

Zweifache Nominierung: AIDA bringt Wiener Kaffeehauskultur an internationale Flughäfen

Die Wiener Traditions Konditorei AIDA wurde bei den FAB Awards 2025 gleich doppelt nominiert – für ihre innovativen Standorte in Jeddah und München.



Die Wiener Traditions Konditorei AIDA wurde bei den renommierten "FAB Awards 2025 für die Filialen in München und Jeddah, gleich zweimal nominiert. Hier das Team in München. © AIDA

Wiener Mehlspeiskunst auf Weltreise

Die 1913 gegründete Konditorei **AIDA** ist als Inbegriff der Wiener Kaffeehauskultur weit über die Grenzen Österreichs hinaus bekannt. Nun steht das familiengeführte Unternehmen erneut international im Rampenlicht: Bei den renommierten **FAB Awards 2025** wurde **AIDA** gleich in zwei Kategorien nominiert.



Die Mehlspeisen im Cafe auf dem Flughafen in Jeddah sind natürlich „halal“. © AIDA

Am internationalen **Flughafen in Jeddah** (Saudi-Arabien) hat AIDA gemeinsam mit SSP das bislang größte Kaffeehaus der Marke realisiert. Die fast 300 Quadratmeter große Filiale bietet rund um die Uhr über 100 handgemachte Mehlspeisen – selbstverständlich **halal**-zertifiziert und teils mit regionalen Rezeptinspirationen. Das Team wurde direkt von der Eigentümerfamilie geschult, um den Gästen ein authentisches Wiener Erlebnis zu bieten.

Mehlspeisenhandwerk made in Austria

Im Vordergrund steht bei allen internationalen Standorten die Verarbeitung regionaler Rohstoffe aus Österreich: Butter und Milch stammen von Kühen aus den Alpen, Mehl, Eier und Obst kommen von heimischen Produzenten. „Was wir in Jeddah geschaffen haben, ist mehr als ein Café – es ist ein

Aushängeschild für Wiener Gastlichkeit weltweit“, betont **Dominik Prousek**, der das Familienunternehmen in vierter Generation leitet.



Ein zuckerrosa Konditorei-Traum - das AIDA am Münchener Flughafen. © AIDA

To-Go mit Geschichte: Der Standort München

Auch in **München** sorgt AIDA für Aufsehen: Am Flughafen bietet ein 19 Quadratmeter großer To-Go-Standort ein kompaktes, aber hochwertiges Angebot. In Zusammenarbeit mit **Allresto** entstand ein durchdachtes Konzept, das Qualität, Tempo und visuelles Design vereint - von frischem Strudel über Wiener Schnitzel im Brioche-Bun bis hin zu gebrandetem Wiener Wein.

Der Standort in München ist Teil eines größeren Expansionskonzepts in Deutschland: Auch am **Berliner**

Hauptbahnhof ist AIDA vertreten. „Das ist ein Modell dafür, wie Fast Casual Gastronomie heute aussehen kann“, erklärt Prousek.

Österreichische Qualität begeistert internationales Publikum

Die doppelte Nominierung bei den FAB Awards – in den Kategorien Airport Coffee/Tea Shop of the Year (Jeddah) und Airport To-Go Offer of the Year (München) – bestätigt die internationale Relevanz des Unternehmens. Die Verleihung findet am 26. Juni 2025 in Barcelona statt.

Wertschätzung für Handwerk und Herkunft

Für das österreichische Bäcker- und Konditorhandwerk sind solche Auszeichnungen ein starkes Signal: Es zeigt, dass regionale Zutaten, handwerkliche Qualität und kulturelle Identität auch in globalisierten Märkten bestehen können. Gerade für Betriebe, die über Kooperationen im Travel-Retail nachdenken, ist AIDA ein inspirierendes Beispiel.

Besuchen Sie uns auf: [baeckerzeitung.at](https://www.baeckerzeitung.at)