

## Gastfreundschaft – spürbar – nachhaltig

365 Tage im Jahr **100% Bio und „Gastfreundschaft – spürbar – nachhaltig“!** Das Restaurant Luftburg – Kolarik im Prater ist das **größte vollzertifizierte Bio-Restaurant der Welt.**

Ja, richtig – alles 100% BIO! Von der knusprig gebratenen Surstelze, über die zarten Ripperl, das Schnitzerl und alle vegetarischen und veganen Speisen – bis hin zu den Getränken. **100% Bio – 100% Genuss!**

Besondere Empfehlung gibt es für das gemeinsam mit der Brauerei Fohrenburg – exklusiv für die Luftburg - entwickelte helle **Fohrenburger Bio-Hofbier.** Für das frisch gezapfte Helle wird nur die beste Bio Braugerste aus dem Ländle verwendet. Und warum nicht **selbst zapfen?** An den beliebten **Zapftischen im Garten** kann jeder selbst an der perfekten Bierkrone arbeiten.

### Was gibt es Neues?

- **„Konnichiwa und Hawedere“** – wegen großem Erfolg geht sie in die Verlängerung; die **Mochi Stelze!** Gekommen, um zu bleiben und ab jetzt fix auf der neuen Sommerkarte vertreten.
- Auf **Transparenz** wird in allen Bereichen geachtet – so wird auf der Homepage eine Liste mit **freiwilliger Herkunftsbezeichnung** der Hauptprodukte bereitgestellt. Diese Liste wird regelmäßig aktualisiert und erweitert. [www.kolarik.at/nachhaltigkeit](http://www.kolarik.at/nachhaltigkeit)
- **Jede Sekunde zählt** – deshalb gibt es in der Luftburg ab sofort einen **Defi**, der auch leicht von Laien bedient werden und so Leben retten kann
- **Krimskrams & Kramuri** – stöbern und staunen und mit einem Sackerl voller Überraschungen Heim gehen. Ob Deko, etwas verlockend Süßes, unser Bio-Hofbier oder ein Mitbringsel für's Enkerl – im neuen Shop werden alle fündig.
- Wer noch nicht persönlich in der Luftburg war, aber neugierig ist, kann sich jetzt gemütlich von zu Hause aus beim neuen **3D Rundgang** im gesamten Restaurant umschauen: [www.kolarik.at/3D](http://www.kolarik.at/3D) (und alle, die eine VR-Brille besitzen, können sogar „selbst durchmarschieren“)
- Auf dem Areal der ehemaligen Praterbühne findet im September das beliebte **„Dinner in the Sky“** statt

Weil nicht nur Bio sondern auch Nachhaltigkeit im Restaurant Luftburg – Kolarik im Prater eine große Rolle spielt, fließt die Firmenvision „Gastfreundschaft – spürbar – nachhaltig“ in alle Bereiche des Betriebes mit ein. **„Wir sind überzeugt davon, dass es in unserer Verantwortung liegt, auch den nachfolgenden Generationen eine lebenswerte Welt zu hinterlassen. Es gibt keinen Planeten B.“** ist Paul Kolarik überzeugt.

So werden alle Entscheidungen unter den drei Aspekten **„Ökonomie, Ökologie und soziale Verantwortung“** getroffen; bewusster und schonender Umgang mit Ressourcen nimmt einen hohen Stellenwert ein. Ein Teil des Strombedarfes wird mittels der **hauseigenen Photovoltaikanlage** gedeckt, der Rest ist **Strom aus Wasserkraft.** **Wassersparende Geräte und Perlatoren** werden eingesetzt und ein **Smart Home System** sorgt dafür, dass z.B. Licht auch nur dann an ist, wenn es wirklich gebraucht wird. Altspeiseöl wird gesammelt und von einer österreichischen Firma zu Bio-Diesel verarbeitet – das spart im Jahr circa 20 Tonnen CO2. Und auf dem Dach der Luftburg tummeln sich **Bienenvölker.**

Weitere Infos zur Nachhaltigkeit in der Luftburg finden Sie unter [www.kolarik.at/nachhaltigkeit](http://www.kolarik.at/nachhaltigkeit)

### Wir sind ausgezeichnet!

Die Luftburg ist mit dem Bio Austria Partnerlogo, dem Umweltzeichen sowie dem Umweltpreis der Stadt Wien, dem Natürlich Gut Essen Gold-Siegel sowie mit dem Green Brands Label ausgezeichnet. Zusätzlich ist das Restaurant Luftburg – Kolarik im Prater zertifizierter Öko Event Partnerbetrieb.

Luftburg – Kolarik im Prater  
Prater 128, Waldsteingartenstraße  
1020 Wien  
[www.kolarik.at](http://www.kolarik.at)

Rückfragen:  
Karin Dopplinger  
+43 676 842 130 106  
[presse@kolarik.at](mailto:presse@kolarik.at)

Öffnungszeiten:  
ganzjährig & täglich geöffnet:  
Mo-Do 16-23 Uhr, Fr-So & Ftg 11-23 Uhr

Presstexte, Fotos & Logos:  
[www.kolarik.at/presse](http://www.kolarik.at/presse)