

Mai–Jun 2026  
falstaff.com/profi  
€8,-

P.b.b. MZ 162040699 M  
Falstaff Profi GmbH  
Schottenring 2–6  
1010 Wien

# falstaff profi



## UMSATZEINBRUCH, WAS NUN?

20 IDEEN, DIE WIEDER GÄSTE BRINGEN

FÜR DIE KARRIERE:  
DIE BESTEN HOTELS

STOPP! ÄRGER MIT  
PRIVATVERMIETERN

FLEISCH: BESTES  
FÜR DEN GRILLROST

**Boarding completed**

Die Gastro-Partner für die Süderweiterung des Terminal 3 in Wien stehen fest.



# GOURMETS AM GATE

Airport-Gastronomie ist eine Spezialdisziplin: Konzepte müssen klar sein, Abläufe schneller gehen. Wie das funktioniert, zeigt der Terminal 3 in Wien-Schwechat. PROFI hat den kulinarischen Priority-Check-in.

TEXT NICOLA AFCHAR-NEGAD



**W**enn mich die weltpolitische Lage deprimiert, denke ich immer an die Ankunftshalle im Flughafen Heathrow – dieser Satz ist der erste, der im Weihnachts-Filmklassiker »Tatsächlich Liebe« fällt. Worauf der filmische »Prime Minister« Hugh Grant anspielt, sind die Emotionen: Menschen, die sich in die Arme fallen, lachen, strahlende Gesichter. Wer am Flughafen unterwegs ist, hat Vorfreude, vielleicht Wehmut oder befindet sich gedanklich im Transit. Nur eines ist kaum einer: unbeteiligt. Alles wirkt intensiver, man ist in einer Art Zwischenwelt. Das hat auch Konsequenzen für die Airport-Gastronomie. Denn die Entscheidung für ein Getränk »to go« oder das letzte Dinner am Urlaubsort fällt in wenigen Sekunden.

#### GRANDE CUISINE VOR DEN GATES

Hoch gelobt, was das Angebot angeht, ist etwa der Flughafen Singapore Changi. Er führt die »World's Best Airport Dining 2026«-Liste an – und ist als Ganzes eine Punktlandung. Auf Platz 2 liegt Seoul Incheon, Bronze geht an Tokios Airport Haneda. Der erste europäische Flughafen in diesem Ranking landet auf Platz 5, es ist Rom-Fiumicino. Doch egal, wo auf der Welt, es geht überall in dieselbe Richtung: Transit trifft Terroir.

Die Gastro-Konzepte werden hochwertiger, regionaler und weniger austauschbar. Gordon Ramsay in London, die Noodles-Bar in Japan, Wolfgang Pucks Schnitzel in Wien – da braucht es wenig Erklärung. Foodcourts reüssieren zwar auch, aber nur, wenn sie gut durchdacht sind. Wie auch in der City-Gastronomie schlägt kulinarischer »Einheitsbrei« Kunden und Investoren inzwischen auf den Magen. Wie so oft ist auch hier mittlerweile die Generation Z treibend: Laut der Studie »Future Places Lab« (2024) bewerten über 60 % der Millennials und der Generation Z die Flughafen-Qualität anhand des Food-&-Beverage-Angebots. »F&B« könnte also das neue Duty-Free werden, rabattierte Parfüms und Zigarettenstangen Konkurrenz bekommen!

»Prozesse kann man lernen – aber echte Gastfreundschaft nicht.«

LUIGI BARBARO JUNIOR



**Hochgelobt**  
Der Singapore Changi Airport gilt als Kulinarik-Koryphäe.



**London**  
Gordon Ramsay beweist, dass große Namen am Flughafen ziehen.



Bei »Landmann's Daily« wird es klassisch-gut, unter anderem mit Apfelstrudel und Gulasch.

Fotos: Heathrow Airport, Derenko, Vienna Airport, Shutterstock



Frische neapolitanische Pizza statt matschigem Fertigsandwich: Barbaro stellt sich der Herausforderung.



**Detailliebe**

Andrea Hihs (Derenko) und Luigi Barbaro Junior (Barbaro All'aeroporto) besprechen die Materialien.

420 MIO. FÜR FÜNF-STERNE-AIRPORT

Die Details sind allerdings entscheidend, denn allein in Wien-Schwechat lag der kombinierte »F&B«- und Retail-Umsatz im Vorjahr bei 113,6 Millionen Euro, was ein Plus von 7,9 % gegenüber dem Vorjahr bedeutet. Dass PROFI Wien als Beispiel herauspicks, hat aber einen anderen Grund: 2027 geht die Süd-Erweiterung des Wiener Terminals 3 in Betrieb – mit einem Investitionsvolumen von 420 Millionen Euro und Gastropartnern, die teils als nationales Kulturgut, als »Who is who« der Wiener Lokal-Szene (so die Pressemeldung), bezeichnet werden können. Schon bisher war man durchaus gut aufgestellt in Schwechat. Dass sich Angehörige ab 2022 plötzlich freiwillig meldeten, um ihre Liebsten vom Flughafen abzuholen, darf man auch dem Wartezeit-Dinner bei Wolfgang Puck in der Ankunftshalle zuschreiben.

Bei der Erweiterung im Terminal 3 wird das nicht funktionieren; für den Take-away-Kaiserschmarren von »Demel« braucht man ein Flugticket. Dasselbe gilt für das in Wien legendäre Sushi von »Mochi« oder den Apfelstrudel von »Landtmann Daily«. Julian Jäger, Vorstand der Flughafen Wien AG, dazu: »Gastronomie ist heute ein zentraler Teil des Reiseerlebnisses – gleichzeitig verändert sich auch das Angebot an Bord vieler Airlines. Für Flughäfen ist das eine Chance, das Reiseerlebnis noch stärker am Boden beginnen zu lassen.« Und weiter: »Wir holen ein kulinarisches Best of Vienna in den Terminal und schaffen damit ein Angebot, das in dieser Dichte und Qualität international außergewöhnlich ist. Damit setzen wir unseren Weg zum 5-Star-Airport konsequent fort.«

GEPLANTE FAST LANE ZUM GENUSS

So weit, so klar. Bei der Aufgabe, aus vielen klingenden Namen ein homogenes Gesamtbild zu orchestrieren, kommt das Innenarchitekturbüro »Derenko« ins Spiel. Im Souterrain ihres Wiener Headquarters, in der »Materialwelt«, steht Mitgeschäftsführerin Andrea Hihs gemeinsam mit Luigi Barbaro Junior über Mosaik-Fliesenmuster gebeugt. Man betrachtet sie in changierendem Licht, versucht zu begreifen, wie Fliesen, aber auch Stoffe und Hölzer wirken. »Brand Design«, von der Pike auf! Andrea und Bernhard Hihs treten in Sachen Süderweiterung bzw. Foodcourt als Planungspartner auf, Häuser wie das Café Landtmann gehörten aber schon seit vielen >

In der Wiener Innenstadt stehen Touristen für den Kaiserschmarrn to go Schlange – mal sehen, wie es bei Demel am Flughafen sein wird.



Sein Ziel ist der Fünf-Sterne-Flughafen – Vorstand Julian Jäger.



> Jahren zum Kundenstock – das Gleiche gilt für den Flughafen.

Man merkt ihre Leidenschaft für das geballte Leben zwischen Take-off und Landung: »Ein Flughafen ist mehr als ein Ort der Durchreise – er ist ein urbaner Raum auf Zeit, vergleichbar mit einem Stadtzentrum. Was ihn so besonders macht, ist diese extreme Verdichtung. Unterschiedlichste Menschen, Kulturen, Erwartungen und Emotionen treffen auf engstem Raum und in kürzester Zeit aufeinander. Einem Raum der Gegensätze: maximale Effizienz trifft auf maximale Emotionalität!« Barbaro Junior, dessen Familie seit Jahrzehnten für hochwertige italienische Küche in Wien sorgt, ergänzt: »Die spannende Frage für uns war, wie schaffen wir es, dass sich ein Gast auch in wenigen Minuten wirklich willkommen fühlt? Wir leben diese Herzlichkeit jeden Tag, das ist einer unserer größten USPs. Genau das in ein von Tempo geprägtes Umfeld zu bringen, ist unsere größte Aufgabe.«

#### FLUGHÄFEN VERZEIHEN NICHTS

Angesprochen auf das Foodcourt-Konzept spricht er lieber von einem »kuratierten Gesamterlebnis« und serviert einen absoluten Merksatz: »Prozesse kann man lernen – aber echte Gastfreundschaft nicht«. Auch Ferdinand Querfeld (»Café Landtmann«) schlägt in eine ähnliche Kerbe, wenn er auf Anfrage von PROFI sagt, man möchte mit dem »Landtmann Daily« erreichen, dass die

Fluggäste »ein bisschen Kaffeehausfeeling mitten am Flughafen genießen.«

Und wie passt dieses entspannte Gastgeberum mit dem Höhenflug von »Grab & Go« zusammen – eine aktuelle Studie aus Indien (von IRHPL) spricht von 50 bis 60 % Anteil am »F&B«-Umsatz? Andrea Hiehs sieht das differenziert: »Gerade im internationalen Kontext sehen wir eine klare Parallelität: Geschwindigkeit und Aufenthaltsqualität existieren nebeneinander.« Bei »Barbaro All'aeroporto« setzt man etwa auf neapolitanische Pizza »mit 48 Stunden gereiftem Teig, San-Marzano-Tomaten, Büffelmozzarella aus Kampanien und Prosciutto di San Daniele«. Lange Teigruhe und Impulskauf sind also kein Widerspruch, auch wenn die Entscheidungen für Barbaro, Landtmann oder Mochi in Sekunden fallen.

#### LERNEN VOM GESTRESSTEN GAST

Auch hier liegt Wiens Terminal 3 im internationalen Trend; beim Vergleich von 36 Flughäfen aus 21 Ländern fielen 70 % aller Kaufentscheidungen komplett spontan. Bernhard Hiehs kennt solche Erhebungen natürlich: »Flughäfen schärfen den Blick für radikale Klarheit. Sie verzeihen nichts, es zeigt sich sehr direkt, ob ein Raum funktioniert oder eben nicht. Ein Raum ist gut, wenn er selbstverständlich wirkt, obwohl er hochkomplex gedacht ist.« Die



## »AERO-FLOTT«!

### Drei Lehren der Flughafen-Gastro

von Andrea und Bernhard Hiehs, Derenko

#### 1. Gefühl schlägt Konzept

Am Flughafen verdichtet sich alles – Zeit, Bewegung, Emotion. Was bleibt, ist nicht das Format, sondern wie es sich anfühlt. Atmosphäre ist kein Extra, sondern der eigentliche Kern!

#### 2. Klarheit statt Komplexität

Entscheidungen fallen in Sekunden – und immer im direkten Vergleich. Ein Konzept muss sofort erkennbar sein. Wofür stehe ich? Warum geht ein Passagier genau hierhin? Ein klarer USP und eine präzise Inszenierung sind entscheidend.

#### 3. Flughafen ist Zukunft in »Fast Forward«

Maximale Internationalität trifft auf minimale Aufmerksamkeitsspanne. Was hier funktioniert, funktioniert fast überall – auch langsamer. Flughäfen zeigen sehr direkt, welche Konzepte bestehen und welche nicht. Wer das lernt, versteht die Gastronomie von morgen.

Maxime des Gastroplaners ist daher, »Ruhe, Orientierung und Qualität« zu schaffen. Die Materialauswahl trägt dazu bei. Diese muss extrem robust sein – »dürfen aber nicht so wirken«. Und das auf 10.000 m<sup>2</sup>, also knapp 1,5 Fußballfeldern, die für die Gastro-Offensive in Schwechat zoniert wurden. Sie sind Teil der 30.000 m<sup>2</sup>, die ab dem 2. Quartal 2027 mit allem gefüllt sein werden, was Wien ausmacht. »Die Vielfalt, eine gewisse Rauheit, gepaart mit großer kultureller Tiefe«, wie Bernhard Hiehs es skizziert. Zwischen Boarding und Barista zeigt sich aber noch ein Aspekt der Flughäfen: Sie sind Versuchslabore für die Gastronomie der Zukunft. Wer hier in Sekunden überzeugt, versteht, wie man mit gutem Essen und Design Geschichten erzählt – trotz des Tempos der digitalen Welt. <