

## Sammy der Koch kauft regional und kocht überregional im Finanzamt Aachen

Wer im Finanzamt Aachen einen frischen Saft trinken möchte, darf mit anpacken: Mit einer Presse können sich die Angestellten und externen Gäste in der Kantine des Hauses ihren Saft selbst herstellen – zum Beispiel aus Möhren oder Äpfeln aus regionalem Anbau. Um die Zubereitung von warmen Speisen kümmert sich Salomon Lommatzsch, der die Kantine unter dem Namen „Sammy der Koch“ betreibt, gemeinsam mit seinen zehn Mitarbeitern. Jeden Tag stehen in seiner Kantine mehrere Mittagsgeschichte zur Auswahl, das günstigste kostet 3,50 Euro.

Frische Zutaten sind ihm dabei besonders wichtig. Daher geht er fast jeden Tag selbst einkaufen, um sich von der Qualität der Produkte zu überzeugen. Weil Lommatzsch komplett auf Fertigmischungen verzichtet, kann er die Herkunft der Produkte leicht nachvollziehen. Gemüse, Kartoffeln, Eier, Milch und Saisonware wie Erdbeeren und Spargel kauft er fast ausschließlich bei zwei Erzeugern in weniger als zehn Kilometern Entfernung von der Kantine. „Damit halte ich nicht zuletzt die Transportkosten niedrig“, sagt der Koch. Auch Forellen aus der Eifel kommen in seiner Kantine auf den Teller. Fleisch bezieht der Küchenchef von einem Großmetzger aus der Gegend.



### Angaben zur Kantine:

Anzahl Mittagessen am Tag:	600 Portionen
Zielgruppe:	Angestellte
Anzahl Lieferanten:	6-10
Belieferungsfrequenz:	3 Mal pro Woche
Öffentlicher Zugang zur Kantine:	ja
Produktionssystem:	Cook and Serve

### Zufriedene Gäste dank abwechslungsreicher Karte

Für Lommatzsch spricht für den Einkauf von regionalen Lebensmitteln unter anderem ein ganz praktisches Argument: „Wenn ich mal etwas nachbestellen muss, geht das immer sehr schnell.“ Zudem ist ihm die persönliche Beziehung zu Erzeugern und Händlern wichtig – aber auch zu seinen Gästen. Das Feedback seiner Kundinnen und Kunden erfährt er durch Gespräche mit ihnen sowie durch ein Buch für Kommentare. Weil Lommatzsch seine Gäste auch zum Selberkochen inspirieren will, hat er eine **Kochbuchbibliothek in seine Kantine** integriert.

Auf regionale Rezepte möchte Lommatzsch sich in seiner Küche nicht beschränken. Er versucht stattdessen seinen Gästen ein breites Angebot von bodenständigen regionalen Gerichten und internationaler Küche anzubieten – also vom Rheinischen Sauerbraten mit Rotkohl bis zum Thai Curry. Sein Konzept kommt bei den Kundinnen und Kunden gut an: „Die Zufriedenheit der Gäste ist deutlich gestiegen, seit ich für sie koche“

### Kontakt:

Sammy der Koch  
Krefelder Str. 210, 52070 Aachen  
Geschäftsführer, Koch: Herr Lommatzsch

### Regionalität bedeutet für uns ...

„... auf die Herkunft unserer Ware zu achten. Kartoffeln beziehen wir beispielsweise von einem Bauern in weniger als 10 Kilometer Entfernung.“