

1

MAILAND, 7. DEZEMBER 1924

Die Stadt erwacht unter einer dicken, weichen Schneedecke auf Dächern, Schornsteinen und Straßen, die alle Geräusche schluckt. Hier und da erkennt man den Abdruck frühmorgendlicher Schritte und dass eine Tram im Vorbeifahren die Gleise freigeräumt hat. Die Stille hat etwas Magisches. Noch im Morgenmantel, sieht Olga durchs Fenster auf den neoklassischen Bogen der Porta Garibaldi, die bis vor nicht allzu langer Zeit den nördlichen Eingang zur Stadt markierte. Sie sieht noch weißer aus als sonst. Der Schnee hat sich auf die Figuren gelegt, die über das Monument wachen. Er hat es sogar geschafft, in die Widmung aus der Zeit des Risorgimento einzudringen und einige Buchstaben zu verdecken. Olgas Blick wandert hinunter auf die Straße: Unter den Fußspuren sind auch die ihres Mannes, der im Morgengrauen zur Firma aufgebrochen ist, um Bestellungen und Versand zu überprüfen.

»Liebster, es ist Sonntag! Und noch dazu Sant'Ambrogio«, hatte Olga versucht, ihn davon abzubringen, und sich im Bett gewälzt. Mailand ist in Feststimmung: Die engen Altstadtgässchen rund um die Basilika des Stadtpatrons verwandeln sich zu dieser Gelegenheit in ein Schlaraffenland, in dem Groß und Klein den Kopf verlieren – kein Mailänder will sich den *Oh bej Oh bej*-Weihnachtsmarkt entgehen lassen.

Auch für Olga steht er schon seit ihrer Kindheit fest auf dem Programm. Früher ging sie immer mit ihrer älteren Schwester

Annetta und ihren Eltern hin, oder, wenn Mama und Papa in der Drogerie zu beschäftigt waren, mit den Großeltern. Da gab es Spielzeug, Kleider, allerlei Gerätschaften, Gemälde, Röstkastanien und köstlich duftende Süßigkeiten.

Mit einer langen Kastanienkette, einer sogenannten *firin*, nach Hause zu kommen, war Pflichtprogramm. Nach traditionellem Rezept wurden die Kastanien im Ofen geröstet, dann in Wein getaucht und eine nach der anderen aufgefädelt. Im Hause Torri waren alle ganz versessen darauf.

»Ach, Liebste, leider kennt meine Arbeit weder Sonn- noch Feiertage, vor allem vor Weihnachten. Dieses Jahr haben wir zum Glück so viele Bestellungen, dass ich mir Sorgen mache, ob wir alle Fristen einhalten können. Ich gehe jetzt und beeile mich, damit ich früh genug zurück bin und wir mit den Kindern noch zum Weihnachtsmarkt gehen können. Versprochen.«

Ein Kuss, und schon war er auf der Treppe.

Luigi war schon immer ein sehr verantwortungsbewusster Mensch, und die Zaini ist sicherlich seine größte Herausforderung. Am 23. Juni 1913 wurde die Fabrik für Kakao, Schokolade und Ähnliches formell als Gesellschaft »Mongini Zaini & Co. Fabbrica di cacao cioccolato e affini« gegründet. Davor hatte Luigi mit Chemikalien gehandelt, bis er im Alter von 28 Jahren beschloss, seine Ersparnisse in ein neues Projekt zu stecken, überzeugt, dass Schokolade eine gute Investition sei. Luigi Mongini, ein mit Brot und Schokolade großgezogener Turiner, hatte ihn mit ins Boot geholt. »Luigi, Schokolade ist eine sichere Bank. Und nicht nur in Turin, würde ich sagen: Schau mal, was in Perugia passiert«, erzählte der seinem Gesprächspartner, der ihm entzückt zuhörte. »Du wirst von der Perugia gehört haben«, Luigi nickte, »die hat sich schon durchgesetzt, und stell dir vor: alles das Verdienst einer Frau, Luisa Spagnoli.« Luigi blickte überrascht auf, während Mongini fortfuhr: »Es sieht sogar so aus, als

überlegten sie, ihre Werkstatt im Stadtzentrum aufzugeben, um eine Fabrik näher an der Eisenbahn zu bauen.«

Ein Notar hatte den Vertrag besiegelt. Als Erstes musste nun ein Firmensitz gefunden werden. Ihnen war zu Ohren gekommen, dass die Räumlichkeiten der Branca-Brennerei auf dem Markt wären. Die Brancas waren gerade in ein neues, modernes und riesiges Werk vor den Toren Mailands umgezogen, nach Dergano. Dank seiner heilenden Wirkung wurde ihr Wermut nämlich als Mittel gegen Cholera in Apotheken verkauft und – mit Erfolg – auch bei den Kranken im Fatebenefratelli-Krankenhaus erprobt. Nun eroberte der *Fernet Branca* die Welt. In keinem Haushalt durfte er fehlen.

Mochten die Räume für die Branca mittlerweile nicht mehr geeignet sein, so waren sie doch perfekt für die neue Schokoladen-, Konfekt- und Bonbon-Fabrik. »Die Via De Cristoforis liegt strategisch gut«, meinte Mongini, »außerhalb der städtischen Zollstellen und nicht weit vom Bahnhof.« In seiner Stimme lag Begeisterung.

»Das klingt aussichtsreich«, stimmte Luigi mit ein. »Der Standort wird auch uns Glück bringen. Wenn die Brancas umziehen mussten, um einer immer größeren Nachfrage gerecht zu werden, brauchen hoffentlich auch wir eines Tages ein neues Fabrikgebäude.« Luigi hatte große Träume: »Schließlich hat Schokolade ebenfalls heilende Wirkung und sollte in keinem Haushalt fehlen. Genau wie der Fernet.«

»Und wie die Pfeife in deiner Jackentasche«, fügte Mongini hinzu und schaute zu, wie sein Geschäftspartner mit dem Tabak hantierte.

Als der Sitz für die Fabrik gefunden war, mussten sie Maschinen kaufen, die Einrichtung der Räume planen und Arbeitskräfte suchen. »Es ist wichtig, jede Abteilung gemäß ihren Aufgaben auszustatten. Hier soll die Schokolade raffiniert wer-