

# Restaurant Red im KKL Luzern erhält neue Führung

Ab April 2019 wird Michèle Meier die Leitung der Küche des Restaurants Red übernehmen. Sie folgt auf Pascal Kreuzer, der eine neue Herausforderung ausserhalb der Branche annimmt.



Michèle Meier.

Bild: Stefan Kaiser

Die Küche des Restaurants Red im KKL Luzern bekommt eine neue Führung: Ab April 2019 wird Michèle Meier die Leitung des Restaurants mit aktuell 15 GaultMillau Punkten übernehmen. Sie folgt auf Pascal Kreuzer, der nach vielen erfolgreichen Jahren eine neue Herausforderung ausserhalb der Branche annimmt.

«Der Weg zum Herzen des Gastes geht durch den Bauch. Das Restaurant Red ist als Teil des KKL-Gesamterlebnisses ein Treffpunkt für Geniesser. Wir freuen uns, dass wir mit Michèle Meier eine passionierte Küchenchefin gewinnen konnten. Zusammen mit Christian Gujan, welcher seit Anfang des Jahres das Restaurant Red leitet, und ihren Mitarbeitenden werden sie unsere Vorstellung von Casual Fine Dining im KKL Luzern umsetzen.», sagt Angelika Nestle, welche im Dezember letzten Jahres als Chief Culinary Officer im KKL Luzern begonnen hat.

Michèle Meier absolvierte ihre Lehre bei Nik Gygax im Löwen in Thörigen. In ihrer Karriere kann sie auf bekannte Namen der Gastronomie zurückblicken. Somit war sie unter anderem bei Max Eichmann (Schloss Falkenstein in Niedergösgen), Werner Martin (Restaurant Martin in Flüh) und Hans-Peter Suter (Restaurant Kreuz in Emmen) tätig. Seit 2014 hatte Michèle Meier im bekannten Restaurant the blinker in Cham als Küchenchefin das Zepter in der Hand.

«Ich freue mich sehr auf meine neue Herausforderung und darauf, die Gäste im Red mit seiner ausgezeichneten Küche weiterhin auf ganzer Linie zu verwöhnen», sagt Michèle Meier. «Zukünftig werden wir auf Basis der französischen Küche die gleiche kreative Leidenschaft sowohl für Fleisch oder Fisch, als auch für Gemüse haben. Für uns sollen dies gleichberechtigte Komponenten sein, die mit Leichtigkeit und Klarheit angerichtet werden», sagt Christian Gujan, Leiter Restaurant Red. (htr)

Publiziert am Mittwoch, 27. März 2019