

# Kochkunst im Krankenhaus

Chef de Cuisine des Augustas diskutierte mit der Seniorengruppe „Berg und Tal“ in 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 mittwochs im Obergeschoss der Lindener Augusta-Kranken-Anstalt an der Dr.-C.-Otto-Straße treffen.

Gemeinsame Frühstückstreffen, Ausflüge und Spiel- und Freizeitaktivitäten stehen auf dem Programm der agilen Seniorinnen und Senioren, deren Förderverein von Dr. Hans-Otto Müller, dem ehemaligen Chefarzt der Augusta-Geriatrie, geleitet wird. Dabei ist klar, dass die Mitglieder körperlich noch recht fit sein müssen, um an den Veranstaltungen der Gruppe teilnehmen zu können.

„Wir wenden uns mit unserer Arbeit“, so Dr. Müller, „vor allem gegen die Vereinsamung der Menschen, die sehr oft allein wohnen und meist nur noch wenig Ansprache haben.“ Natürlich gibt es hier und da medizinische Probleme. „Die finden Berücksichtigung und Beachtung“, so Augusta-Chefarzt Dr. Olaf Hagen, „aber im Vordergrund steht stets die Freizeit.“

Kürzlich freute sich die Gruppe 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 besondere Speisenversorgung in den Augusta-Kliniken zu sprechen. „Die Krankenhausküche im Wandel zu



Ein Künstler am Herd: Ralf Meyer, Chef de Cuisine des Augusta, besuchte die Gruppe „Berg und Tal“

Gourmetküche“ hieß das Thema, dem Geschäftsführer Ulrich Froese mit der Einstellung von Ralf Meyer besondere Bedeutung verlieh.

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 frische Produkte wie zum Beispiel argentinische Rindhüfte oder französische Hähnchenbrust. Dies sei die Voraussetzung für die geforderte hohe Qualität. Dabei werden stets aber auch seniorengerechte Menüs auf dem viergliedrigen Speiseplan angeboten. Um besondere Speisen für Diabetiker oder Menschen mit Schluckbeschwerden kümmern sich Diätassistentinnen.

Ralf Meyer spricht niemals von „Patienten“ und er liebt die Rückmeldung seiner „Gäste“. Es gab deshalb eine rege Diskussion mit vielen Wortbeiträgen der dankbaren Zuhörer. Sie erfuhren, dass alle zehn Köche die mittags angebotenen Menüs auch verkosten und beurteilen. Nicht weniger als 1.000 Portionen gehen mittags an Patienten und Mitarbeiter der sechs Augusta-Standorte in Bochum und Hattingen. An alle – auch die Auswärtigen – werden die Speisen mit sehr teuren Transportwagen geliefert, die gleichzeitig kalt und warm halten können.