

# Schlemmen bis der Arzt kommt

Die Augusta-Krankenanstalten beschäftigen neuerdings einen Chef de Cuisine mit Sterne-Erfahrung

Kirsten Simon

Bochum hat einen neuen Koch aus der Sterne-Gastronomie. Um in den Genuss seiner Kochkunst zu kommen, muss man allerdings ganz schön krank sein. Ralf Meyer ist nämlich neuerdings Chef de Cuisine im – Augusta-Krankenhaus. Das ist ein echter Kracher zum Jahreswechsel.

Krankenhäuser gelten nun eher nicht unbedingt als Gourmettempel, das könnte sich im Falle der Augusta-Krankenanstalten allerdings bald ändern. Wenn Ralf Meyer seine Visionen alle umgesetzt hat. „Es ist ein längerer Prozess“, sagt der 41-Jährige. Nach und nach will er zusammen mit dem Küchenteam, zu dem allein sechs Köche gehören, das Essen in der Großküche an der Bergstraße komplett umstellen. Neben den speziellen Bedürfnissen der Patienten (Schonkost, vegetarische Gerichte, Küche für Moslems usw.) geht es Ralf Meyer vor allem um eines: „Es soll lecker sein.“

Wenn Meyer so über das Essen und seine Philosophie erzählt, dann möchte man ihn am liebsten vom Fleck weg für eine dieser Kochsendungen engagieren. So anschaulich,

**»Hier kann man noch etwas bewegen«**

einleuchtend und mitreißend kann er vermitteln. Wenn er erzählt von Lachsfilet unter Meerrettichkruste, von grünen Bandnudeln mit fester Oberfläche, damit sie die Soße nicht komplett aufsaugen, oder vom Dessert, von Crêpe, leicht bestäubt mit Puderzucker, dazu selbstgemachtes Kirschkompott und Vanilleeis, dann bleibt nur diese eine Reaktion: hmmm –, schleck und weg.

Ralf Meyer hat früher im Schiffchen in Kaiserswerth gearbeitet. „Da hatte es noch drei Michelinsterne“, sagt Meyer. Auch in einem Gourmet-



Früher im Düsseldorfer Schiffchen, heute in der Augusta-Krankenhausküche: Ralf Meyer will die Klinikküche umkrempeln und Frische und Geschmack zu den Patienten, seinen „Gästen“ wie er sagt, bringen. Fotos: Thomas Schild

restaurant nahe Verbier/Schweiz war er beschäftigt, zuletzt in einer Großkanzlei in Köln: „Die Anwälte waren nur das Beste vom Besten gewohnt.“ Sechsmal die Woche 16-Stunden-Tage in der Sternegastronomie seien auf Dauer aber nicht gerade das Wahre, sagt Meyer. Die neue Stelle in der Krankenhausküche sehe

er als Herausforderung, „hier kann man noch wirklich etwas bewegen“.

Die Geschäftsführung unterstütze seine Visionen sehr. 200 000 Euro sollen in neue Küchengeräte gesteckt werden, in spezielle Gar-Geräte beispielsweise, die das Essen bis zu 25 Stunden verlustfrei warm halten können. Die lan-

gen Wege und die lange Zeit, das seien die größten Herausforderungen in der Krankenhausküche, so der Chef de Cuisine. Weniger die Menge, diese 1 000 Mittagessen, die das Küchenteam Tag für Tag zusammenstellt. Der Weg von der Zubereitung bis zum Patienten könne bis zu 1,5 Stunden dauern, „so lange muss das Essen warm bleiben und darf nicht an Qualität und Aussehen verlieren“, sagt Meyer.

Er stellt den Speiseplan so zusammen, dass darauf Produkte zu finden sind, die das mitmachen. Frische ist das

**»Eine richtig gute Tomatensoße muss drei Stunden kochen«**

Zauberwort. Tiefgekühltes oder gar Dosenkost will er komplett vom Plan verbannen. Bereits umgestellt wurden die Soßen, fünf Basissoßen gibt es, die alle selbst hergestellt werden. Da helfen weder Frau Maggi noch Herr Mondamin. „Eine richtig gute Tomatensoße muss mindes-

tens drei Stunden kochen“, sagt Meyer, und um das perfekte Tomatenmark zu finden, hat er lange gesucht.

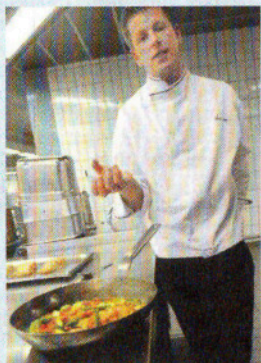
Durchschnittlich zwei Euro mehr gebe das Augusta nun für das Essen pro Patient und Tag aus. Wobei Ralf Meyer die Bezeichnung „Patient“ nie einsetzt. Für ihn sind und bleiben es „meine Gäste“.

## NEUES GESCHIRR

### Schiffchen-Design

Seine Zeit im Schiffchen ist eigentlich vorbei, aber mit Schiffchen bekommt es Ralf Meyer auch im Augusta wieder zu tun: Gerade wird eine neue Geschirrerie entworfen, die nicht nur hübsch aussehen soll, sondern das Essen in Porzellan-Schiffchen auch besser warm halten soll. Die Bochumer Firma Räder soll das Geschirr produzieren.

Priorität bei der Umstellung des Essens genießt das Mittagessen, aber auch Frühstück und Abendessen will Ralf Meyer verbessern.



Er kann nicht nur kochen, sondern auch sehr mitreißend erzählen. Ralf Meyer, Chef de Cuisine im Augusta.



Hier legt der Chef noch selbst Hand an: Soßen und Fonds werden alle selbst hergestellt. Geschmacksverstärker? Nö.



Knackig frisch ist das Gemüse. Tiefkühlprodukte will Ralf Meyer komplett aus dem Sortiment streichen.