



Andreas Klein zeigt ein Blech mit frisch gebackenen Printen.

Fotos: Klaus Schlupp

Brauchtum: In der Adventszeit herrscht bei Aachens Bäckern Hochkonjunktur – In Aachen mag man die harte Variante

Überzeugungstäter in Sachen Printen

Vor Weihnachten hat die Aachener Printe Hochsaison. In den Bäckereien herrscht jetzt reger Betrieb, damit das beliebte Gebäck auch auf den Weihnachtstestern der Aachener und aller anderen Liebhaber des würzigen Gebäcks ankommt.

» AACHEN
VON KLAUS SCHLUPP

Da kann einem schon schwindlig werden, betritt man im Dezember die Backstube von Andreas Klein in Aachen. Advent ist nämlich die Hochsaison der Aachener Printe. Und da heißt es sieben Tage in der Woche Teig kneten, Rohlinge formen und veredeln und dann ab für 20 Minuten in den 200 Grad heißen Ofen.

Um Printen zu machen braucht es Mehl, Rübenkraut, Kandi und als Clou des Ganzen die Gewürze: Zimt, Anis, Nelken, Kardamom, Koriander und Piment, doch die genaue Mischung und eventuelle Extragewürze sind Betriebsgeheimnis eines jeden Bäckers und so sagenumwoben wie die Rezeptur von Coca-Cola.

Als Kleins Urgroßvater den Betrieb gegründet hatte, kam alles vom Brot über den Kuchen bis zur Printe aus dem Ofen. Der Vater Heinz Klein hat sich im Jahr 2000 auf die

Aachener Printe spezialisiert. Heute wird die Printe für die drei Aachener Verkaufsstellen, fünf Weihnachtsmärkte in NRW und den Versand in alle Welt produziert. Andreas Klein führt das Konzept weiter macht ganzjährig das beliebte Gebäck für die drei Verkaufsstellen in Aachen und Roetgen, fünf Weihnachtsmärkte in NRW und den Versand in alle Welt.

Die Kleins sind Überzeugungstäter. Stolz führt Klein vor, wie die Printenrohlinge mit Nüssen überzogen werden. „Bei uns werden die mitgebacken, das ist gut für den Geschmack“, macht er den Unterschied zur Industrieprente deutlich. In der Fabrik kommt die Nuss erst mit der Schokolade auf den Rohling. Jetzt würde man sich in der kleinen Backstube sicher umrennen, würden nicht die Gesellen wie ein Uhrwerk arbeiten. Jeder Handgriff sitzt. Eine Maschine sticht die rechteckigen Rohlinge aus dem Teig, dann drückt sie ein Bäckchen in ein Bad aus Mandeln oder türkischen Nüssen oder schiebt sie direkt in die Röhre. Und heraus kommt eine harte, trockene und würzige Printe.

Anderes kommt bei Bäcker Klein nicht aus dem Ofen. Und doch gibt auch bei ihm nicht nur die harten Kräuter und Prinzessprinten mit Zuckerguss, sondern auch eine große

Auswahl an Weichprinten. Die künftigen zarten Variationen müssen noch eine Woche im Klimaschrank in leicht feuchter Luft ruhen, sodass sie Wasser ziehen und bekommen dann einen Schokoladenüberzug. Weichprinten aus der Industrie haben hingegen eine andere Rezeptur als ihre harten Brüder. „Wir lehnen das ab, weil wir den Geschmack erhalten wollen“, sagt Klein.

Die Weichprinte ist außerhalb der Kaiserstadt der Renner, der echte Ocher Purist hingegen schwört auf die knackige Variante, die auch zu Karneval von manchem Wagen herunterprasselt. Und für die, denen die klassische Printe zu hart ist, hat Bäcker Klein noch ein Rezept parat: „Einfach ein paar Tage mit einem Apfelstück in eine Blechdose legen, denn werden sie weich“, verspricht er.

Die Printe steht nicht nur allein für sich, sie ist in ihrer Urform als Kräuterprinte auch der Clou jeder Aachener Sauerbratensauce. Pfliffige Köche haben dann noch Printenparfait, Printencreme, Printeneis, Printenlikör und sogar Printentee entwickelt. Das Gebäck hat die Phantasie so ziemlich jedes Aachener Gastronomen angeregt.

Der Urhahn des kaiserstädtischen Gebäcks stammt aus Dinant an der Maas. Die heute noch als Spezialität geltenden

couques de Dinant sind Gebäckdebrote. Wie bei Spekulatius drücken die Bäcker den Teig in ein Model, ein Teigbild entsteht, das dann ausgebacken wird. Daher auch der Name „Printe“.

Napoleon als „Printenreformer“

Findige Aachener lernten das Gebäck um 1620 Jahrhundert kennen, als wallonische Bronzegießer den Karlsbrunnen errichteten. Sie buken dann aus dem Teig Heiligensbilder, die sie zu den großen Heiligumsfahrten prima verkaufen ließen. Bäcker Klein hat noch einige Modellen in seinem kleinen Printenmuseum. Doch dann kam 1806 die napoleonische Kontinentalsperre (bis 1814), und die hatte Auswirkungen auf das Aachener Nationalheiligtum.

Amerikanischer Wildblütenhonig und Rohrzucker, die in alten Zeiten in die Printe gehörten, standen nicht mehr zur Verfügung. Als Ersatz kam Zuckerrübensirup. Der Teig wurde weicher und das Model kam außer Gebrauch, denn nach dem Backen sah man kein Bild mehr. Heute nutzen Bäcker Modeln nur noch, um die Außenform bei Printenmännern zu gestalten. Das ei-

gentliche Bild legen sie mit Mandeln aus. So entstand die Printe, die wir heute kennen.

In Aachen sind Printen Alltag und ein beliebtes Geschenk – nicht nur in der Weihnachtszeit. Es gibt keinen Karlspreisträger oder Ordensritter wider den tierischen Ernst, der die Kaiserstadt nicht mit Printen im Gepäck verlassen hat. Die Printe ist kein Weihnachtsgebäck, sie ist Markenzeichen Aachens.

Heute ist die Printe der Aachener Exportartikel schlechthin, und besonders in der Weihnachtszeit in aller Munde. So verwundert es nicht, dass sich im Advent das Personal von Bäcker Klein vervielfacht. Zur Stammbesellschaft im Hauptbetrieb am Marschierort und den Filialen in der Innenstadt und in Roetgen kommen nun noch Verpacker, Weihnachtsmarktver-

käufer, natürlich noch Hilfen in der Backstube und diverse andere Saisonkräfte mehr.

Nach der Saison ist dann wie im Fußball vor der Saison. Denn dann gilt es Ideen zu entwickeln, wie man die Printen schöner verpacken oder was man sonst so alles aus Printenteig machen kann. So hat sich Klein das „Printillo“, eine dünne Printenstange markentrechtlich schützen lassen.

Heinz Klein hat seinen Handwerksbetrieb auf die Printe abgestellt, und Hermann Bühlbecker, der in der Presse gerne als „Printenkönig“ bezeichnet wird, hat die kleine geerbte Printenfabrik „Henry Lambert“ zum Weltmarktführer bei Herbst- und Weihnachtsgebäck entwickelt. Die Printe ist und bleibt beliebt bei allen und ernährt ihren Mann, egal ob Handwerker oder Industrieller.

REZEPTE VON BÄCKER KLEIN

Nicht nur pur ein Genuss

Rezept für Printen-Creme

1 großes Glas Sauerkirchen
200 g Kräuterprinten
4 cl Cognac oder Weinbrand
1 Esslöffel Rosinen
500 g Speisequark
50g Zucker
2 Eier (getrennt)

Kirschen abtropfen lassen, Printen zerbröseln, mit den Rosinen und der Hälfte des Cognacs einweichen. Quark, Zucker, Eigelb und restlichen Cognac mischen. Eiweiß sehr steif schlagen und darunterheben. Lageweise mit Kirschen und Printenmischung in Gläser füllen und mit Kirschen garnieren

Rezept für Sauerbraten mit Printen

Zutaten für die Marinade:
2 Zwiebeln, 1 Möhre, 1 Stk. Sellerie, 1/4 l Rotweinessig
1/4 l Wasser, 1 Lorbeerblatt, 2 Nelken/3 Wacholderbeeren, 1 TL Pfefferkörner, 2

Pimentkörner.

1 kg Rindfleisch aus der Keule ohne Knochen, Salz, Pfeffer.

Das Fleischstück 3 - 5 Tage vollständig bedeckt in die Marinade legen und kühl stellen.

Zubereitung: Braten nach dem Marinieren gut abtrocknen und in heißem Öl von allen Seiten anbraten. Eine gehackte Zwiebel und eine Möhre (kleingeschnitten) dazugeben und mit 1/2 l Wasser oder Wein und ca. 1/8 l Marinade auffüllen. Ca. 2 1/2 Std. im geschlossenen Topf garen, öfter wenden, eventuell noch etwas Flüssigkeit zugeben. Den Bratensud sieben, eine Platte Kräuter-Printen (ca. 200 g) in (kleinen Stücken sowie 50 g Rosinen zugeben und etwa 10 min. weiter garen. Nach Belieben die Sauce mit Marinade abschmecken.



Bei Bäcker Klein ist Handwerk angesagt.



Printen in allen Farben und Formen.