

# 5 Fragen an...

Quartiersbüro Uerdingen  
Regina Hermanns & Dennis Zilske  
Am Marktplatz 5  
02151-861690  
qm-uerdingen@krefeld.de  
Öffnungszeiten:  
Montag: 10.00 – 16.00 Uhr  
Mittwoch: 10.00 – 18.00 Uhr

*Das Quartiersmanagement Uerdingen fragt nach: In unserer Rubrik „5 Fragen an...“ sprechen wir mit Menschen, die sich für Uerdingen einsetzen, spannende Projekte im Stadtteil umsetzen und gemeinsam Ideen entwickeln wollen.*

## 5 Fragen an Moritz Lübbers und Marcel Wendel von Sel la vie (Niederstraße 38)

1. **Herr Lübbers, Herr Wendel, der Wettbewerb „Platz für Deine Visionen!“ der Stadt Krefeld bedeutet für Sie eine neue Phase in Ihrer Selbstständigkeit. Mit einem eigenen Ladenlokal gehen Sie neue Wege, Ihr Unternehmen gibt es jedoch schon länger. Erzählen Sie uns, was es mit Sel la vie auf sich hat! Was erwartet die Uerdingerinnen und Uerdinger?**

Sel la vie haben Marcel Wendel und ich im Herbst 2014 gegründet. Damals bin ich mit ca. 400 kg Salz im Gepäck aus der Sommersaison in Guérande (Bretagne) zurückgekommen. Ich habe den Sommer damals dort in den Salinen gearbeitet und das Salzhandwerk kennengelernt. Diese 400 kg waren sozusagen unser Startkapital für unser salziges Unternehmen. Wir hatten bisher am westlichen Rand Krefelds unsere Produktionsstätte, aber es war nur eine Frage der Zeit, bis wir mehr Platz brauchten. In den neuen Räumlichkeiten haben wir nun einen Verkaufsbereich, indem wir unsere Produkte, aber auch weitere französische Feinkost, wie z.B. Pesto, gegrilltes Gemüse, Aufstriche, Weine, Säfte, scharfe Saucen, Marmeladen, Öle, Senf usw. anbieten. Aber nicht nur unser Verkaufsraum befindet sich dort, sondern auch unser Büro, Lager und ein Produktionsraum. Wir haben den Verkaufsbereich bewusst nicht extra mit einer Wand vom restlichen Bereich abgegrenzt. Denn wir möchten den Uerdingerinnen und Uerdingern vermitteln, dass wir nicht ein x-beliebiger Feinkostladen sind, sondern eine Manufaktur welche ihre Produkte selbst herstellt.

**2. Mit Ihrem französischen Salz haben Sie sich ein spezielles Feld erschlossen. Wie kam es zu dieser Idee?**

Ich bin gerne und viel gereist, seit ich die Schule verlassen habe. 2012 war ich in Mexiko und habe dort eine Französin namens Eva kennengelernt. Als ich wieder in Krefeld war, habe ich im Frühjahr 2014 auf Facebook an alle meine Bekannten die gleiche Frage geschrieben: „Hat jemand einen Sommersaisonjob für mich?“ Und auf diese Frage hat sich Eva gemeldet – da dann wieder aus der Bretagne – und sie bot mir an, dass ich den Sommer über in den Salinen von Guérande arbeiten könnte. Und genau das habe ich dann von Juni bis September 2014 gemacht.

Am Ende der Saison habe ich mich in Salz anstatt in Euro auszahlen lassen und mit eben diesem Rohstoff im Gepäck bin ich zurück nach Krefeld. Dort habe ich mit Marcel zusammen beschlossen eine Manufaktur für Feinkostprodukte mit Fleur de Sel zu gründen.

**3. Was wird das Besondere an „Sel la vie“ sein und welche Ideen haben Sie für die Zukunft?**

Sel la vie ist mehr als einfach nur ein Feinkostladen, wir sind Hersteller und Händler in einem. Bei uns finden die Kundinnen und Kunden ausgesuchte Leckereien aus Frankreich aber eben auch noch mehr. Mit unserem Sortiment vermitteln wir unsere Geschichte. Die Salzgewinnung in den Salinen von Guérande stammt noch aus der Römerzeit und wird bis heute nach dem gleichen handwerklichen Verfahren durchgeführt, das schon die Gallier kannten. Diese handwerkliche Tradition können wir zwar nicht in Uerdingen durchführen, aber wir können mit dem Rohstoff tolle und ausgewählte Produkte kreieren, die dann wiederum bei uns verköstigt werden dürfen. Und dazu erzählen wir dann auch die Geschichten, wie es bei der Salzgewinnung zugeht. Für die Zukunft planen wir unsere bestehende Produktion und unser Sortiment zu erweitern. Unter anderem werden wir zukünftig unsere eigenen Aufstriche wie Karamellcreme, Schokocreme oder Erdnusscreme hier vor Ort herstellen. Und vor allem werden wir zukünftig Nüsse rösten und mit unseren Salzmischungen verfeinern.

**4. Stellen Sie sich dem Stadtteil ein wenig vor! Wer sind die Menschen hinter dem Konzept?**

**Moritz Lübbers:** 1982 in Duisburg geboren und in Krefeld-Kempener Feld aufgewachsen. Nach meiner Schulzeit habe ich Sozialpädagogik in Nijmegen studiert. Ich reise sehr gerne und habe die verschiedensten Jobs gemacht. Von der Wintersaison auf der Skihütte in Tirol, über die Arbeit in einem Krefelder Teppichcenter, bei der Knoblauch-Ernte in den kanadischen Rocky-Mountains bis hin zur Arbeit auf einem Containerschiff auf der Route Barcelona-Buenos Aires. Ich habe immer viel mit Menschen zu tun gehabt und die unterschiedlichsten Lebensweisen kennen gelernt.

Vielleicht ist es auch dieser Tatsache zu verdanken, dass ich auf die Salinen in Guérande gestoßen bin. Die Entscheidung mich mit dem Verkauf von Fleur de Sel aus der Bretagne selbstständig zu machen und ein tolles und uraltes Handwerk nach Krefeld zu bringen, habe ich bis heute nicht bereut.

**Marcel Wendel:** 1985 in Krefeld-Hüls geboren und in Bockum aufgewachsen, bin ich tief mit der Stadt verwurzelt. Früh habe ich schon zahlreiche Sportvereine in Krefeld besucht und unter anderem auch ein Jahr meiner Jugend im Verein auf der Minigolfanlage im Uerdinger Stadtpark verbracht. Nach meiner Schulzeit habe ich eine Ausbildung zum Industriekaufmann in einer Krefelder Druckerei abgeschlossen und dort die grundlegenden Dinge erlernt, die bei meiner täglichen Arbeit bei Sel la vie anfallen. In der Manufaktur kümmere ich mich um Kalkulationen, den Einkauf, die Kundenakquise und die Kundenbetreuung. Und selbstverständlich auch mit um die Produktion und ganz frisch um den Verkauf im Feinkostladen.

**5. Unsere abschließende Frage: Was ist Ihre Vision für Uerdingen – was braucht es, damit der Stadtteil sich weiterhin positiv entwickelt?**

Unsere geschäftlichen Visionen in Uerdingen liegen ganz klar im Ausbau der Manufaktur. Wir wollen uns als Unternehmen auf dem Feinkostmarkt etablieren und die Uerdinger Innenstadt mit zahlreichen Köstlichkeiten verwöhnen.

Die Entwicklung des Stadtteils ist ein stetiger Prozess. In der Momentaufnahme hat Uerdingen es geschafft den Menschen einiges zu bieten. Damit diese Konzepte auch lange erfolgreich sind, braucht es die Unterstützung eines jeden. Nur durch das Verständnis den lokalen Markt zu unterstützen und sich zu engagieren, wird die Entwicklung weiter positiv sein.