

DINA CASPARIS

**DIE  
DUNKLE SEITE  
DER**  
*Schokolade*

KRIMINALROMAN

emons:



© Emons Verlag GmbH  
Cäcilienstraße 48, 50667 Köln  
info@emons-verlag.de  
www.emons-verlag.de  
Alle Rechte vorbehalten

Umschlagmotiv: istockphoto.com/lowkick/oatawa/Photoco/repinanatoly,  
Chocolat Grison AG, CH-7000 Chur – Alle Rechte vorbehalten.

Umschlaggestaltung: Nina Schäfer  
Gestaltung Innenteil: DÜDE Satz und Grafik, Odenthal  
Druck und Bindung: sourc-e GmbH  
Printed in Europe 2026  
ISBN 978-3-7408-2627-7  
Originalausgabe

Die automatisierte Analyse des Werkes, um daraus Informationen  
insbesondere über Muster, Trends und Korrelationen gemäß  
§ 44b UrhG (»Text und Data Mining«) zu gewinnen, ist untersagt.

*Ich habe auf meine Linie nicht aufgepasst und hatte  
niemals vor, es zu tun. Was Sie von mir sehen, ist das  
Ergebnis eines lebenslangen Genusses von Schokolade.*

Katharine Hepburn



## PROLOG

»Ein Unfall in der Schokoladenfabrik.« Wachtmeister René Tiefensee legte den Hörer auf und erhob sich eine Spur zu langsam für sein sportliches Naturell. An diesem heißen Junitag war ihm einfach zu warm. »Und das fünf Minuten vor Schichtende.«

»Bei CacaoBest? Cool!« Polizeiaspirant Luzius Meier, der Tiefensees Reaktionen während des Telefonats richtig interpretiert hatte, stand bereits einsatzbereit an der Tür. »Brauchen wir die auch bei einem Unfall?« Zögernd hielt er die Schutzweste hoch.

»Wie bei jedem Einsatz, Luzi. Nimm sie einfach mit, anziehen kannst du sie vor Ort«, erklärte der ältere Kollege.

Zwei Minuten später fuhren sie mit Blaulicht in Richtung Zürcher Industriegebiet. Der Sonnenuntergang bot ein unfassbar schönes Naturschauspiel, und Tiefensee hätte diesen Juniabend viel lieber bei einem kühlen Bier mit seiner Freundin am See verbracht, als mit seinem Kollegen quer durch die Stadt zu fahren. Der schien sich tatsächlich über seinen ersten Einsatz zu freuen.

»CacaoBest hat neuerdings ein Museum, und davor steht eine riesige Schau-Conche für die Besucher«, schwärmte der Polizeischüler. »Die wollte ich mir schon lange ansehen.«

»Was ist eine Conche?«, gab sich Tiefensee interessiert, während er überlegte, wo man zu später Stunde zum Bier noch einen Happen essen und die Füße im See baumeln lassen konnte.

»Ein Schokoladenrührwerk, in dem die Kakaomasse so lange bewegt und erwärmt wird, bis die überschüssige

Feuchtigkeit verdampft ist und sich unerwünschte Gerbstoffe verflüchtigt haben. Durch das Conchieren erhält die Schokolade ihre zart schmelzende Konsistenz und das feine Aroma.«

»Du bist ja ein richtiger Schokoexperte«, wunderte sich Tiefensee.

»Eigentlich wollte ich Confiseur werden, aber nach der Lehre hab ich keine passende Stelle gefunden, und so bin ich halt auf die Polizeischule gegangen.« Luzius lächelte treuherzig. »Wenn schon nichts Kreatives, dann etwas Sinnvolles.«

Eine Viertelstunde später hielten die beiden Polizisten vor dem imposanten Eingangsportal des Schokoladenkonzerns CacaoBest und stürmten im Eilschritt in den Neubau aus Glas, Beton und braun glänzendem Metall.

»Hier riecht's ja wirklich nach heißem Kakao.« Erwartungsvoll schaute sich Luzius in der Eingangshalle des Museums um, die gleichzeitig die Empfangshalle für Besucher der Fabrik war. »Guck, die Riesen-Conche. Die ist mindestens fünf Meter hoch.« Begeistert lief er zu dem zylinderförmigen Stahlkessel, der mitten im Raum zu schweben schien.

»Hallo, ist hier jemand?« Tiefensee folgte ihm nichts Gutes ahnend. Sein Kollege war bereits hinter dem Gerät verschwunden. »Polizei!«

»Komm schnell, da hockt eine Frau am Boden. Ich glaube, der geht's nicht gut«, hörte er Luzius' Stimme.

Tiefensee hatte den Kessel ebenfalls erreicht. Vor der Metalltreppe, die auf die Plattform des Rührwerks führte, saß eine junge Frau, die Arme auf die angewinkelten Knie gelegt, die Wangen voll verlaufener Wimperntusche, und starrte mit leeren Augen vor sich hin. Die krausen Locken standen ihr vom Kopf ab wie bei einem begossenen Pudel

und wirkten stellenweise verklebt. Die weiße Bluse bildete einen scharfen Kontrast zu ihrer Hautfarbe und den rotbraunen Spritzern auf den zerrissenen Ärmeln und in ihrem Gesicht.

»Luzi, ruf den Notarzt!«, wies der Polizist seinen jungen Kollegen an. Da hörte er rasche Schritte hinter sich und blickte sich um.

»Hallo, Polizei! Ich habe Sie angerufen.« Ein junger Mann mit schulterlangem blond gelocktem Haar eilte herbei, gefolgt von einem grau melierten, drahtigen Endfünfinger in weißem Kittel. »Der Rettungsdienst ist auch schon verständigt.« Der Blondschoopf ging vor der offenbar verstorbenen Frau in die Hocke. »Was ist passiert?«

Die Frau schüttelte den Kopf, schluchzte auf und ließ apathisch die Stirn auf ihre Arme sinken.

»Hey, geht es dir gut?« Als der junge Mann keine Antwort erhielt, erhob er sich, schob die Ärmel seines rosa-weiß gestreiften Hemds zurück und wandte sich an die Polizisten. »Ich habe den Alarm gehört und als Erstes geschaut, ob etwas in der Fabrik passiert ist. Dann habe ich sie hier sitzen sehen und dachte, das sei Blut ...« Hilflos wies er auf die dunklen Flecken am Boden, die von der Frau zur Treppe an der Maschine führten.

»Pichler, Josef Pichler«, stellte der Weißbekittelte sich vor. »Ich habe im Kreativlabor gearbeitet, als der Alarm losging, und sofort alle Maschinen der Produktionsanlage überprüft. Aber da ist alles in Ordnung.« Er fuhr sich durch das zerzauste Haar und blickte an der Schau-Conche hoch. »Wenn es kein Fehlalarm war, kann es nur hiermit etwas zu tun haben.«

»Da oben ist jemand ...«, tönte eine dünne Stimme vom Boden her. »Sie müssen da hinauf.« Die Frau hob den Arm und wies mit zitternder Hand auf die erhöhte Plattform des Schaurührwerks.

Luzius Meier rannte die Stahltreppe hoch. Als Tiefensee in gemäßigtem Tempo die Stufen erklomm, sah er, wie der Aspirant sich über die Abschränkung beugte.

Der junge Polizist zeigte in den Kessel. »René! Da schwimmt 'ne Leiche in der Schokolade!«



»Mist! Ich habe nicht gefragt, wo der Personalparkplatz ist«, murmelte Serafine Montalin in ihren Helm, drosselte die Ducati und fuhr auf das Fabrikareal. Der Parkplatz für motorisierte Zweiräder war bereits besetzt. Langsam drehte sie eine Runde. Da hörte sie ein leises Grollen, das ihr Bikerherz höherschlagen ließ. Eine alte Triumph rollte aus einem der Parkfelder. Der Fahrer nickte ihr zu und spreizte lässig Zeige- und Mittelfinger zum Bikergruß. Mit Vintage-Helm zum hellgrauen Nadelstreifenanzug und den knöchelhohen Cowboystiefeln schien er wie aus der Zeit gefallen. Oder aus einer Werbung für kultige Luxusuhren. Sie schaute dem Motorrad nach, wobei ihr das Bündner Kennzeichen auffiel. Sicher einer dieser Sonntagsbiker mit günstigem Steuerwohnsitz.

Sie stellte ihre Ducati auf den frei gewordenen Platz, nahm den Helm ab und schüttelte ihre Lockenpracht. Das war einer der wenigen Vorteile ihres Haars: keine Helmfrisur! Unter der Schutzlederhose, die sie nun abstreifte und in der Gepäckbox verstaute, trug sie eine Flanellhose aus bügelfreiem Stretch. Auf Eleganz oder modische Aktualität legte Serafine keinen Wert. Kleidung musste praktisch sein. Die Vintage-Bikerjacke war ihr Markenzeichen. Zur Feier des ersten Arbeitstages trug sie einen weißen Rollkragenpullover mit Manschettenknöpfen zum Strickblazer, der als Anzugsjacke durchging. Schwarz glänzende Bikerboots einer Edelmarke vervollständigten ihren Look. Was in der Anwaltskanzlei als Businessoutfit nur knapp toleriert wurde, war für den neuen Job bestimmt mehr als gut genug. Ein Schokoladenkonzern war schließlich keine Bank.

»Danke für den Parkplatz«, sagte sie leise und berührte den Glücksbringer an ihrem Hals. Ihre Mutter Salomé Montalin hatte ihr den Anhänger, einen zusammengerollten Drachen aus grünem Jadestein, zum achtzehnten Geburtstag geschenkt und erzählt, dass sie selbst ihn getragen hatte, als sie mit drei Monaten ihren Adoptiveltern übergeben worden war. Das Amulett sei das Einzige, was sie von ihrer leiblichen Mutter besitze, und es habe ihr das Glück gebracht, bei solch liebevollen Adoptiveltern gelandet zu sein. Das Rätsel um ihre Herkunft trieb Serafine um, seit sie am ersten Kindergarten tag weinend nach Hause gekommen war und ihr Gesicht mit dem Waschlappen so lange vergeblich geschrubbt hatte, bis die Haut brannte.

Serafine fragte sich, ob der Talisman ihr bei der Mission, die sie hierhergeführt hatte, ebenfalls Glück bringen würde. Blödsinn, rügte sie sich, dafür brauchte sie nur ihren Verstand! Entschlossen hängte sie sich die Aktentasche um und marschierte auf den Neubau des Konzerns zu, der goldbraun leuchtend vor ihr lag und an drei riesige, übereinanderliegende Schokoladentafeln erinnerte.

Es war Viertel vor zehn Uhr an diesem regnerischen Mai tag. Serafine trat heute ihre neue Stelle als Leiterin der Abteilung Interne Untersuchungen am Hauptsitz des Schokoladenkonzerns CacaoBest im Industriequartier Zürich-West an. Bis zum ersten Meeting blieb noch etwas Zeit, sich umzuschauen. Der Weg zum Trakt der Konzernleitung führte durch die Eingangshalle mit dem überdimensionierten Schaurührwerk. Von dort ging es auf der einen Seite zum neuen Museum und dem Fabrikladen, auf der anderen Seite zur Abteilung Forschung und Entwicklung, in der sie vor fünfzehn Jahren ein Praktikum absolviert hatte. Laut einem Wegweiser lag geradeaus die Cafeteria mit der Schokoladenschauküche, und dahinter residierte

die oberste Führungsebene des Konzerns mit Edith Novak an der Spitze.

Nichts in diesem Neubau mit seiner schokobraunen Fassade und dem Innenleben aus Chromstahl und Glas erinnerte mehr an damals, als sie während ihres Chemiestudiums ihrem Vater über die Schulter schauen durfte und sich eine Zukunft als Lebensmittelchemikerin bei CacaoBest ausmalte. Nur der auf dem ganzen Areal und je nach Windrichtung noch im angrenzenden Industriegebiet wahrnehmbare Duft nach gerösteten Nüssen, Zimt, Kaffee, Honig, Bienenwachs, Popcorn und Banane war noch der gleiche. Er erinnerte sie an ihre Kindheit und Jugend in Chur, an Frotzeleien, böse Sprüche und erbitterte Räufereien auf dem Pausenplatz, aber auch an die verbotenen Küsse und heimlichen Treffen in der Schokoladenfabrik mit dem einzigen Jungen, der sie nicht wegen ihres Aussehens verurteilte, sondern ganz im Gegenteil alles an ihr mochte.

Unschlüssig blieb sie in der Eingangshalle stehen und schaute mit einem mulmigen Gefühl an der imposanten Schau-Conche hoch. Der etwa fünf Meter hohe Tank aus Edelstahl wirkte wie ein Ufo in der lichtdurchfluteten Halle. Auf der Plattform bäugte eine kleine Gruppe Museumsbesucher die dickflüssige Schokoladenmasse, die von dem riesigen Rührwerk bewegt wurde.

Würde sie ihr heimliches Ziel erreichen? Oder sollte sie auf ihre Mutter hören und sich einfach ihrer neuen Aufgabe widmen?

»Lass die Vergangenheit ruhen, Kind«, hatte sie Salomé's Stimme wieder im Ohr. »Und lass dich nicht täuschen von der Schokoladenseite deiner neuen ...« Der Rest des Satzes war im Knattern ihrer geliebten Maschine untergegangen, als Serafine sich auf ihre Ducati Scrambler 250 schwang, die mit Baujahr 1973 zwölf Jahre älter war als ihre Besitzerin.

Wessen Schokoladenseite ihre Mutter gemeint hatte, war

nicht wichtig. Täuschen ließ sich Serafine von nichts und niemandem mehr. Einmal in ihrem Leben hatte gereicht! Diese Ent-Täuschung saß so tief, dass sie seitdem keinem Mann mehr ihr Herz geöffnet hatte. Was richtig gewesen war, denn mit dem Klotz einer Beziehung am Bein oder einer ehelichen Fußfessel hätte sie weder ihre Studienabschlüsse in Chemie und Jura geschafft noch eine Karriere als Spezialistin für Nahrungsmittelrecht, Firmenzusammenschlüsse und Investigationen in einer der renommiertesten Schweizer Anwaltskanzleien hingelegt. Als man ihr die begehrte Partnerschaft anbot, verzichtete sie darauf, denn sie hatte ein anderes Ziel. Eines, das sie all die Jahre angetrieben hatte.

Ja, Rechtsanwältin Dr. Serafine Montalin wusste, was sie wollte. Schon als Fünfjährige hatte sie ihre ehrgeizigen Eltern davon überzeugt, dass sie nicht für den zartbesaiteten Umgang mit einer Geige oder einer Klaviertastatur geeignet war, sondern sich lieber mit dem Nachbarsjungen prügelte, der ihr Meerschweinchen entführt hatte. Sie beglückte die Eltern mit Bestnoten, war auf den Skiern die Schnellste und verdrehte als junge Anwältin jedem Mann, der ihrer Karriere im Weg stand, den Kopf. Diese Fähigkeit hatte sie sich in der Großkanzlei angeeignet, als sie realisierte, dass sich Konkurrenten mit einem Augenaufschlag unangestregter ausschalten ließen als mit einem Handkantenschlag. Und angenehmer, wenn der Widersacher dazu noch gut aussah.

Gewisse Dinge konnte man jedoch weder mit Disziplin und harter Arbeit noch mit Charme erreichen. Zum Beispiel die große Liebe finden oder einen fußläufigen Parkplatz. Für beides brauchte es eine Portion Glück. Die Liebe glaubte sie als Teenager gefunden zu haben. Damals glaubte sie noch an so einiges, was ihr das Leben später um die Ohren hauen würde. Heute glaubte sie nur noch ... ja, woran

eigentlich? An die Wissenschaft? An den Zufall? An sich selbst? An die Liebe jedenfalls nicht mehr. Um körperlich fit zu bleiben, traf sie sich neben dem Taekwondo-Training ab und zu mit einem ihrer beiden Liebhaber. Der eine schätzte Serafine, weil sie mit ihm das teilte, worauf die Ehegattin seit der Geburt der Zwillinge keine Lust mehr hatte, der andere, weil sie keine Bindung suchte.

»Serafine?«, schreckte eine etwas heisere Stimme sie aus ihren Tagträumen. »Serafine Montalin? Bist du das?«

Die Stimme aus der Vergangenheit löste ihren Fluchtinstinkt aus. Der Mann, zu dem sie gehörte, sollte doch längst pensioniert sein. Langsam drehte sie sich um. Die drahtige Gestalt, einen Kopf kleiner als sie, mit grau meliertem, etwas zerzaustem Haar, das ihm in die Stirn und über den Kragen seines weißen Kittels hing, musterte sie neugierig. Mit der randlosen Brille, den Ringen unter den dunklen Augen und einem Klemmbrett unterm Arm sah er aus wie ein zerstreuter Professor. Aber einer, der seine Zeit eher im Solarium als hinter Büchern verbrachte, was ihm trotz Wuschelfrisur auch heute noch eine gewisse Attraktivität verlieh. Der Blick, mit dem er sie erwartungsvoll musterte, erinnerte sie an ihre letzte Begegnung vor fünfzehn Jahren und ließ sie einen Schritt zurückweichen.

»Serafine, du bist ja noch schöner geworden!« Er breitete die Arme aus. »Was für eine Freude, dich wiederzusehen. Nach allem ...« Er schluckte. »Nach all den Jahren«, fügte er betont heiter hinzu. »Was führt dich hierher?«

»Guten Tag.« Serafine trat noch einen Schritt zurück. »Ich leite die neue Abteilung für Interne Untersuchungen.« Zögernd streckte sie ihm die Hand entgegen. »Montalin. Serafine Montalin«, gab sie sich unwissend. »Und Sie sind?«

»Sie? Also wirklich, jetzt bin ich aber beleidigt!« Seine Augen blitzten belustigt. »Eine Hausdetektivin sollte etwas schneller sein.« Dann verdunkelte sich seine Miene.

»Bin ich etwa so schlecht gealtert?« Resigniert ließ er die Arme sinken. »Ich bin Jo. Jo Pichler. Dein Vater und ich haben zusammengearbeitet. Du hast Chemie studiert und bei uns ein Praktikum gemacht.« Er schüttelte ungläubig den Kopf. »Und jetzt bist du als Betriebskommissarin zurückgekehrt?«

»Herr Pichler, ja, ich erinnere mich. Sie hatten damals noch keine Brille und eine andere Frisur«, versuchte sie höflich zu bleiben und ihre aufkommende Wut zu unterdrücken. Zu präsent war die letzte Begegnung mit dem ehemaligen Arbeitskollegen ihres Vaters.

»Die hat sich nicht verändert, nur die Farbe. Mein Haar lässt sich nicht bändigen, dafür bleibt es mir treu.« Pichler fuhr sich grinsend über den Wuschelkopf. »Lieber ein alter Zausel als ein Glatzkopf.«

»Ja natürlich, der Zausel-Josef«, flötete sie mit einem süßen Lächeln. Sie sah ihn wieder vor sich, diesen zwar durchaus attraktiven, aber auch ziemlich selbstverliebten Mann. Spürte noch den schmachttenden Blick, mit dem er jede ihrer Gesten verfolgt hatte, wenn sie gemeinsam an einem Gerät im Labor hantierten. Sein unausgesprochenes Flehen, ihn schön zu finden, zu begehren, und seine scheinbar zufälligen Berührungen.

»Haha.« Er verzog gequält den Mund. »Dein Vater war der Einzige, der mich so nennen durfte. Er war sehr korrekt, dein Papa. Jedenfalls im sprachlichen Ausdruck. Meinen Spitznamen fand er passend, weil ich haartechnisch seiner Meinung nach in den Achtzigern stehen geblieben bin.« Er grinste versöhnlich. »Was ja auch stimmt. Mein Haar macht seit damals, was es will.«

»Da sind wir schon zwei.« Serafine ärgerte sich, dass seine Bemerkung ihr ein Lächeln ins Gesicht pflanzte. »Mein Papa hat mir beigebracht, wie wichtig eine gepflegte Erscheinung ist.«

»Was für ein weiser Rat.« Pichler verschränkte die Arme und bedachte sie mit einem spöttischen Blick.

»Nett, Sie wiederzusehen«, bemühte sie sich, Terrain gutzumachen. Heute konnte er ihr nichts mehr anhaben. Damals war sie unvorbereitet und verletztlich gewesen. Sie hatte dem Kollegen ihres Vaters, auf den dieser so große Stücke hielt, vertraut. Hatte geglaubt, er wolle sie bloß trösten. Eines dieser Erlebnisse, die sie gelehrt hatten, niemandem zu vertrauen. »Und Sie sind immer noch bei CacaoBest?«, tat sie interessiert. Vielleicht war es gut, einen Vertrauten in diesem riesigen Unternehmen zu haben. Jemanden, der ihren Vater gekannt, mit ihm gearbeitet hatte. Der ihr verschlossene Türen öffnen, sie auf dem Weg zu ihrem Ziel unterstützen konnte. »Ich dachte, Sie sind längst im Ruhestand«, konnte sie sich einen kleinen Seitenhieb nicht verkneifen.

»Jetzt bin ich wirklich beleidigt«, gab er mit breitem Lächeln zurück. »Das kannst du nur gutmachen, indem du bald einmal mit mir essen gehst.« Er strahlte triumphierend. Sanft, aber bestimmt zog er sie zu sich heran. »Komm, ich führe dich herum.«

»Danke, Josef. Ähm ... Jo.« Abrupt schob sie ihn von sich. »Vielleicht ein anderes Mal. Ich muss gleich bei Frau Novak sein.«

»Aha, Antrittsbesuch bei der Frau Direktorin.« Seine Augen blitzten. »Lass dich von ihrer Art bloß nicht abschrecken. Sie hat einen guten Kern. Und wenn du Hilfe oder einen Rat brauchst, ich bin immer für dich da.« Seine Finger glitten über ihren Arm zu ihrer Hand, die er einen Moment zu lange drückte. »Du findest mich da drüben. Abteilung Einkauf.« Er zeigte auf eine dunkelbraun glänzende Schiebetür. »Ich wünsche dir einen guten Start.«

Das Vorstellungs- wie auch das Einstellungsgespräch mit Edith Novak hatten im Büro eines Headhunters stattgefunden. Um den begehrten Job als leitende Juristin im Bereich Interne Untersuchungen hatten sich Hunderte Topjuristen aus dem In- und Ausland gerissen. Warum ausgerechnet sie aus den zwanzig Kandidaten der letzten Runde ausgewählt worden war, war Serafine noch immer ein Rätsel. Sie versuchte nicht mehr, es zu ergründen. Hauptsache, sie hatte die erste Etappe auf dem Weg zu ihrem Ziel erreicht. In den dunklen Wochen und Monaten nach dem Tod ihres Vaters hatte sich dieses Ziel herauskristallisiert. Seither verfolgte Serafine es beharrlich und gegen alle Widerstände. Der erste Schritt brachte sie nun zurück an den Ort des Geschehens. Nicht als Chemikerin, wie sie es ursprünglich geplant hatte, und auch nicht, um die Arbeit ihres Vaters weiterzuführen, sondern als Rechtsanwältin, um die Umstände seines Todes aufzuklären. Das war sie ihm schuldig, nachdem sie damals zu spät gekommen war und ihm nicht mehr hatte helfen können. Als Interne Untersuchungsbeauftragte konnte sie sich offiziell Zugang zu allen möglichen Informationen verschaffen.

Sie stand vor einer Glasschiebetür, die genauso aussah wie die, die zu Josef Pichlers Büro führte. Erst jetzt erkannte sie, woher der goldene Schimmer rührte. Es war die Nahaufnahme einer indirekt beleuchteten dunklen Schokoladentafel, die sich über die ganze Türfläche zog. Ein weißes Schild informierte Unwissende in dunkelbraunen Großbuchstaben, dass hier »Edith Novak, CEO und Konzernleitung« residierte.



Ein Kribbeln der Vorfreude, der Neugier auf die Herausforderung erfasste sie wie bei jedem neuen Fall, jedem neuen Klienten. Sie hatte beschlossen, die Konzernchefin wie eine Klientin zu behandeln. Mit Respekt und Diskretion, aber nicht wie eine Vorgesetzte, deren Anweisungen sie sklavisch Folge leisten musste. Als Leiterin der Internen Untersuchungsabteilung sollte Serafine gemäß Stellenbeschreibung der Konzernleitung in beratender Funktion zur Seite stehen und eigenmächtig Entscheidungen fällen, selbst wenn diese der obersten Führungsetage nicht passen sollten. Arbeitsrechtlich war sie der Konzernleiterin unterstellt, aber sie musste auch gegen deren Anweisungen handeln, wenn es im Interesse der Risikominimierung für den Konzern notwendig war.

Sie schaute auf die Uhr. Noch immer zu früh. Pünktlichkeit war ebenfalls eine Eigenschaft, die sie von ihrem Vater gelernt hatte – neben der Passion für Schokolade und Chemie. Ihm hatte sie damals die Praktikumsstelle zu verdanken und in der Folge ihren jetzigen Job. Womöglich hatte ihr Einsatz als angehende Chemikerin bei CacaoBest Edith Novak dazu bewogen, sich für sie zu entscheiden. Und die Tatsache, dass Serafine zusätzlich zu ihrer akademischen Ausbildung – einem Bachelor in Lebensmittelchemie und einem Dokortitel in Rechtswissenschaften – einige Jahre Erfahrung im Bereich Nahrungsmittelrecht in der größten Zürcher Wirtschaftsanwaltskanzlei vorweisen konnte. Sie rief sich ihr Können und ihre Kompetenzen in Erinnerung, tat einen tiefen Atemzug, drückte den dunkelbraunen Knopf neben dem Schild und trat durch die sich öffnende Schiebetür. Vor ihr lag ein helles Zimmer mit einer bodentiefen Fensterfront, einer Sitzgruppe, einer Bar und einem Schreibtisch, an dem eine Frau saß, die keinerlei Ähnlichkeit mit der Konzernleiterin hatte. Aus dem Raum hinter ihr drangen laute Stimmen ins Vorzimmer.

»Bin ich hier richtig? Ich suche das Büro von Frau Novak.«

»Frau Novak ist noch im Gespräch.« Die aparte Lady mit Barockfigur erhob sich und tippelte auf gefährlich hohen Hacken zu ihr. Zum grau melierten strengen Kurzhaarschnitt trug sie ein farblich passendes Tweedkostüm, sie reichte Serafine knapp bis zur Brust.

»Mein Name ist Burri, ich bin Frau Direktor Novaks Assistentin, und Sie müssen Frau Dr. Montalin sein. Herzlich willkommen bei CacaoBest.« Sie blickte freundlich zu ihr hoch. »Es kann noch eine Weile dauern. Darf ich Ihnen einen Kaffee oder eine heiße Schokolade bringen?«

Serafine lehnte dankend ab und ließ sich zu einer Sitzgruppe am anderen Ende des weitläufigen Vorzimmerbüros geleiten. Nervös blätterte sie in den Notizen, die sie sich für das erste Gespräch mit ihrer neuen Chefin gemacht hatte. Sie kannte das Unternehmen nicht nur durch ihren Vater und ihr Praktikum, sondern auch von früheren Mandaten – aber es war etwas anderes, dazuzugehören, sich in eine Belegschaft einzufügen und die Konzernleitung darin zu unterstützen, den Mitarbeitern auf die Finger zu schauen.

»Mögen Sie lieber einen Tee?«, versuchte Frau Burri von den irritierenden Geräuschen aus dem Chefbüro abzulenken. »Mit einem Truffe du Jour dazu. Unser Tagestrüffel wäre heute ein ...« Weiter kam sie nicht.

»Nicht mit mir!«, überschlug sich eine hohe Stimme. Die Tür zum Chefbüro flog auf, heraus stürmte eine Frau mit verweinten Augen, stolperte auf hohen Absätzen zum Ausgang. Während sie darauf wartete, dass die Schiebetür sich öffnete, schrie sie: »Das gibt ein Nachspiel!«

Was beziehungsweise wer war das?, dachte Serafine und blickte der Erscheinung nach.

»Die Leiterin der Rechtsabteilung«, schien die Vorzim-

merdame ihre Gedanken zu lesen und hob wie zur Warnung beide Hände, bevor sie hinter der Tür zur Direktion verschwand. Einige Minuten später bat sie Serafine herein.

Edith Novak stand mit dem Smartphone in der Hand an der verdunkelten Glaswand und blickte auf die neue Fabrikhalle und die Eingangshalle mit der Conche hinab. Langsam drehte sie den Kopf und verzog ihre braunrot geschminkten Lippen zu einem Lächeln, das die Augen nicht erreichte.

»Frau Montalin, herzlich willkommen. Ich freue mich, dass Sie hier sind.« Sie wies auf die Glaswand. »Ich musste ein paar Fotos von diesen Flecken machen. Schauen Sie hier.« Sie hielt Serafine das Smartphone hin. Auf dem Bildschirm war eine weiß glänzende Wand mit dunklen Schlieren zu erkennen. »Das ist eine unserer Conchen. Verschmiert und verschmutzt. Kaum bin ich ein paar Tage weg, kehrt der Schlendrian ein. Keine Disziplin!« Novak schüttelte das kupferrote Haar, das ihr in weichen Wellen auf die Schultern fiel. »Da können Sie gleich mal nach dem Rechten sehen. Knöpfen Sie sich zuerst den Fabrikleiter vor. Ich will wissen, wie das passieren konnte.«

Ich bin doch nicht die Hauspolizistin, dachte Serafine und wollte aufbegehren, als Novak unvermittelt einen Schritt auf sie zutrat.

»Das hier ist nicht nur eine Fabrik. Es ist auch ein Labor, in dem an der Schokolade der Zukunft getüftelt wird. Und da muss alles klinisch sauber sein, egal, ob Produktion oder öffentlich zugängliches Areal.«

»Die Ahndung verschmutzter Maschinen fällt nicht in meine Kompetenz«, wiegelte Serafine ab. »Würde meine Intervention die Leute nicht erschrecken?«

»Im Gegenteil. Es geht mir um unser Image, um Klasse und Stil. Kurz: um die Werte, die wir vermitteln. Und für deren Einhaltung in all unseren Gesellschaften und Nie-

derlassungen weltweit sind Sie nun zuständig, Frau Montalin. CacaoBest arbeitet sauber in jeder Hinsicht.« Novak musterte Serafine von oben bis unten, während sie ein Buch von ihrem gläsernen Schreibtisch nahm. »Hier, die Entstehungsgeschichte von CacaoBest mit dem Nachhaltigkeitsbericht und dem neuen Farmingprogramm.« Auf dem kakaobraunen Ledereinband mit Schokoladentafelprägung glänzte der weiße Schriftzug des Firmenlogos.

»Den Bericht habe ich gelesen.« Serafine schlug die Firmenbroschüre auf. Das ist doch reine Augenwischerei, lag es ihr auf der Zunge. »Interessant, wie CacaoBest sich für Kleinbauern in Ghana einsetzt«, sagte sie stattdessen.

»Wir wollen ein Vorbild sein für die Industrie. Das gilt auch für das Auftreten unserer Mitarbeiter.« Pikiert ließ Novak den Blick von Serafines Lederjacke zu den schweren Schnürstiefeln gleiten. »Der Dresscode ist übrigens Teil unseres Verhaltenskodexes. Den empfehle ich Ihnen dringend zur Lektüre.«

»Ist das nicht ein Tropfen auf den heißen Stein?«, ignorierte Serafine den Seitenhieb. »In Afrika werden täglich Hunderte von Kindern entführt und auf Kakaoplantagen als billige Arbeitskräfte eingesetzt.«

Novak wies unbeeindruckt auf den Besuchersessel aus schokobraunem, geprägtem Leder, während sie selbst hinter ihrem Glasschreibtisch Platz nahm. »Korruption, Kinderarbeit und extreme Armut gehören leider zum Kakaoanbau in Afrika. Wir können nicht allen Bauern helfen und auch nicht jedes Plantagenkind adoptieren.«

Serafine blieb stehen und ignorierte die Anspielung. »Was ist mit Plantagen in Naturschutzgebieten und illegal abgeholzten Regenwäldern?«

»Das sind rechtsfreie Zonen. Alle Player wissen von den Pflanzungen, auf denen die vorgegebenen Standards gegen Entwaldung und Kinderarbeit verletzt werden«, entgeg-

nete Novak kühl. »Wir können nicht ausschließen, indirekt Kakaobohnen aus solchen Regionen zu beziehen.«

»Können oder wollen Sie nicht?«, hakte Serafine nach. Ging sie damit zu weit?

»Sie bringen es auf den Punkt, Frau Montalin. Und genau dafür habe ich Sie eingestellt.« Die Konzernleiterin musterte sie mit schmalen Augen. »Ziehen Sie diese unsägliche Jacke aus und setzen Sie sich endlich! Tut mir leid, wenn ich Sie mit dem ›Plantagenkind‹ beleidigt habe. Aber ich habe keine Lust auf diesen Diversity-Quatsch. Für mich zählt einzig Leistung!«

Sie fuchtelte mit ihrem Zeigefinger durch die Luft, während Serafine sich auf die lederne Schokoladentafel setzte, ohne die Jacke auszuziehen.

»Ich habe Sie wegen Ihrer beruflichen Qualifikationen eingestellt. Sie waren die Beste. Basta!« Novak legte beide Hände auf den Tisch und betrachtete ihre langen roten Fingernägel. »Ihr Mut, Dinge anzusprechen, gefällt mir. Den brauchen Sie für diesen Posten. Schauen Sie den Leuten auf die Finger. Allen! CacaoBest steht für saubere Schokolade. Angefangen bei der Herkunft der Kakaobohnen über die Gewinnung bis zur Produktion. Ich will keinen von Kinderhand gepflückten Kakao aus illegal abgeholztem Regenwaldgebiet. Wir kaufen ausschließlich von den fürs Farmingprogramm ausgewählten Bauern, deren Arbeit wir auch entsprechend honorieren. Wir bezahlen dafür bis zu dreißig Prozent über dem offiziellen Kakaopreis und finanzieren Schulen, Krankenhäuser, Weiterbildung und vieles mehr.« Sie erhob sich, nahm eine Mappe vom Regal hinter ihrem Schreibtisch und reichte sie Serafine. »Das ist eine Liste der Mitarbeiter in der Produktionshalle, die mit den Maschinen zu tun haben. Finden Sie heraus, wer für diese Nachlässigkeit verantwortlich ist.«

Widerstrebend nahm Serafine die Akte entgegen. »Bin

ich denn qualifiziert genug, um ...« Sie presste die Lippen zusammen. Um die Putzequipe wegen ein paar Spritzern auf einem Rührwerk zu schulmeistern?, vollendete sie die Frage in Gedanken. Laut fuhr sie fort: »Um diese Untersuchung durchzuführen? Ich kenne mich in der Fabrik noch gar nicht aus.« Sie wollte die Konzernchefin nicht schon am ersten Tag verärgern.

»Eine gute Gelegenheit, sich damit vertraut zu machen.« Novak erhob sich und wies zur Tür. »Und denken Sie nicht, das sei ein unbedeutender Auftrag. Erstellen Sie mir Bericht, wenn Sie diesen Schmutzfink gefunden haben. Vielleicht finden Sie ja auch heraus, wieso ich gerade Sie damit betraue.«

Serafine stand ebenfalls auf und bedankte sich für das Gespräch.

»Ich wünsche Ihnen einen guten Start.« Novak neigte den Kopf zur Seite und musterte Serafine von oben bis unten. »Und vergessen Sie nicht, den Dresscode zu lesen!«

»Hey, das ist sicher die Neue!« Trippelnde Schritte.

»Ui, dieses Outfit.« Tuscheln, Murmeln.

»Wieso? Mir gefällt der lässige Chic.« Flüstern.

»Sehr Understatement und sicher nicht Novak-Style. Aber als Hausdetektivin muss sie ja nicht repräsentieren.« Gekicher.

»Und diese Stiefel!«

»Hört auf, sie anzustarren. Wir müssen los.« Hektisches Getrappel wie von Ponyhufen. Eine Gruppe Frauen in pastell- oder beigefarbenen Hosenanzügen, schmalen Röcken mit Blusen oder Etuikleidern zu Bolerojäckchen und Blazern auf hohen Hacken klackerte gackernd davon. Sollte das die Kleiderordnung sein, von der Frau Novak gesprochen hatte? Sich in ein enges Kleid oder einen dieser unbequemen Bleistiftröcke zu zwängen und auf High Heels zu balancieren, kam für Serafine nicht in Frage. Als erste Amtshandlung würde sie der Direktion eine Anpassung dieser, wie sie fand, unethischen Vorschriften vorschlagen.

Sie betrat die Cafeteria mit der Schokoladenschauküche. Es roch wie an Weihnachten, wenn ihr Vater fürs Familienfest sämtliche Spezialitäten nach Hause gebracht und auf einer Platte aufgetürmt hatte. Die Schokoladen-Theke mit der Frisch-Schoggi wurde von einem Bonsai-Kakao-baum flankiert. Bei näherem Hinsehen realisierte sie, dass es sich um eine täuschend echte Skulptur des *Theobroma cacao* handelte. Stamm und Zweige waren aus Schokolade. Aber die Blätter, die bunten Früchte und die winzigen Kakaoblüten mit ihren sternförmig angeordneten Kelchen? Sie sahen aus wie das Original. Beim Anblick der angebrochenen, nebeneinander aufgeschichteten Schokoladen-

platten mit verschiedensten Ingredienzen von Fleur de Sel mit Caramel bis Nuss-Orange-Ingwer lief ihr das Wasser im Mund zusammen. Abgerundet wurde die Augenweide durch kunstvoll verzierte Pralinen und farbenfrohe Patisseries mit Schichten aus knusprig-nussigen Böden, Buttercreme, Fruchtgelee oder Sahne.

Vor der Fabrikinspektion brauchte sie einen Kaffee. Und Zeit zum Nachdenken, um herauszufinden, was sich hinter diesem Auftrag verbergen könnte, was Novak tatsächlich von ihr erwartete.

Sie setzte sich an den Bartresen neben der Theke und bestellte einen doppelten Espresso macchiato, zu dem sie ein Tellerchen mit verschiedenen Schokoladenkreationen erhielt. Die Gäste waren Museumsbesucher und Mitarbeiter von CacaoBest. Die Produktentwickler erkannte sie an ihren milkschokoladebraunen Schürzen mit weißem Schriftzug. Andere Betriebsangehörige kamen auffallend elegant daher. Die Männer trugen Anzüge, manche mit Krawatte. Die weibliche Belegschaft war zwar nicht so farbenprächtig wie die Truppe von vorhin, aber ebenfalls stilvoll gekleidet. Viele freundliche und neugierige Gesichter wandten sich ihr zu. Serafine lächelte oder nickte zurück. Die wenigen arroganten Blicke ignorierte sie. Sie war es gewohnt, dass ihr Aussehen polarisierte.

Als »Negerkind« war sie nur von einer Person beschimpft worden, und der wollte sie nie wieder begegnen. Mit dieser Kränkung hatte sie ihre Vergangenheit und auch ihre erste Liebe begraben. Liebe? Konnte man mit vierzehn bereits lieben? Rückblickend tat sie es als Schwärmerei ab – für die blauen Augen, die dunklen Locken und das unwiderstehliche Patrick-Dempsey-Lächeln. Unwiderstehlich fand sie heute nur noch Schokolade.

Sie goss etwas Kaffeesahne in ihre Tasse und löffelte die goldbraune Crema vom frisch gezogenen Espresso. Ein



Mann mit grau melierten Locken und freundlichen Augen offerierte einer Gruppe Museumsbesucher einen Teller mit Schokoladenstücken. Hungrig biss sie in eine der schokoladigen Delikatessen. Sie war viel zu nervös, um etwas Vernünftiges zu essen, aber Schokolade ging immer. Der Chocolatier, der sie an den Teddybären ihrer Kindheit erinnerte, balancierte das mit Bruchschokolade gefüllte Tablett in ihre Richtung.

»Möchten Sie unsere neuen veganen und zahnschonenden Variationen probieren?«, fragte er strahlend und ließ seine Hand mit der Zunge über dem Tablett schweben. »Kokos, Mandel, Beeren oder Mokka mit Kakaonibs. Welche darf's sein?«

Alle, dachte Serafine gierig und sagte: »Gern die mit Mandeln.« Sie nahm die dunkle Stange, die mit ihren weißen Einsprengseln an Dominosteine erinnerte, dankend entgegen und schnupperte daran. »Das duftet nach Honig, Rotwein, Pflaumenmus und Zimt.« Sie ließ den ersten Bissen auf der Zunge zergehen, schmeckte, schluckte und hob dann den Daumen. »Und schmeckt noch nach viel mehr.«

»Eine Expertin!« Der Chocolatier nickte erfreut und hielt ihr das Tablett auffordernd hin. »Sie erfassen Schokolade in ihrer gesamten Erscheinung – optisch, olfaktorisch und geschmacklich. Mit beinahe all Ihren Sinnen.« Als Serafine fragend die Stirn runzelte, fügte er hinzu: »Fehlen nur noch Tasten und Hören.« Er legte eine Stange auf seine Hand, strich beinahe andächtig mit dem Finger darüber, hob sie dann ans Ohr und brach sie entzwei. »Das Geräusch beim Brechen verrät schon einiges über die Qualität und Konsistenz. Und die Oberflächenbeschaffenheit ist für uns Experten mindestens so aufschlussreich wie Geruch und Geschmack.«

Die Worte meines Vaters, dachte sie und deutete auf die

Miniatur-Kakaopflanze: »Ein Gesamtkunstwerk. Ist das alles aus Schokolade?«

»Ja, eine Spezialität unseres Schokoladenateliers«, erklärte der Mann stolz.

»Diese Blätter und bunt ziselierten Früchte?«, staunte Serafine. »Sieht aus wie Zuckerguss.«

»Das ist mit Airbrush eingefärbte Schokolade. Die Meisterwerke aus unserem Atelier haben schon einige Preise gewonnen.« Der Schokospezialist hielt ihr einen Teller mit schmalen Stangen in verschiedenen Brauntönen hin. »Kreativität und Innovation sind unser Markenzeichen. Probieren Sie die neue zuckerlose Gesundheitsschokolade.«

Mit Bedacht wählte Serafine die dunkelste aus, betastete die glatte Oberfläche und brach sie dann entzwei. »Ganz ohne Zucker?«

»Ohne weißen Zucker. Wir verwenden Agavensirup, Dattel- oder Kokoszucker und für unsere Kinderschokolade ausschließlich Birkenzucker, der keine Karies verursacht.« Er legte von jeder Sorte ein Stück auf ihr Tellerchen. »Sie müssen alle probieren.«

Das ließ sich Serafine nicht zweimal sagen. »Wie bekommen Sie diesen einzigartigen Geschmack hin?«

»Unsere Schoggi-Tüftler experimentieren mit einer Vielzahl an Produkten. Seien es Nüsse, Beeren, Samen, Getreideflocken oder vegane Milchersatzsorten. Es geht nicht nur darum, mit den unterschiedlichsten Zutaten neue Geschmackserlebnisse zu kreieren. Unser Ziel ist es auch, problematische Bestandteile wie Fett und Zucker zu reduzieren und die guten zu erhöhen.«

»Schokoriegel als Nahrungsergänzungsmittel statt Kalorienbomben?« Serafine betrachtete zweifelnd das Schokoladenstück zwischen ihren Fingern.

»Die Kakaobohne ist eines der komplexesten und wertvollsten Nahrungsmittel. Sie enthält eine Vielzahl an bioak-

tiven Inhaltsstoffen«, dozierte der Schokoladenspezialist. »Da einige davon durch Erhitzen zerstört werden, fügen wir unseren Gesundheitsschokoladen ungeröstete Kakao-nibs bei.« Er zeigte auf ein Glas mit zerkleinerten Stücken geschälter und getrockneter Kakaobohnen.

Serafine nickte. Sie streute die Nibs selbst gern über Salate und ins Müsli.

»Unsere Schokolade soll ein gesundes Lifestyleprodukt werden, wie der mit Getreideproteinen und Spurenelementen angereicherte Wellneskakao. Unser Topseller seit Jahren.«

»Sprechen Sie vom Vitacao?«, griff Serafine wie beiläufig das Thema auf.

»Nein, der blieb leider im Entwicklungsstadium stecken. Unser Fitkao basiert aber auch auf der Idee eines gesunden Getränks, wie der Slimcacao. Sie erinnern sich bestimmt noch an den Renner von Chocolat Grison in den Nullerjahren.«

»Ja natürlich, die kleine Churer Schokoladen- und Kakaofabrik wurde damit erst bekannt.« Serafine lächelte wehmütig. »Der Slimcacao war wie flüssige Schokolade, pures Glück zum Trinken und das noch mit gutem Gewissen.«

»Für uns ein großes Glück, dass dessen Erfinder Emil Montalin Grison verlassen hat, um für CacaoBest einen zeitgemäßen Wellneskakao zu entwickeln. Der Vitacao sollte sich dem Leben und damit dem echten Wohlbefinden verpflichten. Die Produktion des Slimcacao wurde nach Montalins Abgang eingestellt. Vermutlich weil die Huldigung des Schlankheitswahns nicht mehr zeitgemäß war.« Er seufzte. »Montalin war ein Genie. Das für eine Weiterentwicklung unentbehrliche Originalrezept des Slimcacao blieb zwar bei Grison, aber er hatte alles da oben gespeichert.« Er tippte sich mit der flachen Hand an die Stirn.

»Ein Jammer, dass wir die entscheidenden technischen Verfahrensschritte verloren haben, bevor sie aufgezeichnet und patentiert werden konnten.« Sein Blick schweifte betrübt in die Ferne. »Emil Montalin verstarb während der Arbeit am Vitacao und hat die geheime Verfahrenstechnik mit ins Grab genommen. Seither haben unsere Produkttütfler vergeblich versucht, seine Idee zu ...« Verwirrt kniff er die Augen zusammen. »Moment, woher wissen Sie überhaupt vom Vitacao?«

»Das war mein Vater«, rutschte es Serafine heraus.

»Was?« Er schaute sie an, als wäre sie ein Gespenst. »Wer?«

»Emil Montalin, der Erfinder des Slimcacao. Er war mein Vater«, wiederholte sie mit einem Anflug von Stolz.

»Was für eine Freude!« Der Chocolatier ließ vor Aufregung die Servierzange fallen und stellte das Tablett hin. »Jetzt weiß ich, wieso ich das Gefühl hatte, Sie zu kennen. Seine Augen, die kantigen Gesichtszüge und seine ...«

»Seine Nase«, beendete sie lachend seinen Satz. »Manche sagen, ich sei eine in Milkschokolade getauchte Version meines Vaters.«

»Ui, das hätte ich mich jetzt nicht getraut zu sagen.« Er lächelte verlegen.

»Als PoC darf ich das.«

»PoC?« Der freundliche Mann neigte verwundert den Kopf.

»*Person* oder *People of Color*. Das ist eine internationale Selbstbezeichnung von und für Menschen mit Rassismuserfahrungen.«

»Sie haben so was erlebt?«, wunderte er sich. »Wir leben doch nicht mehr im Mittelalter.«

»An die Blicke habe ich mich gewöhnt, und wenn mir eine Freundin ins Haar greift oder ein Kind, dann stört mich das nicht.« Sie zuckte mit den Schultern. »Ich emp-

finde nicht jede Reaktion als abwertend, bloß die ständigen Fragen nach meiner Herkunft sind etwas bemühend.« Zumal sie darauf selbst keine Antwort hatte. Sie fasste sich an die dichten schulterlangen Locken, die sie heute mit einem breiten Seidenband daran hinderte, ihr ständig ins Gesicht zu fallen. »Anscheinend komme ich mehr nach meiner Großmutter aus Ghana.« Vielleicht auch nach dem Großvater, von dem sie noch weniger wusste.

»Alles klar.« Der Teddybär streckte eine Hand über den Bartresen. »Ich heiße Bruno. Und was führt Sie hierher?«

»Serafine. Serafine Montalin. Freut mich, Herr Bruno.« Sie ergriff seine Hand. »Heute ist mein erster Arbeitstag. Ich bin die Interne ...«

»Die Schokoladenkommissarin, natürlich.« Bruno lachte herzlich. »Verzeihen Sie, dass ich nicht sofort geschaltet habe. Willkommen in der Wirkungsstätte Ihres Vaters!« Er klatschte begeistert in die Hände. »Für Sie habe ich noch etwas ganz Besonderes, Frau Montalin.« Mit einem Leuchten in den Augen drehte er sich um, verschwand kurz hinter einer Tür am Ende des Bartresens und kam mit einer Schachtel zurück. »Unsere neueste Komposition, exklusiv für Sie zum Probieren.« Er schaute sich verstohlen um, hob den Deckel und gab den Blick auf einen Stapel kleiner rosafarbener Täfelchen frei. »Was denken Sie, was das ist?« Rasch legte er zwei Täfelchen auf ihren Probierteller und verschloss die Box wieder.

»Himbeerschokolade?«

»Nein, das ist unsere Pink-Bean-Chocolate.« Er strahlte übers ganze Gesicht. »Wir wollen damit an den Erfolg Ihres Vaters anknüpfen, als Ersatz für den Vitacao sozusagen.«

»Wie bekommen Sie diese Farbe hin?«, staunte Serafine.

»Durch ein schonendes Verfahren, bei dem die ursprüngliche Farbe der rohen Kakaobohnen erhalten bleibt.

Wir haben jahrelang daran getüftelt und lassen es gerade patentieren«, erklärte Bruno. »Es ist jedenfalls frei von jeglichen Farbstoffen. Mehr darf ich nicht verraten.«

Serafine beugte sich über den Teller und sog den Duft nach Himbeeren mit einer leichten Zitrusnote ein. »Ein Geheimverfahren also. Und was machen Sie damit?«

»Pralinen, Schokoladentafeln und Kuvertüre. Mit Pink-Bean haben wir zusätzlich zu dunkler, weißer und Milchschokolade eine vierte Schokoladenart kreiert.« Stolz und Freude standen ihm ins Gesicht geschrieben. »Sie sind eine der Ersten außerhalb des Entwicklerteams, die sie probieren darf. Wir sind noch in der letzten Testphase. Solange wir das Patent nicht angemeldet haben, können wir damit natürlich nicht an die Öffentlichkeit.«

»Erfrischend fruchtig mit einer feinen Säure.« Serafine ließ den zitronig-süßen Leckerbissen mit geschlossenen Augen im Mund zergehen. »Erinnert mich an Himbeeren mit Schokoladenüberzug.«

»Gut beschrieben.« Bruno lächelte zufrieden. »Sobald wir das Patent angemeldet haben, arbeiten wir an einer fruchtigen pinken Kakaopulverversion. Wir brauchen dringend eine Ergänzung unserer Wellnessprodukte. Uns fehlt ein kluger und erfindungsreicher Kopf, wie Ihr Vater einer war.«

»Er lebte für Schokolade.«

»Emil Montalin war ein Genie.« Bruno nickte. »Ihm verdanken wir die Idee von Schokolade als Wellness- und Lifestyleprodukt. Zu einer Zeit, als Schokolade noch als ungesunder Dickmacher galt und als billige Nascherei vermarktet wurde, hat er sie zu einem kostbaren Nahrungsmittel erklärt.« Gedankenverloren senkte er den Kopf. »Traurig, was mit ihm passiert ist.«

»Ein selbst verschuldeter Unfall, hieß es.« Serafine presste die Lippen zusammen.

»Ihr Vater arbeitete damals Tag und Nacht am neuen Wellnesskakao und war wohl übermüdet.« Bruno wandte sich ab und legte die Schachtel mit zitternden Händen beiseite. »Er muss eine Substanz oder Dosierung verwechselt haben«, fügte er mit brüchiger Stimme hinzu.

»Niemals!«, entfuhr es ihr. Der Chocolatier schien mehr über den Vorfall zu wissen, als er zugab. »Mein Vater arbeitete gewissenhaft und war ein erfahrener Lebensmittelchemiker. Wie sollte eine toxische Substanz überhaupt in sein Kakaopulverlabor gelangen?« Sie suchte seinen Blick. »Da war ganz klar Fahrlässigkeit im Spiel. Und das hat man damals versucht zu vertuschen.« Sie hoffte, Bruno damit aus der Reserve zu locken.

»Sicherheit und Hygiene haben bei CacaoBest oberste Priorität«, gab der ebenso vehement zurück. »Diese tragische Geschichte ist ein absoluter Ausnahmefall. Alle waren damals zutiefst bestürzt über den Tod Ihres Vaters. Er war einer der wichtigsten Mitarbeiter und so ein wertvoller Mensch.« Er wirkte plötzlich müde. Seine Augen hatten ihren Glanz verloren.

Rasch blickte Serafine auf die Uhr. »Oje, schon nach zwölf. Ich muss los.« Sie sollte ihren Auftrag erledigen, statt hier mit Stielaugen im Schokoschlaraffenland zu stehen und den netten Chocolatier zu löchern.

»Na, dann wünsche ich Ihnen guten Appetit«, sagte Bruno versöhnlich.

»Danke, mein Mittagessen besteht aus Schokoladenluft und Arbeit.« Dezidiert schob sie die Kaffeetasse zur Seite und legte ihre Briefftasche auf den Tresen. Doch er ließ sie noch nicht gehen.

»Frau Montalin, Sie müssen wissen, dass ich für meine Leute die Hand ins Feuer lege. Ich war damals für die Qualitätskontrolle des Rohmaterials zuständig, und bei mir kamen keine verunreinigten Kakaobohnen oder Zusatzstoffe

in die Produktion. Ich entsorge lieber einmal zu viel, als die Gesundheit unserer Konsumenten zu gefährden.«

»Und was sind das für Zusatzstoffe?«

»Zum Beispiel Pottasche.« Auf ihr fragendes Gesicht hin fuhr er fort: »Kaliumkarbonat, so der technisch korrekte Begriff, ist das Kaliumsalz der Kohlensäure. Es wird dem Kakao als Säureregulator beigemischt.«

»Ist das nicht gesundheitsschädlich, wenn es zu hoch dosiert wird?«, gab sie sich unwissend.

»Nein, Kaliumkarbonat ist absolut harmlos.« Bruno schenkte ihr sein unerschütterliches Teddybärenlächeln. »Jedenfalls so, wie wir es verwenden.« Hektisch griff er nach ihrem Probierteller und legte ihn auf das Tablett. »So, und jetzt will ich Sie nicht länger aufhalten. Ich muss auch weiter.« Die Schachtel mit der pinkfarbenen Schokoladenneuheit in der einen, das Tablett in der anderen Hand, verschwand er in Richtung Tür.

»Bei wem kann ich den Kaffee bezahlen?«, rief Serafine ihm nach.

Wenige Augenblicke später kehrte er zurück und verkündete mit breitem Lächeln: »Sie sind mein Gast. Es war mir eine Freude, die Tochter von Emil Montalin zu bewirten.« Er tippte an seine Mütze. »Verzeihen Sie meine direkten Worte. Es war schrecklich für uns alle.« Er senkte die Stimme. »Es gab eine strenge Sprachregelung. Die Kommunikationsabteilung hat versucht, alle Gerüchte im Keim zu ersticken. Mit Erfolg. Heute kennt kaum jemand diese Geschichte, aber mir ging das seinerzeit sehr nahe.« Mit lauter Stimme fuhr er fort: »Wie schön, dass Sie nun bei uns sind, Frau Montalin! Und bitte, wenden Sie sich jederzeit an mich, wenn Sie etwas über Schokolade wissen möchten. Oder wenn Sie etwas Neues probieren wollen. Sie finden mich in der Veredelung. Das ist der dritte Produktionsbereich, nach der Kakaopulver- und der Schokoladenproduktion.«



»Vielen Dank, Herr Bruno, für die Sinnesreise durch die Schokoladenwelt und die an Nährstoffen wie Erkenntnissen reichhaltige Degustation.« Sie zögerte. »Und für Ihr Vertrauen.«

Der Chocolatier griff nach einer dunkelbraunen Schachtel, füllte sie mit verschiedenen Schokoladenstücken und legte ein paar Pralinen aus der Vitrine obendrauf, die Serafine die ganze Zeit über sehnsüchtig angestarrt hatte.

»CacaoBest. Bittersüße Schokolade – elegant und gefährlich verführerisch«.

Unter dem Claim des Schokoladenkonzerns rekelte sich die weiße Silhouette einer Frauenfigur im Look der vierziger Jahre auf dem dunkelbraun glänzenden Hintergrund einer Schokoladentafel. Das mannshohe Plakat am Ende des Flurs, der zur Fabrikanlage führte, kam ihr vor wie ein Mahnmal für ihren toten Vater und erinnerte sie an den Tag, als sie ihn leblos auf dem Boden seines Labors gefunden hatte. Die Untersuchung des ungewöhnlichen Todesfalls war bald eingestellt worden, und die damalige Konzernleitung hatte bekannt gegeben, dass es sich um einen tragischen, durch den berühmten Chemiker selbst verursachten Arbeitsunfall handelte. Serafine war in eine Schockstarre verfallen, aus der sie sich ein Jahr lang nicht befreien konnte, so sehr schmerzte sie der Verlust des geliebten Vaters. Eines Tages war ihre Mutter zu ihr ins Zimmer gekommen, hatte die geschlossenen Vorhänge und Fenster aufgerissen und darauf beharrt, dass Serafine aufstand, mit ihr am Tisch frühstückte und sie ans Grab des Vaters begleitete. Das Taekwondo-Training hatte auch ihren mentalen Kampfgeist wieder geweckt, und so beschloss sie, nach Abschluss des Chemiegrundstudiums und gegen den Widerstand ihrer Mutter an die juristische Fakultät zu wechseln.

»Serafine Montalin, da sind Sie ja!«, rüttelte eine atemlose Stimme sie aus ihren Gedanken. »Frau Montalin, so warten Sie doch!«

Erstaunt blieb sie stehen. Sie war auf dem Weg in die Produktion, um die von Novak beanstandeten Verunrei-

nigungen aufzuklären. Langsam drehte sie sich um und blickte auf einen rotblonden Lockenschopf, dem das Haar tief ins Gesicht fiel.

»Hi, ich bin Tim, dein ... ich meine, Ihr ... uff!« Atemlos musterte er sie vom Kopf bis zu den Stiefeln. »Oh mein Gott, sind das Jimmy Choos?«

»Guten Tag, Herr Tim, mein ... was genau?« Sie konnte ein Zucken ihrer Mundwinkel nicht unterdrücken. Der junge Mann war etwas kleiner als sie und in seinem blau-braun-rosa karierten Sakko zum blassrosafarbenen Hemd, den beigen Chinos und dunkelbraunen Wildledermokassins eine für ihren Geschmack viel zu brave Erscheinung.

»Tim Berger. Ja, ich weiß, Struppi würde besser passen.« Er zupfte an einer seiner kinnlangen Locken, die sich nicht entscheiden konnten, wohin sie fallen wollten. »Ich bin Ihr Assistent und möchte Sie zum Mittagessen einladen.« Seine unnatürlich blauen Augen über der von Sommersprossen übersäten Stupsnase strahlten sie an. »Etwas spät, ich weiß. Ich sollte Sie bei Frau Novak abholen, aber ich habe Sie offenbar verpasst.«

»Lieb von Ihnen, Tim ohne Struppi.« Sie hielt ihm die Hand hin und überlegte, wie sie ihn wieder loswerden konnte. »Ich bin Serafine und freue mich auf ein Mittagessen mit Ihnen. Aber heute schaffe ich es leider nicht. Ich habe eine reichhaltige Schokoladendegustation hinter und eine dringende Abklärung vor mir.«

»Schokolade ersetzt kein Mittagessen.«

»Ich esse nie zu Mittag«, konterte Serafine schroffer als beabsichtigt und ergänzte etwas freundlicher: »Wie wäre es damit? Sie zeigen mir die Fabrikanlage.« Und was du neben deinem Mutterinstinkt sonst noch draufhast, dachte sie, während sie sich ein Grinsen verkniff. »Und wenn ich danach mein Büro bezogen habe, lade ich Sie zum Kaffee ein.«

»Ich glaube, dann werden Sie was Stärkeres brauchen. Ihr Büro liegt direkt neben dem der Chefjuristin, und deren Tür steht immer offen, aber nicht für Besucher, sondern damit sie alle und alles im Auge hat. Heute ist sie besonders schlecht gelaunt«, sagte Tim mit geweiteten Augen.

Kein Wunder, nach der Abreibung, die ihr die Konzernleiterin erteilt hat, dachte Serafine. »Na, dann mal los«, gab sie sich unbeeindruckt.

Auf dem Weg zur Produktionshalle erklärte Serafine Tim ihren Auftrag und ihre Zweifel an dessen Sinn. Plötzlich hörten sie hinter sich Getrappel und Geschnatter wie von einer aufgeschreckten Gänseschar. Tim sah sich um, stolperte und umklammerte Serafines Arm.

»Hey, was soll das?« Sie schüttelte ihn ab.

Der Assistent zog sie zur Seite, gerade noch rechtzeitig, bevor die pinkfarbene, hochtupierte und blond gelockte Stöckelschuhfraktion in einem Schwall aus Parfümwolken und Haarspraydunst an ihnen vorbeilief. Serafine wurde flau.

»Fast hätten die uns über den Haufen gerannt!« Tim wischte sich einen Schweißtropfen von der Stirn. »Die sind echt gemeingefährlich. In jeder Hinsicht.«

»Wieso?«, wollte Serafine wissen und schaute der Bonbonschar nach. »Wer sind die?«

»Die KKP«, raunte Tim ehrfürchtig.

»Die was bitte?« Serafine grinste ungläubig. »Etwa CacaoBests Geheimagentinnen?«

»Etwas in der Art, nur schlimmer«, flüsterte er. »Die Kakao-Kommunikations-Prinzessinnen. Sie finden alles über dich heraus, Privates, Geheimes, Unangenehmes, all das, was du für dich behalten möchtest, und sie verwenden es ohne Rücksicht. Was immer sie in Erfahrung bringen, wird öffentlich gemacht. Sei es über Insta, LinkedIn, Slack oder einen anderen Kanal und gern auch mal im voll besetzten Café.«

»Und was gibt ihnen das Recht dazu?«, wollte Serafine wissen.

»Na, ihr Arbeitsvertrag, denke ich.« Er lächelte schief. »Für unsere Medienverantwortlichen ist Diskretion ein Fremd- und für unsere Presseschreiberinnen und schicken Schoko-Bloggerinnen ein Schimpfwort. Um CacaoBests Lifestyle-Kakao zu vermarkten, ist alles erlaubt, was Aufmerksamkeit, Klicks und Likes bringt, Hauptsache, grell und glamourös.«

Ohne weiteren Zwischenfall brachte Tim sie zu einer Schleuse vor dem Fabrikeingang, wo sie sich die Hände desinfizieren und die vorgeschriebene Hygieneschutzkleidung anziehen mussten. Als er ihre Stiefel anstarrte und von seinem Aushilfsjob im Jimmy Choo Store an der Bahnhofstraße erzählte, wo er sich als Schuhverkäufer sein Studium verdient hatte, fragte sie ihn nach Novaks Kleidervorschriften und wie die Truppe pastellfarbener Bonbons auf High Heels da reinpasste.

»Sie dürfen die KKP nicht als Maßstab nehmen«, beruhigte Tim sie, während er Mäntel, Hauben, Masken und Schuhüberzüge aus einem Kasten holte. »Die sind CacaoBests Aushängeschild. Oder besser: das von Frau Novak. Sie würde am liebsten alle Frauen in High Heels stecken und die Herren ... Na ja.« Verlegen schaute er an sich hinunter. »Ich glaube, mich hat sie auch nicht wegen meines juristischen Scharfsinns eingestellt.«

»Möglicherweise will sie aus CacaoBest eine Lifestylemarke machen«, überlegte Serafine, während sie versuchte, ihr bockiges Haar unter die Haube zu zwängen. »Deshalb die vegane Schokolade. Es gab vor einigen Jahren ein Projekt für einen Wellnesskakao, das den Durchbruch im Bereich Nahrungsergänzung mit Genuss bringen sollte. Vitacao hieß der, glaube ich. Weißt du etwas darüber?« Gespannt betrachtete sie Tims hübsches Gesicht, das ohne die

unter der Haube verstaubten Locken endlich zur Geltung kam. Besonders seine bergseeblauen Augen.

Der junge Mann zog nachdenklich die Stirn kraus und schüttelte den Kopf. »Sagt mir was, aber ich glaube, das war vor meiner Zeit.«

»Tragen Sie Kontaktlinsen?«, fragte sie unvermittelt.

»Nein!« Erstaunt blickte er hoch. »Wie kommen Sie darauf?«

»Na, Ihre wasserstoffperoxidblauen Augen!« Sie starrte gebannt auf ihn wie auf eine chemische Reaktion im Reagenzglas. »Die sind doch nicht echt, oder?«

»Also das ist ja mal ein Kompliment.« Seine Gesichtszüge entgleisten. Dann zuckten seine Mundwinkel, und er begann zu lachen. »Meine Augenfarbe ist mindestens so echt wie Ihre Locken.«

»Touché!« Sie lächelte. »Sorry, ich bin manchmal etwas direkt.«

»Sie werden vermutlich ständig auf Ihr Aussehen angesprochen.« Er stülpte sich die Gesichtsmaske über. »Färbt vielleicht ab.«

»Hey, das war wirklich ein Kompliment.« Sie grinste und freute sich über den rosa Schimmer, der jetzt den noch sichtbaren Teil seines hellen Teints überzog.

Sie traten in die hohe, lichtdurchflutete und blitzsauber glänzende Halle. Zwischen all den Hightechgeräten, futuristisch anmutenden Schläuchen und Metallrohren kamen Serafine nur noch ein paar wenige der mannshohen Anlagen zur Reinigung, Trocknung und Röstung der Kakaobohnen bekannt vor. Die Luft war von einem erdigen Geruch erfüllt. Hinter einer Glaswand sah sie eine weitere Halle mit aufgetürmten Jutesäcken. Elektrowägelchen kurvten damit herum.

»Sind da die Kakaobohnen drin?«

»Nein, Kartoffeln.« Seine Lachfältchen verrieten das

Grinsen unter der Maske. »Das ist das Kakaolager, in dem die getrockneten Bohnen angeliefert, nach Ursprungsländern sortiert und ausgepackt werden. Das ist die sogenannte Schmutzzone. Dort werden stichprobenartig Bohnen den Säcken entnommen und einer gründlichen Kontrolle unterzogen. Danach kommen sie durch eine Schleuse in die saubere Zone der Produktion.«

»Wieso Wände aus Glas?«, wunderte sich Serafine. »Da hat ja jeder Einsicht in die Herstellung.«

»Die sind hermetisch abgedichtet, damit kein Schmutz in die Produktionshalle gelangen kann. Dank einer speziellen Beschichtung sind sie von außen blickdicht, aber von hier aus kann man alles sehen, was draußen in der Eingangshalle, auf der Schau-Conche und bei der Anlieferung läuft.«

»Einseitige Transparenz also«, stellte Serafine fest. »Und was ist das?« Sie deutete auf einen hohen Turm aus mehreren rechteckigen Teilen. Zuunterst lagen Kakaobohnen auf einem Gitter.

»Hier werden die Bohnen gereinigt«, erklärte Tim. »Nach der ersten Qualitätskontrolle werden sie gesäubert, geschält und zerkleinert, bis nur noch die kleinen Stücke, die Kakaonibs, übrig sind.«

»Was geschieht mit der Schale?«

»Die Schalenteile werden durch einen Luftstrom weggeblasen und zur Energiegewinnung weiterverwendet. Die Bauern aus der Umgebung schätzen sie auch als natürlichen Dünger. Hier wird nichts verschwendet«, sagte er überzeugt, »und in jeder Hinsicht sauber gearbeitet. Schauen Sie sich nur um.« Mit einer umfassenden Geste hielt er inne. »Ich kann mir nicht vorstellen, dass Sie hier auch nur einen klitzekleinen Fleck finden. Hier wird jeden Tag geputzt.«

»Wer ist dafür zuständig?«, erkundigte sich Serafine und

versuchte, die Mitarbeiter zu zählen, die herumwuselten. Einige hantierten an Gerätschaften, andere inspizierten mit Notizblöcken bewaffnet die Steuerung einzelner Maschinen. Alle trugen ausschließlich weiße Arbeitsmäntel, Handschuhe, Hosen und Hauben. Die gleiche Laboruniform, die bereits ihr Vater getragen hatte. Nur das Logo mit dem weißen Schriftzug auf einer dunklen Schokoladentafel war neu.

Unwillkürlich dachte sie an die Schokoladenmanufaktur in Chur, wohin sie ihren Vater als Kind begleiten durfte. Im Gegensatz zur verhaltenen Geräuschkulisse hier hatte damals ein Stampfen und Scheppern die Fabrikanlage von Chocolat Grison erfüllt. Als passionierter Chemiker und Tüftler hatte Emil Montalin die Produktentwicklung der ältesten Bündner Schokoladenfabrik geleitet. Er hatte immer die neuesten Kreationen mit nach Hause gebracht. Die hatte sie dann mit einem Jungen aus der Nachbarschaft geteilt. So wie die Leidenschaft für Schokolade. Und einige Jahre später den bittersüßen Geschmack des ersten Kusses. Noch heute verband sie ihre Leidenschaft für Schokolade mit den Gefühlen, die dieser Junge in ihr geweckt hatte. Längst vergessene Bilder und verdrängte Eindrücke flackerten in ihr auf. Versteckspiele in der historischen Fabrikhalle, die als Rohstofflager diente, der erdige Geruch der mit getrockneten Kakaobohnen gefüllten Jutesäcke, das heimliche Naschen in der Produktionsküche und romantische Streifzüge durch den Park der Schokoladenvilla seiner Großeltern. Was wohl aus dem Fabrikantensohn Matthis von Vilan geworden war?

»Das müssen wir herausfinden.« Tim sah sich suchend um. »Ich kenne die Putzmannschaft nicht.«

»Soviel ich weiß, sind nur hoch qualifizierte Spezialisten für die Reinigung der Maschinen zuständig«, sagte Serafine.



»Schon möglich.« Er hob unbeeindruckt die Schultern.  
»Hab normalerweise nichts mit den Leuten aus der Produktion zu tun.«

»Was war denn bis jetzt Ihre Aufgabe?« Serafine versuchte, ihren neuen Assistenten und seine Fähigkeiten einzuordnen.

»Ich war Unterassistent der Rechtsabteilung. Die letzten Monate habe ich nur noch für die Chefin gearbeitet.«

»Für Frau Novak?«

»Um Gottes willen, nein!« Theatralisch hielt er die Hände ans Gesicht. »Für die Chefjuristin, das ist fast genauso schlimm. Sie sind meine Rettung«, sagte er mit welpenhaftem Augenaufschlag.

»Wieso sind Sie sich da so sicher?« Serafine schenkte ihm einen strengen Blick. Bloß keine falsche Vertraulichkeit oder gar Hoffnung aufkommen lassen.

»Das spüre ich einfach.«

»Und womit konkret haben Sie sich beschäftigt?«, ignorierte Serafine sein unwiderstehliches Mienenspiel und sah sich nach der beschmierten Maschine um.

»Hinter der Chefassistentin herzuräumen und ihre Arbeit zu machen. Fast jeden Tag hat sie irgendeine Weiterbildung, sei es Betriebsbuchhaltung oder ein Englischkurs. Und alle paar Wochen bleibt sie zu Hause, weil sie krank ist oder die Katze zum Tierarzt muss.« Er senkte die Stimme. »Aber sie ist unantastbar. Kriegt nicht mal einen Rüffel, wenn sie Fotos von einer Shoppingtour in Como postet, während sie angeblich krank ist.«

»Oder Valerie von Felsenkirch ist einfach zu gutmütig.«

»Oh nein! Die ist alles andere als –«

»Fertig getratscht. Ich will mir meine Meinung selbst bilden«, unterbrach Serafine den in Fahrt gekommenen Quasselonkel.

Während sie weitergingen, überlegte sie, was Novak mit

diesem Auftrag wirklich bezweckte. Schikane? Ein Test? Immerhin lernte sie so die Fabrik und einige interne Abläufe kennen. Und vielleicht traf sie hier auf weitere Mitarbeiter, die wie Chocolatier Bruno und Josef Pichler ihren Vater gekannt hatten. Aber zuerst musste sie Novaks befleckten Schandkessel finden und den Täter dazu.

Tim blieb vor einer hohen tonnenförmigen Maschine stehen. »Hier werden die Kakaobohnen geröstet. Der Röstprozess ist übrigens streng geheim. CacaoBest hat dazu sein eigenes Rezept, wie jede Firma, die etwas auf sich hält«, erklärte er mit einem Anflug von Stolz. »Unsere gerösteten Kakaonibs sind ein beliebtes Nahrungsergänzungsmittel. Wirken stärker als Kaffee. Seit ich sie ins Müsli streue, schlafe ich nicht mehr jeden Morgen im Büro ein.«

»Sondern nur noch jeden zweiten?« Serafine hob amüsiert die Augenbrauen. »Dazu werden Sie bei mir keine Gelegenheit haben«, warnte sie ihn und fuhr fort: »Jetzt erzähl ich Ihnen mal was, Tim. Wissen Sie, was Kakaonibs überhaupt sind?«

»Ähm ... zerkleinerte Kakaobohnen, dachte ich.«

»Nicht ganz.« Serafine schmunzelte. »Nach der Reinigung der Bohnen wird zuerst die Schale entfernt. Das geschieht in der Maschine mit den Backblechen, an der wir vorhin vorbeigekommen sind. Übrig bleiben die Kerne, die zu Kakaonibs gebrochen und dann geröstet werden. Die gerösteten Nibs werden in der Hammermühle weiter zum sogenannten Kakaobruich zerkleinert, der in die Kugelmühle befördert und zu einer feinen Masse zermahlen wird.« Sie zeigte auf eine Röhre, die zu einem etwa drei Meter hohen Turm führte. »Von da gelangt die schwarze, intensiv duftende flüssige Kakaomasse in eine Knetmaschine, wo Zucker und Vanille für dunkle, für Milkschokolade zusätzlich noch Milchpulver beigefügt werden. Durch die Zuckerzugabe entsteht eine teigige Masse.« Sie ging ein paar

Schritte weiter und blieb vor einer kubischen Maschine stehen, aus der dicke braune Klumpen wie Brunseliteig auf ein Fließband purzelten. »Der Teig wird mehrfach gewalzt, bis eine feine Schokoladenmasse, das Walzgut, entstanden ist, das nun in eines der fünf Rührwerke geleitet wird. Wissen Sie, wieso es genau fünf Conchen sind?«

»Je eine für dunkle, weiße, Milch- und die neue Pink-Bean-Chocolate sowie eine zur Reserve«, zählte Tim auf und holte Atem. »Der Conchierprozess ist der wichtigste Teil und erfordert besonders viel Wissen. Die Schokolade wird hier bis zu zweiundsiebzig Stunden lang durchgewalkt. Durch die Wärme, die Reibung und den Kontakt mit der Luft laufen verschiedene physische und chemische Prozesse ab. Die Kakaobutter schmilzt, die Schokoladenmasse verliert unerwünschte Gerbstoffe und erhält ihre ganz spezifischen Aromen, ihre Textur und den Schmelz.«

»Bravo!« Serafine deutete ein Händeklatschen an. »Da hat jemand die Museumsbroschüre auswendig gelernt.«

»Und Museumsführungen mitgemacht, da lernt man am meisten. Ich löchere die Führerinnen jedes Mal.« Seine Augen leuchteten begeistert. »Es ist einfach so spannend, was hier alles abgeht.«

»Dann wissen Sie bestimmt auch, wo das Kakaopulver hergestellt wird.«

»Da bin ich leider überfragt.« Tim schaute sich ratlos um. »Vielleicht in einer der Maschinen da drüben?«

»Unmöglich. Das ist ein von der Schokoladenproduktion unabhängiger Prozess. Durch Erhitzen und Pressen der zerbröselten Kakaomasse wird die Butter herausgedrückt. Die fließt als goldgelbes Fett ab und wird hauptsächlich für die Schokoladenproduktion, aber auch in der Kosmetikindustrie verwendet. Der entölte Kakaopresskuchen wird dann zu feinem Pulver zermahlen. Das ist ein so aufwendiger Prozess, dass es dafür spezielle Betriebe

gibt, die nur Kakaobutter und -pulver herstellen. Die wenigsten Schokoladenfabriken produzieren gleichzeitig Pulver. CacaoBest ist eine dieser Ausnahmen. Zumindest war das mal so.« Sie betrachtete den Maschinenpark und versuchte, die einzelnen Geräte zu analysieren. »Als ich hier mein Praktikum gemacht habe, gab es für die Herstellung des Kakaopulvers eine separate Produktionszeile in einem komplett abgetrennten Raum«, sagte sie mehr zu sich selbst. Die Bemerkung von Chocolatier Bruno über die Zugabe der Pottasche hatte einen Gedankengang ausgelöst, den sie verfolgen wollte. »Das war aber vor dem Umbau der Fabrik.« Sie musste den Ort finden, wo der Kakao zu Pulver verarbeitet wurde, und mit den Leuten reden, die damals für die Beimischung der Zusatzstoffe verantwortlich waren.

»Woher wissen Sie das alles?«, staunte ihr Assistent. Dann schlug er sich gegen die Stirn. »Logisch, Sie haben ursprünglich Chemie studiert und sich später als Anwältin auf Nahrungsmittelrecht spezialisiert, habe ich gelesen.« Er zog beleidigt die Brauen zusammen. »Das ist nicht nett. Sie lassen mich Ihnen alles erklären, amüsieren sich dabei über mein Halbwissen, nur um mich dann ziemlich alt aussehen zu lassen.«

»Quatsch, Sie haben bestimmt mehr Ahnung von der heutigen Produktion als ich. Mein Wissen ist beinahe schon historisch. Vor fünfzehn Jahren, als ich während meines Praktikums meinen Vater in die Produktionshalle begleiten durfte, sah es hier ganz anders aus.«

»Stimmt, Ihr Vater war ja der berühmte ...« Tim schaute betreten zu Boden. »Hatte er nicht diesen unglücklichen Unfall?«

»Kennen Sie glückliche Unfälle?«, gab sie trocken zurück und setzte ihren Rundgang zügig fort. »Kommen Sie, wir suchen den Fabrikleiter.«