

## **Restaurant Luftburg – Kolarik im Prater**

### **30 Jahre „Gastfreundschaft – spürbar – nachhaltig“**

30 Jahre jung und kein bisschen leise! Nach der Erfindung der Luftburg (Hüpfburg) vor 45 Jahren erkannte Elisabeth Kolarik bald die Notwendigkeit, die Eltern der Luftburg-springenden Kinder auch zu bewirten. Daraufhin entstand 1992 das Café – Restaurant Luftburg. Schnell etabliert als beliebtes Restaurant für die ganze Familie und über die Jahre stetig weiterentwickelt, übernahmen 2020 Bianca & Paul Kolarik den Familienbetrieb.

Immer schon auf Nachhaltigkeit bedacht, wurde die Regionalitäts- und Bio-Linie laufend weiter ausgebaut und die gesamte Küche 2019 auf Bio-Qualität umgestellt. Einhergehend mit einem Umbau und kompletten Redesign wird 2021 die Luftburg – Kolarik im Prater 100% Bio – von nun an werden auch alle Getränke ausschließlich in Bio-Qualität serviert. Qualität, Innovation, Familienfreundlichkeit und engagierte Mitarbeiter sind die Gründe, warum die Luftburg zum größten vollzertifizierten Bio-Restaurant der Welt geworden ist.

Das Bio Austria Siegel, das Umweltzeichen sowie der Umweltpreis der Stadt Wien sind sichtbare Auszeichnungen für die nachhaltige Qualität des Unternehmens.

Und auch im Jubiläumsjahr des 30-jährigen Bestehens bewegt sich die Luftburg – Kolarik im Prater mit Riesenschritten in Richtung nachhaltige Zukunft.

Beispiele gefällig? Durch die Zusammenarbeit mit der Brauerei Fohrenburg konnten durch die Abnahmegarantie des Fohrenburger-Hofbiers um 50% mehr Bio-Bauern unter Vertrag genommen werden, um Hopfen und Malz in Bio-Qualität ins Fass zu bringen.

Neue Wege geht man auch bei der Zusammenarbeit mit „Wiener Dirndl“, einem Wiener Getränke Start-up, das sich der Verarbeitung der Kornelkirsche zu Bio-Fruchtlikör verschrieben hat. Der Wiener Dirndl Likör ist nicht nur im Restaurant in unterschiedlichen Varianten, wie zum Beispiel dem erfrischenden Dirndl Spritzer, sondern zukünftig auch im Shop erhältlich.

Bei all dem Fortschritt bleibt für die Gäste dennoch vieles wie gewohnt traditionell. Klassiker wie die allseits beliebte und bekannte original gegrillte Surstelze oder die saftigen Ripperln vom Grill runden zusammen mit vegetarischen und veganen Köstlichkeiten das kulinarische Angebot des größten Bio-Restaurants der Welt ab.

Und weil das 30-jährige Bestehen gebührend zusammen mit den Gästen gefeiert gehört, wird unsere original gegrillte Surstelze im Jubiläumsjahr mit einem Gewinnlos serviert, jedes Los ist garantiert ein Treffer. Der Hauptpreis ist eine Prater-Backstage-Tour mit dem Prater-Präsidenten persönlich und gemütlichem Ausklang in der Luftburg für 6 Personen.

**Luftburg – Kolarik im Prater**  
**Prater 128, Waldsteingartenstraße**  
**1020 Wien**

#### **Öffnungszeiten:**

**Mo-Do: 16:00-23:00 Uhr**

**Fr-So/Ftg: 11:00-23:00 Uhr**

#### **Für weitere Fragen:**

**Karin Dopplinger**  
**Presse & Kooperationen**

[presse@kolarik.at](mailto:presse@kolarik.at)