

Ein Oscar als Ansporn

Auszeichnung für innovatives Küchenkonzept

Rolf Meyer, dem Sternekoch und Chef de Cuisine der Evangelischen Stiftung Augusta, hat unlängst mit seinem innovativen Küchenkonzept und seinem engagierten Team den renommierten „Frankfurter Preis“ in der Sparte „Care“ (also Pflege) gewonnen hat.

„Das ist gewissermaßen der Oscar für Großküche und Gemeinschaftsverpflegung“, so Meyer. „Das ganze Team ist stolz auf diese Auszeichnung – und wir verstehen den Preis in erster Linie als Ansporn, uns immer weiter zu verbessern.“

Bei einem Pressegespräch erläuterte der Chef de Cuisine einmal mehr, wie sein frischebasiertes Konzept funktioniert. Die kleinen Speisen, die er den Damen und Herren



Rolf Meyer im Kräutergarten des Augusta.

Foto: Augusta

von Zeitung und Radio an diesem Morgen präsentierte, zeigten offenkundig, was Meyer meinte: Ausschließlich frische Produkte zeitnah verarbeiten und dem Gast – Meyer sagt niemals: „Patienten“ – zeitnah und in sehr guter Qualität servieren. Wobei der Chef auch immer auf

die optische Qualität achtet.

Im Augusta gibt es jetzt sogar einen Kräutergarten, mit vielen duftenden Schätzen wie Basilikum oder Zitronenmelisse. Dieser Garten soll in Kürze noch erweitert werden. „Wir produzieren schon viel, aber wir brauchen noch erheblich mehr.“