

Kulinarische Gratwanderungen in fremden Kulturen

Utl.: tm Tourismus Magazin berichtet exklusiv über die Pläne von Diana Langes =

Innsbruck (OTS) - maquin - unter diesem klingenden Namen soll Innsbrucks Gastro-Szene ab kommenden Mai einen weiteren Schub erfahren. Ziel dieses ebenso innovativen wie österreichweit einzigartigen Konzepts ist es, Genuss und Kommunikation auf höchstem Niveau miteinander zu verbinden. Im Exklusiv-Interview mit tm Tourismus Magazin verrät Diana Langes - die Tochter von Gernot Langes-Swarovski - alles zur Geschichte und Philosophie ihres Szene-Lokals im Herzen der Tiroler Landeshauptstadt.

Die Welt zu Gast.

Brot und Wein sind die Basis eines perfekten Abends im maquin, wie Diana Langes erklärt: "Brot nährt den Menschen, Wein ist gesund; beide zusammen aber sind ein perfektes Kommunikationsmittel." Doch der eigentliche Reiz liegt für die Jung-Gastronomin in der Verbindung verschiedener Konzepte: "Ich will eine Fusion aus Ost und West schaffen."

Ein Grundsatz, dem das maquin architektonisch wie kulinarisch folgt. Von Alexander Tavakoli (BauArt Wien) und seinem Team konzipiert, wurde auf aufwändige Konstruktionen verzichtet - dunkle Flächen und starke Lichtakzente (wie ein eigens gefertigter Kristallluster) prägen auf insgesamt 680 qm die Atmosphäre der denkmalgeschützten Bausubstanz.

"Zum Auftakt werden wir unseren Gästen Tiroler Küche gepaart mit China servieren", erklärt Langes im Gespräch. Während der ersten vier Monate werden die kulinarischen Kreationen der beiden Chefköche Alexander Junker und Stefan Wallner so von einem asiatischen Spitzenkoch ergänzt. In späterer Folge sehen die Pläne der Diana Langes Gastro Consulting (DLSGC) weitere Veränderungen vor: Im Vier-Monate-Rhythmus werden die Menüs des maquin zunehmend durch die "Fusion"-Küche erweitert; renommierte Spitzenköche aus aller Welt sollen über den gesamten Zeitraum gesunde, biologisch wertvolle Menüs komponieren.

Bei aller Internationalität verliert Langes jedoch nie die eigenen (Tiroler) Wurzeln aus den Augen: "Es ist mir wichtig, heimische Unternehmen zu fördern und Produkte aus der Region zu verwenden." So wird die kleine Terfener Sennerei das maquin mit Butter und Käse

beliefern, weitere Partner sind Perlinger und Biostar; aber auch fünf internationale Partner haben sich diesem innovativen, gastronomischen Weg angeschlossen.

Rückfragehinweis:

tm Tourismus Magazin

E-Mail: tm@echotiro1.at

*** TP-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLIESSLICHER INHALTLICHER
VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.TOURISMUSPRESSE.AT ***

TPT0230 2006-03-06/16:46

061646 Mär 06

Link zur Aussendung:

http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT_20060306_TPT0230