

Flughafen Wien präsentiert Gastronomiepartner für die Terminal 3-Süderweiterung

Wiener Kulinarik-Offensive am Airport: Figlmüller, DO & CO, Café Landtmann, Mochi, BARBARO, NENI, Tür 7, AIDA, Veganista und JuiceFactory ziehen ab 2027 in das neue Terminalgebäude ein

2027 geht die neue Terminal 3-Süderweiterung am Flughafen Wien in Betrieb – und die Gastronomiepartner dafür stehen nun fest. Mit an Bord ist das Who is Who der Wiener Restaurantszene: DO & CO, Café Landtmann, Figlmüller, AIDA, Mochi, Tür 7, NENI, BARBARO, Veganista und JuiceFactory. Flugreisende können sich also auf ausgezeichnete Wiener Küche freuen – vom ikonischen Wiener Schnitzel bis zu extravaganten Cocktails, von Kaffeehauskultur bis zu asiatischer Fusionsküche. Mit der geplanten Inbetriebnahme der Süderweiterung im zweiten Quartal 2027 erweitert der Flughafen Wien seine Gastro- und Retailflächen um 10.000 m² und rund 30 neue Restaurants und Shops. Präsentiert wurden die künftigen Gastronomiepartner des Flughafen Wien heute im Wiener Rathaus von Flughafen Wien-Vorstand Julian Jäger gemeinsam mit Wiens Bürgermeister Michael Ludwig, WienTourismus-CEO Norbert Kettner sowie allen Vertreterinnen und Vertretern der künftigen Restaurantbetriebe und der Airport-Gastro-Betreiber SSP Austria und Lagardère Travel Retail Austria.

Am Podium mit dabei bei der heutigen Pressevorstellung im Wiener Rathaus waren: Attila und Marius Dogudan (Gründerfamilie von DO & CO), Hans Peter Figlmüller und Hans Figlmüller (Eigentümer von Figlmüller), Berndt, Irmgard und Ferdinand Quersfeld (Eigentümerfamilie des Café Landtmann), Geri Tsai (Inhaber von Tür 7), Tobi Müller und Sandra Jedliczka (Inhaber von Mochi), Luigi Barbaro sen., Antonio und Luigi Jr. Barbaro (Gründerfamilie von BARBARO), Ilan Molcho (Co-Gründer und CEO von NENI), Dominik Prousek (Eigentümer von AIDA), Susanna Paller und Cecilia Havmöller (Gründerinnen von Veganista), Victoria Rieder und Roman Dudeschek (Gründer von JuiceFactory) sowie Achim Kretzschmar (Geschäftsführer von SSP Austria) und Ursula Fürnhammer (CEO von Lagardère Travel Retail Austria).

„Der Flughafen Wien ist für Millionen Gäste der erste und letzte Eindruck unserer Stadt – und dieser wird künftig auch kulinarisch unverkennbar wienerisch sein. Von der klassischen Kaffeehauskultur bis zu zeitgemäßen Gastronomiekonzepten zeigt das neue Angebot, wie vielseitig und hochwertig Wiener Lebensart schmeckt. Ich gratuliere dem Flughafen Wien zu diesem richtungsweisenden Projekt. Die neuen Gastronomiebetriebe sind starke Botschafter unserer schönen Stadt – so wird unsere kulinarische Identität nun auch dort sichtbar, wo die Welt nach Wien kommt“, erklärt Michael Ludwig, Bürgermeister der Stadt Wien.

„Viele internationale Airports bieten lokale Spezialitäten an – der Flughafen Wien geht einen Schritt weiter: Er bringt nicht nur einzelne regionale Gerichte, sondern Wien in seiner ganzen kulinarischen Vielfalt in den Terminal - mit einer Dichte an Top-Marken, die sonst nur im Stadtzentrum zu finden ist. Damit wird der Flughafen Wien zur authentischen kulinarischen Visitenkarte Wiens und Österreichs für Reisende aus aller Welt. Diese neue Qualität ist kein Zufall, sondern Ausdruck eines klaren Anspruchs: Mit der Süderweiterung und Konzepten wie diesem setzen wir gezielt Schritte in Richtung 5-Star-Airport. Wir freuen uns sehr, dafür einige der besten und renommiertesten Gastronomiepartner der Stadt gewonnen zu haben“, erläutert Julian Jäger, Vorstand der Flughafen Wien AG.

Wiener Gastronomiemarken machen Airport zur kulinarischen Visitenkarte

Die neuen Gastronomiepartner des Flughafens Wien für seine Terminal 3-Süderweiterung repräsentieren die bekanntesten und etabliertesten Restaurants der Bundeshauptstadt und stärken damit die Rolle des Airports als kulinarische Visitenkarte der Destination Wien. Mit dabei sind:

Figlmüller: Das wohl berühmteste Schnitzel der Welt wird künftig in der Süderweiterung am Flughafen Wien im Full Service-Restaurant von Figlmüller serviert. Auf einer Fläche von 700 m² erleben Flugreisende Wiener Esskultur in ihrer ikonischsten Form, begleitet von einem hochqualitativen Speisenangebot und Drinks an einer großzügigen Bar.

DO & CO: Seit dem Jahr 2012 ist DO & CO bereits am Flughafen Wien vertreten und erfolgreich etabliert. Aktuell betreibt DO & CO acht Gastronomieoutlets in den Terminals 1 und 3 mit Marken wie Henry, Demel, dem Burgerlokal Big Daddy und Juice and The Bowl. In der neuen Süderweiterung wird DO & CO auf 522m² das klassische Wiener Café Demel sowie eine DO & CO Bar und das Selbstbedienungsrestaurant Henry betreiben.

Neu am Flughafen Wien vertreten ist künftig eine Dependence des weltbekannten **Café Landtmann**. Im zentralen Gastro-Bereich der neuen Süderweiterung, dem Foodcourt, finden Passagiere künftig das „**Landtmann Daily**“ mit einem breiten Angebot an traditionellen österreichischen Schmankerln und Mehlspeisen. Ebenfalls dort vertreten: Die bekannte Qualitätsbäckerei **Öfferl** mit einer eigenen Brot- und Sandwichstation.

Die traditionsreiche und kultige Wiener Konditorei **AIDA** ist ebenfalls in der neuen Süderweiterung an Bord. Bereits seit 2019 ist AIDA am Flughafen Wien vertreten, derzeit mit Flächen im Terminal 1 und Terminal 3. In der neuen Süderweiterung genießen Fluggäste die köstlichen Konditorei-Spezialitäten von AIDA auf rund 100 m².

Urbane Fusionsküche auf Spitzenniveau bringt **Mochi** in die neue Süderweiterung. Die innovative Kulinariktruppe rund um Tobias Müller, Sandra Jedliczka, Eduard Dimant und Nicole Dimant hat sich mit ihren verschiedenen topmodernen Restaurantkonzepten in Wien in den vergangenen Jahren rasant und höchst erfolgreich etabliert. Ab 2027 steht Fluggästen am Wiener Airport das Restaurant **o.m.k by Mochi** zur Verfügung.

Die etablierte Restaurantmarke **NENI** steht für urbane, von Levante-Einflüssen geprägte und moderne Top-Gastronomie – und das ab 2027 auch am Flughafen Wien. Zu finden ist NENI künftig im Foodcourt in der neuen Terminal 3-Süderweiterung – im neuen NENI DELI erhältlich sind schnelle, frische Marktteller und Salate.

Ab 2027 ist im Foodcourt auch „**Barbaro All’aeroporto**“ vertreten – ein neues Konzept der **Familie Barbaro**, die seit über 40 Jahren die italienische Küche in Österreich prägt. Erstmals bringt sie ein original neapolitanisches Pizza-Konzept an den Flughafen Wien. Die Erfahrung aus der Michelin-prämierten Trattoria Martinelli, der beliebtesten Pizzeria Wiens „Regina Margherita“ sowie den international erfolgreichen Linien „All Natural“ und „Fratelli Barbaro“ fließt in ein Angebot aus handwerklich hergestellten Speisen und authentischer italienischer Familientradition.

Damit kann aber auch **Tür 7** aufwarten: Die bekannte Szenebar betreibt in Wien bereits seit mehr als zehn Jahren sehr erfolgreich ein Hidden Bar-Konzept und wurde bereits mehrfach ausgezeichnet. Die extravaganten Cocktail-Spezialitäten gibt es ab 2027 in der „**Viennity by Tür 7**“-Bar in der neuen

Süderweiterung zu genießen. Wer auf Alkohol verzichtet – alkoholfreie Mocktails gibt es natürlich auch.

Gesund genießt es sich auch mit **Veganista**: Die beiden Gründerinnen Susanna Paller und Cecilia Havmöller sind bereits seit 2022 mit ihren veganen Spezialitäten am Flughafen Wien vertreten – und ab 2027 auch mit einem 25 m² großen Store in der neuen Terminal 3-Süderweiterung.

Wie schon seit 2015 sehr erfolgreich am Flughafen Wien vertreten, bietet **JuiceFactory** ab 2027 auch in der neuen Terminal 3-Süderweiterung ihre Köstlichkeiten für bewussten Genuss. Auf 25 m² finden Fluggäste ein breites Angebot an frischen Juices, Bowls und Sandwiches.

International erfahrene Experten für Airport-Gastronomie: SSP und Lagardère Travel Retail

Gastronomie an einem Flughafen stellt besondere Anforderungen: Umfangreiche Sicherheitsbestimmungen, komplexe Passagierflüsse, hohe Internationalität und unterschiedliche Aufenthaltsdauern müssen im Betrieb von Restaurants, Bars und Take-Away-Outlets berücksichtigt werden. Die Unternehmen SSP und Lagardère Travel Retail haben sich genau darauf spezialisiert und sind auf mehreren Airports in ganz Europa vertreten. Am Flughafen Wien ist SSP unter anderem mit den Konzepten Jamie Oliver, Leberkaspepi, Trzesniewski, Dean & David und Anker Bäckerei sowie dem preisgekrönten Wolfgang Puck Kitchen + Bar vertreten. In der neuen Süderweiterung arbeitet SSP mit Figlmüller, Landtmann, Mochi und Tür7 und bringt auch Starbucks in den neuen Terminalzubau. Lagardère Travel Retail betreibt am Wiener Airport bereits erfolgreich das Restaurant Zugvogel, Burger King, AIDA, Haferkater, Costa Coffee und das ausgezeichnete Café Bieder & Maier – in der neuen Süderweiterung verantwortet Lagardère Travel Retail den Betrieb von NENI, Barbaro und AIDA sowie Burger King.

Terminal 3-Süderweiterung: Der Sprung in die 5-Sterne-Liga der internationalen Airports

Mit der Süderweiterung macht der bereits mit dem Skytrax-4-Star-Prädikat ausgezeichnete Flughafen Wien den entscheidenden Sprung in die Top-Liga der internationalen Airports und auf 5-Stern-Niveau. Reisende erleben künftig eine Aufenthaltsqualität der Sonderklasse: Auf insgesamt rund 70.000 m² entstehen zahlreiche neue Einkaufs- und Gastronomieflächen, große und exklusive Lounges mit insgesamt 6.000 m², weitläufige und komfortable Aufenthaltsbereiche, bequeme Transferverbindungen zwischen F-, G-, C- und D-Gates sowie 18 neue Bus-Gates. Eine neue zentrale Sicherheitskontrolle auf modernstem Stand der Technik rundet das Gesamtkonzept ab. Die Inbetriebnahme ist für 2027 vorgesehen.

Rückfragehinweis:

Pressestelle Flughafen Wien AG

Peter Kleemann, Unternehmenssprecher

Tel.: (+43-1-) 7007-23000

E-Mail: p.kleemann@viennaairport.com

Website: www.viennaairport.com



facebook.com/flughafenwien



twitter.com/flughafen_wien



www.instagram.com/vienna_airport



www.linkedin.com/company/vienna-international-airport