

Führung durch die Augusta-Küche

von Eberhard Franken aus Bochum | vor 1 Minute | 0 Kommentare | 0 Bildkommentare | 1 Bild



Interessierte Besucher geben sich in der Küche der Augusta Kliniken beinahe die Klinke in die Hand: Der exzellente Ruf von Chef de Cuisine Ralf Meyer und seinem Team dringt – auch über Fachzeitschriften – immer weiter nach draußen. Jetzt war eine kleine Delegation aus der Zentralküche des evangelisch-lutherischen Wichernstifts in Ganderkesee (Niedersachsen) an der Bergstraße zu Gast.

Ralf Meyer servierte Tina Wagner und Thorsten Kerkhoff von der Küchenleitung des Wichernstifts zur

Begrüßung das gewohnt opulente Frühstück. Es folgte, so Meyer, „das übliche Touristen- und Marketing-Programm.“ Stets gehört dazu natürlich der Rundgang durch die Küche, „aber auch die Vorstellung unserer (Koch-) Philosophie, ein Erfahrungsaustausch und die Verkostung von Ayurveda-Menüs und der Standard-Mittagessen.“

Nach Kaffee und Kuchen bedankten sich die Niedersachsen für die Begleitung des Chef de Cuisine, der gern über die Grenzen des eigenen Einflussbereichs hinausblickt. „Schließlich wollen wir immer besser werden.“ Dann gehöre es einfach dazu, sich ständig mit anderen Experten auszutauschen.