

# DAS EINFAMILIEN HAUS

**48/** Schwerpunkt: Besser kochen

**80/** Smart Home: Länger selbstbestimmt

**34/** Reportage: Der perfekte Mikrokosmos  
**94/** Sichtschutz im Garten  
**136/** Treppen: Schöne Einzelstücke



# Die Kochkönigin der Schweiz

**Der Gault Millau Schweiz hat Michèle Meier die Auszeichnung «Köchin des Jahres 2021» verliehen.**

**Sie ist die Küchenchefin im Restaurant Lucide im KKL Luzern. Zudem wirkt sie dieses Jahr als Mitglied der Jury für den Swiss Kitchen Award.**

*Von Rebekka Haefeli (Text) und Gaëtan Bally (Fotos)*

Michèle Meier wusste schon früh, was ihr Traumberuf ist: Köchin!



> Wer mit Michèle Meier zu tun hat, kommt um Superlative nicht herum: Sie ist die «Köchin des Jahres 2021», das Restaurant Lucide im Kultur- und Kongresszentrum Luzern, wo sie kocht, wurde neu mit 16 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet, und sie hat ihr Metier in den besten Lokalen dieses Landes gelernt. Sie stand bei Persönlichkeiten wie Nik Gygax, Hans-Peter Suter oder Hubert Erni in der Küche. Nun ist sie selber ganz oben angekommen – und noch immer ganz überrascht von der Auszeichnung.

**Eine harte und solide Schule** «Im Herbst des vergangenen Jahres bekam ich einen Brief, in dem stand, dass mich der Gault Millau Schweiz auszeichnen werde», erzählt sie. «Ich dachte, ich bekäme vielleicht den Titel «Aufsteigerin des Jahres» oder so.» Als sie erfuhr, dass sie «Köchin des Jahres 2021» ist, fiel sie aus allen Wolken: «Ich hatte Mega-Freude und find's immer noch sehr cool», sagt sie heute. «Mir ist aber auch bewusst, dass mit einem solchen Titel der Druck und die Erwartungen der Öffentlichkeit und der Gäste steigen.»

Vor diesem Druck braucht sich die 42-Jährige jedoch kaum zu fürchten. Die Jahre in den Küchen einiger der besten Köche der Schweiz waren eine harte, aber auch eine solide Schule. Michèle Meier macht den Eindruck einer geerdeten Persönlichkeit, die sich nicht leicht unterkriegen lässt. Ihr Beruf ist mit viel Stress verbunden, in der Restaurantküche geht es oftmals hektisch zu und her. Die Arbeitszeiten sind unregelmässig, das Sozialleben leidet. Und doch würde sich Michèle Meier nichts anderes wünschen.



«Als Köchin bin ich immer im Wandel.»

## Portrait

**Beste Produkte als Basis** Michèle Meier strahlt innere Ruhe und Freundlichkeit aus, wenn sie in ihrer Küche steht und mit ihrem Team die Details des Abendmenüs durchgeht. Im Gespräch wirkt sie so erfrischend, als wäre es ihr erstes Interview. Dabei wurde sie nach Bekanntgabe der Gault-Millau-Auszeichnung von Journalisten, Fotografen und Kameraleuten bestürmt: Der Titel «Köchin des Jahres» fordert sie auf eine ganz neue, unbekannte Art.

In der Küche des «Lucide» ist Michèle Meier normalerweise mit anderen Herausforderungen konfrontiert. «Als Köchin bin ich immer im Wandel», erklärt sie. «Zum Kochen gehören Herzblut, Kreativität und die Lust, ständig Neues auszuprobieren.» Doch die Kunst des Kochens beginnt nicht etwa erst in der Küche. «Vom Einkauf bis zum Anrichten eines Tellers gibt es unzählige Schritte, die einen fordern. Das fängt bereits bei der Wahl der Lieferanten an, von denen ich beste Produkte beziehe, vom Fleisch über Früchte bis zum Gemüse. Ich muss ihnen vertrauen.»

**Kochbücher zur Inspiration** Meier versucht, so oft wie möglich Schweizer Hersteller zu berücksichtigen, doch stur ist sie nicht. Im «Lucide» gibt es Zander aus dem Lago Maggiore und Lachs aus dem Bündnerland, aber auch einmal einen Steinbutt oder Wolfsbarsch aus Frankreich. Allzu exotisch ist ihre Küche nicht. «Geschmackliche Harmonie ist mir wichtig», sagt sie. «Bei mir erkennt man optisch wie auch geschmacklich, was man auf dem Teller hat.» Aber kocht sie auch mit Zutaten, die sie selber nicht mag? Michèle Meier lacht herzlich und sagt: «Das mache ich eigentlich nicht, seit ich diese Freiheit habe als Küchenchefin.» Allerdings, fügt sie an: «Es gibt nicht vieles, was ich nicht esse. Ausser Leber fällt mir jetzt spontan gar nichts ein.»



«Geschmackliche Harmonie ist mir wichtig.»

«Zum Kochen gehören Herzblut, Kreativität und die Lust, ständig Neues auszuprobieren.»



**COOC**

Die modulare Aussenküche für anspruchsvolle Bedürfnisse.

Weitere Informationen finden Sie unter [www.cooc.ch](http://www.cooc.ch)

Wintergarten-Rollladen  
Schrägrollladen  
Rundrollladen

Klima und Schutz für Ihre Familie nach Mass

**Schanz Rollladensysteme GmbH**  
Kostenlose Hotline: 0800 / 900 50 55  
E-Mail: [info@schanzstoren.ch](mailto:info@schanzstoren.ch)  
Homepage: [www.schanzstoren.ch](http://www.schanzstoren.ch)

Jetzt 100 Tage  
Zuhause testen

**YOU WILL LOVE IT.** Der Biofreezer mit minus 5 Grad

# BIOABFALL WIRD JETZT GERUCHLOS

Dank integriertem Biofreezer lässt sich Bioabfall und Restmüll auf saubere Art und Weise trennen. Für beste Küchenhygiene ohne Gerüche.



**FREEZYBOY®**  
Die Schweizer Recycling Innovation.

## Portrait

Inspiration findet die «Köchin des Jahres», wenn sie reist und bei anderen guten Köchen isst, aber auch auf Social Media und durch ihre Kochbücher-Sammlung. «Ich habe zudem seit Jahren klassische Food-Hefte aus Frankreich abonniert, die ich zu Hause durchblättere und dabei Eindrücke sammle.» Ihre Wurzeln sieht sie seit ihrer Lehrzeit in der französischen Küche.

**Funktionalität vor Ästhetik** Michèle Meier ist im Oberaargau in einer kleinen, ländlichen Gemeinde aufgewachsen. Dass sie Köchin werden will, wusste sie bereits, als sie in der siebten Klasse war. «Meine Eltern haben versucht, mir den Beruf auszureden – zum Glück erfolglos», lacht sie und erzählt, dass Kochen und Essen bei den Eltern zu Hause immer wichtig waren. Die Mutter bereitete unter der Woche die Mahlzeiten für die drei Kinder zu. Der Vater stand hin und wieder am Wochenende am Herd und kochte stundenlang. «Wir sind manchmal fast verhungert, bis er fertig war», sagt sie mit einem Augenzwinkern.

Privat kocht Michèle Meier heute für sich und ihren Lebenspartner und von Zeit zu Zeit auch für Gäste. Da sie in einer Mietwohnung lebt, muss die «Köchin des Jahres» mit einer Küche vorliebnehmen, die punkto Ausstattung und Ästhetik nicht zu hundert Prozent ihrer Wunschvorstellung entspricht. Das Wichtigste seien aber ohnehin nicht Äusserlichkeiten, sagt sie. «Das Wichtigste an einer Küche ist die Funktionalität. Dazu gehören die Raumaufteilung, die den Abläufen angepasst sein sollte, sowie die Geräte.»

In ihren Augen ist das Einfachere manchmal das Bessere. «Ein Herd beispielsweise muss vom Handling her praktisch sein.» Allzu viele digitale Einstellmöglichkeiten könnten auch irritieren, findet sie. Nach der Funktionalität kommt für sie bei einer Küche an



«Es gibt nicht vieles, das ich nicht esse.»

«Das Wichtigste an einer Küche ist die Funktionalität.»



zweiter Stelle die Ästhetik. «Könnte ich selber bauen und einen Grundriss zeichnen, würde ich die Küche zum Ess- und Wohnbereich hin offen gestalten», sagt sie. «So kann man gleichzeitig kochen und sich seinen Gästen widmen.»

**Die beste Küche der Schweiz** Demnächst wird sich Michèle Meier näher mit Fragen der Küchenarchitektur befassen: Dieses Jahr ist sie zum ersten Mal in der Jury des Swiss Kitchen Award vertreten. Eine unabhängige Fachjury nominiert die beste Küche der Schweiz. Organisiert wird der Wettbewerb vom Branchenverband «Küche Schweiz» (siehe Box). Teilnahmeberechtigt am Wettbewerb sind Küchenspezialisten mit Projekten, die sie bei ihren Kunden realisiert haben.

Als Mitglied der Fachjury wird Meier dabei sowohl auf die Funktionalität als auch auf die Ästhetik der präsentierten Küchen achten und diese bewerten. Profi-Tipps und Tricks für den Küchenalltag wird sie dabei wohl nicht abgeben können. Dabei hätte sie einige zu bieten. Etwa die Antwort auf die häufige Frage, wie man als Laie verhindert, dass die Küche nach dem Kochen aussieht, als hätte eine Bombe eingeschlagen. «Durch eine gute Vorbereitung», ist für die Expertin klar. «Das Mise en Place ist das A und O. Dann bleibt man danach völlig entspannt.» Aus dem Mund der «Köchin des Jahres» klingt auch das ganz erfrischend und easy. <

«Könnte ich selber bauen, würde ich die Küche offen gestalten.»

#### Swiss Kitchen Award

Mit dem Swiss Kitchen Award werden alle zwei Jahre hervorragende Leistungen im Küchenbau ausgezeichnet. Eine unabhängige Fachjury nominiert die Finalisten, die in die nächste Runde der Publikumsabstimmung gelangen. In der Fachjury 2021 sind neben der Köchin Michèle Meier auch Ursula Hürzeler, Architektin, Michel Hueter, Direktor und Kurator Design Preis Schweiz, Urs Itel, Gewinner des Fachjury-Gold Awards 2019, sowie Christine Vollmer, Chefredaktorin des Magazins «Das Einfamilienhaus», vertreten. In einer schweizweiten Publikumsabstimmung werden schliesslich die Award-Gewinner gekürt. Im Branchenverband «Küche Schweiz» sind Küchen-, Geräte- und Zulieferfirmen organisiert. Der Verband setzt sich für die Interessen der Schweizer Küchenbranche ein. Er fördert und unterstützt das Aus- und Weiterbildungsangebot. [www.kueche-schweiz.ch](http://www.kueche-schweiz.ch), [www.swiss-kitchen-award.ch](http://www.swiss-kitchen-award.ch)

SCHOTT CERAN®

# Ein Stück Geschichte, Qualität und Zukunft.

SCHOTT CERAN® feiert 50 Jahre Revolution und Innovation in der Küche. Einzigartige Qualität und Funktionalität. Vielseitiges Kochen mit Gas, Elektro oder Induktion. Verschiedenste Farben und individuelle Designs. Ständige Weiterentwicklung und spannende Zukunftsaussichten. Unendlich viele Genussmomente: Excitement on top.

Herzlichen Dank an unsere Partner. Und an unsere Kunden, die sich bereits über 180 Millionen Mal in aller Welt für SCHOTT CERAN® entschieden haben.

[www.schott-ceran.com](http://www.schott-ceran.com)



SCHOTT  
CERAN®

SCHOTT AG,  
[info.ceran@schott.com](mailto:info.ceran@schott.com)

SCHOTT  
CERAN®