und der Erweiterung der Photovoltaik-Anlage wird auch der gesamte Mitarbeiter:innen-Bereich neu gestaltet.

CO₂-Neutralität als erklärtes Ziel

Ein zentraler Bestandteil des Projekts ist die Ablösung von Gas als Energiequelle. Stattdessen sorgt künftig eine moderne Grundwasser-Wärmepumpe für Heizung und Kühlung. Die Wärmepumpen mit einer Heizleistung von insgesamt 362,2 kW entziehen dem Grundwasser Wärme und nutzen diese zur Beheizung des Betriebs sowie zur Warmwasserbereitung. Im Sommer ermöglicht eine Umkehr des Prozesses zudem eine umweltfreundliche Kühlung der Gebäude.

Durch diese Umstellung werden jährlich über 135 Tonnen CO₂ eingespart. Ergänzt wird das nachhaltige Energiekonzept durch die Aufstockung der PV-Anlage auf 40 kWp, um den Eigenstromanteil weiter zu erhöhen. „Unser Ziel, am Standort CO₂-neutral zu werden, rückt mit diesen Maßnahmen einen großen Schritt näher“, erklärt Paul Kolarik, Geschäftsführer der Kolarik im Prater GmbH.

„Erneuerbare Energien sind wichtige Faktoren beim Erreichen der Klimaneutralität bis 2040“, betont Wiens Klimastadtrat Jürgen Czernohorszky. „In den vergangenen Jahren konnten wir große Fortschritte beim Ausbau von Sonnenstrom erreichen, auch dank zielgenauer städtischer Förderungen. Die Luftburg geht hier mit besonders gutem Beispiel voran: Wir werden den innovativen Umbau deshalb auch in unsere ,100 Projekte raus aus Gas` aufnehmen, damit er als Vorbild für andere Betrieben fungiert!“

Investition in ein modernes Arbeitsumfeld

Neben der ökologischen Nachhaltigkeit steht auch das Wohl der Mitarbeiter:innen im Fokus. Ein neuer Team-Aufenthaltsraum sowie ein Andachtsraum schaffen ein wertschätzendes Arbeitsumfeld für die rund 15 Nationen umfassende Belegschaft. „Wir wollen, dass sich unsere Mitarbeiter:innen genauso wohlfühlen wie unsere Gäste“, betont Kolarik. „Motivation und ein gutes Arbeitsklima sind die Basis für gelebte Gastfreundschaft.“

Zusätzlich werden neue Garderoben, Büroräumlichkeiten, eine modernisierte Spüle, neue Küchengeräte und optimierte Anlieferungsstrukturen geschaffen, um effizientere Abläufe zu ermöglichen und den Energieverbrauch weiter zu senken.

7 Millionen Euro für nachhaltige Zukunft

Das gesamte Projekt ist mit 7 Millionen Euro budgetiert. Eine erhebliche Investition in den Standort Prater und die Zukunft des Familienunternehmens. Mit diesem Schritt setzt die Luftburg - Kolarik im Prater ein starkes Zeichen für Nachhaltigkeit, soziale Verantwortung und modernes Unternehmertum – im Herzen des Wiener Praters.

„Wir machen uns die Welt – wie sie uns gefällt. Und sie gefällt uns am besten nachhaltig und zukunfts-fit! Deshalb setzen wir einen weiteren großen Schritt in Richtung CO₂-Neutralität. Wie bei allen unseren Entscheidungen werden nicht nur ökonomische, sondern vor allem auch ökologische Aspekte in Betracht gezogen. Es ist uns wichtig einen Beitrag für unsere Umwelt zu leisten, sowohl in unserem Unternehmen als auch mit Blick auf den Prater und den gesamten Wirtschaftsstandort Wien“, Paul Kolarik.

**„Pop-Up beim Nachbarn“
Bis 16.03.2025**

Aber keine Sorge – auch während der Schließzeit muss nicht auf 100% Bio-Genuss verzichtet werden. Von 16. Jänner bis 16. März findet man das Team der Luftburg gleich nebenan – im Prater 122, am Gelände der „Estancia Santa Cruz“. Im „Pop-Up beim Nachbarn“ kann man von Mittwoch bis Sonntag zwischen 12 und 20 Uhr die Luftburg-Klassiker – von der Stelze über Schnitzel bis hin zu vegetarischen und veganen Gerichten – genießen. Wie immer in 100% Bio-Qualität. Und zu Ostern eröffnet die Luftburg wieder in neuem Glanz.

Über das Restaurant Luftburg – Kolarik im Prater

Das 1992 gegründete **Restaurant Luftburg – Kolarik im Prater**, damals noch Café-Restaurant Luftburg, bietet von der legendären gesurten Grillstelze bis hin zu vegetarischen und veganen Gerichten alles, was das Genießer-Herz begehrt – **in 100 % Bio-Qualität**. Seit 2020 wird das Unternehmen von Paul, Sohn von Luftburg-Erfinderin Elisabeth Kolarik, und seiner Frau Bianca geführt. Als Eltern von drei Kindern wird das Konzept der Familien- und Kinderfreundlichkeit, ganz im Sinne der Erfinderin, weitergelebt. Das **Restaurant Luftburg – Kolarik im Prater** trägt das Gold-Siegel „Natürlich gut essen“ der Stadt Wien. Seit 2010 wird die Umstellung auf biologische Produkte vorangetrieben und 2021 ist die vollständige Umstellung auf Bio bei Speisen und Getränken gelungen. Damit ist das Restaurant Luftburg – Kolarik im Prater das größte Bio-Restaurant der Welt.

Factbox:

Restaurant Luftburg - Kolarik im Prater

Prater 128, 1020 Wien

- 2018 Bio-Zertifizierung als Pilotbetrieb der Initiative der Stadt Wien „Natürlich gut essen“
- 2019 Umstellung aller Speisen auf 100% Bio → Zertifizierung „Natürlich gut essen - Gold“
Verleihung des Umweltpreis der Stadt Wien
- 2020 Übernahme des Unternehmens durch Paul & Bianca Kolarik
- 2021 Umstellung des gesamten gastronomischen Angebots auf 100% Bio und Umbau der Gasträumlichkeiten
Das Restaurant Luftburg – Kolarik im Prater ist somit das größte vollzertifizierte Bio-Restaurant der Welt (rund 1.200 Sitzplätze).
- 2023 Gewinner des EU Organic Award in der Kategorie „Best Organic Restaurant“, verliehen durch die EU-Kommission
- 2024 Umbau der Wintergärten und Erweiterung des Kinderspielbereiches im Gastgarten
- 2025 Umstellung des Heiz- und Kühlsystems auf Wasserkraft (Luftburg ist raus aus Gas), Erweiterung der PV-Anlage, Umbau der Küche / Spüle, um Abläufe zu optimieren, Bau eines neuen Mitarbeiter:innen Aufenthaltsraumes inkl. neuer Garderoben, eines Andachtsraumes und neuer Büros