

Scampi für die Kranken

Ralf Meyer kochte einst für ein Sterne-Restaurant. Jetzt ist er Küchenchef in den Bochumer Augusta Krankenanstalten

Petra Koruhn

Bochum. Diese Minze-Sauce! Diese Scampi! Diese Taglierini! Und erst das selbst gemachte Vanille-Eis! Das sind die Zutaten, die dafür verantwortlich sein könnten, dass ein Satz möglicherweise nicht mehr fällt: Geh mir weg mit der Krankenhaus-Küche.

Ralf Meyer, der seit einem Jahr im Bochumer Augusta die Küche als Bühne für seine Show zwischen Wildfrikadelle und Hähnchenstrudel nutzt, ist das Mensch gewordene gute Rezept.

Kartoffeln, die nicht weich wie Gummi, aber auch nicht hart wie Golfbälle sein sollen, Brötchen, die nicht wabbelig, aber auch nicht dröge sein sollen – er hat für alles eine Lösung, sagt Meyer (42). Die ihm übrigens immer beim

»Die Menge ist das größte Problem«

Duschen einfällt. Seine Freundin fragt schon manchmal, ob er nicht auch mal an was anderes denken könnte, als an Nudeln, die keine Flüssigkeit aufsaugen. Doch die „Food-performance“ geht vor.

Wer „Gebratenen Lachs unter der Kartoffelkruste auf Basilikumschaum mit Rata-touille-Gemüse und Basmatireis“ auf die Karte eines Spitals hebt, kann den Mund ruhig etwas voller nehmen. Doch trotz aller Basilikum-Schaum-schlagerei sei der Einwand gestattet: Klingen die Menüs im Krankenhaus nicht immer ziemlich lecker? Kommt das böse Erwachen nicht erst, wenn man den Tellerdeckel hebt? Wie also kann ein Mann, lass ihn ruhig im Düsseldorfsterne-Restaurant „Schiffchen“ gebrutzelt haben, mit dem Makel der lafen Krankenhaus-Küche auf-räumen?

Zum Beweis hält Meyer den Brief eines Patienten, der hier „Gast“ heißt, hoch: Herr Sowieso plant, scherzhaft, seinen Klinikaufenthalt zu verlängern. Dieser Beifall geht Meyer runter wie Öl. Bei ihm muss auch keiner Angst haben, über Weihnachten das Bett zu hüten. Rein kulinarisch wird er bestens betreut:



Taglierini mit gebratenen Scampi in gerahmter Tomaten-Minzesauce – kredenzt von Augusta-Chefkoch Ralf Meyer.

Foto: Matthias Graben

Geschnetzeltes vom Schweinefilet, Geflügel mit Mango und Nuss. Schöne Alternative zur fetten Gans daheim. Doch nicht die Feiertage, sondern der Alltag motiviert den Koch zu Höchstleistungen: „Wir haben vier Menüs zur Auswahl.“ Für zwei Wochen, dann fängt es wieder von vorne an.

Wichtiger Garpunkt

Als Meyer 2009 kam, stand es schlecht um das Überleben der hauseigenen Küche. Man wollte sie schließen. Wollte Essen von außen einkaufen. Oder eben Meyer holen. „Es war die letzte Rettung.“

Für die erst einmal etwa 300.000 Euro investiert werden mussten. Die größten Preistreiber waren die Bratpfannen. 25 000 Euro kostete ein Teil, das entfernt aussieht wie eine Sonnenbank. Das überraschte. Past so sehr wie die Ankündigung, dass von nun an alles nur frisch und ohne Zusatzstoffe verarbeitet

werden sollte. „Was übrigens nicht teuer ist.“

Schon von Kind an hatte Ralf Meyer ein Herz für die Küche. Seine Frau Mama – „nein, sie kochte nicht gut“. Also griff das Kind zum Kochlöffel. Ehrgeiz, Willen und die Lust zur Perfektion führten ihn aus Gevelsberg sogar ins Kaiserswerther Schiffchen, dann in ein Kölner Anwalts-Casino, wo er von der Perlhuhnbrust bis zu Jakobsmu-

MENÜ-TESTER

Mit zehn Köchen

Ralf Meyer macht am liebsten alles selbst – unbedingt natürlich Gehacktes (aus der Rinderhüfte). Besonders wichtig ist ihm, dass auch die pas-sierte Kost immer noch geschmackvoll ist. Und eins noch: Seine zehn Köche müs-sen alles selbst kosten. „Manchmal essen wir dann eben vier Menüs.“

scheln nur Bestes auftischen durfte. Wie lässt sich ein Konzept von weißen Trüffeln an Anwaltsgaumen auf die Geschmacksnerven von Hüft-kranken oder Schwindeligen herunterbrechen? Wie kommt man von 30 auf 1000 Portionen?

„Die Menge ist das Problem“, wobei Problem ja mehr Herausforderung ist. Die wiederum vor allem die Frage des richtigen Garpunktes ist. Es wird erstmal nur halbgar gekocht (sorry, Herr Meyer, so salopp würde ein Koch das nie sagen). Nachgegart wird in den Wärmetransportwagen. Der geliebte Garpunkt sei also erst am Bett erreicht, wo der Patient die Pasteten aus selbst gemachtem Blätterteig cross und crash unterm Gaumen krachen lässt.

Herr Meyer steckt voller Ideen, ob er Kartoffelbrei in die richtige Konsistenz bringt (mit Olivenöl) oder im Waffel-eisen Reibekuchen backt. Das oberste Gebot aber sei nicht

die verrückte Küche, sondern Essen, das schmeckt. Ob Crepselle, Hähnchenkeule oder Senfrostbraten.

Meyer geht auf in der Kran-kenhaus-Küche. Angst, dass sein Image leide, hat er nicht, „wieso denn?“ Er habe zwar zig Überstunden, aber im Ver-gleich zum Stress der Sterne-küche ein Luxusleben. „Ich kann abends auch mal in die Philharmonie gehen.“

Keine Pommes

Nicht alle Patienten mögen dieses Gedöns an marinierten Gemüsen. Doch wer beim Zitronen-Gras-Curry und Ing-werkarotten saures Aufstoßen kriegt, kann auf Menü 4 umsteigen: mal Möhreinein-topf, mal Leberkäse, mal Brat-wurst. Wer dazu Pommes wünscht, wird enttäuscht. „Pommes werden weich.“ Deshalb kredenzt Meyer lieber eine Kartoffelmasse – den Pillekuchen. Passt ja auch bes-ser ins Krankenhaus.