

Kenner mögen's knackig!

In der Bäckerei Klein haben Printen das ganze Jahr über Saison

In der Backstube des Christkinds rumort es: Gebildbrote werden üppig mit Haselnüssen belegt, Männer schleppen Säcke mit Mehl und Kräutern. Maschinen lärmen, man treibt sich gegenseitig zur Eile an. Alles übertönt ein lautes Klopfen: Verlockend glänzende, etwa 10 mal 20 Zentimeter große Bruchprinten werden mit kräftigen Schlägen von den Blechen gelöst und voneinander getrennt. Das erfordert beherztes Zupacken und gleichzeitig Behutsamkeit, denn eine Ecke darf dabei nicht wegplatzen: „Etwas abbrechen darf nur der Kunde zu Hause, daher haben die großen Printen ihren Namen.“ Wenn doch etwas kaputtgeht, heißt das Ergebnis Printenbruch – ein feiner Unterschied.

»Versand von New York bis nach Tokio«

Alle Aachener Bäckereien stellen vor Weihnachten Printen her, aber nur in der Bäckerei Klein in der Franzstraße wird das ganze Jahr lang nichts Anderes gebacken. Ein Familienunternehmen: Von Januar bis August stehen Juniorchef Andreas Klein (28), seine Mutter Ursula und Geselle Daniel Vonberg allein in der Backstube, während Seniorchef Heinz Klein (56) für das Kaufmännische zuständig ist. Von September bis Weihnachten verstärken sechs Saisonarbeiter das Team. Bis zu 800 Kilogramm Printenteig verarbeiten sie pro Woche. Die Leckereien werden in Geschenkkartons in alle Welt verschickt. „90 Prozent gehen an Privatkunden – von New York bis Tokio.“



Seniorchef Heinz Klein präsentiert seine Spezialitäten.

Fotos: Zingler, Mahlberg-Gräper

Die handwerkliche Arbeit beginnt um 6 Uhr morgens und dauert bis um 14 Uhr. Danach kehrt jedoch noch keine Ruhe in der Backstube ein, denn nachmittags sind häufig Gruppen im kleinen Hausmuseum zu Gast, die Andreas Klein in die Geheimnisse der Printenbäckerei einweihet. Der Rundweg beginnt hinter dem Ladenlokal, wo die Familie historische Printenformen, Modellen genannt, gesammelt hat. „Mein Opa Josef hat noch mit diesen Modellen gearbeitet“, erzählt Andreas Klein. Solche Modellen waren es auch, die den Printen den Namen verliehen haben: In die reliefartig geschnitzten Hohlformen wird der Teig hineingepresst, geprintet sozusagen. Bei dieser Drucktechnik entstanden Figuren, mal derb wie Bauern, mal edel

wie Madonnen. Auch heute noch werden ähnliche Modellen verwendet.

In der Backstube duftet es nach frisch gemahlenem Koriander. „Nur meine Mutter, mein Vater und ich kennen das genaue Mischungsverhältnis der Zutaten und Gewürze für den Printenteig“, erzählt Andreas Klein. Immerhin verrät er, was in einem echten Aachener Printenteig enthalten sein muss: dunkles Weizenmehl, das noch Anteile der Schale enthält, Kandis, Farin (Rübenzucker, der nicht voll raffiniert ist) sowie Nelken, Koriander, Zimt und Anis. Außerdem kommt noch Sirup aus Zuckerrüben hinzu. Dieser heiße Rübensirup bringt Flüssigkeit in den Teig.

Hart wie Glas kommen die Printen nach 20 Minuten aus dem 200 Grad heißen Backofen. Damit sie auch so bleiben – Kenner schätzen die Printen knackig – werden sie lackiert mit einer aufgekochten Melange aus geröstetem Kartoffelmehl und Wasser. Fertig ist die klassische Kräuterprinte, die zugleich Grundform für alle Varianten ist.

Auch an Liebhaber weicher Printen wird gedacht. Dafür rollen die Kräuterprinten zunächst auf großen Blechen eine Woche lang in eine Klimakammer mit geregelter Temperatur und Feuchtigkeit. Danach werden sie mit Schoko oder Nüssen dekoriert. Neben dem klassischen Angebot hat die Bäckerfamilie Klein Spezialitäten entwickelt wie beispielsweise Printen mit weißer Schokolade oder Printenkonfekt, das 1989 ins Musterregister eingetragen wurde.

Erfreut stellt man in Aachen fest, dass die Nachfrage nach hochwertigen, handwerklich hergestellten Printen wächst. Als Ursache vermutet Andreas Klein steigendes Qualitätsbewusstsein bei den Kunden: „Industriell hergestellte Printen laufen teilweise schon im Sommer vom Band. Aber wir Bäcker verwenden kurz vor dem Fest frische Zutaten.“

Information: Printenbäckerei Klein, Franzstr. 91 in Aachen, Tel.: 0241/474350, www.printen.de. Die Printenbäckerei Klein ist auch auf den Weihnachtsmärkten in Aachen, Düsseldorf, Köln und Essen vertreten. Gruppenführungen im kleinen Printenmuseum ab 20 Personen nach Vereinbarung.

Bruni Mahlberg-Gräper



Stolz zeigt Bäckermeister Andreas Klein ein großes Gebildbrot.