

ROLF UNSORG

Der Rezeptpapst

Der Leiter des Küchenfachlichen Beraterteams von Nestlé Professional verabschiedet sich nach 46 Berufsjahren in den verdienten Ruhestand



Am 30. Juni 2010, kurz nach seinem 60. Geburtstag, ist es soweit: Rolf Unsorg geht von der kulinarischen Bühne. Der langjährige Leiter der Lehrküche des ehemaligen Nestlé Schulungszentrums in Heppenheim und des heute in Frankfurt ansässigen Küchenfachlichen Beraterteams von Nestlé Professional nimmt dann offiziell seine Kochmütze und trägt sie fortan nur noch ehrenhalber.

1964 beginnt der damals 14-Jährige eine Ausbildung zum Koch. Nach dem erfolgreichen Abschluss 1967 zieht es ihn zunächst nicht nur in verschiedene inländische Restaurants, sondern auch ins Ausland. 1975 gewinnt er den seinerzeit höchstdotierten Preis seiner Zunft, die Goldene Kochmütze, weitere Auszeichnungen folgen. Seine erste Station in der Gemeinschaftsverpflegung tritt Unsorg Mitte der 1980er Jahre als Wirtschaftsleiter einer Klinik in Bad Nauheim an. 1991 gewinnt ihn der damalige Geschäftsführer von Nestlé Deutschland als Leiter der küchenfachlichen Beratung Diät bei Tino,

Rolf Unsorg (links) in seinem Element: mit Kollegen im Schulungszentrum von Nestlé Professional. Das Unternehmen war seit 1991, also fast zwanzig Jahre lang, sein berufliches Zuhause

dem ehemaligen Nestlé-Geschäftsbereich für Diätprodukte. 1997 folgt dann der Wechsel zu Nestlé Professional ins Schulungszentrum Heppenheim an der Bergstraße. Spätestens hier beginnen seine Berufsjahre, die ihn bei Kunden, Köchen und Kollegen bekannt werden lassen wie einen „bunten Hund“.

Die Diätetik ist nicht nur sein Spezialgebiet, dem sich Rolf Unsorg mit viel Herzblut widmet. In vielen Auszubildungsgängen zur/m Diätetisch geschulten Köchin/Koch vermittelt er über drei Jahrzehnte sein Wissen an den Nachwuchs. Die drei großen Ausbildungsanbieter auf diesem Gebiet – die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE), der Verband der Köche Deutschlands (VKD) und die Industrie- und Handelskammer

(IHK) – setzen auf seine Expertise. Und wer nach Rolf Unsorg im Internet sucht, findet in einschlägigen Buchshops die zahlreichen von ihm verfassten Kochbücher für Laien und Profis rund um das Thema Diätetik.

Was den Fachmann Rolf Unsorg früh fasziniert, ist die gekonnte Verbindung zwischen gesunder Ernährung, Convenience-Produkten und Kreativität. „In den 1960er und 1970er Jahren haben wir Köche wirklich handwerklich gearbeitet. Natürlich haben wir unserem Fond auch früher schon etwas Brühe zugegeben. Aber im Prinzip haben wir jedes Gericht von Grund auf selbst gekocht. Doch das allein trägt weder die Qualität noch die Wirtschaftlichkeit eines Betriebes“, resümiert Rolf Unsorg. „Wenn wir heute bei Köchen im Care-Segment Kompetenzen wie Speisenplanung für besondere diätetische Anforderungen einfordern, Just-in-time-Produktion und Prozesse wie Cook & Chill, dann brauchen sie auch einen zeitlichen Spielraum, die Qualitätsprodukte mit Gelinggarantie liefern. Gute Grundprodukte mit Zeitspareffekt immer wieder kreativ zuzubereiten, und das alles unter der Prämisse ‚gesund‘ bleibt sicher eine der großen Herausforderungen der folgenden Jahre.“

Es ist kein Zufall, dass Rolf Unsorg bei Nestlé schnell zum Rezeptpapst avanciert: Die Produktentwicklung mit Verwendungsangaben, die Rezepturenentwicklung mit Nährwertangaben in einem PC-Programm und last but not least der Aufbau der Rezeptdatenbank, die mit zu den am meisten angelegten Infopunkten im Nestlé-Informationsangebot im Internet zählt, sind dabei nur einige seiner Verdienste. „Vieles von unseren serviceorientierten Angeboten trägt Rolf Unsorgs Handschrift“, würdigt Dr. Torsten Dickau, Leiter des Nestlé Professional Service Center. „Er hat viele wichtige Bausteine mit entwickelt, manches überhaupt erst angestoßen. Darüber hinaus hat er eines unserer zentralen Kompetenzteams, die Küchenfachlichen Berater, maßgeblich mit aufgebaut. Und für die Event- und Veranstaltungskoordination hat er nicht nur ein Händchen, sondern er begeistert immer wieder mit neuen Event-Ideen.“ Wie etwa das Chillout-Café zur IKA – Internationale Kochkunst-Ausstellung 2008 in Erfurt, wo er die Ausstellerkollegen schon früh morgens nach einer durchgearbeiteten Nachtschicht empfängt.

Am Herzen liegt Unsorg in all den Jahren auch die Fortentwicklung seines Berufsfachverbandes. Mit großem ehrenamtlichen Engagement begleitet er über 30 Jahre viele Projekte des Verbandes der Köche Deutschlands. Von 1998 bis 2002 trägt er als Vizepräsident die Geschicke wesentlich mit. 2001 folgt ein – ja, vielleicht sogar *der* – Einschnitt seines Lebens, der ihn auf andere als die angestrebten Wege zwingt: Eigentlich steht er für die kommende Amtsperiode schon auf der Vorschlagsliste für das Präsidentenamt im VKD ganz oben. Doch dann diese Nachricht: Die Nieren versagen ihren Dienst, er muss künftig regelmäßig zur Dialyse. Rolf Unsorg,



„Mein Beruf wird mich auch weiterhin fesseln, aber eben erst nach dem täglichen Ausschlafen.“

Rolf Unsorg, VKD-Mitglied

ZUR PERSON

Rolf Unsorg – die Stationen

1964 bis 1967: Ausbildung zum Koch

ab 1967: Wanderjahre im In- und Ausland

1975: Gewinn der Goldenen Kochmütze

Anfang der 1980er Jahre: Wirtschaftsleiter einer Klinik in Bad Nauheim

1991: Leiter der Küchenfachlichen Beratung Diät bei Tino / Nestlé Gruppe

1997: Wechsel zu Nestlé Professional ins Schulungszentrum Heppenheim

Der Küchenmeister wirkte über 30 Jahre im Verband der Köche Deutschlands, davon vier Jahre als Vizepräsident. Er engagierte sich über drei Jahrzehnte in der Aus- und Weiterbildung Diätetisch geschulter Köche VKD, DGE und IHK Frankfurt, war 12 Jahre Vorsitzender des Beirats Krankenhaus, Heime und Sanatorien im VKD, acht Jahre im Vorstand der Gütegemeinschaft Diätverpflegung, nahm neunmal an der IKA teil, konzipierte u.a. das „Restaurant der Gesunden Ernährung“ und verantwortete als Aussteller und Moderator mehrfach die „Aktionsbühne“ des VKD.

der – wie er selbst über sich sagt – ein Positiv-Denker ist, der für die Weiße Zunft lebt und arbeitet, entscheidet sich schweren Herzens gegen die Kandidatur.

Doch das Schicksal ist ihm gewogen – 2002 erhält er eine Spenderniere. „Mein Leben ging nicht nur weiter, es ging gut weiter, die Spenderniere war für mich der Sechser im Lotto mit Zusatzzahl“, blickt er dankbar zurück. Schon seit längerer Zeit ist es ihm ein Anliegen, von der heilenden Tat des ihm unbekanntem Sponsors wieder etwas an die Gesellschaft zurückzugeben. Und das macht er mit den Talenten, die er beherrscht: Kochen, Organisieren, Begeistern. Gemeinsam mit dem Verein der Köche Bad Nauheim, dem er seit 17 Jahren als erster Vorsitzender vorsteht, kocht er nicht nur engagiert mit Kindern. Sein Ziel ist, die Tafel vor Ort stärker zu unterstützen und möglicherweise auch für – oder noch besser: gemeinsam mit – Senioren in der Küche zu schnuppeln, zu plaudern und zu genießen. „Noch fehlen uns eine Küche beziehungsweise Räumlichkeiten, die wir für solche Aktionen nutzen können.“

Wird es ihm, dem stets Umtriebigen, künftig im Ruhestand nicht zu langweilig werden? Rolf Unsorg lacht: „Nein, mein schöner Beruf wird mich auch weiterhin fesseln, aber eben erst nach dem täglichen Ausschlafen.“ Und dann ist da ja noch Ehefrau Dagmar, mit der er endlich stärker die gemeinsamen Hobbys pflegen möchte: erstens Live-Konzerte aller Art („von Brahms über Genesis bis Madonna“) und zweitens: München. „Ich bin Fan von FC Bayern, meine Frau liebt alles von Käfer oder Dallmayr, das passt schon.“