

Hart oder weich?



Das selbst gesteckte Ziel hat das Familienunternehmen seitdem erreicht: das Geschäft mit der Printe boomt. Es sorgt für Warenlieferungen in die ganze Welt und beschäftigt die Kleins das ganze Jahr über. Von den Aachenern wird das würzig-süße Gebäck saisonunabhängig verspeist – zusätzlich findet es noch bei Firmen und Touristen in der Region dauerhaft guten Absatz. In- und Auslandsreisen unternimmt die Printe dagegen bevorzugt in den Monaten November und Dezember. Dann ist die Printenbäckerei Klein nicht nur auf dem Weihnachts-

markt rund um Dom und Rathaus präsent, sondern auch in Köln, Düsseldorf, Essen und Oberhausen. Rund 60 Prozent der Produktion wird außerdem über den hauseigenen Versandhandel verkauft. Auswanderer holen sich gerne ein süßes Stück Heimat in die Ferne, aber auch Feiertagsgenießer sind ein fester Konsumentenstamm. Daher sind es vor allem die US-Amerikaner, die Aachen insbesondere wegen seiner Printen kennen. Deswegen kommen die Bestellungen heute nicht nur aus Deutschland, sondern aus der ganzen Welt.

GUT GEWÜRZT UND GEKNETET

Hauptbestandteile der Printe sind dunkles, besonders mineral-

DIE PRINTE – TYPISCHER FÜR AACHEN GEHT'S IN SACHEN SCHLEMMEN BEKANNTLICH NICHT. DIE 1912 GEGRÜNDETE BÄCKEREI KLEIN HÄLT SEIT FAST ZEHN JAHREN IHRE ÖFEN AUSSCHLISSLICH FÜR DAS INTERNATIONAL BEKANNTE NASCHWERK HEISS – LEDIGLICH SCHWARZBROTE WERDEN HIER SONST NOCH GEBACKEN.





stoffreiches Weizenmehl, Kandis- und Farinzucker sowie Zuckerrübensirup. Letzterer ist die einzige flüssige Zutat, denn weder Wasser noch Eier oder Fett gehören in eine original Aachener Printe. Stattdessen sind Gewürze wie Anis, Koriander, Zimt und Nelken unabdingbar, die gut zusammengeknetet den Grundteig ergeben. Der lagert mehrere Tage bei Raumtemperatur und zieht durch, was dem Gebäck sein berühmtes Aroma verleiht.

Danach ist die Masse zunächst steinhart und muss mit mächtigen Maschinen weichgeknetet werden, gelockert durch die zwei Salze Potasche und Natron. Erst danach kann sie mit einer Rollmaschine auf die gewünschte Dicke und über eine Walzenmaschine in die angedachte Form gebracht werden. Bei 200 Grad werden die so erzeugten Printen dann für 15 bis 20 Minuten

in einem Stickenofen gebacken. Er bietet einem drehbaren Backwagen Platz, in den 20 Bleche passen, die von einer Seite mit heißer Luftzufuhr versorgt werden, so dass ein gleichmäßiges Backergebnis erzielt wird.

Während nach dem Backen oft noch Schokolade oder Zuckerguss über die Printe gezogen werden, bleibt die klassische Kräuterprinte fast nackt. Lediglich ein Gemisch aus geröstetem Kartoffelmehl und Wasser – der „Papp“ – wird als glänzender Lack mit einem Pinsel aufgetragen, damit die Oberfläche schön glänzt. Hierbei besteht dann auch quasi der einzige „Nachteil“ der neuen, ertragreichen Öfen: weil die Printen während der Lackierung noch heiß sein müssen, kann der Bäcker beim „Akkordpinseln“ ordentlich ins Schwitzen geraten.



HART ODER WEICH?

Der Kenner weiß: eine traditionelle Printe muss knusprig und hart sein. Dafür sorgt der Zucker, der beim Backen karamellisiert. Für etwas weniger bissfeste Liebhaber gibt es zwar auch weiche Honigprinten, doch die Verwendung von Honig verändert den Geschmack. Stattdessen kommen „echte“ Weichprinten in Feuchtigkeitsräume, in denen sie mehrere Tage lagern. Der Zucker nimmt dort langsam die Feuchtigkeit auf und erweicht das Gebäck. Um diesen Zustand aufrecht zu erhalten, wird es danach rundum mit Schokolade isoliert und direkt verpackt. Schokoladenprinten, deren Unterseite nicht bedeckt ist, signalisieren daher, dass sie für Fans der knackigen Variante bestimmt sind. Wer sie lieber dennoch weich mag, sollte sie feucht lagern, zum Beispiel neben einem saftigen Apfel in einer Blechdose.

ZUM ANBEISSEN FREIGEgeben

Früher wurden Printen meist als christliche Figuren aus Holzmodellen geformt. Danach kamen Soldaten, denen der Aachener nur zu gerne den Kopf abiss. Dem Zeitge-



brachten sie vermutlich im 17. Jahrhundert oder sogar noch früher als heimischen, lange haltbaren Proviant mit in die Stadt. Zu ihrer heutigen Beschaffenheit reifte sie aber erst durch die Kontinentalsperre Napoleons, die statt Rohrzucker den Rübenzucker ins süße Spiel brachte. Das hob die Aachener Printe von ihrem Urahn ab und brachte ihr rechtlichen Schutz. Die Grundstoffe sind seitdem vorgeschrieben, deren Menge und die verwendeten Gewürze aber offen gelassen. Um bei der Herstellung der aufwändigen Figuren Zeit zu sparen, kamen irgendwann große Printenbleche auf. Von diesen wurde abgebrochen, woher die großen

schnack

folgend gibt es heute natürlich alle erdenklichen Formen wie etwa Herzen oder Tiere, in die der Teig hineingedrückt, ge"printet" wird. Woher auch der Name herrührt – schließlich kommt das Wort nicht nur im Englischen, sondern auch im flämischen Platt vor. Denn der Ursprung der Printe, das gesteht auch Familie Klein neidlos ein, liegt eigentlich im belgischen Dinant. Bronzegießer, die auch den Karlsbrunnen auf dem Markt gossen,

„Bruchprinten“ noch heute zeugen. Seitdem wurde die Printe immer kleiner, es entstanden die Schnittprinte, die Moppe und das Printenkonfekt. Brandneu ist die knackige Version in Stäbchenform: das von den Kleins entworfene „Printillo“ ist hart, bricht schnell und zersplittert im Mund. Damit ist es perfekt zum Knabbern geeignet – und hat das Zeug dazu, sich nicht nur zur Weihnachtszeit zum Exportschlager zu entwickeln. <



Da komm ich her



Knallhart: Aachener Printen



Die Printe ist schon deshalb der Inbegriff der regionalen Spezialität, weil außerhalb Aachens lange niemand etwas mit ihr anfangen konnte. Nur die Aachener, so schien es, liebten diese brettharten Gewürzschnitten, und das nicht nur zur Weihnachtszeit. Sie würzten damit ihren Sauerbraten, empfahlen sie gegen Magenschmerzen und reichten sie selbst im Hochsommer zum Kaffee. Ja, sie sind so stolz auf diese Erfindung aus dem frühen 19. Jahrhundert, dass sie auch den Trägern des im Aachener Rathaus vergebenen Karlspreises ein Printenbouquet mit auf den Weg geben.

Dass die sich immer über diese Gabe freuen, will aber nicht einmal Heinz Klein, der passionierteste Printenbäcker der Stadt, behaupten. »Die Printe macht es einem auf den ersten Biss nicht gerade leicht«, sagt er, und es klingt, als wollte er sagen, eine gute Printe sei halt nichts für Anfänger. Klein muss es wissen. Er hat, um sich ganz auf die Printe konzentrieren zu können, vor neun Jahren das Brotbacken drangegeben und ist gut damit gefahren. Zufrieden lächelnd steht er in seiner gerade mal wohnzimmergroßen Backstube in der Franzstraße, unweit des Doms. Auf seiner Oberlippe tanzt beim Reden ein gepflegtes Menjoubärtchen.

»Von Januar bis September haben wir jetzt ein schönes Leben«, sagt er. Dann arbeiten sie hier nur zu dritt, der Meister selbst, seine Frau Ursula und der erwachsene Sohn. Für die Weihnachtsproduktion aber mussten zehn Gesellen eingestellt werden. Einer rührt Weizenmehl, Farinzucker-, Kandiszucker, Zuckerrübensirup und eine »Geheimmischung« aus Anis, Zimt und Kardamom zu einem Teig. Ein anderer knetet das Backtriebmittel Natron und Pottasche hinein, während ein dritter aus der zähen hellbraunen Masse die klassische Schnittchenform stanzt. Wegen der vielen Gewürze riecht es wie in einer Apotheke – und nach Mensch. Printenbacken, sagt Klein, sei schweißtreibende Handarbeit.

Er legt Wert darauf, das Grundrezept, das er von seinem Vater geerbt hat, nie geändert zu haben. Warum auch? Printenbacken ist seine Art, eine Tradition zu pflegen, die, so eine Aachener Legende, noch auf Karl den Großen zurückgeht. Doch in den Aachener Legenden geht vieles auf Karl den Großen zurück, dessen Gebeine im Dom lagern. Heinz Klein glaubt eher, dass Wanderarbeiter aus dem belgischen Dinant die Vorläufer nach Aachen brachten: stark gewürzte Gebäckbrote, deren Rezeptur in

Aachen immer weiter verfeinert wurde. Als dann Anfang des 19. Jahrhunderts während der Kontinentalsperre kein Zuckerrohr aus Übersee mehr in die Stadt gelangte, experimentierte der Bäckermeister Henry Lambertz mit Zuckerrübensirup und erfand so die moderne Printe.

Lambertz' Nachfahren haben später dann auch die todsüße, lebkuchenweiche Saftprinte erfunden, die man heute in jedem Supermarkt bekommt. Damit haben sie, wie selbst Klein zugeben muss, viel für die Popularisierung der Printe getan. »Das Lambertzzeug ist ja lecker«, sagt er. Doch von Printen möchte er lieber nicht sprechen. Er vermutet Honig im Teig, möglicherweise sogar Fett. »Und das geht gar nicht.« Printen, die diesen Namen verdienen, bestehen nur aus Mehl, Gewürzen, Farinzucker, Kandis und Sirup. Streng genommen gibt es nur drei Sorten: Kräuterprinten, Prinzessprinten (mit weißem Zuckerguss) und Schokoladenprinten (mit Nüssen und Kuvertüre). Beim ersten Biss krachen sie wie morsches Holz, um dann ganz langsam ihr ganz eigenes, herb würziges Aroma zu entfalten.

STEFANIE FLAMM

Printenbäckerei Klein, Franzstraße 91, 52064 Aachen, Tel. 0241/47 43 50, Versand über: www.printen.de

SOURCE

Instant Cheer

Spice-infused printen are an enduring holiday tradition

BY GRACE YOUNG

MY MOST VIVID MEMORY FROM the first trip I made to Aachen, the picturesque town in the far west of Germany where my husband grew up, is of shopwindows and bakery display cases stocked with row upon row of the dense, gingerbread-like cookies known as printen. Some were covered in chocolate or studded with hazelnuts; others were coated in a light but luscious-looking sugar glaze and arrayed beautifully in wooden boxes or wicker baskets. My husband bought me a bag of them, and I relished the cookies' subtle sweetness, which sparkled with the flavors of cloves, anise, cardamom, and citrus. It was Christmastime, and I could think of no single food that more perfectly captured the city's holiday spirit.

Printen, my husband told me, are a specialty of Aachen and a popular holiday gift throughout Germany. I later learned that the original recipe for printen—made from a dough of wheat flour, cane sugar, hazelnuts, candied orange peel, and ground spices that was pressed into carved wooden molds that produced the likenesses of saints—was likely developed in the nearby Belgian town of Dinant around 1620 and brought to Aachen shortly thereafter. But it was in Aachen that the formula for the dough, which contained no eggs, butter, or oil, was refined and perfected.

Aachen-style printen remained more or less unchanged until the Napoleonic Wars of the early 1800s, when a blockade prevented cane sugar from English colonies from reaching the city. Determined to continue making the cookies, bakers began to replace cane sugar with zuckerrüben sirup, a molasses made from beet sugar and crushed rock candy, which gave the printen a delicate, sugary crunchiness. This new dough tended to stick to the elaborate wooden molds, so bakers abandoned them in favor of simple cookie cutters, but that hardly diminished the popularity of printen among Aachen's residents: they liked the new version so much that bakers decided not to revert to the old recipes even after the blockade had been lifted.

The newer formula continues to be used today, though different bakers have developed their own, proprietary ingredients. My favorite printen are those made at Printenbäckerei Klein, an Aachen bakery run by Heinz Klein, whose recipe is a variation of his great-grandfather's. The shop sells a number of styles of the cookie, including the hard, biscuitlike kind, as well as softer versions and ones covered in chocolate. The cookies can be ordered directly from the store in bags of varying sizes and in boxed assortments (mail-order prices range from \$28 to \$75, not including shipping). To order, call Printenbäckerei Klein at 49/241-474-350 or visit www.printen.de (specify air shipping for maximum freshness). 🍪

