

Luftburg im Prater: Bio-Restaurant startet nachhaltig nach großem Umbau!

Das größte Bio-Restaurant der Welt, Luftburg – Kolarik im Prater, öffnet am 11. April 2025 nach nachhaltigem Umbau.

Luftburg – Kolarik im Prater, 1020 Wien, Österreich - Am 11. April 2025 wird das beliebte Restaurant Luftburg – Kolarik im Prater, bekannt als das größte Bio-Restaurant der Welt, nach umfangreichen Umbauarbeiten wiedereröffnet. Diese Modernisierung, die rund 7 Millionen Euro gekostet hat, legt einen besonderen Fokus auf Nachhaltigkeit und das Wohl der Mitarbeiter:innen. Laut **OTS** beinhaltet das Konzept nicht nur die Umstellung auf eine CO₂-neutrale zukünftige Ausrichtung, sondern auch die Schaffung eines modernen Arbeitsumfeldes.

Im Rahmen des Umbaus wurde eine Grundwasser-Wärmepumpe installiert, die eine jährliche Einsparung von über 135 Tonnen CO₂ ermöglicht. Eine Photovoltaikanlage wurde auf 60 kWp erweitert. Neben technischen Neuerungen wurden auch neue Aufenthaltsräume, Büros und Garderoben für die Mitarbeiter:innen geschaffen. Die Luftburg-Erlebniswelt sorgt zudem dafür, dass Kinder während des Besuchs spielen können.

Engagement für Nachhaltigkeit

Das Familienunternehmen Kolarik, das 1991 von Elisabeth Kolarik gegründet wurde und heute von Paul und Bianca Kolarik geleitet wird, zeigt mit dem Umbau der Luftburg ein starkes Engagement für Nachhaltigkeit. Dieses Vorhaben wird von **Handwerk und Bau** als hervorragendes Beispiel für moderne

Gastronomie hervorgehoben.

Der Umbau umfasste auch den Einbau hocheffizienter Heiz- und Kühltechnologie, einschließlich zwei Thermalia dual Grundwasserwärmepumpen mit einer Gesamtleistung von 362 kW. Diese Technologie ermöglicht nicht nur die Beheizung und Kühlung des Gebäudes, sondern senkt auch die Energiekosten um fast 50 Prozent. Dabei wurde darauf geachtet, dass der gesamte Prozess gut geplant war und verschiedene technische Anforderungen erfüllt wurden, um die Nutzung des Grundwassers optimal zu gestalten.

Nachhaltigkeit im Kontext der Gastronomie

Die Entwicklungen beim Restaurant Luftburg spiegeln einen übergreifenden Trend in der Gastronomie wider, der zunehmend durch ein wachsendes Umweltbewusstsein geprägt ist. Laut **Resmio** ist Nachhaltigkeit in der Gastronomie nicht nur aus ökologischen, sondern auch aus wirtschaftlichen Gründen entscheidend geworden. Die Branche sieht sich Herausforderungen wie der Energiekrise und Foodwaste gegenüber, was einen Paradigmenwechsel hin zu umweltfreundlicherem Handeln erfordert.

Die Luftburg bietet vollständig BIO-zertifizierte Speisen und Getränke an und engagiert sich damit aktiv im Bereich nachhaltige Gastronomie. Das Restaurant trägt zur Förderung einer umweltverträglichen Zukunft bei und überrascht seine Gäste mit einem einzigartigen Ambiente. Im Kontext der steigenden Nachfrage nach regionalen und saisonalen Produkten erfüllt das Restaurant die Bedürfnisse von Gästen, die ihren Konsum bewusster gestalten möchten.

Die Wiedereröffnung der Luftburg am 11. April ist nicht nur ein bedeutendes Ereignis für die Gastronomie in Wien, sondern auch ein Beispiel dafür, wie Unternehmen durch gezielte Maßnahmen zur Nachhaltigkeit und Mitarbeiterzufriedenheit einen positiven Einfluss auf die Umwelt ausüben können.

Details	
Ort	Luftburg – Kolarik im Prater, 1020 Wien, Österreich
Quellen	• www.ots.at • www.handwerkundbau.at • www.resmio.com

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at