

Luftburg – Kolarik im Prater

Paul Kolarik, der das Unternehmen 2020 von seiner Mutter übernommen hat, nutzte den Gastronomie-Lockdown 2020/2021, um einen schon länger geplanten Umbau vorzuziehen. Getreu der Firmenvision "**Gastfreundschaft - spürbar - nachhaltig**" wird dies mit neuem Interieur in natürlichen Materialien, gedämpften Farben aus der Natur und einer verfeinerten Speisekarte erleb- und spürbar gemacht.

Mit der Wiedereröffnung 2021 isst und trinkt man in der Luftburg ausschließlich 100% bio. Der beliebte Familienbetrieb mit rund 1.200 Sitzplätzen ist damit **das größte voll biozertifizierte Restaurant der Welt!** Die Luftburg ist mit dem Bio Austria Siegel, dem Umweltzeichen sowie dem Umweltpreis der Stadt Wien ausgezeichnet.

Für den bierigen Bio-Genuss konnte mit der **Brauerei Fohrenburg** der perfekte Partner gewonnen werden. Das **gemeinsam mit Familie Kolarik entwickelte helle Fohrenburger Braumeister Bio-Hofbier**, das aus 100% biologisch angebauter Braugerste gebraut wird, wird exklusiv in der Luftburg frisch vom Faß gezapft serviert.

Vervollständigt wird das Bio-Bier-Sortiment mit einer „Bierreise“ durch Österreich. Genießen Sie Bio-Biere aus jedem österreichischen Bundesland – und das alles an einem Standort – der Luftburg im Wiener Prater.

„Wir haben die Chancen, die Krisen mit sich bringen, genutzt und einen Meilenstein in Richtung spürbare Nachhaltigkeit gesetzt. Unseren Gästen bieten wir Genuss mit gutem Gewissen – bodenständige, österreichische Küche aber auch Traditionelles mit einem modernen Twist, alles in 100% Bio-Qualität.“ freut sich Paul Kolarik, geschäftsführender Gesellschafter der Kolariks Freizeitbetriebe.

Bio und Nachhaltigkeit sind wichtige und prägende Schlagworte für Familie Kolarik und Ihr Unternehmen – deshalb wird in allen Bereichen der Kolariks Freizeitbetriebe der Fokus darauf ausgerichtet. Wasser, unser wertvollstes Gut, wird dabei sehr sparsam verwendet. Dies wird unter anderem gesichert durch mit der neuesten Technik ausgestatteten, wassersparenden Spülmaschinen; durch den Einbau von Perlatoren und sensorgesteuerten Wasserhähnen. Die Mitarbeiter werden laufend geschult, Arbeitsabläufe wassersparend zu verrichten. Eine Osmoseanlage, ein Ionisator und der sparsame Einsatz von ökologisch abbaubaren Reinigungsmitteln runden das Konzept ab. Auch in den WC-Anlagen werden keine Abfallprodukte der Chemieindustrie in Form von Gelkugeln, die das Abwasser verunreinigen, verwendet.

Der Strombedarf wird seit 2012 zum Teil aus der hauseigenen Photovoltaik-Anlage gedeckt. Damit werden auch die drei Elektroautos im Fuhrpark betrieben. Alle Leuchtmittel, im und rund um das Restaurant, sind im Laufe der vergangenen drei Jahre auf LED umgestellt worden. Die Lüftungen und die Kühlanlagen sind mit einer Wärmerückgewinnungsanlage verbunden. Beim Kauf neuer Stromgeräte wird auf geringen Stromverbrauch geachtet und alle Mitarbeiter werden auf ressourcenschonenden Einsatz der Geräte und Leuchtmittel eingeschult.

Luftburg – Kolarik im Prater

Prater 128, 1020 Wien

+43 1 729 49 99

office@kolarik.at

kolarik.at

ganztägig & täglich geöffnet: MO – DO 16 – 23 Uhr; FR – SO & FTG 11 – 23 Uhr

Rückfragen:

Karin Dopplinger

+43 676 842 130 106

presse@kolarik.at