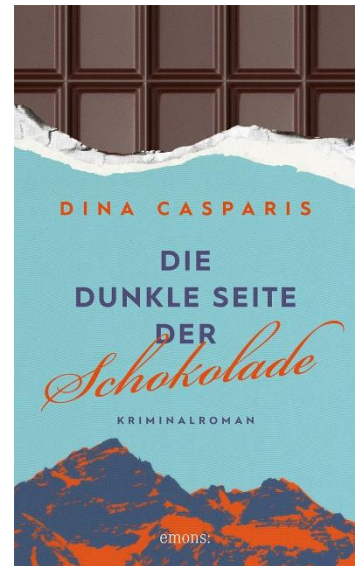


Interview mit der Autorin Dina Casparis zu ihrem Kriminalroman »Die dunkle Seite der Schokolade«

1. Sie haben eine ungewöhnlich vielseitige berufliche Laufbahn hinter sich – von der professionellen Balletttänzerin über das Jurastudium bis hin zur Tätigkeit als Rechtsanwältin in einem internationalen Modeunternehmen. Wie hat Sie dieser Weg schließlich zum Schreiben von Kriminalromanen geführt?

Agatha Christie und Erich Kästner habe ich schon als Kind verschlungen, im Gymnasium waren die Kriminalromane von Dürrenmatt und Chandler Pflichtlektüre. Simenon, Arthur Conan Doyle und Johannes Mario Simmel habe ich in der Freizeit gelesen. So wollte ich schreiben können! Und geschrieben habe ich schon immer gern – als Kind meine Eltern mit Kurzgeschichten beglückt, später meine Verehrer mit ellenlangen Liebesbriefen. Als Anwältin lernte ich die Kunst der juristischen Schriftstellerei kennen, die ich in manchen Verfahren beim verbalen Schlagabtausch durchaus auch kreativ ausleben konnte.



Ich wollte immer ein Buch schreiben, das ich selbst gern lesen würde. Mein Roman sollte spannend, aber ohne Blutvergießen, humorvoll und selbstironisch sein. Mode, Gesellschaftssatire, eine Prise Gossip und eine kitschfreie Portion Romantik durften nicht fehlen. Und natürlich ein Bösewicht, den es zu besiegen galt (aber ohne Gewalt). Das Genre gebe es nicht, sagte eine Verlegerin zu meiner Idee. Eine Marktlücke, die es zu Recht gebe, erklärte ein Literaturagent – das würden die Leute nicht lesen wollen. Das Genre »Cosy Crime« gab es damals im deutschsprachigen Raum noch nicht. Da entdeckte ich »Ally McBeal«, eine TV-Serie, die all meine Ingredienzen versammelt. Also beschloss ich, eine Soap Opera über eine Anwältin in Buchform zu schreiben. Mit dem Aufkommen von »Cosy Crime« und humorvollen Regiokrimis hatte ich für das zweite Buch meiner High-Heels-Serie mein Genre gefunden. Humor, Ironie, Atmosphäre inklusive einer Portion Romantik waren im Krimi plötzlich erlaubt.

2. Ihre Romane kreisen immer wieder um Systeme mit glänzender Oberfläche, die aber oft in problematischen Strukturen verlaufen. Ihre ersten Romane drehten sich um die Kosmetik- und die Modeindustrie und auch deren dunkle Seiten, gesundheitsschädliche Schönheitspillen und Fast Fashion. Ihr neuer Krimi blickt hinter die Kulisse der Schokoladenindustrie. Worin genau sehen Sie das verbindende Motiv Ihrer Bücher?

Vor allem in Nachhaltigkeit und Konsumverhalten. Als Konsumentin kritisiere ich zuerst mein eigenes Verhalten und versuche damit, die Leserinnen und Leser zum Umdenken zu bewegen. Aber nicht mit dem erhobenen Zeigefinger. Sie sollen über meine Protagonisten lachen und sich dabei selbst erkennen. Meine Bücher sollen nachdenklich stimmen, ohne zu moralisieren. Nachdem ich mich selbst in einigen Dingen hinterfragt hatte, bin ich zu dem Schluss gekommen: Weniger ist mehr – ob bei Mode oder Kosmetik. Das gilt auch für den Schokoladenkonsum: lieber hochwertige Bean-to-Bar-Schokolade, auch wenn sie mehr kostet als die aus dem Supermarkt. Meiner Gesundheit, der Umwelt und dem Geschmack zuliebe. Auch bei Kosmetik setze ich nicht auf bekannte Brands, sondern auf Naturprodukte und Nachhaltigkeit.

3. Mit »Die dunkle Seite der Schokolade« widmen Sie sich einem Kriminalfall im Umfeld einer Schokoladenfabrik. Was hat Sie an diesem Stoff besonders gereizt, und warum eignet sich gerade die Schokoladenindustrie aus Ihrer Sicht so gut als literarischer Schauplatz für einen Krimi?

In der Literatur finden sich vor allem Familiensagas und romantische historische Romane rund um Schokoladenfabriken. Man würde also denken, die Industrie eigne sich weniger für einen Kriminalfall, aber die Verbindung zwischen Genuss und Gefahr ist doch äußerst spannend! Genau diese Kombination zwischen heiler Welt und Verbrechen hat mich gereizt.

Gefahren lauern einige in einer Schokoladenfabrik – manche Gerätschaften sehen richtig gefährlich aus. Mich hat die Conche fasziniert, das von Rodolphe Lindt erfundene Rührwerk, in welchem die zu einem dicken Brei gemahlene Kakaomasse zur glänzenden, dickflüssigen Kuvertüre verarbeitet wird. Ich stellte mir vor, wie es wäre, darin zu schwimmen – lebendig oder als Leiche ... Und natürlich tummeln sich im Umfeld der Kakaoproduktion eine Menge Kriminelle. Betrug und Korruption sind in den Ursprungsländern an der Tagesordnung.

4. In Ihrem Roman greifen Sie die Geschichte Ihres Urgroßvaters auf, der als Chemiker und Mitbegründer der Bündner Schokoladenfabrik *Müller & Bernhard* tätig war. Wie sind Sie auf seine Geschichte gestoßen, und inwiefern hat Sie diese bei der Entwicklung des Romans inspiriert?

Als ich die von meinem Urgroßvater erbaute Villa Svea räumte, stieß ich im Dachgeschoss auf Kisten und Mappen voller Rezeptbücher, Kakaoetiketten, Verträge, Geschäftskorrespondenz, Reisepässe, Zeitungsartikel, Diplome, Arbeitszeugnisse, Patentanmeldungen und weiterer Dokumente über die vielseitigen Aktivitäten meines Urgroßvaters. Er arbeitete als Chemiker in Kiel, Manchester und London, und untersuchte Kakaobohnen, entwickelte verschiedene bekömmliche Kakaopulver (Vorläufer der Ovomaltine) und Schokoladenrezepturen. Sein neues Wissen wandte er als technischer Leiter bei der Schokoladenfabrik *David Sprüngli & Sohn* in Zürich und in der Schokoladenfabrik *Brödrene Cloetta* in Malmö, dem ersten industriellen Schokoladenproduzenten in Schweden, an, bevor er seine eigene Fabrik gründete.

Mein Urgroßvater als imposanter und innovativer Pioniergeist inspirierte mich bereits zu einer Figur in meinem letzten Roman, nachdem ich mich monatelang mit ihm beschäftigt und in dem von ihm erbauten Haus gelebt hatte. Deshalb kommt auch eine Schokoladenvilla darin vor.

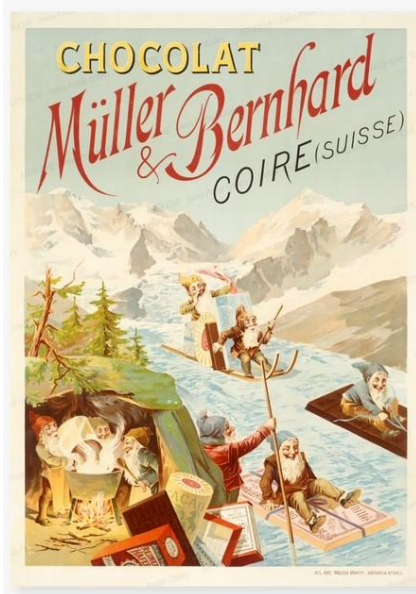
Als ich mich fasziniert durch all diese Unterlagen arbeitete und immer mehr über sein Leben und Wirken entdeckte, realisierte ich, dass sich darin Stoff für eine eigene Geschichte verbirgt. Damals hatte ich aber noch keine konkrete Idee. Ich war zu sehr damit beschäftigt, mich um meinen Onkel, das als Kulturgut geschützte Haus und dessen Zukunft zu kümmern.



Selbstportrait von Carl Georg Bernhard,
© Rätisches Museum, Chur

emons:

5. War das Schreiben dieses Romans persönlicher oder sogar emotionaler für Sie als bei Ihren vorherigen Büchern? Wie war es für Sie, sich literarisch mit einer Figur auseinanderzusetzen, die zugleich Teil Ihrer eigenen Geschichte ist?



© ARTIFICHE AG, Vintage Poster Art

Fasziniert hatte mich mein Urgroßvater schon immer, weshalb ich der Protagonistin meiner vorherigen Krimis, Tara Bernhard, auch seinen Nachnamen gab. Und den Modekönig im Roman, Karl Georg Fuchs, charakterisierte ich so, wie ich mir meinen Urgroßvater vorstellte. Aber ich hatte keine Ahnung, wie ich dieser beeindruckenden Persönlichkeit, die ich nach allem, was ich über sie gelesen und erfahren hatte, sehr bewunderte, gerecht werden konnte. Vielleicht in einer Biografie. Aber als ambivalente Hauptfigur in einem Schokoladenkrimi? Deshalb habe ich mich zwar an seiner Geschichte bedient, ihm aber nur die Rolle der historischen Nebenfigur des Hansjakob Bernhard gegeben. Beim Beschreiben von Serafines Vater, dem Chemiker und Kakaopulvererfinder Emil Montalin, hatte ich meinen Urgroßvater vor Augen, und ich denke, mit dieser Figur konnte ich ihm gerecht werden.

6. Die *Chocolat Grison*, die im Buch ja eine wesentliche Rolle spielt, sowie ihre Vorgängerfirma *Müller & Bernhard* sind eng mit der frühen Schweizer Schokoladentradition verbunden. Welche historischen Aspekte der Unternehmensgeschichte haben Eingang in Ihre Romanwelt gefunden?

Als erstes natürlich der Erfinder- und Unternehmergeist meines Urgroßvaters, Carl G. Bernhard, und sein bekömmliches Kakaopulver (ein entölter Eichelkakao, ein Saccharin-Kakao und der im Roman erwähnte Haferkakao »Weisses Pferd«) sowie die Gründung der Schokoladen- und Kakaopulverfabrik mit seinem Compagnon, Charles Müller-Hähl. In meinem Roman geht es um ein Wellness-Kakaopulver, das auf einem historischen, mündlich überlieferten Rezept basiert. Und die Tatsache, dass mein Urgroßvater u. a. bei *Sprüngli et fils* als technischer Leiter in deren Schokoladenfabrik am Werdmühleplatz in Zürich arbeitete, schrieb ich der Romanfigur Hansjakob Bernhard zu.

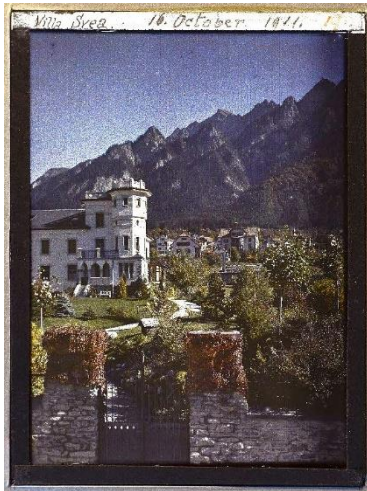


Autorin Dina Casparis mit Patrick Kohler, Geschäftsführer von *Chocolat Grison*, © Privat

Charles Müller-Hähls abenteuerlicher Weg führte ihn als jungen Schaffhauser Kaufmann von Paris über Singapur auf Sumatra. Dort leitete er unter widrigsten Umständen fünf Jahre lang eine Tabakplantage, bevor er in die Schweiz zurückkehrte und mit Bernhard die Schokoladenfabrik gründete. Dieser beeindruckende und mutige Lebensweg inspirierte mich zur Romanfigur Rudolf von Vilan.

emons:

In Chur gibt es zwei Schokoladenvillen: die von Müller-Hähl erbaute Villa Sumatra und die Villa Svea meines Urgroßvaters. Im Roman gibt es nur eine Villa, die ich aber mit beiden Gründern verbinde, mehr verrate ich dazu nicht.



Villa Svea: Das Foto wurde am 16. Oktober 1911 von meinem Urgroßvater im Autochromverfahren aufgenommen. Er war einer der ersten Fotografen, die Bilder in Farbe aufnehmen und mit dieser aufwendigen Technik arbeiten konnten. Seine über 300 auf Glasplatten aufgezogenen Farbfotografien befinden sich heute im Rätischen Museum, Chur.
© Rätisches Museum, Chur

Der wichtigste historische Aspekt, der mich überhaupt zur Schokoladengeschichte inspirierte, war die Tatsache, dass sich mein Urgroßvater nach nur zehn Jahren in der Blüte seines Lebens von seinem Compagnon und dem Geschäft trennte. Müller-Hähl führte die Firma allein fort, und benannte sie in *Chocolat Grison* um. Ich fragte mich immer, was wohl der Grund für die Trennung war und, ob sich dahinter Stoff für einen Roman verbergen könnte. Heute weiß ich dank einer Notiz von C. G. Bernhard, die ich im Stadtarchiv beim Auflösungsvertrag fand, dass es ein ganz banaler Grund war (unterschiedliche Auffassungen über die Unternehmensorganisation). Aber da hatte ich zum Glück bereits meinen Plot entwickelt.

Ähnlich wie die historische wird meine fiktive *Chocolat Grison* von einem Großkonzern übernommen. Aber meine (Achtung, Spoiler!) nur zu einem Teil, und es gibt noch ein Familienmitglied, das in einer aktiven Rolle in der Firma bleibt. Ebenfalls bleibt der Name »Chocolat Grison« erhalten. Im Gegensatz dazu wurde die historische Marke von *Lindt & Sprüngli*, welche *Chocolat Grison* 1961 übernommen hatte, nur wenige Jahre nach der Übernahme nicht mehr verwendet und ab 2006 auch nicht mehr geschützt.

Verdienstvollerweise wurde die herrenlose Marke vom auf Markenrecht spezialisierten Juristen Patrick Kohler wiederentdeckt und zu neuem schokoladigen Leben erweckt! Heute gibt es wieder feinste Schokolade aus Graubünden von *Chocolat Grison* zu kaufen.

7. Ihr Roman thematisiert auch die kolonialen Verflechtungen der Schweizer Schokoladenproduktion – ein Thema, das lange wenig beachtet wurde. Wie sind Sie bei der Recherche zu diesem sensiblen und komplexen Themenfeld vorgegangen, und welche Zusammenhänge waren Ihnen dabei besonders wichtig herauszuarbeiten? Was hat Sie bei Ihren Recherchen besonders überrascht oder vielleicht auch erschüttert?

Ich fragte mich, was hinter der Trennung der beiden Geschäftspartner steckte. Als das Thema Kolonialismus und die Schweizer Verstrickungen mit verschiedenen Ausstellungen in Zürich, Bern, Luzern, Basel und Genf in die Schweizer Medien Eingang fand, wurde ich aufmerksam. Eine Ausstellung in der Villa Patumbah, die heute das Heimatmuseum beherbergt, brachte mich auf die Idee, die kolonialen Verstrickungen zu thematisieren. Die Villa wurde von einem Geschäftsmann erbaut, der wie viele andere junge Schweizer auf Sumatra mit einer Tabakplantage sein (finanzielles) Glück gefunden hatte. Ich begann, alles zum historischen Sumatra und der Schweiz zu recherchieren und stieß unter anderem auf einen Artikel über einen »Familiennachzug um 1900« von Niklaus Müller. Darin geht es um die unehelichen Kinder aus der Beziehung eines Schweizer Plantagiers auf Sumatra mit seiner Haushälterin. Ich fragte mich, wie der Autor auch, was aus diesen Kindern und aus deren Mutter, der Haushälterin, wurde. Diese Geschichte, die nicht die einzige dieser Art ist, hat mich erschüttert.

emons:

Und so kam ich auf die Idee einer neuen Protagonistin, einer Person of Color, und erfand eine komplett neue Geschichte. Die amourösen Eskapaden der Familie von Vilan innerhalb des Romans sind frei erfunden. Auch habe ich keine Ahnung, was Müller-Hähl auf Sumatra erlebt hat. Inspiration zu Rudolf von Vilans Schicksal und Erlebnissen habe ich in der sehr empfehlenswerten Dissertation von Historiker Andreas Zangger, die sich wie ein Abenteuerroman liest, gefunden. Überrascht haben mich diese Dissertation wie auch seine Artikel, da ich nicht wusste, wie viele Schweizer damals ihr Glück auf Sumatra gesucht hatten und, dass auch einige erfolgreiche Handelsfirmen dort ihren Ursprung haben.

Bei meiner Recherche zu diesem sensiblen und komplexen Thema war es mir wichtig, nicht pauschal zu urteilen und zu verurteilen, wie das beim Kolonialismus von gewissen Kreisen gerne gemacht wird. Aber auch nicht einfach meine Augen vor einem schwierigen Thema zu verschließen oder es als »uninteressant« abzutun, wie das von gewissen anderen Kreisen ebenfalls gerne gehandhabt wird. Es ist ein wichtiger Teil unserer Geschichte, finde ich, der auch heute noch aktuell ist – sei es in der Kakaoproduktion oder generell in der Rohstoffgewinnung, wo sich zwar nicht mehr Staaten, dafür aber Firmen wie eine koloniale Herrschaftsmacht gebärden. Die koloniale Vergangenheit und das Verhalten von Geschäftsleuten damals darf man auch nicht pauschal verteufeln – Forschung, Wirtschaft und viele Bereiche unseres Lebens profitierten davon.

8. Ihr Roman verbindet Gesellschaftskritik mit Spannung und einem ironischen Augenzwinkern. Wie wichtig ist Ihnen diese Balance, um schwere Themen erzählbar zu machen?

Gesellschaftskritische Themen zu beleuchten, ist mir ebenso wichtig, wie zu unterhalten. Und zu Letzterem gehört Spannung, um die Leute bei der Stange zu halten. Um der Schwere eines Themas die Spitze zu nehmen, braucht es eine Portion Humor, und Ironie ist ein perfektes Stilmittel, um sie zu dosieren.

9. Neben dem Genuss rücken Sie auch problematische Seiten der Schokoladenherstellung in den Fokus – etwa Kinderarbeit, Abholzung und Korruption. Warum war Ihnen diese Vielschichtigkeit wichtig, und mit welchem Blick sollen die Leser*innen das Thema Schokolade nach der Lektüre Ihres Romans betrachten?

Es ist wichtig, hinzusehen, aus den Fehlern in der Vergangenheit zu lernen und zu versuchen, mit dem eigenen Verhalten die Lebens- und Arbeitsbedingungen in den oben erwähnten Branchen und Ländern zu verbessern. Das geht nur, indem man darüber spricht und sein eigenes Konsumverhalten ändert. Staatliche Vorschriften wie das in der Schweiz immer wieder diskutierte Konzernverantwortungsgesetz bringen wenig. Die Verantwortung liegt bei uns als Konsumenten und bei den Firmen, die man auch gesetzlich nicht wirksam zwingen kann. Viele Firmen setzen bereits heute auf Transparenz und Verantwortung. Ein Umdenken auf allen Ebenen ist wichtig. Ausstellungen, Berichte etc. zum Thema Kolonialismus können helfen. Und vielleicht auch ein Roman.

Dina Casparis | Die dunkle Seite der Schokolade

Broschur | 400 Seiten

ISBN 978-3-7408-2627-7 | 18,00 € [DE] 18,60 € [AT]

Erscheinungsdatum: 24. März 2026