



Wie die Speisenversorgung in den Augusta-Kliniken funktioniert, erklärte Ralf Meyer, Chef de Cuisine.

Foto Franken

Von Nudeln und Pesto

Ralf Meyer, der Chef de Cuisine des Augusta, sprach über Speisenversorgung

LINDEN. Interesse am Leben und für all jene Dinge, die in der Umgebung geschehen - das zeichnet die Mitglieder der Gruppe Berg und Tal aus, die sich regelmäßig mittwochs im Obergeschoss der Lindener Augusta-Kranken-Anstalt an der Dr.-C.-Otto-Straße treffen.

Gemeinsame Frühstückstreffen, gemeinsame Ausflüge, gemeinsame Spiel- und Freizeitaktivitäten stehen auf dem Programm der agilen Senioren, deren Förderverein von Dr. Hans-Otto Müller, dem ehemaligen Chefarzt der Augusta-Geriatrie geleitet wird. „Wir wenden uns mit unserer Arbeit“, so Dr. Müller, „vor allem gegen die Vereinsamung der Menschen.“ Kürzlich freute sich die Grup-

pe über zwei ganz besondere Besucher: Ralf Meyer, der Chef de Cuisine des Augusta, und Ansgar Iding aus dem Team der Köche waren nach Linden gekommen, um über die ganz besondere Speisenversorgung in den Augusta-Kliniken zu sprechen. „Die Krankenhausküche im Wandel zu Gourmetküche“ hieß das Thema.

Meyer sprach zunächst über die Geschichte der Kochkunst, die bei Katharina von Medici in Italien ihren Ausgang nahm, durch ihre Heirat mit Heinrich II. nach Frankreich kam und sich schließlich in Deutschland und Europa verbreitete. „An die

Ursprünge der feinen Küche“, so Dr. Müller, „erinnern heute noch so geläufige Begriffe wie Tagliarini (Nudeln), Pesto

(ungekochte Würzsauce), Balsamico (dunkler Essig) oder Ratatouille (geschmortes Gemüse).

Der Augusta-Chefkoch machte deutlich, dass in seiner Küche keine Dosen- oder Tiefkühlprodukte zum Einsatz

kommen, sondern ausschließlich hochwertige, frische Produkte. Dabei werden stets aber auch seniorengeeignete Menüs auf dem viergliedrigen Speiseplan angeboten. Um besondere Speisen für Diabetiker oder Menschen mit Schluckbeschwerden küm-

mern sich Diätassistentinnen.

Ralf Meyer spricht niemals von „Patienten“ und – das war zu spüren – er liebt die Rückmeldung seiner „Gäste“. Es gab deshalb eine rege Diskussion mit vielen interessierten Wortbeiträgen der dankbaren Zuhörer.

Sie erfuhren, dass alle zehn Köche die mittags angebotenen Menüs auch verkosten und beurteilen. Nicht weniger als 1000 Portionen gehen allein mittags an Patienten und Mitarbeiter der sechs Augusta-Standorte in Bochum und Hattingen. An alle – auch die Auswärtigen – werden die Speisen mit den Transportwagen geliefert, die gleichzeitig kalt und warm halten können.

Eberhard Franken
für die Ev. Stiftung Augusta

„An die Ursprünge der feinen Küche erinnern heute noch so geläufige Begriffe wie Ratatouille.“

Dr. Hans-Otto Müller