

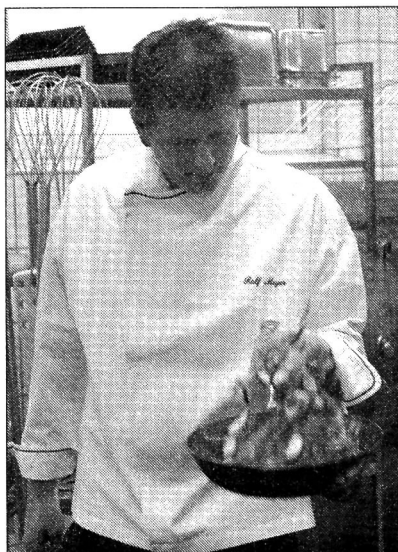
Ein bisschen „Soul Kitchen“

STIFTUNG AUGUSTA *Neuer Küchenchef
setzt Frische- und Geschmacks-Maßstäbe
für die Krankenhauskost*

BOCHUM – 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 Speiseangebot optimieren. Frische und Geschmack hat er sich auf die Fahne geschrieben.

„Die Krankenhäuser kochen alle im gleichen Stil. Die Köche machen es sich üblicherweise mit Tiefkühlkost und Soßen aus dem Eimer einfach“, bilanziert Meyer. Das sei übrigens auch in vielen sehr guten Restaurants weit verbreitet: „Dort werden Soßen kaum noch selbst angesetzt und viele Fertig-Produkte verwendet“, so genanntes „convenience food“, erläutert er. Das sieht im Augusta ab sofort aber völlig anders aus: „Wir werden den Convenience-Anteil fast auf Null herunterfahren. Wir ziehen unsere eigenen basics“, propagiert der Chef de la Cuisine und ist überzeugt: „Was wir hier tun, ist in Deutschland einmalig.“

„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. Wie stark sich die Qualität der Küche bereits in dieser kurzen Zeit verändert hat,



Ratatouille? – Küchenchef Ralf Meyer bei der Arbeit.

FOTO: EBERHARD FRANKEN

davon konnten sich Chefärzte und Mitarbeiter bereits bei zwei Testessen mit jeweils ca. 20 Menüs überzeugen. Meyer kassierte großes Lob, das er 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.“

Das Team kocht nun täglich für rund 1000 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.

EF