

Im Bochumer Krankenhaus wirbelt ein Sterne-Koch

Lecker! Ralf Meyer
(42) serviert Patient Hans
Wortmann (81) Bratwürst-
chen auf Wirsinggemüse
mit Polenta



Fotos: TIM FOLTIN

Schlemmen wie ein Patient im Augusta...

Bochum - Hier ver-
süßt einem zumin-
dest das Essen den
unangenehmen Auf-
enthalt...

Gebratene Scam-
pi, gefüllte Perlhuhn-
keule oder Zitronen-
gras-Curry mit Pu-
tenbruststreifen -
was sonst nur in No-
belrestaurants auf

die Teller kommt, ge-
hört im Augusta Kran-
kenhaus Bochum
zum festen Speise-
plan.

Denn seit einem
Jahr hat dort ein ech-
ter Sternekoch das
Kommando: Ralf
Meyer (42) war Koch
im „Schiffchen“ in Kai-
serswerth (damals

drei Michelin-Sterne),
arbeitete in einem
Gourmetrestaurant in
der Schweiz. „Doch
dann wollte ich etwas
Neues ausprobie-
ren“, sagt Meyer.

2009 bewarb er
sich um die Stelle des
Krankenhaus-Kochs.
„Eine riesige He-
rausforderung,

schließlich kochen
wir pro Tag etwa
1000 Essen.“ Für die
zehn Köche und 110
Küchenhilfen hat Ralf
Meyer sogar ein ei-
genes Rezeptbuch
geschrieben. Fertig-
produkte hat er da-
gegen komplett aus
der Küche ver-
bannt. nj