



marlowes,

www.marlowes.de, 12. Mai 2025

Foto-Essay „Der Duft von Zichoriet“ | Arne Fentzloff

<https://fentzloff.de/>

Der Duft von Zichorie

Schwer hängt der bittersüßlich rauchige Geruch wie unsichtbarer Nebel in der Luft und zwischen den Häuserzeilen der Stadt. Tiefdruck. Die unverkennbaren Aromen von gerösteter Zichorie sind noch vielen Ludwigsburger:innen in der Nase und in Erinnerung.

Dass Kaffee nicht zum Alltag gehört, ist für uns heute kaum noch vorstellbar. Zu Beginn des 19. Jahrhunderts war das Modegetränk aber für die Mehrheit ein unerschwinglicher Luxus. Heinrich Franck traf deshalb den Nerv der Zeit, als er 1828 anfang, in seinem Vaihinger Lebensmittelladen Ersatzkaffee aus gerösteten Zichorienwurzeln herzustellen. Der Betrieb expandierte und zog 1868 nach Ludwigsburg um. Die 1868 von den Geschwistern Franck westlich des Bahnhofs errichtete Fabrikanlage war bis 2018 Herstellungsort von Kaffeemitteln aus den Wurzeln der Zichorie. Von hier aus erschloss sich das Unternehmen einen internationalen Markt mit zahlreichen Produktionsstandorten beispielsweise in Mailand, Basel, Bukarest und New York.

Die Innenaufnahmen der Zichorienfabrik stellen nicht die innenräumliche Struktur und Architektur in Vordergrund, sondern rufen die Atmosphäre der Herstellung und den Geruch von frisch geröstetem Zichorienkaffee in Erinnerung.

Für alle Bilder © Copyright: Arne Fentzloff. Weder die Fotos, noch die PDFs, noch Screenshots von Fotos und PDFs dürfen ohne Zustimmung von frei04 publizistik und der Fotografin je im Internet oder in anderer Weise benutzt werden.

















