

## Luftburg im Wiener Prater serviert ab sofort Bio-Ripperl aus Österreich

Österreichs größte Bio-Gastronomie setzt auf heimische Landwirtschaft: Die Luftburg bietet nun auch ihre beliebten Ripperl ausschließlich in Bio-Qualität aus Österreich an.



*Rudolf Berger, Hannes Royer und Paul Kolarik mit den österreichischen Ripperl © Land schafft Leben*

### Ein starkes Signal für die heimische Landwirtschaft

Die **Luftburg - Kolarik** im Prater gilt als das größte Bio-Restaurant der Welt. Seit Jahren stehen Schnitzel und Stelzen in Bio-Qualität aus Österreich auf der Karte. Nun ziehen auch die Ripperl nach: Ab sofort werden täglich zwischen 300 und 600 Portionen serviert – und zwar ausschließlich aus **österreichischer Bio-Landwirtschaft**. Für die Branche ist das ein Meilenstein, denn bisher galt es als schwierig, ausreichende

Mengen an Bio-Ripperln aus Österreich bereitzustellen.



*Ab sofort kommen die Bio-Ripperl in der Luftburg zu 100 Prozent aus Österreich © Landschaft schafft Leben*

## **Berger Schinken sorgt für die Versorgung**

Möglich wurde dieser Schritt durch die Partnerschaft mit dem niederösterreichischen Familienbetrieb **Berger Schinken**. Gemeinsam mit der **Erzeugergemeinschaft Bio Schwein Austria** stellt Berger die nötigen Mengen an Bio-Ripperln zur Verfügung. Der Vertrieb erfolgt über **Metro**, wodurch die Luftburg regelmäßig beliefert werden kann. Damit wird nicht nur die Versorgung gesichert, sondern auch die Wertschöpfung im Land gehalten.

Partner	Beitrag	Standort
Luftburg – Kolarik im Prater	Umsetzung als Bio-Gastronomie, täglich bis zu 600 Ripperl-Portionen	Wien
Berger Schinken	Verarbeitung und Lieferung der Bio-Ripperl	Niederösterreich
Bio Schwein Austria	Versorgung mit Schweinen aus österreichischer Bio-Landwirtschaft	österreichweit
Metro	Logistik und Verteilung	österreichweit

## **Herkunftskennzeichnung als Zukunftsfrage**

Der **Verein Land schafft Leben** sieht in dieser Umstellung ein starkes Signal für mehr Transparenz in der Gastronomie. Obmann **Hannes Royer** betont, dass Fleisch aus Österreich für strengere Haltungsbedingungen, weniger Antibiotikaeinsatz und höhere Standards stehe. Damit Konsumentinnen und Konsumenten diese Unterschiede erkennen, brauche es eine klare Herkunftskennzeichnung auf den Speisekarten.

Seit Jahren fordert Land schafft Leben eine verpflichtende **Herkunftskennzeichnung** in der Gastronomie. In der Praxis zeigt sich nun, dass diese Forderung immer realistischer wird: Wenn Gäste bewusst wissen wollen, woher ihr Fleisch stammt, dann reagiert auch die Gastronomie.

## **Bedeutung für Landwirtschaft und Gastronomie**

Mit der Entscheidung der Luftburg, ausschließlich auf österreichisches Bio-Fleisch zu setzen, wird die Verbindung von Landwirtschaft und Gastronomie enger. Für die Landwirte bedeutet das eine stabile Nachfrage, für die Gastronomie eine klare Positionierung und für die Gäste die Sicherheit, Qualität aus Österreich zu genießen.

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](https://fleischundco.at)**