



Von der Wurzelzichorie zum Moltke-Kaffee

Zur Geschichte der Kaffeebrennerei in Parchim

Claus Möller

Seit Beginn des 19. Jahrhundert wurde in Parchim aus Wurzelzichorien in beträchtlichem Umfang industriell Zichorienkaffee gebrannt, der entweder als Zusatz zum damals noch teuren Bohnenkaffee oder zur Herstellung von Kaffeeersatz-Mischungen verwendet wurde. Als "Aecht Hoffmann Caffee" wurde er, zunächst mit einem Herzoglichen Privileg versehen und durch entsprechende Zollgesetze vor "ausländischer" Konkurrenz geschützt, vor allem in Mecklenburg gehandelt. Nach Fortfall der Zollbegünstigung stand der mecklenburgische Zichorienkaffee auf dem Markt ähnlichen Produkten zahlreicher "ausländischer" Unternehmen im Wettbewerb gegenüber. Neben Qualität war nun auch eine geschickte Vermarktung für den Absatz von Bedeutung. Da mochte der Name des allseits bekannten und hochverehrten Generalfeldmarschalls Moltke ein guter Werbeträger für ein Produkt gewesen sein, das in der Geburtsstadt Moltkes seinen Ursprung hatte. Der Name "Moltke-Kaffee" suggerierte Größe und Bedeutung des Unternehmens und Qualität des Produkts, er warb um Abnehmer in allen deutschen Landesteilen. Wie diese Marketingstrategie sich auf den Absatz auswirkte, ist nicht nachzuweisen, wie überhaupt die Werks Geschichte, von ihren

Anfängen abgesehen, wenig dokumentiert ist. Tatsächlich war die Parchimer Zichorienfabrik im 19. Jahrhunderts einer der ersten und bedeutendsten Industriebetriebe Mecklenburgs. Nach etwa einhundertdreißigjähriger Existenz wurde sie Mitte der dreißiger Jahre des vorigen Jahrhunderts still gelegt.

Von 1936 bis 1956 findet sich die Firma in Hamburg, um dann unter dem Namen Moccawürze-J.H.L.Hoffmann GmbH nach Ludwigsburg zu wechseln, wo ihre Betriebsgeschichte im Jahre 1980 endete.

Gründung der Zichorienfabrik

Im November 1804 erbat der Zinngießermeister Jacob Heinrich Ludwig Hoffmann beim Magistrat der Stadt Parchim die Genehmigung, auf seiner wüst liegenden Hausstelle in der Parchimer Neustadt eine Zichorienfabrik errichten und betreiben zu dürfen. Der Antrag schloß die Erlaubnis ein, die sein Grundstück zum Eldeufer abschließende Stadtmauer niederlegen und angrenzende städtische Flächen überbauen zu dürfen. Der Zugang zur Elde würde dem künftigen Unternehmen ermöglichen, das Wasser zum Waschen der Zichorienwurzeln dem Fluß zu entnehmen. Andererseits war die Elde auch als Transportweg für die Zichorien



und den Zichorienkaffee gedacht. Schon in der Planung war die Fabrik auf Größe ausgerichtet. Hoffmann, durch einen nicht unbedeutenden Kornhandel vermögend geworden, war ein geschätzter und als Stadtsprecher auch einflussreicher Bürger der Stadt. Dennoch zögerte der Magistrat die Entscheidung über seinen Antrag lange hinaus.



Bildnis des Fabrikgründers
Jacob Heinrich Ludwig Hoffmann

Eine Fabrik innerhalb der Stadt zu gewähren, von der Feuergefahr ausgehen könnte und für deren Einrichtung die Stadtmauer geöffnet und stadteigener Boden überlassen werden sollte, forderte das Verständnis und die Duldsamkeit der Stadtobrigkeit zu sehr heraus. Auch half Hoffmanns Begründung wenig, dass sein "Unternehmen zum Wohl des ganzen Landes und vorzüglich zum Wohl dieser Stadt dienen solle, wo die Armut sehr hoch gestiegen ist, aller Erwerb lieget, wo es jedoch der müßigen Leute so viele gibt, die dadurch ihr Brod sich erwerben würden."

Der Magistrat überließ dem Landesherrn die Entscheidung darüber, ob er denn in seiner Vorderstadt Parchim ein solch Risiko behaftetes Werk dulden könnte.

Nachdem der Herzog seine Zustimmung gegeben hatte, wurde im März 1805 durch den

Magistrat der Bauplatz offiziell vermessen und angewiesen und wenig später das dem Bauherrn zustehende Bauholz genehmigt. Im Juni legte Hoffmann dem Magistrat die Grundrisse für zwei zu errichtende Gebäude vor. Nun konnte Stadtsprecher Hoffmann endlich mit der Errichtung seiner Fabrik beginnen.



Speicher, das erste Gebäude der
Zichorienfabrik

Im Jahre 1806 war vermutlich der Bau der Fabrik so weit fortgeschritten, dass im Herbst nach der Ernte der Zichorienwurzeln die industrielle Kaffeeherstellung in Parchim aufgenommen werden konnte. Als Gründungsjahr wurde von den Inhabern der Fabrik jedoch stets das Jahr 1804 angesehen. Fortan legte sich der markante Brennereigeruch über die Straßen Parchims, und Hoffmanns Zichorienkaffeezusatz wurde in den Häusern der Stadt und der umliegenden Region getrunken. Der Zichorienkaffee, der von allen Surrogaten im Geschmack dem Bohnenkaffee am nächsten kam, wurde zum alltäglichen Getränk vor allem der ärmeren Schichten der Bevölkerung. Die erschwerte Einfuhr von Kaffeebohnen zur Zeit der Kontinentalsperre förderte die Nachfrage nach Kaffeeersatz.

Dem höheren Bedarf an Zichorienkaffee stand

der Mangel an rohen Zichorien gegenüber. Für den Anbau der fremden Kultur mussten die Landwirte der Region erst gewonnen werden. Hoffmann setzte Offerten in Umlauf, in denen er Hinweise für den Anbau der Zichorien gab. Er empfahl den Anbau auf sandigen und humosen Böden, die bis etwa 1 1/2 Fuß gut gelockert und im Herbst gut gedüngt sein sollten. Die Einsaat sollte zwischen dem 1. und 15. Mai erfolgen, wobei 1 Pfund Saatgut als ausreichend für 50 Quadratruten angesehen wurde, wenn die Samen zuvor mit trockenem Sand gemischt worden waren. Die Saat sollte eingeharkt und das Saatbett anschließend gewalzt werden. Zur Pflege der Kultur gab Hoffmann ein 3-maliges Hacken und Jäten sowie das Verziehen der Pflanzen auf 8 Zoll Weite an. Die Ernte der Wurzeln erfolgt je nach Witterung im September und Oktober mit dem Spaten. Das Kraut war dabei abzuschlagen. Durch mehrmaliges Wenden der Wurzeln auf der Diele sollten sie von anhaftender Erde befreit werden.

Bei sachgemäßer Pflege prognostizierte Hoffmann einen Ertrag von etwa 90 bis 120 Zentner Wurzeln auf 100 Quadratruten. Bei einem zugesicherten Aufkaufpreis von 32 Schillingen hielt er Reingewinne bis zu 80 Taler auf 100 Quadratruten für möglich. Zusätzlich fiel eine beträchtliche Menge Blätter als Viehfutter an. Trotz dieser günstigen Ertragsaussichten konnten Zichorienwurzeln aus den umliegenden Ämtern nicht im benötigten Umfang der Brennerei zugeführt werden, so dass der Fabrikbesitzer auf den Import ausländischer Rohware vor allem aus dem Magdeburger Raum angewiesen war. In der Mitte des 19. Jahrhunderts bezog die Fabrik von 680 Lieferanten jährlich 17000 Zentner Zichorienwurzeln.

Um sein Erzeugnis vor Konkurrenz zu schützen, erbat Hoffmann bereits 1809 ein Herzogliches Privileg. Die Bedeutung seines Unternehmens für das ganze Land herausstreichend argumentierte er: "Ich habe es nämlich gewagt, vor mehreren Jahren am hiesigen Orte eine Zichorienfabrik, welche ich ganz vorzüglich für Mecklenburg geeignet und erspriesslich fand, zu errichten. Ich habe dabei keine Unannehmlichkeit, keine Mühe und Arbeit gescheut. Die beträchtlichsten Ausgaben und Kosten sind willig und gerne von mir getragen. Ich war vielmehr von der Wohlthätigkeit meines Etablissements für das Ganze überzeugt. Allein wie sehr bin ich enttäuscht worden. Mecklenburgs Bewohner sind taub gegen die Stimmen des Patriotismus ...da sie lieber den baaren Geld-

mangel fortdauernd erleiden als ihrer Vorliebe für alles, was ausländisch heißt, zu entsagen." Er legte seinem Landesherrn unverstellt nahe, die Einfuhr des ausländischen Kaffees zu unterbinden und den Anbau von Zichorien in seinem Domanium zu fördern. Außerdem wünschte er, ausländische Zichorien steuerbegünstigt einführen zu dürfen. Um die Bedeutung seines Anliegens ins rechte Licht zu rücken, schrieb er: "Wie sehr die Wohlfahrt eines Landes auf den Flor einheimischer Fabriken und Manufakturen beruht, das ist in Theorie und Praxis evident erwiesen und bestätigt."

Um das landesherrliche Misstrauen zu zerstreuen, ob denn die Parchimer Fabrik den für das Land Mecklenburg benötigten Kaffee in Qualität und Quantität zu erzeugen in der Lage wäre, schlug Hoffmann die strengste Überprüfung seiner Fabrik vor.

1811 wurde denn auch durch Befragung des Werkmeisters Santen, des Arbeiters Brandt und der Parchimer Kaufleute Roewe und Stemwede, die mit Zichorienkaffee handelten, die Leistungsfähigkeit der Zichorienfabrik behördlich erkundet. Die Aussagen der Befragten bestätigten die ausreichende Kapazität des Werkes bzw. die Güte des Kaffees, der als besser und billiger bewertet wurde als der ausländische.

So kam Herzog Friedrich Franz der Bitte des Parchimer Fabrikanten nach und verbot 1813 die Einfuhr von Zichorienkaffee, erlaubte jedoch gleichzeitig die Einfuhr von Zichorienwurzeln.

Das landesherrliche Privileg sicherte die Existenz der Firma und ermöglichte ihre zukünftige Erweiterung.

Technologie der Herstellung von Zichorienkaffee

Eine Vorstellung vom ursprünglichen Aufbau der Parchimer Zichorienfabrik vermittelt ein überliefertes "gewissenhaftes Erachten" über die von ihr ausgehende Feuergefahr, das Hoffmann für den Rostocker Bürgermeister abgab. Darin heißt es:

Das Darrgebäude hat 75 Fuß in der Länge und 34 Fuß in der Breite, ist von einem Stockwerk und ganz massiv. Darin sind 4 Darren, die aus Mauersteinen aufgeführt sind. Die erforderlichen Balken sind verrohrt und mit Lehm besetzt. Ferner findet sich hier noch der Zichorienbrenner, welcher massiv in Mauersteinen eingemauert, isoliert aufgeführt und nichts von Holz in sich hat. Im allgemeinen sind die Darren von der Art eingerichtet, dass darauf 30 bis



40 Zentner geschnittene Zichorienwurzeln binnen 24 Stunden getrocknet werden. Zu dieser Quantität gehört ein Feuer, das Tag und Nacht unterhalten werden muss.

Das Mühlengebäude ist mit zwei Stockwerken aus Fachwerk und Stein, darin ist das von zwei Pferden gezogene Mühlwerk, das eine Schneidemaschine und eine Mühle regiert.

In dem an der Brookstraße gelegenen Speicher aus drei Stockwerken ist das Lager für die präparierten Zichorien und das Papierlager. Dort erfolgt auch die Anfertigung von Tüten und die Verpackung des Kaffees.

Diese Beschreibung vermittelt Einblicke über wesentliche technologische Schritte zur Herstellung von Zichorienkaffee. Sie seien noch einmal in ihrer Abfolge genannt.

1. Sortieren der gewaschenen Wurzeln nach ihrer Qualität
2. Zerschneiden der Wurzeln in kleine Stücke
3. 24stündiges Trocknen der geschnittenen Wurzeln auf Darren mittels Luftheizung, wobei die geschnittenen Wurzeln 3 bis 4 mal gewendet werden mussten.
4. Zweistündiges Rösten der getrockneten Schnitzel in eisernen mit Dampfkraft getriebenen Trommeln, jede Trommel fasst 240 Pfund.
5. Mahlen der gebrannten Zichorien. Das von zwei Pferden getriebene Mahlwerk gestattete täglich 2000 Pfund Kaffee zu fertigen.
6. Sieben und Abfüllen des Mehls, nach verschiedenen Qualitäten sortiert, zu 1/8-, 1/4-, 1/2- und 1/1- Pfund-Tüten, die in der Fabrik hergestellt werden.
7. Präparieren mittels Wasserdampf in drei Präparierkellern bei 30°Reaumur ($\approx 38^{\circ}\text{C}$). Dabei wird Luftfeuchtigkeit durch den Fruchtzucker aufgenommen, so dass das Mehl zu einer festen Masse in Form von Zylindern verklebt.
8. Abkühlen in Kühlkellern; Lagerung in Speichern bzw. Abfüllung in Fässern zu 50, 100, 200 Pfund

Die Verpackung des gebrauchsfertigen Produkts "Aechter Hoffmann Kaffee-Zusatz" in zylindrisch geformten Tüten sowie deren Farbgebung und Beschriftung erfolgte nach den preußischen Verpackungsvorschriften. Außer dem in blauem Papier verpackten "ordinären" Kaffee bot Hoffmann in einer roten Tüte eine mittlere Sorte und in grünem Papier eine feine Sorte Kaffee an, die aus jungen und zarten Wurzeln gefertigt wurde. Neben dem Namen trugen die zylindrischen Tüten die gesetzlich geschützte Fabrikmarke und die Werbe-

losung "Qualitätsware gesund und billig". Sie greift die Braunschweiger Verkaufsphilosophie "Ohne sie gesund und reich" (gemeint sind die Kaffeebohnen) auf.



Die Fabrikmarke stellt ein sprechendes Wappen dar, das in einem herzförmigen Feld einen Stierkopf führt, der dem Wappen der Stadt Parchim entlehnt ist und auf die Herkunft des Produkts verweist, sowie durch einen Anker und einen Mann den Namen des Fabrikgründers Hoffmann verschlüsselt nennt.

Weitere Entwicklung der Hoffmannschen Zichorienfabrik

Das landesherrliche Privileg ermöglichte J. H. L. Hoffmann und seinen Erben, die Fabrik auszubauen und den Vertrieb auszudehnen. 1816 erweiterte der Fabrikgründer den Betrieb um ein weiteres Darregebäude. 1817 nahm der nunmehr 62 Jahre alte Unternehmer seine Söhne Heinrich und Christian in die Leitung des Betriebes auf, der von nun an als Sozietät geführt wurde. 1833 verstarb der Zinggießer und Senator Jacob Hoffmann, der zwei Jahre zuvor vom Großherzog zum Kommerzienrat ernannt worden war. Über seinen Enkel Rudolf Hoffmann fiel die Firma 1884 durch Einheirat an die Familie Mencke, in deren Besitz sie bis zu ihrer Auflösung blieb.

So glücklich die Gründung der Zichorienfabrik verlief, so erfolgreich wurde sie auch in den folgenden über einhundert Jahren geführt. Allerdings ist ihre weitere Entwicklung wegen fehlender Dokumentation nur lückenhaft und in groben Zügen nachzuzeichnen.

1838 wurde der Wert der Fabrik mit ihren Gebäuden, Maschinen und dem Warenlager auf 43739 Taler geschätzt und der Warenumsatz bei einer Jahresproduktion von 5000 Zentnern Kaffeeersatz zu gleicher Zeit mit 23284 Talern angegeben.

Im Jahre 1865 bestand die Fabrik aus 12 Gebäuden. Etwa 60 Personen waren in ihr beschäftigt. Auf 21 Darren und in drei Rösttrommeln wurde nun Kaffee produziert. Der Antrieb der Kessel und Aggregate erfolgte über eine Dampfmaschine, die am Tage 7 Scheffel Kohle verbrauchte.

Im Laufe der Zeit änderte sich auch das Produktionsprofil des Unternehmens. Wurde ursprünglich nur Zichorie gebrannt, die als Kaffee-Zusatz gedacht war, wurden später außerdem verschiedene Kaffee-Ersatz-Mischungen hergestellt, die Getreide als Grundstoff und Zichorie als Zusatz enthielten. Entsprechend änderten sich die Namen der Produkte. Aus dem leichtlöslichen Kaffee-Zusatz "Aecht Hoffmann" wurde "Aechter Hoffmann Caffee" und "Moltke Caffee". Durch Zusatz von gerösteten Feigen wurde "Feigen-Mocca" produziert, ein Kornkaffee wurde unter dem Namen "Hoffmin" gehandelt.

In den zwanziger Jahren des 20. Jahrhunderts brannte die Fabrik ab. Sie wurde jedoch wieder aufgebaut und gleichzeitig modernisiert. Sie war auch zu dieser Zeit die einzige dieser Art in Mecklenburg.

Noch im Jahre 1932 erfreute sie sich, wie in einem Artikel in den Mecklenburgischen Monatsheften zu lesen war, "im Kreise der Kaffee-Surrogat-Industrie eines ihrer Bedeutung entsprechenden Ansehens."

Wenige Jahre später stellte die Firma J. H. L. Hoffmann GmbH aus nicht geklärten Gründen ihre Produktion in Parchim ein.

Erhalten blieben bis heute Gebäude der Hoffmannschen Zichorienfabrik und bei alteingesessenen Parchimern die Erinnerung an den Hoffmannschen Zichorienkaffee und seine Verwendung.

Quellen:

Akten bzw. Aktenkopien des Museums Parchim



So urteilen auch Sie:

Hoffmann's
Moltke-
Kaffee - Zusatz

Qualitätsware
gesund, billig

Serie 6: J. H. L. Hoffmann Zichorienfabrik, Parchim Nr. 6: Fabrikklo

1091 Z 2

Produktname auf einem Serienbild

Claus Möller
Gartenstraße 21
19370 Parchim

e-Mail: moeller.parchim@freenet.de



Blick in die Verpackungshalle