

Medienmitteilung  
Luzern, 7. November 2024

## **Michèle Meier verlässt das Restaurant Lucide im KKL Luzern nach über 6 erfolgreichen Jahren per Ende Mai 2025**

**Michèle Meier hat den Erfolg des Restaurant Lucide im KKL Luzern seit Beginn massgeblich geprägt. Nach über 6 Jahren nimmt sie sich die Zeit fürs Reisen und wird ihre Leidenschaft für das Kochen und für die Gastronomie weiterentwickeln. Noch bis Ende Mai 2025 ist Michèle Meier voller Tatendrang im Lucide und freut sich viele Gäste weiterhin verwöhnen zu dürfen.**

«Nach reiflicher Überlegung habe ich beschlossen, meine Tätigkeit im Restaurant Lucide im KKL Luzern nach über sechs Jahren zu beenden. Diese Entscheidung resultiert aus meinem Wunsch, neue Perspektiven und Herausforderungen zu suchen, die es mir ermöglichen, meine Leidenschaft für das Kochen und für die Gastronomie weiterzuentwickeln.» so Michèle Meier.

Im April 2019 startete Michèle Meier als passionierte Küchenchefin im Restaurant RED mit 15 GaultMillau-Punkten. Im Frühjahr 2020 nach zweimonatiger Bauphase und einer coronabedingten Pause wurde das neue Restaurant Lucide eröffnet. Mit ihren ausbalancierten, harmonischen Gerichten hat Michèle Meier das Lucide von Beginn an entscheidend geprägt und durch das neue Interior kam alles zu einem erstklassigen Gesamterlebnis für alle Sinne zusammen. Im November 2020 folgte der erste grosse Erfolg und die Krönung der Neueröffnung: GaultMillau Schweiz hat Michèle Meier die Auszeichnung «Köchin des Jahres 2021» verliehen. Das Restaurant Lucide wurde neu mit 16 GaultMillau-Punkten ausgezeichnet. Im Jahr 2022 setzte Michèle Meier mit dem Erhalt eines MICHELIN-Sterns einen weiteren Meilenstein in ihrer erfolgreichen Karriere.

Michèle Meier sagt dazu: «Ich habe in den letzten Jahren wertvolle Entwicklungsschritte bei der Etablierung eines gehobenen Restaurationsbetriebes gemacht und zudem wichtige Erfahrungen im Bereich des Managements des KKL Luzern sammeln dürfen. Das Vertrauen, welches mir dabei jederzeit entgegengebracht wurde, hat mich sowohl beruflich als auch persönlich wachsen lassen. Hierfür möchte ich mich bei den Verantwortlichen sowie meinem Team herzlich bedanken. Ich freue mich auf die neuen Möglichkeiten, die vor mir liegen und wünsche dem Lucide weiterhin viel Erfolg und alles Gute.»

«Wir danken Michèle für ihren ausserordentlichen Einsatz in den letzten Jahren. Sie hat das Lucide seit Beginn an entscheidend geprägt und unter ihrer Leitung zum heutigen Erfolg gebracht.» so Lukas Zehnder, Chief Culinary Officer im KKL Luzern.

Noch bis Ende Mai haben die Gäste die Gelegenheit, die exquisiten Gerichte von Michèle Meier zu geniessen. Die Suche nach einer passenden Nachfolge fürs Lucide ist aktuell im Gange.

Fotos von Michèle Meier und Restaurant Lucide:  
<https://go.kkl-luzern.ch/-lucide-michele-meier>

Medienstelle KKL Luzern:  
Celia Nosetti, [medien@kkk-luzern.ch](mailto:medien@kkk-luzern.ch), Tel. +41 041 226 74 38

### **KKL Luzern Management AG**

Europaplatz 1, Postfach, CH  
6002 Luzern

[kkk-luzern.ch](http://kkk-luzern.ch)

#### **Events im Restaurants Lucide:**

Silvester, 31. Dezember 2024

Gönnen Sie sich einen Silvesterabend der Extraklasse im Restaurant Lucide: Gestartet wird mit einem eleganten Welcome-Apéro, gefolgt von einem exquisiten 6-Gang-Menu, das Michèle Meier und ihr Team speziell für diesen besonderen Abend kreiert haben und keine Wünsche offenlässt.

[www.lucide-luzern.ch/silvester-im-lucide](http://www.lucide-luzern.ch/silvester-im-lucide)

Wine & Dine mit Marie-Thérèse Chappaz, 25. Januar 2025

Die raffinierte Küche von Michèle Meier wird von erlesenen, preisgekrönten Weinen der renommierten Winzerin Marie-Thérèse Chappaz aus dem Wallis begleitet.

[www.lucide-luzern.ch/wine-dine-chappaz](http://www.lucide-luzern.ch/wine-dine-chappaz)