

Schlemmen bis der Arzt kommt

Die Augusta-Krankenanstalten, zu denen auch das EvK gehört, beschäftigen einen Chef de Cuisine mit Sterne-Erfahrung.

Kirsten Simon

Hattingen 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 Ev. Krankenhaus, das zu den Augusta-Krankenanstalten gehört.

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 alleine sechs Köche gehören, das Essen umstellen. Neben den speziellen Bedürfnissen (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, 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 selbst gemachtes Kirschkompott und Vanilleeis, dann bleibt nur diese eine Reaktion: hmmm – schleck und weg.

Ralf Meyer hat früher im Schiffchen in Düsseldorf gearbeitet. „Da hatte es noch drei

Michelin-Sterne“, sagt Meyer. Auch in einem Gourmetrestaurant in der 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 das Wahre, sagt Meyer. Die neue Stelle in der Krankenhausküche sehe er als Herausforderung: „Hier kann man noch wirklich etwas bewegen“.

Die Geschäftsführung unterstützt seine Visionen sehr. 200 000 Euro wollen die Augusta-Krankenanstalten in ihren Häusern in neue Küchengeräte stecken, in spezielle Gar-Geräte beispielsweise, die das Essen bis zu 25 Stunden warm halten können. Die langen Wege und die lange Zeit, das seien die größten Herausforderungen in der Kranken-

»Das Essen darf nicht an Qualität und Aussehen verlieren«

hausküche, so der Chef de Cuisine. Weniger die Menge, diese 1000 Mittagessen, die das Küchenteam 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.“

Er stellt den Speiseplan so zusammen, dass darauf Produkte zu finden sind, die das mitmachen. Frische ist das 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 mindestens drei Stunden kochen“, sagt Meyer, und um das perfekte Tomatenmark zu finden, hat er lange gesucht.

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



Früher im Düsseldorfer Schiffchen, heute in der Krankenhausküche: Ralf Meyer will Frischgeschmack zu den Patienten, seinen „Gästen“ wie er sagt, bringen. Foto: Thomas

VERANTWORTUNG

Ev. Stiftung Augusta

Ralf Meyer und sein Team kochen für verschiedene Häuser der Ev. Stiftung Augusta. Das sind in Bochum und Hattingen drei Krankenhäuser, ein Altenheim und zwei Kurzzeit-Pflegeeinrichtungen sowie die Cafeterien.