

Wien und Burgenland räumen bei den EU-Bio-Awards ab

Die EU-Kommission hat die "EU Organic Awards" verliehen, und Österreich ist stolz auf seine Gewinner. Wien wurde zur besten Bio-Stadt gekürt, das Burgenland zur besten Bio-Region und das Restaurant "Luftburg - Kolarik im Prater" zum besten Bio-Restaurant. Diese Auszeichnungen unterstreichen Österreichs Rolle als Vorreiter in der Bio-Bewegung. BIO AUSTRIA fordert nun verstärkte Bemühungen zur Steigerung des Bio-Anteils in der öffentlichen Beschaffung.



*Restaurant Luftburg & Kolarik im Prater ist EU Organic Award Gewinner(v.l.n.r. Stadtrat Jürgen Czernohorszky, Stadt Wien - Best organic city Landesrätin Astrid Eisenkopf, Burgenland - Best organic region Paul Kolarik, Restaurant Luftburg - Kolarik im Prater, Best organic restaurant.)
(©Adrian Aranyos)*

Aus Anlass des EU-Bio Tages am 23. September vergab die EU-Kommission heuer zum zweiten Mal die "EU Organic Awards" an besonders engagierte Bio-AkteurInnen in unterschiedlichen

Bereichen. Die Preisverleihung fand am 25.9. in Brüssel statt. Der Bio-Verband BIO AUSTRIA gratuliert den PreisträgerInnen sehr herzlich! Allen voran natürlich den drei österreichischen GewinnerInnen, dem Bio-Restaurant und BIO AUSTRIA Partnerbetrieb "Luftburg – Kolarik im Prater" (bestes Bio-Restaurant), der Stadt Wien (beste Bio-Stadt), sowie dem Land Burgenland (beste Bio-Region).

"Wir freuen uns, dass alle drei Einreichungen aus Österreich in Brüssel den Sieg in der jeweiligen Kategorie holen konnten. Besonders freuen wir uns für unseren GOLD-Partnerbetrieb 'Luftburg - Kolarik im Prater'. Durch diese Auszeichnungen wird einmal mehr europaweit ein Schlaglicht auf Österreich als Bio-Vorreiter und auf besonders ambitionierte Bio-Projekte in unserem Land geworfen", betont BIO AUSTRIA Bundesobfrau Barbara Riegler.

Ausbau des Bio-Anteils in der öffentlichen Beschaffung vorantreiben

Mit den aus ganz Europa auf Österreich gerichteten Blicken komme allerdings auch Verantwortung für die Weiterentwicklung von Bio einher.

"Daher braucht es weitere Ziele und Anstrengungen zur Erreichung derselben, etwa im Ausbau der Absatzmöglichkeiten. Ein Ziel sollte zum Beispiel sein, dass Österreich auch im Bereich der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung des Bundes in Zukunft ein potenzielles Siegerprojekt der EU Organic Awards hervorbringt. Dafür braucht es jetzt konkrete politische Anstrengungen, um den Bio-Anteil nachweislich zu erhöhen und auf den im Nationalen Aktionsplan Beschaffung festgehaltenen Anteil zu steigern. Im Moment sehen wir hier nicht den notwendigen Ehrgeiz, um die Ziele zu erreichen. Vielleicht wirkt hier aber die Aussicht auf EU-weite Anerkennung beflügelnd", stellt Riegler abschließend fest.

Restaurant Luftburg - Kolarik im Prater ist EU Organic Award Gewinner

Das größte Bio-Restaurant der Welt, Luftburg – Kolarik im Prater, wurde in der Kategorie „Best Organic Restaurant“ als Sieger ausgezeichnet.

Paul Kolarik, Eigentümer und Geschäftsführer, der den Preis persönlich entgegengenommen hat: „Die Freude über diese besondere Auszeichnung auf europäischer Ebene ist riesengroß. Immerhin geht es hier um unser Lebens- oder – besser gesagt – Familienwerk. Wir haben die Pandemie genutzt, uns neu zu erfinden, haben als größtes vollzertifiziertes Bio-Restaurant der Welt nach den Lockdowns wieder geöffnet. Dieser Preis ist eine Bestätigung, dass der Weg, den wir in den letzten Jahren eingeschlagen haben, der richtige ist. Wir sind gerne Vorreiter und hoffen auf noch mehr Gleichgesinnte in der Tourismusbranche.“

Nach der Verleihung nahm Paul Kolarik an der Diskussion „Organic food processors, retailers and restaurants connecting with consumers“ unter der Leitung von Peter Schmidt, Vertreter des Europäischen Wirtschafts- und Sozialkomitees, teil.

Best Organic Restaurant

Die EU Organic Awards werden gemeinsam von der Europäischen Kommission, dem Europäischen Wirtschafts- und Sozialausschuss, dem Europäischen Ausschuss der Region, COPA-COGECA und IFOAM Organics Europe organisiert und in 7 Kategorien vergeben.

Das Restaurant „Luftburg – Kolarik im Prater“ war bereits 2022 Finalist und hat 2023 den EU Organic Award in der Kategorie „Best Organic Restaurant“ gewonnen.

Seit 2018 Bio-Zertifiziert

Das Restaurant Luftburg – Kolarik im Prater ist seit 2018 Bio-zertifiziert. Für die Umstellung auf 100% Bio-Kulinarik wurde der Betrieb 2019 mit dem Umweltpreis der Stadt Wien ausgezeichnet. Im Jahr 2020 erfolgte die Übernahme des Familienbetriebs durch Bianca und Paul Kolarik.

Die Pandemie und die damit verbundenen Lockdowns wurden für einen umfangreichen Umbau und neuen Markenauftritt genutzt. Gleichzeitig erfolgte die Umstellung des gesamten Sortiments auf 100% Bio. Seit 2021 ist das Restaurant Luftburg – Kolarik im Prater das größte vollzertifizierte Bio-Restaurant der Welt. Mehr als 1.200 Gäste finden in dem Restaurant mit der Garantie, dass jede Speise und jedes Getränk Bio-zertifiziert ist, Platz.

Über BIO AUSTRIA:

BIO AUSTRIA ist das Netzwerk der österreichischen Biobäuerinnen und Biobauern. Als größter Bio-Verband in Europa repräsentiert BIO AUSTRIA die österreichische Bio-Landwirtschaft und vertritt die Interessen der Biobäuerinnen und Biobauern. Zudem hat der Verband knapp 500 Partnerunternehmen in der Wirtschaft. Nähere Informationen unter www.bio-austria.at

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at