

Medienmitteilung
Luzern, 11. Februar 2025

Maximilian Huber wird neuer Küchenchef im Restaurant Lucide im KKL Luzern

Das KKL Luzern freut sich ausserordentlich, dass Maximilian Huber ab dem 1. Mai 2025 die Leitung der Küche im mit einem MICHELIN-Stern und 16 GaultMillau-Punkten ausgezeichneten Restaurant Lucide, und somit die Nachfolge von Michèle Meier, übernehmen wird. Eine gemeinsame einmonatige Übergangsphase gewährleistet einen reibungslosen Wechsel und bietet den Gästen weiterhin kulinarische Highlights auf höchstem Niveau.

Maximilians Werdegang ist geprägt durch renommierte Stationen in der Schweiz, Dänemark und Deutschland sowie durch die Spitzenköche Stefan Heilemann und Timo Fritsche, die ihn sowohl fachlich als auch persönlich massgeblich weiterentwickelt haben. In seiner bisherigen Laufbahn feierte er bereits herausragende Erfolge, darunter die erfolgreiche Verteidigung eines MICHELIN-Sterns sowie eines grünen MICHELIN-Sterns im Fine-Dining-Bereich. Zudem sicherte er sich den zweiten Platz beim „marmite youngster“-Wettbewerb 2023, wo sich auch seine Wege mit Michèle Meier erstmals kreuzten.

«Mother Nature nurtures all growth.» – Dieser Leitsatz bildet das Zentrum von Maximilians Küchenphilosophie. Bei der Produktbeschaffung setzt er auf Regionalität und legt grossen Wert auf nachhaltige Herstellungsweisen. Gleichzeitig zeigt er sich offen für internationale Einflüsse und moderne Verarbeitungstechniken, um seinen Gerichten eine unverwechselbare Handschrift zu verleihen. Seine Basis bleibt dabei die filigrane Präzision der französischen Küche, die er mit innovativen Techniken, einer tiefgehenden Auseinandersetzung mit Gemüse und Fermentation sowie einem starken Bewusstsein für Nachhaltigkeit kombiniert.

Die Rolle des KKL Luzern als Ort, an dem Architektur, Kultur, Kongresse und Kulinarik verschmelzen, fasziniert Maximilian besonders. Die einzigartige Lage am See und die Möglichkeit, Gäste aus Luzern und aller Welt auf höchstem kulinarischen Niveau zu begeistern, sind für ihn eine grosse Motivation. Dabei ist es ihm wichtig, sein Team für einen verantwortungsbewussten Umgang mit Ressourcen zu sensibilisieren – ohne dogmatisch zu sein. «Nachhaltigkeit bedeutet für mich vor allem die Einsicht, dass alles auf dieser Welt endlich ist – eine Botschaft, die ich täglich in meiner Küche lebe», sagt Maximilian Huber. Sein Engagement für eine nachhaltige Gastronomie passt ideal zum KKL Luzern und dem Restaurant Lucide, welche beide kürzlich mit «Swisstainable Level III – leading» ausgezeichnet wurden.

Zum Auftakt der neuen Ära im Lucide erwartet die Gäste einen besonderen Höhepunkt: Ein exklusives Four-Hands-Dinner von Michèle Meier und Maximilian Huber am 21. Mai 2025, das die Handschriften beider vereint und den respektvollen Übergang in der kulinarischen Ausrichtung zelebriert. Darüber hinaus haben unsere Gäste bis Ende Mai die exklusive Gelegenheit, die beliebten Signature-Gerichte von

Michèle Meier noch einmal in vollem Umfang zu erleben – ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis, das ihren einzigartigen Stil und den bisherigen Erfolg des Lucide eindrucksvoll widerspiegelt.

Das Restaurant Lucide und das gesamte KKL Luzern heissen Maximilian Huber herzlich willkommen. «Mit seiner klaren Vision und ausgeprägten Küchenphilosophie bringt Maximilian Huber einen unverwechselbaren Stil, reflektierte Führungskompetenz, sowie ein feines Gespür für die Gästebedürfnisse in unser Haus. Wir sind überzeugt, dass er das kulinarische Profil des Lucide und des KKL Luzern auf authentische und zukunftsorientierte Weise weiterentwickeln wird.», so Lukas Zehnder, Chief Culinary Officer im KKL Luzern.

Bilder-Download:

<https://go.kkl-luzern.ch/lucide-kuechenchef>

Webseite Restaurant Lucide:

<https://lucide-luzern.ch/>

Medienstelle KKL Luzern:

Celia Nosetti, medien@kkk-luzern.ch, Tel. +41 041 226 74 38

KKL Luzern Management AG

Europaplatz 1, Postfach, CH
6002 Luzern

kkk-luzern.ch