

## Frischer „Sterne“-Wind in der Stiftungsküche

30. Dezember 2009 · Kommentar schreiben



**(red) Im Düsseldorfer Sterne-Restaurant „Schiffchen“ hat er ebenso gekocht wie im „Nassauer Hof“ in Wiesbaden und in Spitzenhäusern der französischen Schweiz. Aber nach Top-Hotels und Sterne-Küchen hat sich Ralf Meyer jetzt einer neuen Herausforderung gestellt: Er will für die Menschen in der Augusta-Kranken-Anstalt das Speisenangebot optimieren. Frische und Geschmack hat er sich auf die Fahne geschrieben – und die ersten Erfolge kann er schon verbuchen.**

**Ein bisschen gezögert hat der neue Chef de Cuisine vor der Vertragsunterschrift schon – aber „die Beschreibung von Augusta-Geschäftsführer Ulrich Froese klang so überzeugend“, sagt Meyer, „da musste ich einfach zugreifen. Ich habe eine Herausforderung gesucht und will neue Ziele erreichen.“**

„Die Krankenhäuser kochen alle im gleichen Stil“, bilanziert Meyer. „Die Köche machen es sich üblicherweise mit Tiefkühlkost und Soßen aus dem Eimer einfach.“ Das sei übrigens auch in vielen sehr guten Restaurants weit verbreitet. „Dort werden Soßen kaum noch selbst angesetzt und viele Fertig-Produkte verwendet (convenience food).“

Das sieht im Augusta nun aber völlig anders aus. „Wir werden den Convenience-Anteil fast auf Null herunterfahren. Wir ziehen unsere eigenen Basics“, erklärt der Chef de Cuisine. „Auf fünf Grundsoßen basiert alles.“ Das sind Hühner- und Rinder-Jus, ein Hühner-Fonds, eine Tomatensauce und eine Velouté, ein Sud, der aus Schalotten und Hühnerfonds mit Sahne einreduziert wird.

Aber die Frische geht noch deutlich weiter. Man nehme nur noch frischen Hefeteig, drehe das Hackfleisch selbst durch den Wolf – und paniere die Schnitzel eigenhändig. „Was wir hier tun“, da ist sich Meyer sicher, „ist in Deutschland einmalig.“ Denn nicht nur das Essen wird seit November komplett umgestellt, sondern man arbeitet auch an eigenem, völlig neu designtem Geschirr.

In den meisten Krankenhäusern werde auf das Wesentliche nicht geachtet. Und dabei sei Kochen doch eine klassische Sache. „Aussehen, Mundgefühl und Geschmack der Speisen sind wichtig“, sagt der Küchenchef. „Klebt die Soße, oder läuft sie schön herunter. Darauf kommt es an.“

„Unsere Patienten“, so Meyer weiter, „sind unsere Gäste, denen wir Freude machen, sie zufrieden stellen wollen.“ Ein gutes Essen helfe ganz sicher beim Gesundwerden. Und da müsse man ansetzen: Garpunkte und auch die Arten des Garens optimieren – und noch mehr als bisher auf Qualität der eingesetzten Ware achten.

Ralf Meyer ist ein vielseitig erfahrener Mann. Er kochte nicht nur in Sternequalität wie im Düsseldorfer Restaurant „Schiffchen“ (damals drei Sterne!) sondern auch für eine große Rechtsanwaltskanzlei. Und er arbeitete auch auf der „anderen Seite“, für die Lebensmittelindustrie, in der Produktentwicklung. Er kann mit Fug und Recht behaupten, alle Tricks und Kniffe beider Seiten zu kennen.

Augusta-Chef Froese, ein Freund klarer und schneller Entscheidungen ebnet seinem neuen Chef de Cuisine alle Wege: Eine große Kipp- Bratpfanne und eine Teigausrollmaschine wurden bereits angeschafft. Weitere Geräte-„Updates“ werden folgen. Wie stark sich die Qualität der Küche bereits in dieser kurzen Zeit verändert hat, davon konnten sich Chefärzte und Mitarbeiter bereits bei zwei Testessen mit jeweils ca. 20 Menüs überzeugen. Alle Speisen wurden bei diesen Terminen umfangreich bewertet und Ralf Meyer kassierte großes Lob, das er allerdings direkt an sein Team weitergab. „Kochen ist Teamwork – und wir haben hier im Augusta eine Super-Mannschaft, die hoch motiviert ist und richtig leckeres Essen kocht.“

- Ralf Meyer und sein Team kochen täglich für rund 1.000 Menschen in den verschiedenen Häusern der Evangelischen Stiftung Augusta. Das sind in Bochum und Hattingen drei Krankenhäuser, ein Altenheim und zwei Kurzzeit-Pflegeeinrichtungen sowie natürlich die Cafeterias, in denen zusätzlich auch noch viele Mitarbeiter gepflegt werden.