

Früh-Brauerei besucht Augusta-Küche



Jeder weiß das: „Trage keine Eulen nach Athen“, und „bring' kein Bier mit in die Brauerei“. Ins Krankenhaus sollte man wohl besser auch keinen Gerstensaft mitbringen, aber Karl-Heinz Scholzen hatte vor einigen Tagen eine Sondergenehmigung: Der leitende Mitarbeiter der Kölner Früh-Brauerei und sein Team hatten zum Besuch in der Küche der Augusta Kliniken ein kleines Fässchen Kölsch mitgebracht.

Scholzen ist stellvertretender Leiter des operativen Geschäft der eigengeführten Gastronomie bei der „Cölner Hofbräu P. Josef Früh KG“, so der korrekte Name der

rheinischen Traditionsbrauerei. Er hatte weitere Fachleute wie z.B. die Chefin der Catering-Abteilung, Küchenchefs und Sous-Chefs mit nach Bochum gebracht. „Ich habe einen Vortrag von Ralf Meyer gehört“, erklärte Scholzen, „und wusste sofort: Diese Küche müssen wir besuchen.“

Dabei sind die Kölner höchst erfahren in Großgastronomie. „An Spitzentagen“, erzählt Karl-Heinz Scholzen, „kochen wir 5.000 Essen allein in unserem Brauhaus im Schatten des Doms.“ Und dies ist nicht das einzige Lokal, das die Brauerei selbst betreibt. Die Catering-Abteilung „bekocht“ jährlich etwa 1.200 Events. „Von den 15 Essen für den Geburtstag der Oma zu Hause bis zu 2.000 Menüs im riesigen Festzelt.“

Man könne die Augusta-Küche, die 1.000 Portionen pro Mahlzeit – u.a. auch für das Seniorenheim der Stiftung in Bochum-Linden und das Evangelische Krankenhaus in Hattingen – produziert und liefert, nicht z.B. mit dem Früh-Brauhaus vergleichen, erklärt Scholzen. „Aber wir haben hier viel Wissenswertes mitgenommen.“

Ihn haben die gründlichen Überlegungen hinter jedem Detail fasziniert. „Da wird genau beleuchtet, überlegt und dann entschieden.“ Die Warenwirtschaft habe ihn sehr beeindruckt und die Art der Portionierung der Speisen. „Erste Ansätze für die Umsetzung bei uns gibt es bereits.“

Das Chef de Cuisine Ralf Meyer das leibliche Wohl seiner Gäste immer besonders am Herzen liegt, wissen die Patienten, die er stets nur als Gäste bezeichnet, sehr genau. Aber auch Küchengäste, die sich an Topf und Pfanne über die Arbeit in der Krankenhausküche informieren wollen, werden stets verwöhnt. Sie alle gehen mit der Erkenntnis nach Hause, dass Krankenhauskost auch auf höchstem Niveau mithalten kann.

Alle Früh-Mitarbeiter haben deshalb die gute Bewirtung und die netten Gespräche in der zentralen Küche der Evangelischen Stiftung Augusta sehr genossen, wie Karl-Heinz Scholzen sagt. „Wir haben in unseren Küchen in Köln ja natürlich auch einiges zu bieten. Deshalb ist es klar, dass wir Ralf Meyer und sein Team nun auch zu uns eingeladen haben.“

Ein Bierfässchen werden Meyer und seine Leute zum Besuch auf der Domplatte sicherlich nicht mitnehmen. Aber dem Sternekoch an der Spitze der Augusta-Küche wird sicher noch etwas einfallen.

