



Underberg-Vorstandschef Wilfried Mocken (l.) mit Ehefrau Helga Mocken und Dr. Erlfried Baatz, der 2008 das BSI-Präsidium übernahm

# SEMPER IDEM

Ein kleines bisschen Allgemeinbildung vorneweg: „Semper idem“ heißt wörtlich übersetzt „Immer derselbe“ und stammt aus dem Werk Ciceros, in dem der durch nichts zu störende Gleichmut des Sokrates gerühmt wird: „Jure erat semper idem vultus, cum mentis, a qua is fingitur, nulla fieret mutatio“ („Mit Recht war der Ausdruck immer derselbe, weil der Geist, durch den er entsteht, unverändert blieb“). Heute steht das aus dem Satzgefüge gelöste „semper idem“ als Wahlspruch der Beständigkeit. Beständig zeigt sich auch Wilfried Mocken, der als Vorstandsvorsitzender der Semper idem Underberg AG in Rheinberg seit knapp dreißig Jahren die Geschicke eines der weltweit erfolgreichsten Familienunternehmen mit lenkt.

Dieser Tage bekam er das Bundesverdienstkreuz verliehen. Verdientermaßen, muss man sagen, denn alles, was der rührige Rheinländer in Angriff nimmt, scheint von Erfolg gekrönt. NRW-Wirtschaftsministerin Christa Thoben überreichte das begehrte Band persönlich – ein Ereignis, über das Herr Mocken lieber schweigt als spricht. Trotz stetigem Anstieg auf der sprichwörtlichen Karriereleiter hat sich der sympathi-

sche Vorzeigemanager vor allem eines bewahrt: eine gesunde Portion Bescheidenheit. „Ein guter Fremdmanager braucht ein bisschen Demut. Es ist einfach wichtig, zu akzeptieren, dass es einen Gesellschafter gibt, der immer das letzte Wort hat.“ Als Wilfried Mocken 1982 von Emil Underberg zum Geschäftsführer der Firma Underberg berufen wird, weiß er, was auf ihn zukommt. Maximal vier Jahre haben seine Vorgänger ausgehal-



Wilfried Mocken mit BSI-Geschäftsführerin Angelika Wiesgen-Pick

ten, „allerdings“, räumt Mocken ein, „unter erschwerten Bedingungen“. Zu viele Abkömmlinge der berühmten Magenbitter-Dynastie mischten damals noch im Unternehmen mit, auch solche, deren Stärken nicht unbedingt auf der Führungsebene zu suchen waren. Nach und nach kauft Emil Underberg den Familienmitgliedern ihre Anteile ab, um fortan als Alleinherrscher im „Staate Underberg“ zu regieren. Als er Wilfried Mocken die Geschäftsführung anbietet, hat dieser sich in Entscheidungsfragen nur noch mit einem Inhaber auseinanderzusetzen – vereinfachte Bedingungen also, die früheren Fremdmanagern verwehrt blieben. „Das heißt natürlich nicht, dass alles immer reibungslos lief“, so Mocken. Dennoch: Schwerwiegende oder dauerhafte Konflikte hat es nie gegeben, obwohl man Herrn Underberg wohl eher zu den schwierigeren Vertretern seiner Spezies zählt, ein Vollblutunternehmer der alten Schule eben, der gerne auch mal autokratisch auftritt. „Die Chemie hat bei uns von Anfang an gestimmt.“

Das Team Underberg/Mocken gründet bereits 1981 die Firma Sportfit, eine Vertriebsgesellschaft für Fruchtsäfte. Heute gehört die Sportfit GmbH zur Valensina-Gruppe, deren alleiniger Eigentümer Wilfried Mocken ist. 2001 erwirbt er die Markenrechte von „Onkel Dittmeyer“, der zu diesem Zeitpunkt Insolvenz anmelden muss. Eine weise Entscheidung, wie sich sehr schnell herausstellt, denn mittlerweile rangiert die Valensina-Gruppe mit ihren Top-Marken Valensina, Hitchcock und Sunkist auf Platz sechs der deutschen Fruchtsaftindustrie, der Absatz liegt bei rund 300 Millionen Liter pro Jahr.

Wilfried Mockens Sohn Tino (35) ist nach Banklehre, Betriebswirtschaftsstudium und erfolgreichen Lehr- und Wanderjahren beim Brauseriesen Coca-Cola mittlerweile Mitgeschäftsführer der Valensina-Gruppe und zeichnet dort verantwortlich für die Bereiche Marketing und Vertrieb. Selbstverständlich musste er sich im väterlichen Unternehmen offiziell um den Posten bewerben, inklusive Vorstellungsgespräch und allem, was dazu gehört. Nur Sohn sein reicht nicht, da kennt auch ein Herr Mocken kein Pardon. Hinsichtlich der Nachfolgeregelung vertritt



Prominenter Weggefährte: Wolfgang Clement, ehemaliger Ministerpräsident des Landes Nordrhein-Westfalen

Wilfried Mocken sowieso einen recht eindeutigen Standpunkt: „Muss der Sohn von Professor Barnard etwa auch Herzchirurg werden?“. Soll heißen: In ein lukratives Familienunternehmen hinein geboren zu werden, heißt nicht per se, dort auch erfolgreich tätig werden zu können. Oder zu wollen. „Das größte Problem in vielen Familienunternehmen ist der unbedingte Wille, das Ganze an die nächste Generation weiterzugeben, gepaart mit der Angst vor Fremdeinfluss. Lieber setzt man Tochter oder Sohn an die Spitze, ungeachtet dessen, ob deren Neigungen, Pläne oder Talente wirklich in die gewünschte Richtung gehen und sie überhaupt befähigt sind, das Unternehmen professionell weiterzuführen.“ Mit seiner klaren Haltung macht sich Mocken nicht nur Freunde, dennoch ist er ein gefragter Berater in einer ganzen Reihe renommierter Familienunternehmen, die ihn in ihren Beirat gewählt haben.

Vorbildhaft für Mockens Sichtweise war mit Sicherheit das offensive Vorgehen im hauseigenen Konzern: Dort gab es hinsichtlich der Erbfolge bereits 1990 eine eindeutige Ansage. Unter seinen



Überreichten Wilfried Mocken die hohe Auszeichnung fürs Ehrenamt: Karl-Heinz Funke, 1. Botschafter der Spirituosenswelt (l.) und Dr. Erlfried Baatz, neuer Präsident des BSI (r.)

vier Kindern erkor Emil Underberg seine damals 28 Jahre junge Tochter Hubertine Underberg-Ruder aus, künftig als alleinige Nachfolgerin in seine Fußstapfen zu treten. Weder Alter noch Geschlecht waren dabei für ihn entscheidend, Emil Underberg wählte den, den er für den Fähigsten hielt. Natürlich stand es der Tochter frei, abzulehnen, doch dann wäre der Betrieb wahrscheinlich längst nicht mehr in Familienhand. „Lieber verkaufe ich das Geschäft, als dass einer von euch unglücklich wird“, soll Senior-Chef Underberg gesagt haben. Obwohl die promovierte Mikrobiologin andere Pläne hegte, ist Hubertine Underberg-Ruder heute froh, ihre angestrebte Wissenschaftskarriere gegen den erfolgreichen Fortbestand eines international anerkannten Traditionsunternehmens eingetauscht zu haben. Bevor die 46-Jährige jedoch endgültig das Ruder übernimmt, verfolgt Herr Mocken eine ganz persönliche Mission: „Wir bauen Hubertine ein hervorragendes Management auf.“ Top-Leute mit Erfahrung im Spirituosengeschäft sind gefragt - oberste Grenze für das Einstiegsalter: 48. „Jeder künftige Mitarbeiter bei uns muss die Bereitschaft mitbringen, zu dienen und Service zu leisten.“

Von seinem Umfeld erwartet Wilfried Mocken hundertprozentigen Einsatz und ausreichend Motivation, rund um die Uhr in Sachen „Sprit“ unterwegs zu sein. So wie er selbst. Sechs Jahre lang war er ehrenamtlich als Präsident des Bundesverbands der Deutschen Spirituosen-Industrie tätig. Im Oktober 2008 folgte dann die feierliche Verabschiedung, inklusive Ehrenurkunde und „goldenem Siegel der Branntweinbrenner-Zunft Breslau aus dem Jahre 1660“, eine höchst seltene Auszeichnung, „(...) zugedacht jenen Persönlichkeiten, die sich innerhalb oder für das Spirituosengewerbe Verdienste erworben haben“, so die amtliche Definition.

Trotz präsidialem Rückzug fängt der 65-Jährige nicht an, ans Aufhören zu denken. Ende letzten Jahres schlossen sich die



Illustre Runde (v.l.): Christian Fehling (Vorstandssprecher Hardenberg-Wilthen AG), Dr. Erfried Baatz (Geschäftsführer Henkell & Söhnlein Sektellereien KG), Wilfried Mocken (Vorstandsvorsitzender Semper idem Underberg AG) und William Verpoorten (Geschäftsführer Verpoorten GmbH)

Rheinberger mit Rémy Cointreau zusammen, eine bewährte Kombination, die eine gemeinsame Vergangenheit in sich trägt und die schon seit längerem in der Schweiz sowie in Österreich mit Erfolg praktiziert wird. Gemeinsam fusioniert man damit zum drittgrößten Distributor für Weine und Spirituosen in Deutschland mit einem angestrebten Gesamtumsatz von mehr als 400 Mio. Euro. Das Vertriebs-Joint-Venture startet offiziell im April dieses Jahres. Hauptstandort: Rheinberg, nur wenige hundert Luftlinienmeter vom Stammhaus entfernt.

À propos Stammhaus: Die Mitte des vorigen Jahrhunderts im italienisch-französischen Spätrenaissance-Stil erbaute Villa in der Hubert-Underberg-Allee 1-3 gehört sicherlich zu den schönsten Arbeitsplätzen, an denen ein Mensch tätig werden kann. Ein Kleinod, das einen bei Eintritt in die heiligen Hallen sofort um Jahrzehnte zurück versetzt und mit seiner unaufdringlichen Gediegenheit einen Hauch „Buddenbrook-Atmosphäre“ verströmt. Um dieses repräsentative Tätigkeitsfeld ist Herr Mocken ernsthaft zu beneiden. Im Sommer flaniert man im eigens angelegten Kräutergarten, unter dem der sagenumwobene Keller liegt, in dem die Damen des Hauses einmal im Monat die Grundessenz für den weltberühmten Magenbitter zusammenmischen. Die einzigartige Rezeptur wird von Generation zu Generation ausschließlich mündlich weitergegeben, und nur sechs Menschen kennen das Geheimnis der kleinen Fläschchen: Firmeninhaber Emil Underberg, seine Frau Christiane, Tochter Hubertine sowie drei katholische Priester. Jeder von ihnen hat sich notariell verpflichtet, darüber zu schweigen - selbst ihrem Ehemann darf Hubertine Underberg-Ruder das Rezept erst nach der Silberhochzeit verraten. Dass man Wilfried Mocken trotz jahrelanger Betriebszugehörigkeit nicht in das letzte Mysterium einweiht, trägt er mit Fassung. Denn eines weiß er mit Sicherheit: Das Herstellungsverfahren und die hohe Qualität des unübertroffenen Getränks sind seit 163 Jahren gleich geblieben – „semper idem“ eben.

Tamara Dragus

## Die Semper idem Underberg AG

Die Semper idem Underberg AG (Underberg-Gruppe) ist ein internationales Spirituosen-, Wein- und Sekthaus mit zahlreichen Beteiligungen im In- und Ausland. Das Unternehmen wurde 1846 von Hubert Underberg I. und seiner Frau in Rheinberg gegründet und befindet sich noch immer in Familienbesitz. Es wird heute in vierter und fünfter Generation von Emil Underberg, seiner Frau Christiane sowie seiner Tochter Hubertine Underberg-Ruder geleitet. Das Familienunternehmen ist in über 30 Einzelgesellschaften aufgliedert. Bekanntestes Produkt der Underberg AG ist der gleichnamige Magenbitter, der nach einem streng geheim gehaltenen Rezept mit verschiedenen Kräutern aus 43 Ländern hergestellt wird und 44% Alkohol enthält. Das Herstellungsverfahren nennt sich „semper idem“ und soll sicherstellen, dass die Wirkstoffe und Vitamine schonend aus den Kräutern gezogen werden. 1949 erfand Emil Underberg I. die bis heute beliebte 20-ml-Portionsflasche.