

Ralf Meyer erhält Förderpreis



Der Sternekoch Ralf Meyer leitet die Augusta-Krankenhausküche.

Edelkoch Ralf Meyer (ehemals „Im Schiffchen“, Düsseldorf), heute Chef de Cuisine in der Augusta-Krankenanstalt, wurde mit dem „Förderpreis für Innovatives Verpflegungsmanagement 2011“ ausgezeichnet. Die Ehrung erhielt der Mittvierziger gestern beim „8. S&F Symposium“ in Fürstentfeldbruck bei München, einem Branchentreff für Führungskräfte in der Großgastronomie und Gemeinschaftsverpflegung.

Der Preis ist mit 1000 Euro dotiert, dazu gibt es einen Fortbildungsgutschein im Wert von 2500 Euro. „Die Adaption von Krankenhauskost an die Sterneküche hat überzeugt“, sagte Mitjuror Prof. Dr. Jens Wetterau von der Hochschule für Hospitality Services und Arbeitswissenschaft in Gladbach. Zudem habe die Balance zwischen Ökonomie und Ökologie in Meyers Konzeption beeindruckt.

Natur statt Tiefkühlkost

Meyer hat die Küche im Augusta strukturell umgeplant (die WAZ berichtete). Heute kochen sein Team und er hier nur mit frischen und unbehandelten Zutaten. Und auf Convenience-Food wird verzichtet, also auf bereits vorbereitete Lebensmittel und Speisen, welche die Zubereitung des Essens erleichtern – zum Beispiel Fischstäbchen und eine Vielzahl von Teigwaren. **kim**