

Medienmitteilung
Luzern, 20. Juni 2025

Eine neue Ära im Restaurant Lucide im KKL Luzern

Das KKL Luzern freut sich sehr, dass Maximilian Huber seit dem 1. Mai 2025 im mit einem MICHELIN-Stern und 16 GaultMillau-Punkten ausgezeichneten Restaurant Lucide tätig ist – und per 1. Juni offiziell die Nachfolge von Michèle Meier angetreten hat. Seine Küchenphilosophie trägt eine klare Handschrift: das Terroir der Alpen, das den Duft der Bergwiesen, die Klarheit von Quellwasser und die Wärme alpiner Berghütten auf den Teller bringt.

Seit seiner Ankunft hat Maximilian Huber bereits zahlreiche Produzent:innen besucht und sich intensiv mit dem regionalen Angebot auseinandergesetzt. Mit grosser Sorgfalt wählte er die besten Produkte von verantwortungsvoll geführten Betrieben aus. Wild gesammelte Zutaten wie Löwenzahn, Magnolien oder Kieferzapfen schlummern in Gläsern und warten darauf, im neuen Menu ihre Aromen zu entfalten.

Die Gäste dürfen sich auf überraschende und zugleich authentische kulinarische Kreationen freuen. Im Dialog mit Produzent:innen, den Gästen und dem Lucide-Team entstehen in der Küche von Maximilian Huber Gerichte, die vom Rhythmus der Jahreszeiten geprägt sind – und alpine Tradition mit moderner und weltoffener Kochkunst verbinden. Das Menu, das Maximilian Huber gemeinsam mit seinem Team entwickelt, ist gekennzeichnet von Tiefe, Klarheit und Charakter. Vollreife Zutaten bilden den Ausgangspunkt – veredelt mit modernen, aber auch fast vergessenen Handwerkstechniken unserer Vorfahren: behutsame Fermentation, schonendes Räuchern, Lufttrocknen oder Einsalzen.

Genuss endet für das Team um Maximilian Huber nicht am Tellerrand. Kurze Wege, bewusster Umgang mit Ressourcen und faire Partnerschaften stellen sicher, dass auch kommende Generationen Vielfalt erleben. Gemeinsam werden Konzepte entwickelt, durch die gastronomische Freude in Einklang mit Ökologie, Ökonomie und Sozialem wachsen kann.

Seit dem 1. Juni durfte das KKL Luzern zusammen mit dem Lucide-Team Shamara Perera als neue Restaurantleiterin willkommen heissen. Mit ihr übernimmt eine erfahrene Gastgeberin die Leitung des Restaurants – kompetent, herzlich und mit fundierter Erfahrung in der internationalen Spitzengastronomie. Shamara Perera blickt auf eine beeindruckende Laufbahn in der gehobenen Gastronomie zurück – zuletzt als Operations Manager im mehrfach ausgezeichneten Restaurant Spices Kitchen & Terrace im Bürgenstock Resort. Zuvor sammelte sie wertvolle Erfahrungen bei Emirates Airlines, im Dolder Grand sowie im Dorint Kongresshotel Mannheim. Shamara Perera vereint fundierte Fachkenntnis mit echter Leidenschaft für exzellente Gästebetreuung, kulinarische Kultur und starker Führungskompetenz.

Gemeinsam mit Maximilian Huber wird sie das Lucide mit frischer Energie, Authentizität und einer klaren Vision in die Zukunft führen.

Zum Start der neuen Ära bietet das Restaurant Lucide den Gästen bis am 11. Juli 2025 zwei exklusive Kennenlernangebote: Am Donnerstag- und Freitagmittag kreiert Maximilian Huber und sein Team den Business Lunch mit wahlweise zwei oder drei Gängen zum Preis von CHF 39 oder CHF 49. Am Mittwoch- und Donnerstagabend werden die Gäste auf Wunsch auch mit einem 3-Gang Menu verwöhnt.

Das Lucide-Team freut sich darauf, die Gäste auf einer kulinarischen Höhenwanderung zu begleiten und gemeinsam eine moderne, verantwortungsvolle Küche zu gestalten.

Bilder-Download:

Impressionen: Eine neue Ära im Restaurant Lucide im KKL Luzern

Webseite Restaurant Lucide:

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

Medienstelle KKL Luzern:

medien@kk-luzern.ch, Tel. +41 41 226 74 38

KKL Luzern Management AG

Europaplatz 1, Postfach, CH
6002 Luzern

kk-luzern.ch