Unser Interview mit dem Wahldüsseldorfer Sebastian Lege.

Porträt · Zugegeben, ich war und bin ein großer Fan dieser Kochsendung, die gar keine Kochsendung war: „Die Tricks der Lebensmittelindustrie“, die in der ZDF-Mediathek immer noch abrufbar ist. Da tritt ein fröhlicher Bursche an, der selbst als Produktentwickler gearbeitet hat, analysiert Convenience-Kram und baut ihn in seiner Versuchsküche nach. Sebastian Lege heißt der Mann, der dieses wichtige Thema mit viel Witz und großer Kompetenz präsentiert. Und nun bin ich Sebastian ganz zufällig begegnet, denn er lebt und wirkt seit vielen Jahren in Düsseldorf. *[Lesezeit ca. 3 min]*

Na, schon gespannt auf den Beitrag? Nach einer kurzen Werbeunterbrechung geht’s weiter. Denn The Düsseldorfer versteckt sich nicht hinter einer Paywall. Alles, was du hier findest, ist gratis, also frei wie Freibier. Wenn dir aber gefällt, was du liest, dann kannst du uns mit dem Kauf einer einmaligen Lesebeteiligung finanziell unterstützen. Wir würden uns sehr freuen.

Während im Zelt der Jazz Rally Jan Delay die Massen zum Kochen brachte, machte Sebastian wie ich draußen ein Päuschen. Da sprach ich ihn einfach mal an und lernte ihn als sympathischen, temperamentvollen Typen kennen – ziemlich genauso, wie man ihn aus dem Fernsehen kennt. Anlass genug, ihn zu einem 5-Fragen-Interview einzuladen. Hier ist es:

[1] Was hat dich bewogen, Koch zu lernen? Und wie bist du dann vom Koch zum Produktentwickler geworden?
Ich bin Kochgeworden aus Liebe zur Kulinarik, die schon sehr früh bei mir zuhause über meinen Vater praktiziert wurde. Vom Koch zum Produktentwickler bin ich geworden, indem ich als Freiberufler in der Produktentwicklung gearbeitet habe und später dann auch fest. Da wuchs mein Interesse, wie Produkte auf Masse hergestellt werden, ganz ohne Herd und ohne Pfanne.

[2] Wer hat dich fürs Fernsehen entdeckt? Wann war das?
Vor acht Jahren wollte ich in einer Nebentätigkeit Nelson Müller Fisch verkaufen, als schon als Produktentwickler arbeitete. Da fragte er mich nach meinem Job, und ich antwortete, dass ich Produktentwickler bin. Daraufhin sagte er: „Super! So einen suchen wir , jemanden, der

Supermarkt-Produkte nachbauen kann“. Das war dann die Stunde null.

[3] Was macht deine Firma myfoodfactory genau und wo sitzt sie?
Die myfoodfactory GmbH sitzt in dem wundervollen Stadtteil Niederkassel. Mein Team sitzt sehr idyllisch am Rhein in einem der ältesten Gebäude Düsseldorfs – dem Kornhaus. Mit viel Herz und Liebe haben wir das Fachwerkhäuschen zu unserem Zuhause gemacht und fühlen uns dort sauwohl. Die myfoodfactory ist auf der Mission, Visionen in Produkte zu verwandeln. So auch unser Slogan: turning visions into products. Wir sind da, um neue Produkte auf den Markt zu bringen, egal wie weit das Produkt in der Entwicklung bereits ist. Wir bieten entweder das volle „Menü“ an, oder den Prozess von der Vision zu einem markfähigen Produkt. Wir unterstützen unsere Kunden genau dort, wo es notwendig ist. Wir agieren auch als Berater und begleiten unsere Kunden gemeinsam in meinem Netzwerk in der Lebensmittelwelt. Für mehr Information könnt Ihr gerne unsere Website besuchen – www.myfoodfactory.com oder mein Team direkt anschreiben unter info@myfoodfactory.com.

[4] Hast du einen absoluten Lieblingsort in Düsseldorf? Wenn ja, wo?
Mhmm, es gibt wirklich mehrere schöne Orte in Düsseldorf. Persönlich finde ich die Rheinwiesen sehr schön und bin gerne dort. Traumhaft schön finde ich aber das Stück am Deich entlang von Meerbusch nach Düsseldorf.

[5] Wie sehr fühlst du dich nach all den Jahren als Düsseldorfer?
Ich hab von 1996 bis 1998 in Düsseldorf gewohnt und dann wieder ab 2001, also habe ich die meiste Zeit meines Lebens in dieser Stadt verbracht. Ich sage gerne, dass ich ein Düsseldorfer Jung bin mit einem norddeutschen Herzen.