

# „Wir wären gern länger geblieben“

Aus den Dankesbriefen von Patienten an den Küchenchef der Augusta-Klinik. Ralf Meyer wurde jetzt mit dem „Frankfurter Preis“ ausgezeichnet

Von Sabine Vogt

**Mitte.** Für Ralf Meyer sind die Kranken in den Augusta-Kliniken keine Patienten, sondern Gäste. Täglich 1200 Essen werden unter der Leitung des Chef de Cuisine im Krankenhaus an der Bergstraße zubereitet; von hier aus werden auch die Klinik in Linden und das evangelische Krankenhaus in Hattingen versorgt.

Und das von solcher Qualität, dass Ralf Meyer jetzt die Auszeichnung „Frankfurter Preis – Großer Preis der deutschen Gemeinschaftsverpflegung“ bekam, der während der Hogatec verliehen wurde. „Das ist durchaus der Branchen-Oscar“, sagt der 44-Jährige nicht ohne Stolz. Auslober ist der Deutsche Fachverlag in Frankfurt.

Für diesen Wettbewerb, der alle zwei Jahre stattfindet, können sich Küchen nicht bewerben; vielmehr sammelt eine hochkarätige Jury Informationen über potenzielle Kandidaten. Es wird eifrig recherchiert auf der Suche nach „Leuchttürmen“, die außergewöhnliche Leistungen bringen. Übrig blieben nach zwei Jahren acht Küchen für die Bereiche Business (Catering in Betrieben), Education (Mensen) und Care (Patientenverpflegung). „Wir erfuhren nichts davon, erst, als wir als Sieger feststanden“, erklärt Ralf Meyer, und die Einladung zur Preisverleihung in Bochum eintraf.

Es ist nicht die erste Anerkennung fürs Augusta. Ende letzten Jahres gab's den Förderpreis für innovatives Verpflegungsmanagement. Und die Patienten stimmen in die Lobeshymnen mit ein: „Herzlichen Dank für das phantastische Essen“, schrieb einer zu seiner Entlassung, und drei Frauen aus „Zimmer 5“ versicherten in ihrem Briefchen: „Wir hätten gern den Aufenthalt verlängert, aber wir müssen nach Hause gehen.“

Auslöser für die Sterneküche am Krankenbett war Meckern. „Die Beschwerden über die schlechte Küche häuften sich. Die Leute waren unzufrieden mit dem Essen.“ Geschäftsführer Ulrich Froese wollte eine Neuaufstellung und holte sich Ralf Meyer, der zuletzt in der Sternegastronomie wie im Restaurant „Schiffchen“ in Düsseldorf gearbeitet hatte. „Ich erstellte ein Konzept, kochte ein Probe-Menü und sagte, was ich dafür brauche.“



„Kein Essen geht 'raus, bevor es nicht probiert wurde“: Küchenchef Ralf Meyer testet die Scampis.

FOTOS: INGO OTTO



120 Beschäftigte wirbeln in der Küche des Augusta-Krankenhauses, wo täglich 1200 Essen zubereitet werden, darunter auch Ayurveda-Gerichte.

Das erste waren vier Pfannen: Eine Forderung, die die Geldgeber erst schockte, als der Preis (25 000 Euro pro Stück) bekannt wurde, doch sie gingen den Weg mit. „Um in der Krankenhauslandschaft bestehen zu können, können wir entweder auf Kostenersparnis oder auf Qualität setzen“, so Meyers Credo, das seither verbindlich ist: „Küche ist ein Marketing-Instrument.“

Ein finanzieller und logistischer Aufwand: 350 000 Euro wurden investiert, dazu musste das 120-köpfige Küchenteam – darunter zehn Köche und 16 Vollzeit-Hilfskräfte – umlernen. Und Meyer war nicht zimperlich: Der Tag ist seither mit enorm viel Arbeit gefüllt.

„Nirgends steht, dass man dabei nicht schwitzen darf.“ Das Team zog mit, „schließlich werde seither wieder richtig gekocht.“

„Wir verwenden ausschließlich frische Zutaten, machen alle Saucen selbst, nichts kommt mehr, wie früher, aus der Tüte.“ Die Kräuter werden vor dem Haus selbst gezogen, alle Teigwaren sind hausgemacht, es wird nur frisches Saison Gemüse verwendet, niemals Tiefkühlware. „Ich lege auch Wert auf die Herkunft der Produkte“, sagt Meyer, und bezieht etwa das Geflügel immer aus Frankreich („viel besser als aus Deutschland“), Rind nimmt den Weg aus Irland.

Die Speisekarten lesen sich wie in der gehobenen Gastronomie: Je-

Auszeichnung:  
„Vorreiter für Qualität“

■ **Die Auszeichnung** für die evangelische Stiftung Augusta bezeichnet die Küche als „Vorreiter für Qualität“.

■ **Der Preis** honoriert alle zwei Jahre zukunftsweisende konzeptionelle und unternehmerische Leistungen im Markt der Gemeinschaftsverpflegungen in drei Kategorien.

der Gast hat täglich die Wahl aus vier Gerichten. Da gibt es den Lachs mit schwarzen Nudeln, Pasta mit Rucola-Pesto, gebratene Scampis mit Bandnudeln („keine Zuchtscampis – die sind mehlig“).

Aber auch auf ältere Patienten mit traditionellem Geschmack wird im Menü geachtet: „Die Königsberger Klopse sind unverzichtbar. Vorzüge beim Essen sind erlernt, darauf nehmen wir Rücksicht. Aber man kann ja auch die Sauce zu den Klopfen verfeinern.“

Feinschmecker müssen nicht erst krank werden, um in den Genuss der Kochkünste von Ralf Meyer zu kommen. Auch in der Cafeteria wird sein Essen angeboten, genauso wie in der Personalkantine.