

## KrankenhausesSEN: Chef de Cuisine Ralf Meyer im WDR



Anzeige

Feedback



Gute Ernährung ist wichtig. Besonders aber im Krankenhaus. „Wir leisten mit unserer Arbeit“, so Ralf Meyer, „einen ganz wichtigen Beitrag zur Genesung der uns anvertrauten Menschen.“ Meyer ist Chef de Cuisine der Augusta Kliniken in Bochum und Hattingen und weiß natürlich genau, wovon er spricht.

Gerade war er zu Gast in der Aktuellen Stunde des WDR und wurde von Moderatorin Susanne Wieseler interviewt. Es ging um zwei Patientinnen, die in nicht näher bezeichneten Krankenhäusern extrem falsch ernährt wurden. „Die eine hatte wegen der schlechten Kost massiv abgenommen“, erzählt Meyer. Die andere

sei trotz einer bekannten, massiven Laktose-Allergie nicht entsprechend versorgt worden. „Das ist lebensgefährlich“, stellt der erfahrene Sternekoch fest.

Was man denn tun könne, fragte die WDR-Moderatorin, wenn solche Probleme auftreten. Und wie man im Augusta verfähre. Meyer erläuterte, „dass die Küche über die Diätassistenten mit den uns anvertrauten Menschen kommuniziert.“ Solche Problemfälle seien deshalb praktisch ausgeschlossen. Und er fügte gewohnt humorvoll an: „Man kann sich natürlich über mangelnde Essensqualität beschweren. Oder gleich zu uns ins Augusta kommen.“

