

Frühlingsfest in der Luftburg: Bio-Restaurant zeigt grüne Innovationskraft!

Am 19. Mai 2025 fand in der Luftburg das Biostoff-Frühlingsfest statt, eine Veranstaltung für nachhaltige Gastronomie und Klimaschutz.



Luftburg, 1020 Wien, Österreich - Am 19. Mai fand das Biostoff-Frühlingsfest in der Luftburg – Kolarik im Prater statt, dem größten vollzertifizierten Bio-Restaurant der Welt. Die Veranstaltung zielte darauf ab, ein Zeichen für partnerschaftliche Zusammenarbeit und nachhaltige Entwicklung zu setzen. Bei diesem Fest wurden nicht nur langjährige Lieferanten und Partner gewürdigt, sondern auch neue Investitionen in klimafreundliche Technologien vorgestellt. Die Luftburg ist ein familiengeführtes Unternehmen, das für seine 100 % Bio-Qualität und die Auszeichnung mit dem EU Organic Award 2023 als „Best Organic Restaurant“ bekannt ist.

Zu den Ehrengästen gehörten Vertreter aus Wirtschaft,

Gastronomie, Politik und Medien, darunter der Bezirksvorsteher Alexander Nikolai und die Geschäftsführerin der Österreich Werbung, Astrid Steharnig-Staudinger. Paul Kolarik betonte die Verantwortung des Unternehmens für wirtschaftlichen Erfolg sowie nachhaltigen Betrieb. Besonders herausgestellt wurde die Bedeutung des Standortes Luftburg als Leuchtturmprojekt für nachhaltigen Tourismus in Österreich.

Nachhaltige Technologien und Projekte

In der Luftburg wurden bedeutende neue Technologien eingeführt. Eine Grundwasser-Wärmepumpe ermöglicht jährliche CO₂-Einsparungen von rund 135 Tonnen. Zudem wurde die Photovoltaikanlage auf über 70 kWp Leistung erweitert. Im Rahmen des Projekts „Raus aus Gas und Mitarbeiter:innen-Zufriedenheit“ investierte das Unternehmen sieben Millionen Euro in die Verbesserung der Energieeffizienz und der Arbeitsqualität.

Das neue Mitarbeiter:innengebäude wird als Zeichen für Wertschätzung und faire Arbeitsbedingungen gewertet. Langjährige Partnerschaften, beispielsweise mit Gösser als Hausbier-Lieferant, wurden ebenfalls gewürdigt. Das kulinarische Angebot der Luftburg spiegelt die Philosophie des Unternehmens wider, indem ausschließlich Bio-Produkte verwendet werden.

Klimaneutrale Gastronomie

Die Bedeutung einer klimaneutralen Gastronomie nimmt immer mehr zu. Gastronomische Betriebe müssen dringend ihre CO₂-Bilanz verbessern und nachhaltige Praktiken integrieren. Der Energieverbrauch, Lebensmittelverschwendung und Transportwege sind nur einige von vielen Faktoren, bei denen die Gastronomie erhebliche Auswirkungen auf die Umwelt hat. Durch umweltfreundliche und sozialverträgliche Praktiken sollen Ressourcen geschont und der ökologische Fußabdruck minimiert werden, was auch eine wachsende Nachfrage der Verbraucher

nach nachhaltigen Produkten und Services widerspiegelt.

Einige Schritte zur Förderung einer klimaneutralen Gastronomie beinhalten:

- Energieeffizienz und erneuerbare Energien: Umstellung auf effiziente Kühl- und Küchengeräte sowie der Einsatz von Solar- und Windenergie.
- Reduzierung von Lebensmittelverschwendung: Durch Kooperationen mit Tafeln oder Nutzung von Apps wie „Too Good To Go“.
- Regionale und saisonale Beschaffung: Verwendung örtlicher Produkte zur Senkung von Emissionen.
- Kompensation: Unterstützung von Aufforstungsprojekten und anderen Klimaschutzmaßnahmen.

Verantwortung und Herausforderungen

Die Gastronomiebranche ist ressourcenintensiv und sieht sich Herausforderungen gegenüber, wie hohen Kosten und der Notwendigkeit eines größeren Bewusstseins für nachhaltige Praktiken. Eine enge Zusammenarbeit mit Lieferanten ist hierbei entscheidend, um nachhaltige Lieferketten zu etablieren. Zugleich können durch den Umstieg auf kostensparende Technologien, wie etwa Solarenergie, betriebliche Aufwendungen gesenkt werden.

Die Veranstaltung in der Luftburg zeigt, dass durch innovative Ansätze und Verantwortung in der Gastronomie Umweltschutz und wirtschaftlicher Erfolg Hand in Hand gehen können. Die Betreiber richten ihren Fokus weiterhin auf die Förderung nachhaltiger Konzepte und die Stärkung der regionalen Wirtschaft.

Details

Ort	Luftburg, 1020 Wien, Österreich
------------	---------------------------------

Details	
Quellen	• www.ots.at • www.gastronomie.de • www.krauss-marketplace.com

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at