



© privat

Wirtschaft für morgen

Das größte Bio-Restaurant der Welt

Paul Kolarik, Kolariks Freizeitbetriebe

Nachhaltigkeit und Ressourcenschonung werden in Kolariks Bio-Restaurant im Prater großgeschrieben. Wir haben uns zu aller erst die Frage gestellt „Was bringt es“ nicht „Was kostet es“ – Für uns kommt der Ansatz der Nachhaltigkeit aus dem inneren Antrieb und Bewusstsein, dass es keinen Planeten B gibt. Wir sehen es als unsere soziale Verpflichtung, auch den kommenden Generationen gegenüber, schonend und bewusst mit den Ressourcen umzugehen, die uns zur Verfügung stehen. Auch unsere Firmenvision „Gastfreundschaft – spürbar – nachhaltig“ steht in diesem Zeichen.

"75 Tonnen Stelzenfleisch pro Jahr in garantierter Bioqualität zu bekommen, ist gar nicht so einfach. Aber durch unsere Abnahmegarantie trauen sich mehr Bauern, den Schritt in Richtung Bio zu gehen."

Wir sind mittlerweile seit der Wiedereröffnung 2021 das größte Bio-Restaurant der Welt. Der bewusste Umstieg auf 100% hat im Jahr 2018 begonnen. Einen Betrieb unserer Größe komplett umzustellen, war natürlich eine Herausforderung. Es werden jährlich 75 Tonnen Stelzenfleisch in der Luftburg verarbeitet. Diese Menge in garantierter Bioqualität zu bekommen war gar nicht

so einfach, hat aber den wunderbaren Effekt gehabt, dass sich durch unsere Abnahmegarantie mehr Bauern getraut haben, den Schritt in Richtung Bio zu gehen. Im Jahr 2019 war der Umstieg des kompletten Speisenangebotes geschafft, honoriert mit dem goldenen Gütesiegel der Stadt Wien „Natürlich gut essen“. Die Anerkennungen und Zertifizierungen wie „Bio-Austria“, „Umweltpreis der Stadt Wien“, „Austria Bio Garantie“, „Umweltzeichen der Stadt Wien“ bestärken uns zusätzlich auf unserem Weg. Der logische nächste Schritt daraufhin war, auch die Getränke auf 100% Bio umzustellen. Eine neue Herausforderung – aber genauso wie bei den Lebensmittellieferanten haben wir für die Getränke die optimalen Bio-Partner gefunden. Wie bei den Stelzen, geben wir zB für das Bier eine Abnahmegarantie – die Vorarlberger Brauerei Fohrenburg konnte so weitere Bauern unter Vertrag nehmen, die mit Biogarantie anbauen. Wir sind sehr stolz, dass wir mit dieser Wechselwirkung mithelfen, dass der Bioanteil in Österreich immer größer wird. Aber nicht nur im Bereich Speisen und Getränke legen wir Wert auf Nachhaltigkeit – uns ist das Gesamtkonstrukt wichtig. Abfalltrennung, Vermeidung von Lebensmittelresten, Optimierung der Verpackungseinheiten, damit weniger Müll entsteht – all das sind Dinge, die bei uns großgeschrieben werden. Unser Strombedarf wird bereits seit 2012 teilweise aus der hauseigenen Photovoltaik-Anlage gedeckt. Damit betreiben wir auch unsere drei Elektroautos. Eine ganzheitliche Sicht hat es uns somit ermöglicht im Jahr 2021 das größten Bio-Restaurant der Welt zu sein! www.kolarik.at #unternehmenumwelt
Online seit 15.10.2021 (Aktualisiert: 08.12.2021)