

Die weise „Kräuterhexe“

Früher erntete sie häufig Kopfschütteln. Doch seit der Wertedebatte ist sie mit ihrer Einstellung aktueller denn je: Christiane Underberg, Seniorchefin der berühmten Spirituosenfirma, hat eine Mission. Sie tritt ein für eine christliche Ethik, die den Menschen im Mittelpunkt sieht.



Menschenfreundin: Als junge Frau hat Christiane Underberg den Beruf der Fürsorgerin gewählt und sich im Kölner Jugendamt um sozial Schwache gekümmert. Auch im Unternehmen will sie für andere Sorge tragen.

Lauflos schwingt die schwere Flügeltür in den Salon. Eine Hausangestellte mittleren Alters serviert den Kaffee. Auf ihrem dunkelgrünen Rock sitzt ein gestärktes Schürzchen in Blütenweiß, dazu trägt sie die passend gestreifte Bluse. Als sie das Geschirr abstellt, fügt sich alles auf wunderbare Weise zusammen: ihre Kleidung, die

grün gepolsterten Biedermeierstühle, das Kaffeeservice mit dem Familienwappen im grünen Rand. Selbst im Detail offenbart sich hier ein Gestaltungswille, der sich nicht auf bloße Formgebung beschränkt. Dahinter steckt eine Frau, die etwas bewegen will. Im Mittelpunkt steht für Christiane Underberg dabei immer eines: der Mensch.

Die Seniorchefin des traditionsreichen Kräuterspirituosenhauses in Rheinberg am Niederrhein hat ihre christlichen Grundsätze schon vor Jahren in den Leitlinien des Familienbetriebs festgeschrieben. „Ich kann doch nicht im Privatleben christlich sein und bei der Arbeit vergesse ich alles“, sagt die 67-Jährige. Als sie vor einem Vierteljahrhundert in die Firma einstieg, hatte sie ihr persönliches Unternehmen „Familie“ bereits erfolgreich gemanagt. Ihre vier Kinder waren aus dem Größten heraus, zusätzlich hatte ihr Bruder seine Mädchen in ihre Obhut gegeben und Christiane Underberg trotzdem Zeit für eine „fast endlose Latte“ Ehrenämter gefunden: im Kirchenvorstand, im Pfarrgemeinderat, in einer Stiftung des Bischofs und, und, und.

Der Glaube bestimmt ihr Leben

Die Frau hat einen mitreißenden Elan und ebensolche Ideen. „Ich liebe die Großfamilie“, gesteht sie und erzählt, wie einer ihrer elf Enkel sie gebeten habe, ob die Omi, die nebenbei auch noch Hauswirtschaftsmeisterin ist, ihn nicht in die Geheimnisse des Kochens einweihen könne. Sie hat es ihm beigebracht – und einem Freund gleich mit. Im Hauptberuf hat Christiane Underberg „Fürsorgerin“ gelernt – ein Begriff, den sie bis heute der unpersönlichen „Sozialarbeiterin“ vorzieht. Architektur wäre die Alternative gewesen – aber schon als junge Frau entschied sich die in Frankfurt an der Oder geborene, protestantisch erzogene Tochter eines Industriellen für das, was sie bis heute ausmacht: den Einsatz für andere. Von jeher spielt der Glaube eine große Rolle in ihrem Leben. „Ich habe mich viel damit beschäftigt“, erklärt sie – und das nicht erst, als sie nach der Geburt ihres ersten Kindes konvertierte. Ein Sonntag ohne Messe ist für Christiane Underberg undenkbar. „Zum Sortieren und Innehalten“ geht sie auch

wochentags gerne zur Kirche oder betet mit ihrem Mann den Rosenkranz.

Allem voran ihr nächstes Umfeld will die Unternehmerin so christlich wie möglich gestalten. So ist sie froh, dass sie im Aufsichtsrat von Underberg für das Personalwesen zuständig ist. Denn noch immer versteht sie sich als Fürsorgerin, als jemand, der sich um andere sorgt und für sie Verantwortung trägt. Genau diese Einstellung indes vermisst sie bei vielen Managern. „Ich glaube, diese Herren vergessen, dass sie einem Unternehmen zu dienen haben. Ich fühle mich nur als Treuhänder, weil wir das, was wir erhalten haben, möglichst noch besser in die nächsten Hände weitergeben wollen.“ Das Feld dafür ist gut bestellt: Seit einigen Jahren trägt ihre älteste Tochter Hubertine Underberg-Ruder die Verantwortung für das Geschäft. „Sie ist meine Chefin“, sagt die Mutter scherzhaft und überlässt die Entscheidung, wie lange sie selber noch im Unternehmen mitmischt, gelassen der nächsten Generation.

Teilzeitarbeit, die Möglichkeit Beruf und Familie zu vereinbaren, eine Personalabteilung, die ihre Arbeit als Service betrachtet: All das ist Christiane Underbergs Verdienst. Sie ist bekannt dafür, dass sie sich auch nach der Kündigung um „ihre“ Leute kümmert, wenn die bittere Entscheidung einmal nicht zu vermeiden ist. „Jeder Mensch verdient Respekt, und das hat mit der Stellung erst mal gar nichts zu tun“, so ihr Motto. Diese Haltung trägt ihr große Anerkennung bei der Belegschaft ein. Wenn ihre Sekretärin von der Chefin spricht, schwingt heimliche Bewunderung mit, der Gärtner draußen nimmt ihre Anweisungen beinahe ehrerbietig entgegen.

Chefin ohne Allüren

Trotzdem hat Christiane Underberg nicht die geringsten Allüren, scherzt mit dem Fotografen über ihr „Plissee auf den Backen“ und begegnet ihrem Gegenüber voll Empathie. Auf dem Firmengelände hinter dem großbürgerlichen Underberg-Stammhaus hat sie sich einen lange gehegten Traum verwirklicht: Hier im Kräutergarten blühen Rosenstämmchen und duftet Lavendel, auf dem Frauenmantel glitzern die Tautropfen. „Ich bin die Kräuterhexe“, sagt Christiane Underberg selbstironisch. Die Kräuter sind das Elixier des berühmten Magenbitters, den der Urgroßvater

ihres Mannes erfand und für den schon ganze Gruppen werbewirksam über den Berg wanderten. Die Seniorchefin sieht in dem Digestif so etwas wie ein Hausmittel und genehmigt sich „fast täglich“ eine Portionsflasche. Für den Kräuterbereich ist sie vom Einkauf bis zur Wirtschaftsprüfung verantwortlich. Gleichzeitig hütet sie eines der wohl best geschützten Geheimnisse der Lebensmittelbranche. Denn das Rezept für den Underberg gibt es nirgendwo schriftlich. Lediglich fünf Auserwählte wissen um Art und Zusammensetzung der Zutaten: Eltern und Tochter sowie zwei katholische Geistliche, die mit der Schweigepflicht ohnehin vertraut sind. „Die haben Übung darin!“, kommentiert Christiane Underberg trocken.

Fünf Geheimnisträger kennen das Rezept

Mehrmals im Monat verschwindet sie mit ihrer Tochter auf dem Speicher und setzt den geheimnisumwitterten Sud mit Kräutern aus 43 Ländern an. Christiane Underberg achtet streng darauf, dass die Pflanzen zu fairen Bedingungen produziert werden. Schon jetzt kommt mehr als die Hälfte aus biologischem Anbau. Irgendwann soll das für alle gelten. Auf ihrer privaten Scholle gärtnergert sie längst ökologisch und versorgt mit ihrem Gemüse nicht nur die Gäste daheim, sondern zum Teil auch die im Unternehmen. Mit ihrem Mann hat die passionierte Jägerin das größte Naturschutz-

STICHWORT

Underberg

1846 entwickelt der Apotheker Hubert Underberg seinen als verdauungsfördernd und entspannend geltenden Magenbitter und gründet das Familienunternehmen. Heute gehören unter anderem Asbach, Wein und Sekt zum Sortiment. Underberg produziert mit seinen rund 1000 Mitarbeitern in Deutschland, Österreich, der Schweiz, Frankreich und Ungarn. Weltweit setzt die Firma pro Jahr 500 Millionen Euro um. **Mehr unter:** www.underberg.com

projekt der Alpen aus der Taufe gehoben, sie unterstützt Kinderhilfsprojekte und hat gerade die Europäische St. -Norbert-Stiftung in Magdeburg mitgegründet, die die christlichen Werte als Grundlage einer nachhaltigen Entwicklung bewahren will. „Wir müssen die Augen offen halten für das Elend“, sagt Christiane Underberg. „Jeder muss schauen, wo er mit seinen Talenten und Kapazitäten etwas leisten kann.“ Sie selber hat „noch viele Projekte“ – und einen Wunsch: endlich wieder Zeit für die Porzellanmalerei zu haben.

Beatrix Gramlich



Naturfreundin: Auch mit der Schöpfung geht die Chefin behutsam um – besonders mit ihren Kräutern.