

Thema: Prater Wien

Autor: k.A.



Irrsinnig stolz auf Erreichtes!

Elisabeth und Marianne Kolarik im Talk über Bio und Nachhaltigkeit.

Was war die größte Herausforderung, als Sie auf 100 % Bio umstellen wollten?

KOLARIK: Es war schwierig, die richtigen Lieferanten zu finden – vor allem wegen der Mengen und insbesondere beim Fleisch. Nach und nach haben wir dann die richtigen Anbieter gefunden. Schön war es auch zu sehen, dass einige Lieferanten den Bio-Gedanken aufgegriffen und durch unseren Anstoß ebenfalls umgestellt haben.

Neben dem Lebensmittelbereich: Welche nachhaltigen Schritte hat man in Kolariks Luftburg bislang noch gesetzt?

KOLARIK: Nachhaltigkeit war schon immer ein Thema in der Luftburg. So sind bei uns schon seit Längerem eine Fotovoltaik-Anlage, LED-Leuchtmittel und Perlatoren im Einsatz, außerdem arbeiten wir stets daran, Plastikabfälle zu verringern. Weitere Ziele sind der Einsatz von Mehrwegsystemen, Wiederaufbereitung, Energieeffizienz, aber auch Abfallvermeidung und Wassereinsparung. Wir versuchen, den bewussten Umgang mit Boden, Wasser und Lebewesen immer weiter ausbauen – schließlich sollen unsere Ressourcen auch zukünftigen Generationen noch zur Verfügung stehen!



COOKING-News 100 % Bio in Kolariks Luftburg

Traditionsbetrieb setzt auf reinen Bio-Genuss

Hartnäckigkeit zahlt sich aus. So auch im Falle von Kolariks Luftburg – aus eigenem Wunsch und ökologischem Verantwortungsbewusstsein heraus, setzte sich Elisabeth Kolarik für eine 100%ige Umstellung auf Bio ein. Der Umstieg brachte zwar viele Herausforderungen – allein aufgrund der gebrauchten Menge an Fleisch und Co. – mit sich, doch die Geschäftsführerin ließ sich von ihrem Weg für mehr Qualität und Nachhaltigkeit nicht abbringen. So konnte bereits Anfang des Jahres stolz verkündet werden,

dass im Lebensmittelbereich ausschließlich Bio-Produkte verarbeitet und aufgetischt werden. Von der knusprig gegrillten Bio-Surstelze bis hin zu den Bio-Eiernockerln – der Zuspruch der Gäste ließ für die gesetzte Initiative nicht lange auf sich warten. COOKING hat bereits gekostet und sagt: Wer auf herzhaftes Köchen setzt, sollte einen Besuch in der Luftburg unbedingt einplanen!

Kolariks Luftburg im Wr. Prater
Waldsteingartenstr. 128, Prater
1020 Wien