

Kräuter aus eigenem Klinikangebau

13.02.2013 | 17:03 Uhr



Ralf Meyer

Foto: Udo Kreikenbohm

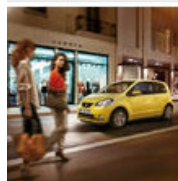
Hattingen. Ralf Meyer arbeitet in Sternerrestaurants - und bietet seinen Gästen im Evangelischen Krankenhaus Frische. Sogar Nudeln macht er selbst.

Pferdefleisch in Fertiglasagne: Kann im Evangelischen Krankenhaus nicht passieren. Denn Chefkoch Ralf Meyer macht mit seinem Team im Augusta Krankenhaus Bochum, das Essen nach Hattingen liefert, fast alles selbst.

Anzeige



10 Flaschen Primitivo statt 93,95 € NUR 49 €!
Bestellen Sie JETZT den ausgezeichneten 2011er Torrevento, Primitivo Puglia rosso I.G.T.. Zusammen... [mehr](#)»



Meine Stadt. Mein Style. Mein Mii Reference...
Sicher dir einen satten Preisvorteil und zusätzlichen Komfort – bei NULL Anzahlung und NULL... [mehr](#)»

powered by plista

Einst kochte er in Sternerrestaurants wie dem Schiffchen in Kaiserswerth, später für eine Kanzlei. „Da spielte Geld keine Rolle.“ Das ist im Krankenhaus anders. Der Kostendruck ist groß. Der frühere Küchenchef hatte auf Fertigessen gesetzt. Das änderte Meyer. Frisch ist seine Devise. „Wir sind heute nicht teuer. Den Mehrpreis für die

Rohprodukte machen wir durch unser System wieder wett“, verrät er. Und das konzentriert sich auf den Gast – so nennt er die Patienten.

„Brötchenplatten für den Chefarzt und Catering machen wir nicht. Nur so geht's.“

Kräuter baut das Team aus zehn Köchen und 110 Aushilfen in Bochum selbst an – düngemittelfrei. Sie werden gehackt, mit Olivenöl tiefgefroren: Fertig ist der Vorrat. Lasagnenudeln werden selbst hergestellt, Rindfleisch wird selbst für das Hack zerkleinert, Tomatensauce selbst gekocht. „Wir verarbeiten viel Geflügel, die Aufzucht-Betriebe in Frankreich habe ich mir angesehen, Rind kommt aus Irland.“ 1200 Essen gehen pro Tag raus, 300 davon kommen nach Hattingen – ohne Qualitätsverlust.

Dafür ist der Speisetransportwagen – lange feilte Meyer mit dem Hersteller an der richtigen Einstellung – wichtig. „Wir bereiten die Menüs vor, vier am Tag. Aber erst später, in Hattingen angekommen, werden die Mahlzeiten im Wagen genau auf den Garpunkt gekocht. Ausgeklügelt ist das Zusammenspiel von Temperatur, Teller und ovaler Servierschale, damit alles knackig bleibt. Nur ein Gericht – meist ein typisch deutsches – ist absichtlich etwas über den Garpunkt: „Denn viele Ältere mögen das so.“ Spricht Ralf Meyer vom Essen, ist seine Leidenschaft zu spüren, der Wille, stets Bestes zu bieten. Alle zwei Wochen wiederholt sich der Speiseplan, der vier Mal im Jahr geändert wird.

Meyer hat noch einen Tipp: Wer abnehmen will und Nudeln mag, sollte Spaghetti essen. „Die sind gut verpresst, haben dadurch eine andere Oberflächenspannung, quellen nicht so auf. Das zieht den Blutzuckerspiegel nicht so hoch, weil die Stärke sich nicht so schnell in Dextrose verwandelt“, sagt der Mann, der sogar Lösungen dafür hat, wie pürierte Kost besser schmeckt – und man nicht dieses „ekelige“ Breigefühl im Mund hat.

Liliane Zuuring

EMPFEHLEN

 **Twittern** 0

 **Empfehlen** 0

 **+1** 0

LESEN SIE AUCH

MEIN ARBEITSPLATZ
Mit den Briefen im Gepäck

ALTSTADT
Pärchen täglich angegriffen

UNFALL IN BOCHUM
Hattinger fährt Achtjährigen an

KRANKENHAUS
Gesundheitsstadt Hattingen

SÜDAFRIKANISCH?...
Künstler in der Küche

KOMMENTARE

 0 [mitdiskutieren](#)