

tm TITEL: diana langes

Dianas neue

Exklusiv. Diana Langes startet ab Mai mit ihrem innovativen Gastrokonzept maquin eine neue Ära des Genusses in Innsbruck. Mit tm sprach sie erstmals über ihren Wunsch, als kulinarische Botschafterin unterschiedlichste Kulturen zu verschmelzen.



Welt



Diana Langes: „Ich liebe es, Menschen kennen zu lernen und werde daher auch regelmäßig im maquin anzutreffen sein.“

Foto: Friedle (1)

01/2006 **tm** 17

Sie sind rar geworden. Diese Plätze, an denen man sich mit guten Freunden und netten Menschen trifft. Wo man herzhaft genießt, heftig diskutiert, trinkt und raucht. Dort, wo man so sein kann, wie man ist und sich in gemütlicher Runde wohl fühlt. Beinahe sind sie ein Relikt vergangener Zeiten: als man sich an langen Abenden bei

niederläßt, startet mit Brot und Wein in den Abend. Das ist so weit nicht ungewöhnlich, wäre da nicht die ausgefeilte Philosophie der Gastgeberin: Sie erkor Brot und Wein – zwei gerade für die christliche Tradition so prägende Lebensmittel – zum Schwerpunkt des maquin. Brotsorten aus aller Welt und die Hausweine der Bodega Norton in Argentinien sowie Bodega Langes in China werden im maquin zum kulinarischen Auftakt eines genussreichen Abends. Diana Langes beruft sich dabei auf eine lange Tradition: „Brot nährt Menschen, Wein ist darüber hinaus gesund. Vor allem sind beide zusammen ein perfektes Kommunikationsmittel und sorgen für einen glücklichen Einstieg in einen gelungenen Abend.“ Und dieser kann im maquin lange werden.

>>Ich will eine kulinarische Fusion von Ost und West schaffen.<<

Diana Langes, Gastronomin

Nachbarn traf, die ein oder andere Flasche Wein leerte und darüber die Zeit vergaß. In Tirol darf man sich freuen: Eine Frau, die diese Sternstunden selbst liebt und deren Haus für Freunde stets offen steht, hat so einen Platz erschaffen. Mitten in Innsbruck, direkt in der historischen Altstadt nahe dem Goldenen Dachl wird im Frühsommer dieses Jahres Diana Langes das maquin eröffnen.

Hinter diesem klangvollen Namen verbirgt sich ein innovatives und in Österreich einzigartiges Konzept mit dem Ziel, Genuss und Kommunikation auf höchstem Niveau miteinander zu verknüpfen. Doch nicht nur das: Echte österreichische Küche mit einem klaren Tiroler Schwerpunkt wird eine kreative Symbiose mit internationalen Kulturen eingehen. Langes ließ sich auf ihren zahlreichen Reisen inspirieren: „Ich wollte eine Fusion von Ost und West schaffen. Das ursprünglich als kleines Projekt konzipierte maquin entwickelte sich dabei immer weiter und hat sich letztendlich über mehrere Jahre aus vielen Steinchen und Ideen zusammengesetzt.“

IDEENREICH. Gemeinsam ergeben diese Steinchen und eine neu definierte Sichtweise auf die Gastronomie ein komplettes Konzept, das vier große Bereiche auf 680 Quadratmetern umfasst: Restaurant und Take-away, Bar und Zigarrenlounge, Shop und Merchandising sowie Catering.

In gehobenem Ambiente, in gemütlicher Atmosphäre dürfen im maquin kulinarische Sternstunden verbracht werden. Das elegant-moderne Restaurant ist in seiner Grundstruktur nach Feng-Shui ausgelegt und gemäß der traditionellen chinesischen Fünf-Elemente-Lehre eingerichtet. Dunkles Holz, gepaart mit edlem Steinboden verleihen dem maquin einen puristischen, klaren Charakter. Wer sich im Restaurant an einem der Tische

DIE WELT ZU GAST. Während der ersten vier Monate werden die kulinarischen Kreationen der beiden Chefköche Alexander Junker und Stefan Wallner von einem asiatischen Spitzenkoch ergänzt. „Zum Auftakt servieren wir unseren Gästen Tiroler Küche gepaart mit China – mehr kann ich allerdings noch nicht verraten“, so Diana Langes. Die Karte des maquin wird im Vier-Monats-Takt durch die „Fusion“-Küche bereichert. Spitzenköche aus aller Welt werden über den gesamten Zeitraum gesunde, biologisch wertvolle Menüs komponieren und somit drei Mal jährlich internationale Maßstäbe auf Welt-niveau setzen. Während dieser vier Monate können Gäste jedoch nicht nur die Küche des jeweiligen Landes verkosten, sondern tiefer in dessen Kunst und Kultur eintauchen.

Bei all der Internationalität verliert Langes jedoch nie die Heimat und die eigenen 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. Bioprodukte werden vorwiegend von den beiden Tiroler Unternehmen Perlinger und Biostar bezogen, das Bier kommt aus dem Zillertal. „Wir arbeiten mit Partnern und Produkten, die höchste biologische und gesundheitliche Standards haben, die bis heute für den amerikanischen und asiatischen Markt charakteristisch sind, nicht jedoch für den österreichischen“, so Langes. Dazu greift man bei Diana Langes Swarovski Gastro Consulting (DLSGC) auf weitreichende Kontakte zur internationalen Gastronomie zurück. Insgesamt fünf Partner werden sich in diesem exklusiven gastro-



ZUR PERSON

Diana Langes wurde 1971 in Innsbruck geboren. Nach dem Gymnasium in Neubeuern schloss sie die American International School in Schönberg ab, studierte in Florida/USA und besuchte die renommierte Schauspielschule Lee Strasberg (New York). Ab 1995 widmete sie sich dem Aufbau einer Farm mit Buffalo-Zucht in Caracas und der Errichtung eines Tourist-Camps in Hato Garza.

ARCHITEKTUR



Alexander Tavakoli (BauArt Wien) und sein Team zeichneten für die architektonische Umsetzung des maquin verantwortlich. Die Vorgaben von DLSCG werden in einer denkmalgeschützten Bausubstanz auf drei Ebenen realisiert, mit dem Ziel, ein offenes, homogenes Raumgefüge zu erzeugen. Die VIP-Lounge ist ein zentralsymmetrischer, aufwändig gestalteter Rückzugsort, der über einen schmalen Steg und einen speziell ausgeleuchteten Kubus erreicht wird. Die Reduktion auf wenige, ausgewählte Baustoffe und der Verzicht auf sichtbare aufwändige Konstruktionen unterstützt die natürliche Materialwirkung. Die Atmosphäre ist geprägt durch schwere, dunkle Oberflächen an Wand und Boden, die im Kontrast zu indirekter Lichtführung und dem Einsatz von starken Lichtakzenten, wie dem eigens gefertigten Kristall-Luster stehen.



Gastgeberin aus Leidenschaft

Interview. Diana Langes kreiert mit dem maquin einen Ort der Vielfalt und der Fülle. Ein wenig exotisch und dabei durch und durch bodenständig. Über ihre Pläne sprach die Tochter von Gernot Langes-Swarovski exklusiv mit Franziska Lipp und Stefan Kröll.



Langes: Zum einen natürlich die Fusion von Ost und West. Wir wollen Vermittler anderer Kulturen sein. Zum anderen soll es aber auch ein Ort sein, an dem sich jeder wohl fühlt. Die Bandbreite ist groß: Ob Terrasse, Bistro, die Lounge oder das etwas feinere Restaurant im Obergeschoß – hier kommt jeder auf seine Kosten.

tm: Ist das maquin auch ein Familienrestaurant?

Langes: Aus eigener Erfahrung weiß ich, dass Kinder sich oft langweilen, während die Erwachsenen stundenlang am Tisch sitzen, essen und reden. Daher haben wir für unser kleinen Gäste Spiel- und Lernkonsolen eingerichtet. Sie dürfen auch durchs Lokal sausen und müssen nicht ständig still sitzen.

tm: Das Logo des maquin enthält einen Baum. Welche Bedeutung kommt ihm zu?

Langes: Es handelt sich dabei um einen Lebensbaum, der heranreift und Früchte trägt. Das maquin wird sich kontinuierlich weiterentwickeln. Auch die Natur steht niemals still. Wir wollen auf Zeitgeschehnisse und Einflüsse reagieren.

tm: Das maquin wird dem Motto „Think global, act local“ gerecht.

Langes: Mir ist wichtig, kleine, aber qualitativ hochwertige Unternehmen in Tirol zu fördern. So zum Beispiel die Terfener Sennerei, die es bereits seit 1928 gibt. Sie ist berühmt für ihren Emmentaler und Bergkäse, die es auch im maquin geben wird.

tm: Welche Vorteile hat der Standort Innsbruck für Sie?

Langes: Innsbruck ist eine Transitstadt. Tausende von Menschen fahren an Innsbruck vorbei oder in die Berge, ohne jedoch einmal einen Abstecher in die Altstadt zu machen. Ich hoffe sehr, dass das maquin ein Anreiz für viele sein wird, die Autobahn zu verlassen und in Innsbruck eine Pause einzulegen. Zum Einzugsgebiet zählt somit nicht nur Innsbruck und Tirol, sondern auch der gesamte Bayerische Raum.

tm: Einige Gäste werden wohl auch kommen, um Sie zu sehen?

Langes: Das kann schon möglich sein. Aber ich liebe es, unter Menschen zu sein und ich werde regelmäßig im maquin anzutreffen sein. Ich freue mich auf jeden Gast!

tm: Sie sind viel gereist, sind in der ganzen Welt zuhause. Warum eröffnen Sie das maquin in Innsbruck?

Diana Langes: Tirol ist meine Heimat. Meine besten und engsten Freunde sind aus Innsbruck und daher wollte ich dieses Projekt auch hier beginnen. Diese Verbundenheit zu Tirol ist mir wichtig und es gehört zur Tradition meiner Familie, alle neuen Projekte in Tirol zu starten. Ein weiterer Grund ist, dass es so etwas wie das maquin bisher in Tirol nicht gibt.

tm: Sie fühlen sich als Tirolerin?

Langes: In jedem Fall. Ich bin stolz auf das Land und trage dieses Gefühl gerne in die ganze Welt hinaus. Und das wird auch beim maquin der Fall sein, da bei meinem Konzept die österreichische Küche gepaart mit anderen Kulturen im Vordergrund stehen wird.

tm: Wie wird Österreich in der Welt wahrgenommen?

Langes: Es gab eine Zeit, als Österreich keinen besonders guten Ruf hatte. Das hat sich inzwischen völlig gewandelt. Es wird inzwischen als das wunderbare Land wahrgenommen, das es ist: als Land der Musik, der guten Küche, der gastfreundlichen Menschen und der wunderbaren Natur.

tm: Welche Idee stand bei der Konzeption des maquin im Vordergrund?

>> Es ist mir wichtig, heimische Unternehmen und Produkte zu fördern.<<

Diana Langes, Gastronomin

nomischen Konzept widerspiegeln: Red Bull, Carpe Diem, Tchibo Café Service durch die Marke Davidoff Café; MaxXium Wien repräsentiert sich durch die Marken Absolut Vodka und Rémy Martin. Moët Hennessy Österreich ist im maquin vertreten, ebenso wie Davidoff Cigars der Oettinger Davidoff-Gruppe in Basel.

INTERNATIONALITÄT. Somit bietet das maquin ein umfangreiches Portfolio an großen Marken, deren Namen für Qualität und Erfahrung stehen. Eine gute Ausgangsbasis – vor allem im Hinblick auf die hohen Zielsetzungen, die sich Diana Langes gesetzt hat. Nach einer ersten Startphase sollen die weiteren Module Event Consulting sowie Merchandising und Catering implementiert werden. In weiterer Folge soll das Konzept nicht mehr nur in Tirol für kulinarische High-

lights sorgen. Wurde das gesamte Potenzial des ersten maquin ausgeschöpft und neue Ideen weiterentwickelt, wird es in die Welt geschickt. Spätestens in zwei bis drei Jahren sollen auf Franchise-Basis weitere maquins im In- und Ausland entstehen.

Doch bis dahin wird es erst einmal viele Sternstunden in Innsbruck geben. Gemeinsam mit Diana Langes, die als offenherzige Gastgeberin selbst im maquin anzutreffen sein wird. Immerhin will sie anwesend sein, wenn sich Menschen aus Tirol und der Welt treffen, um Feinstes aus Tirol und der Welt zu genießen. Miteinander reden und diskutieren, dabei trinken und rauchen. Und sich rundum wohl fühlen. Wie in alten Zeiten. Wie Diana Langes es selbst gewöhnt ist und schätzt. Und aus dieser Passion das maquin kreierte.

Franziska Lipp <



Diana Langes mit den beiden maquin-Köchen Stefan Wallner (li.) und Alexander Junker.

MAQUIN. Für die kulinarischen Highlights im maquin sorgen der Tiroler Alexander Junker und der Salzburger Stefan Wallner, die von internationalen Köchen aus den Gastländern unterstützt werden. Beide verfügen über zahlreiche internationale Erfahrungen: Alexander Junker war Executive Souschef im „Breakers West at The Breakers“ in Florida. Stefan Wallner sammelte Erfahrungen in den Top-Häusern in Johannesburg, London, Luzern und Florida.