

WAZ-Leser genießen Sterne-Schmaus in der Klinikküche

31.07.2014 | 17:28 Uhr



Chefkoch Ralf Meyer (links) gewährte den WAZ-Lesern spannende Einblicke in die Augusta-Klinikküche.

Foto: Dietmar Wäsche

Bochum. „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, u.a. 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.“

Anzeige



Bachelor-Studium für Berufstätige

Fünf Jahre später genießt das Essen in den Augusta-Einrichtungen einen ausgezeichneten Ruf. Nein: Das Krankenhaus ist kein Gourmetempel 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-Gruppe am Mittwoch die Augusta-Küche betreten darf. „Die WAZ öffnet Pforten“: Der Name der Sommerserie ist hier Programm. Normalerweise lässt die Küchen-Crew niemand in ihr Allerheiligstes.

1200 Mahlzeiten täglich

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

AUGUSTA-KÜCHE

Tag der offenen Tür am 30. August

Ein Großeseinsatz steht der Küche am Samstag, 30. August, bevor, wenn die Augusta-Kliniken ihr 150-jähriges Bestehen feiern.

Ein Tag der offenen Tür bietet von 10 bis 18 Uhr Vorträge, Mitmachaktionen und 13 begehbare Organmodelle (Parkdeck). Die Fritz-Brause-Band spielt auf.

Ralf Meyer und sein Team verwöhnen die Besucher u.a. mit leckerem Flammkuchen. Wir berichten noch ausführlich.

Die Augusta-Stiftung hat investiert – und kulinarische Akzente gesetzt. Ralf Meyer 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 Nachtschiff serviert wird, wähnt sich die Gruppe nicht mehr in einem Krankenhaus, sondern in einem Sterne-Restaurant. So famos kann Klinik-Essen schmecken.

EMPFEHLEN

Twittern < 0

Empfehlen 29

+1 < 0

RUND UMS THEMA

WAZ-SOMMERAKTION

Rekord - Über 1000 Leser bewerben sich für WAZ-Aktion...

BOCHUM

Chefkoch des Augusta tisch im Fernsehen auf

KRANKENHAUS

Händeschüttel-Verbot - Augusta-Klinik bleibt als Vorreiter...

KIRCHE

Abriss der Augusta-Kapelle in Bochum ist umstritten

JUBILÄUM

Krankenhaus sucht 150 Sänger

KOMMENTARE

0

mitdiskutieren