



Hier werden die Rösties noch handgemacht: Chefkoch Ralf Meyer (links) gewährte den WAZ-Lesern spannende Einblicke in die Augusta-Küche.

Sterne-Schmaus in der Klinik-Küche

WAZ-Leser zu Gast bei Ralf Meyer und seinen Köchen im Augusta-Krankenhaus, die auch täglich die Mahlzeiten für das Ev. Krankenhaus in Hattingen zubereiten

Von Jürgen Stahl

Anlass und Aufenthalt sind wenig erfreulich. Das Essen meist auch. Klinik-Kost ist häufig fad und eintönig. Dass es auch anders geht, erlebten neun Leser in der Klinikküche des Augusta-Krankenhauses, in der auch die Mahlzeiten für das Evangelische Krankenhaus zubereitet werden.

„Chef de Cuisine“: Der Titel erinnert an Spitzenköche aus der Sterne-Kategorie. Ralf Meyer hat sich die Berufsbezeichnung hart erarbeitet. Der 45-Jährige stand viele Jahre in der Top-Gastronomie am Herd, so im noblen Drei-Sterne-„Schiffchen“ in Kaiserswerth. 2009 wechselte er: von ganz oben nach ganz unten. Das Ansehen von Krankenhausküchen rangiert in der Branche auf Frittenbuden-Niveau. Ralf Meyer nahm die Herausforderung gleichwohl an: „Ich wollte herausfinden, was man aus einer Klinikküche machen kann.“

Ausgezeichneter Ruf

Fünf Jahre später genießt das Essen in den Augusta-Einrichtungen einen ausgezeichneten Ruf. Nein: Das Krankenhaus ist kein Gourmettempel geworden. Doch was Patienten und Mitarbeitern vorgesetzt wird, dürfte in der Kliniklandschaft weithin einzigartig sein.

Scampis auf feinen Bandnudeln, Zitronengrascurry mit Putenbrustscheiben und geschmorte Perlhuhnkeule in Mokkaduft zieren den Speiseplan, als die WAZ-Grup-

pe die Augusta-Küche betreten darf.

Die weiß bekittelten WAZ-Leser, allesamt große Freunde des ambitionierten Brutzelns und stillvollen Spachtelns, werden angemessen begrüßt: mit einem Glas Champagner. In den kommenden drei Stunden weichen sie Ralf Meyer nicht von der Seite.

Der Chefkoch und seine 133 Mitarbeiter bereiten täglich 1200 Essen zu. Vier Mahlzeiten für „die Gäste“ (der Begriff Patient ist verpönt) stehen mittags zur Auswahl. Klar, es gibt auch Klassiker wie Königsberger Klopse oder Bratwurst. Aber vor allem Leckereien vom Fischfilet bis Flammkuchen, frisch zubereitet, meisterhaft angerichtet, ohne dafür mehr Geld als andere Kliniken auszugeben, betont Ralf Meyer. Er weiß: Frisches ist oft sogar preiswerter als Konserven. Beispiel: die selbstgemachte Marmelade. Wöchentlich 160 Kilo. Köstlich. Umweltfreundlich. Und jährlich über 16 000 Euro billiger als die abgepackten Plastikschalen.

Die WAZ-Leser sind Feuer und Flamme. Aufmerksam schauen sie zu, wie Ralf Meyer und sein Team Zanderfilet und Düsseldorfer Senfrostbraten zaubern. Selig verputzen sie die Mahlzeiten in einem kleinen, liebevoll gedeckten Speisesaal. Spätestens als der grandiose Nachtschicht serviert wird, wöhnt sich die Gruppe nicht mehr in einem Krankenhaus, sondern in einem Sterne-Restaurant. So famos kann Klinik-Essen schmecken.



Für die WAZ-Leser gab's in der Krankenhaus-Küche reichlich Kostproben, hier ein frischer Flammkuchen.

FOTOS: DIETMAR WÄSCHE

Vier Pfannen für 100 000 Euro

■ **Ralf Meyer**, Chefkoch der Krankenhaus-Küche der Augusta-Kliniken, berichtet voller Lust und Leidenschaft von seinen Anfängen, als er der Geschäftsführung sein Konzept vorstellte.

■ **Vier neue Pfannen** waren notwendig. Kein Problem, atmeten die Chefs auf – um bald zu erfahren, dass jede der XXL-Pfannen

schlappe 25 000 Euro kostet. Die Augusta-Stiftung hat investiert – und kulinarische Akzente gesetzt.

■ **Nicht nur das Essen** wurde vor fünf Jahren komplett umgestellt, sondern man hat für die Krankenhäuser auch eigenes Geschirr neu designt, denn das Auge isst bekanntlich mit.