

Zu guter Letzt: „Oscar“ für Ralf Meyer

Die Medien würdigen gerade die Leistung von Ralf Meyer. Er hat mit seinem innovativen Küchenkonzept und dem engagierten Team der Augusta-Kliniken den renommierten „Frankfurter Preis – Großer Preis der deutschen Gemeinschaftsverpflegung“ erhalten. Er wurde in diesem Jahr zum zehnten Mal von der Wirtschaftsfachzeitschrift *gv-praxis* (Deutscher Fachverlag) verliehen. Bei der Auftaktveranstaltung zur Essener Gastronomiemesse Hogatec im Essener Colosseum gewannen Meyer und seine Küche den Preis in der Sparte „Care“ (Pflege). „Das ist gewissermaßen der Oscar für Großküche und Gemeinschaftsverpflegung“, kommentiert Meyer. „Das ganze Team ist stolz auf diese Auszeichnung – und wir verstehen den Preis in erster Linie als Ansporn, uns immer weiter zu verbessern.“

Beim Pressegespräch erläuterte der Chef de Cuisine einmal mehr, wie sein frischebasiertes Konzept funktioniert. Die kleinen Speisen, die er den Damen und Herren von Zeitung und Radio an diesem Morgen präsentierte, zeigten offenkundig, was Meyer meinte: Ausschließlich frische Produkte zeitnah verarbeiten und dem Gast – Meyer sagt niemals: „Patienten“ – schnell und in sehr guter Qualität servieren. Wobei der Chef auch immer auf die optische Qualität achtet.

Im Augusta gibt es jetzt sogar einen Kräutergarten mit vielen duftenden Schätzen wie z.B. Basilikum oder Zitronenmelisse. Dieser



Im Augusta-Kräutergarten: Chef de Cuisine Ralf Meyer weiß, was schmeckt. fobo-Bild: eb-en

Garten soll in Kürze noch erweitert werden. „Wir produzieren schon viel, aber wir brauchen noch erheblich mehr.“

„Oscar“ als Ansporn

Rund 1200 Mahlzeiten werden täglich in der „Augusta Cuisine“ frisch zubereitet. Das Do-it-yourself-Spektrum reicht von Fonds und Saucen über Teige, Teigwaren und Kräuter bis zu Püree und Speiseeis. In die Prozessoptimierung samt technischer Ausstattung investierte die Klinikleitung bis heute 350.000 Euro. Dafür steht z.B. „Lachsfilet unter der Meerrettichkruste“ auf der Gästekarte. „Für die Jury lieferte das Frischküchenkonzept ein

antizyklisches Beispiel im kostengetriebenen Gesundheitswesen“, so die Laudatoren. „Es steht zugleich als motivierendes Vorbild für all jene in der Krankenhauslandschaft, die in hochwertiger Patientengastronomie die Visitenkarte eines Hauses sehen.“

Preisträger 2012 neben der Evangelischen Stiftung Augusta waren das Consortium Gastronomie (Wiesbaden) und das Studentenwerk Berlin. Der „Frankfurter Preis“ honoriert alle zwei Jahre zukunftsweisende konzeptionelle wie unternehmerische und persönliche Leistungen im Markt der Gemeinschaftsverpflegung in drei Kategorien. eb-en