

Sternekoch besucht Augusta

BOCHUM. Ein „Sternetreffen“ gab es am vergangenen Mittwoch in der Küche der Augusta-Kranken-Anstalt. Chef de Cuisine Ralf Meyer hatte Besuch aus Holland: Pascal Jalhay aus Lelystad informierte sich über das Augusta-Küchenkonzept.

„Jalhay erkochte sich zwei Michelin-Sterne“, erklärte Meyer, „und ist in Holland enorm bekannt. Und das nicht nur, weil es dort so wenige Sterne-Restaurants gibt.“ Die Gerichte auf der Menü-Karte der Augusta Kliniken sind präzise dokumentiert – und über dieser Dokumentation steckten die beiden Köche zunächst bei einem Frühstück ihre Köpfe zusammen: Rezept und Zubereitung sind niedergeschrieben, die Präsentation auf dem Teller für die Mitarbeiter fotografisch festgehalten. „Es ist wichtig für uns“, so Meyer, „nicht einzuschlafen. Wir holen uns gerne fachliche Kritik von außen, denn wir möchten noch besser werden.“

Beim Probeessen mit den anderen neun Augusta-Köchen war Jalhay begeistert, sowohl von der Qualität als auch der Frische der angebotenen Speisen. Das sind inzwischen auch die Macher des „Kulinarischen Treffs“. Sie haben das Augusta zum Mitmachen eingeladen und werden ebenfalls die Klinik-Küche besichtigen. „In diesem Jahr“, so freuen sich Chef de Cuisine Meyer und sein Geschäftsführer Ulrich Froese, „können wir aus personellen Gründen leider noch nicht mitmischen. Aber 2012 sind wir auf jeden Fall dabei.“