

Restaurant Luftburg – Kolarik im Prater:

Das größte vollzertifizierte Bio-Restaurant der Welt

Die **Luftburg – Kolarik im Prater** ist weit mehr als nur ein Restaurant – sie ist ein Paradebeispiel dafür, wie Tradition, Innovation und Nachhaltigkeit erfolgreich vereint werden können. Unter der Leitung von Paul und Bianca Kolarik setzt das Familienunternehmen auf eine klare Vision: **„Gastfreundschaft – spürbar – nachhaltig“**.

1992 von Elisabeth Kolarik als Café-Restaurant Luftburg gegründet, übernimmt 2020 mit Sohn Paul und seiner Frau Bianca die nächste Generation die Leitung des Restaurants. Es folgt ein umfassender Umbau inkl. Redesign; gleichzeitig wird auf 100% Bio umgestellt. Mit seinen 1.200 Sitzplätzen ist die Luftburg damit das **größte vollzertifizierte Bio-Restaurant der Welt**.

Einzigartiger Genuss – 100 % Bio

Die kulinarische Vielfalt in der Luftburg lässt keine Wünsche offen: Ob die berühmte **gesurte Stelze**, saftige Ripperln vom Lavasteingrill, knusprige Schnitzel oder vegane und vegetarische Gerichte – alle Speisen werden aus biologischen und möglichst regionalen Zutaten zubereitet. Das Fleisch stammt ausschließlich aus österreichischer Bio-Landwirtschaft, was nicht nur höchste Qualität garantiert, sondern auch kurze Transportwege sicherstellt.

Die Luftburg ist außerdem ein Paradies für Bierliebhaber:innen: Das Gösser Biostoff, frisch vom Fass gezapft serviert, ist nur der Anfang. Eine einzigartige "Bierreise" durch Österreich präsentiert Bio-Biere aus jedem Bundesland - alles an einem Ort vereint.

Ein Wohlfühlort für Generationen

Die Luftburg – Kolarik im Prater ist nicht nur das größte Bio-Restaurant der Welt, sondern auch ein Paradies für Familien. Während die Eltern in gemütlicher Atmosphäre österreichische Spezialitäten in 100% Bio-Qualität genießen, können sich die Kinder in der großzügigen Luftburg-Erlebnisswelt auf den bunten Luftburgen austoben.

Außerdem sorgen eine eigene Kinderspeisekarte, eine Holz-Kletterburg, ein Indoor-Spielraum sowie Stillraum und Mutter-Kind-WC dafür, dass sich die jüngsten Gäste rundum wohlfühlen.

Bei jedem Wetter

Der großzügige Gastgarten bietet eine einzigartige Atmosphäre, die bei jedem Wetter genossen werden kann. Dank eines innovativen Beschattungssystems, das auch als Regenschutz dient, und einer **Sprühnebelanlage**, die an heißen Tagen für Abkühlung sorgt, bleibt der Aufenthalt stets angenehm – ob bei Sonnenschein oder einem kurzen Sommerschauer.

Im Winter lädt der stilvolle Glaspalast mit warmen Farben und natürlichen Materialien ein. Er bietet den perfekten Rahmen für Feierlichkeiten jeder Art.

Nachhaltigkeit als gelebte Verantwortung

Die Luftburg setzt nicht nur auf Bio, sondern auf Nachhaltigkeit in allen Bereichen. Neben der Umstellung auf eine innovative Wärmepumpenlösung und der Erweiterung der Photovoltaik-Anlage wird auch der gesamte Mitarbeiter:innen-Bereich neu gestaltet.

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 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.

„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.

Die Luftburg ist ausgezeichnet

Für die Bio-Qualität und den nachhaltigen Einsatz ist das Restaurant mehrfach ausgezeichnet; u.a. mit dem **Umweltpreis der Stadt Wien** und dem „**Natürlich Gut Essen**“ **Gold-Siegel**. Im September 2023 erhielt das Restaurant den **EU Organic Award** als „Bestes Bio-Restaurant Europas“.

Weitere Informationen zur Nachhaltigkeitsstrategie der Luftburg, inklusive des freiwilligen Jahresberichts und der Deklaration zur Barrierefreiheit, finden Sie unter: kolarik.at/nachhaltigkeit.

Factbox:

Restaurant Luftburg – Kolarik im Prater

ganzjährig & täglich geöffnet

Prater 128, 1020 Wien

- 2018 Erstmalige Bio-Zertifizierung „Natürlich gut essen Bronze“
- 2019 Umstellung aller Speisen auf 100% Bio – Zertifizierung „Natürlich gut essen“ Gold-Siegel
- 2019 Verleihung des Umweltpreis der Stadt Wien
- 2020 Übernahme des Unternehmens durch Paul & Bianca Kolarik
- 2021 Umbau sowie Umstellung aller Getränke auf 100% Bio
- 2021 Das Restaurant Luftburg – Kolarik im Prater ist somit das größte vollzertifizierte Bio-Restaurant der Welt (1.200 Sitzplätze)
- 2023 Gewinner des EU Organic Award in der Kategorie „Best Organic Restaurant“
- 2024 Umbau der Wintergärten, Erweiterung des Kinderspielbereiches
- 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

Weitere Informationen finden Sie unter kolarik.at/luftburg.

Presseanfragen:

Karin Dopplinger

+43 676 842 130 106

presse@kolarik.at