



## Deutsche Hotelakademie verleiht Förderpreis für innovatives Verpflegungsmanagement



Die **Deutsche Hotelakademie (DHA)** und die **S&F-Consulting** haben im Rahmen des „**8. S&F Symposiums**“ in Fürstenfeldbruck den bundesweit ausgeschriebenen **„Förderpreis für innovatives Verpflegungsmanagement 2011“** verliehen. Als Gewinner ermittelte die Jury **Sternekoch Ralf Meyer**, der als Chef de Cuisine in den Bochumer Augusta Kliniken arbeitet. **Merle Losem** von der Deutschen Hotelakademie überreichte einen **Ausbildungsgutschein im Wert von 2.500 Euro**. **Ulrich Fladung** und **Marcus Seidl** von der S&F-Consulting honorierten die Verdienste des Kochs außerdem mit einem **Preisgeld in Höhe von 1.000 Euro**.

„Wir freuen uns sehr, Ralf Mayer und sein Team auf ihrem beeindruckenden Erfolgsweg unterstützen zu können“, sagte Merle Losem. „Sein Einsatz hat uns extrem begeistert, die Liaison von Krankenhausküche und Sternegastronomie ist ein wohl einzigartiges Projekt, das in Zukunft hoffentlich viele Nachahmer finden wird.“

Meyer hatte seine Mission in den Augusta Kliniken in Bochum Anfang 2010 begonnen. Damals startete er mit dem Ziel, **Frische und Geschmack auf die Teller der Patienten zu zaubern** und das gängige Convenience Food aus der Küche zu verbannen. „Unsere Patienten sind unsere Gäste, denen wir Freude machen,

sie zufrieden stellen wollen“, betont Meyer. Dabei ist es das erklärte Ziel, die Gäste zu verlieren – schließlich soll sich der Heilungsprozess durch gesundes und leckeres Essen beschleunigen. Von den Kochkünsten Meyers und seines Teams profitieren täglich rund **1.000 Menschen** in drei Krankenhäusern, einem Altenheim, zwei Kurzzeit-Pflegeeinrichtungen sowie die Gäste der angeschlossenen Cafeterien.

**Meyers Karriereweg** ist bemerkenswert. Vor seinem Wechsel in die Krankenhausküche war er in Gourmettempeln in Kaiserswerth und Verbier/Schweiz zu Hause, wo er betuchten Feinschmeckern die erlesensten Kreationen zubereitete. Trotz seines Arbeitsplatzwechsels stehen Kreativität, Qualität und Frische weiterhin an erster Stelle, die Herausforderung ist für ihn unverändert hoch. Dass Meyer diese täglich annimmt, zeigt alleine der Blick auf die Menükarte der Bochumer Augusta-Klinik. **Serviert werden zum Beispiel:**

- Piccata vom Schweinfilet, in Weißwein mariniert, mit Makkaroni, Weißweinsauce und Tomaten-Zucchini-Gemüse
- Gebratene Hähnchenbrust auf Asianudeln mit Curry-Mango-Kokossauce serviert mit Wokgemüse
- Taglierini mit gebratenen Scampis in einer gerahmten Tomaten-Minzesauce, serviert mit gemischtem Salat
- Zitronengrascurry mit Rinderstreifen und Ingwer-Karotten mit Basmatireis oder auch
- Gebratener Lachs unter der Kartoffelkruste auf Basilikumschaum mit Ratatouille-Gemüse und Basmatireis.