



Ob Frühjahr, Sommer, Herbst oder Winter: Wer nahe dem Aachener Hauptbahnhof in die Franzstraße abbiegt, merkt schnell, dass der Duft nach Weihnacht in der Luft hängt. Es riecht nach Nelken und Zimt, nach Kardamom, Piment und Kandiszucker – schlichtweg nach frisch gebackenem Lebkuchen. Der Grund: An der Straße befindet sich die Backstube der Bäckerei Klein, in der die Mitarbeiter das ganze Jahr Aachener Printen herstellen – eine besondere Form brauner und meist harter Lebkuchen, der in der Kaiserstadt lange Tradi-

Gebäck mit Geschichte

In der Region Aachen zählen Printen seit Jahrhunderten zu den vielfältigsten Leckereien. Denn Hersteller wie die Aachener Printenbäckerei Klein stellen das Gebäck nicht nur in verschiedenen Varianten her, sondern wissen zudem, dass die würzige Lebkuchenart auch Fleischgerichten und Desserts eine besondere Note verleihen kann.

Von Kristina Wollseifen



Tradition hat und über die Stadtgrenzen hinaus bekannt ist. Die Printenbäckerei Klein hat auch Tradition: Sie wurde im Jahr 1912 gegründet und befindet sich seither in Familienhand. Seit 25 Jahren kommen in der Backstube nur noch Printen aus dem Ofen: „Als die Nachfrage nach unseren Printen von Jahr zu Jahr stieg, kamen wir unserer Kapazitätsgrenze immer näher“, erinnert sich Heinz Klein. „Um die Nachfrage zu bedienen, entschieden wir uns damals dazu, in unseren Räumen keine Brote und Brötchen mehr zu backen, sondern ausschließlich Printen.“ Seither kauft die Bäckerei alle anderen

Backwaren bei Aachener Bäckern zu, um ihren Kunden ein Vollsortiment anbieten zu können. Das Konzept hat auch Sohn Andreas beibehalten, der die Backstube vor ein paar Jahren in vierter Generation von seinen Eltern übernommen hat. „Als Kind hatte ich morgens nach dem Aufwachen schon den Geruch von Printen in der Nase“, erinnert sich der Junior-Chef, dessen Kinderzimmer damals direkt über der Backstube lag. Seither weiß er: „Das Besondere an der Printe ist ihre Verbundenheit zur Stadt Aachen. Und das Schöne an ihr ist ihre Vielfältigkeit.“



Der Printenteig besteht aus Mehl, verschiedenen Zuckerarten und einer Gewürzmischung

Printen gibt es in harter und weicher Form, bestrichen mit Zuckerglasur, gehüllt in Vollmilchschokolade, drapiert mit dicken Haselnüssen oder halben Mandeln. Gemein ist ihnen allen ein Grundteig, der mit zahlreichen Gewürzen verfeinert wird.

Jeder Printenbäcker bereitet den Teig nach einer eigenen Rezeptur zu, die er wie einen Schatz hütet. „Selbst wenn wir das Rezept herausgeben würden, würden die danach hergestellten Printen sicher nicht zu 100 Prozent wie unsere schmecken“, ist sich Klein sicher. „Trotzdem bleibt unser Printenrezept streng geheim. Nur mein Sohn und ich kennen die genaue Zusammensetzung der Gewürzmischung.“

Bevor der Printenteig gebacken wird, lässt Bäcker Klein ihn eine Woche lang ruhen



Quadrate oder Rechtecke: Formmaschinen bringen den Teig in die richtige Form

Ein bisschen kann der Bäckermeister aber doch verraten: Zuckersirup, Kandiszucker und Farinzucker machen 50 Prozent der Printenteigmasse aus. Sobald der Zuckersorten-Mix auf 80 Grad erhitzt ist, kommt Mehl dazu – und die geheime Gewürzmischung. Ihre Bestandteile: Anis, Zimt, Koriander, Nelken, Piment und Kardamom. „Damit die Gewürze durchziehen, lassen wir den Teig eine Woche lang ruhen“, erklärt Klein. „Das muss vielleicht gar nicht sein. Aber wir wollen unsere bewährten Abläufe nicht ändern, denn das beeinflusst vielleicht auch das Endprodukt und seinen Geschmack.“ Für wenig sinnvoll erachtet der Bäckermeister übrigens manch eine Anleitung, die sich in alten Backbüchern findet: Darin wird zum Beispiel empfohlen, den Teig für Weihnachtsprinten bereits im Frühjahr herzustellen – und ihn anschließend über ein halbes Jahr lang ruhen zu lassen.

Alte Schriften belegen aber auch: Die Aachener Printe ist ein rund 400 Jahre altes Gebäck. Sie soll um das Jahr 1612 herum entstanden sein. „Die Aachener Printen ahmten zunächst ein Gebäck aus dem belgischen Städtchen Dinant nach, das aus Mehl, Honig und Gewürzen bestand und in Form gepresst wurde“, berichtet der Printenexperte. Statt Honig verwendeten die Aachener Bäcker aber Rohrzucker. Außerdem stellte ihr Gebäck religiöse Motive dar, da Aachen bei Wallfahrern beliebt war. Rund 200 Jahre später mussten die Aachener ihre Printen-Rezeptur verändern, da es wegen Napoleons Kontinentalsperre keinen Rohrzucker mehr



Klein, aber fein: Dank Triebmitteln gehen die Printen beim Backen auf und gewinnen so an Volumen

zu kaufen gab. Schließlich war Zucker durch die Erfindung des Rübenzuckers wieder verfügbar – und die Aachener Bäcker begannen damit, Pottasche und Natron in den Printenteig zu geben. Die Triebmittel sorgen auch heute noch dafür, dass sich der Teig lockert, formbarer wird und beim Backen aufgeht.

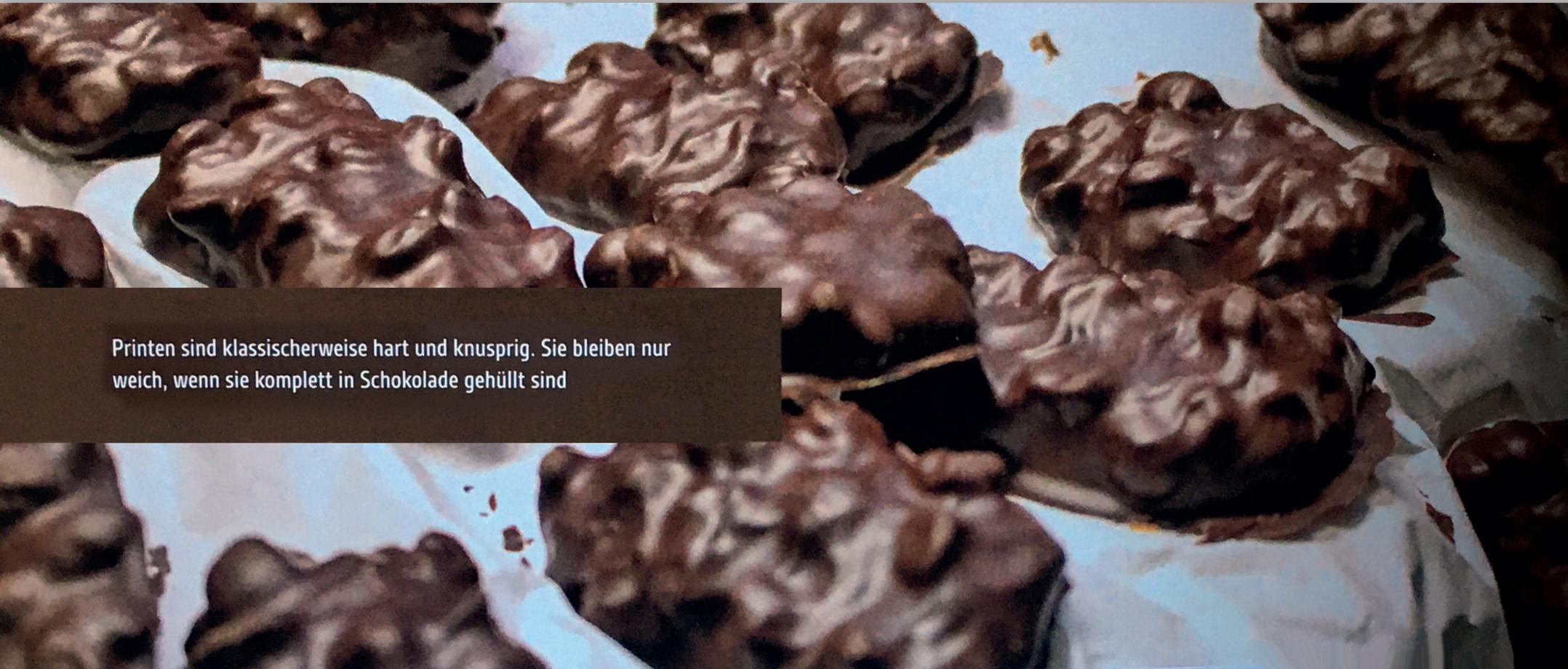
Bevor die Mitarbeiter beim Printenbäcker den Teig in den Ofen schieben, walzen sie ihn mithilfe von Formmaschinen in die gewünschte Form – zum Beispiel in kleine Quadrate oder Rechtecke, die in Aachen auch „Schnittchen“ oder „Möppchen“ genannt werden. Manche der Teigstücke werden mit Mandelsplittern, halben Mandeln oder Haselnüssen garniert, bevor die Bleche auf Rollwagen in den Backofen geschoben werden. „Anfang des Jahres stellen wir ungefähr 100 Kilogramm Printen pro Woche her“, berichtet Klein.

Ganz schön heiß: Die Bleche mit den rohen Printen werden auf Rollwagen in den Ofen geschoben



Neben Quadraten und Rechtecken stellen die Mitarbeiter in der Backstube auch Printenmänner her, die sie mit Mandeln verzieren

Frisch aus dem Ofen: Nun werden die Printen noch mit Schokolade, Nüssen oder einer Glasur veredelt



Printen sind klassischerweise hart und knusprig. Sie bleiben nur weich, wenn sie komplett in Schokolade gehüllt sind

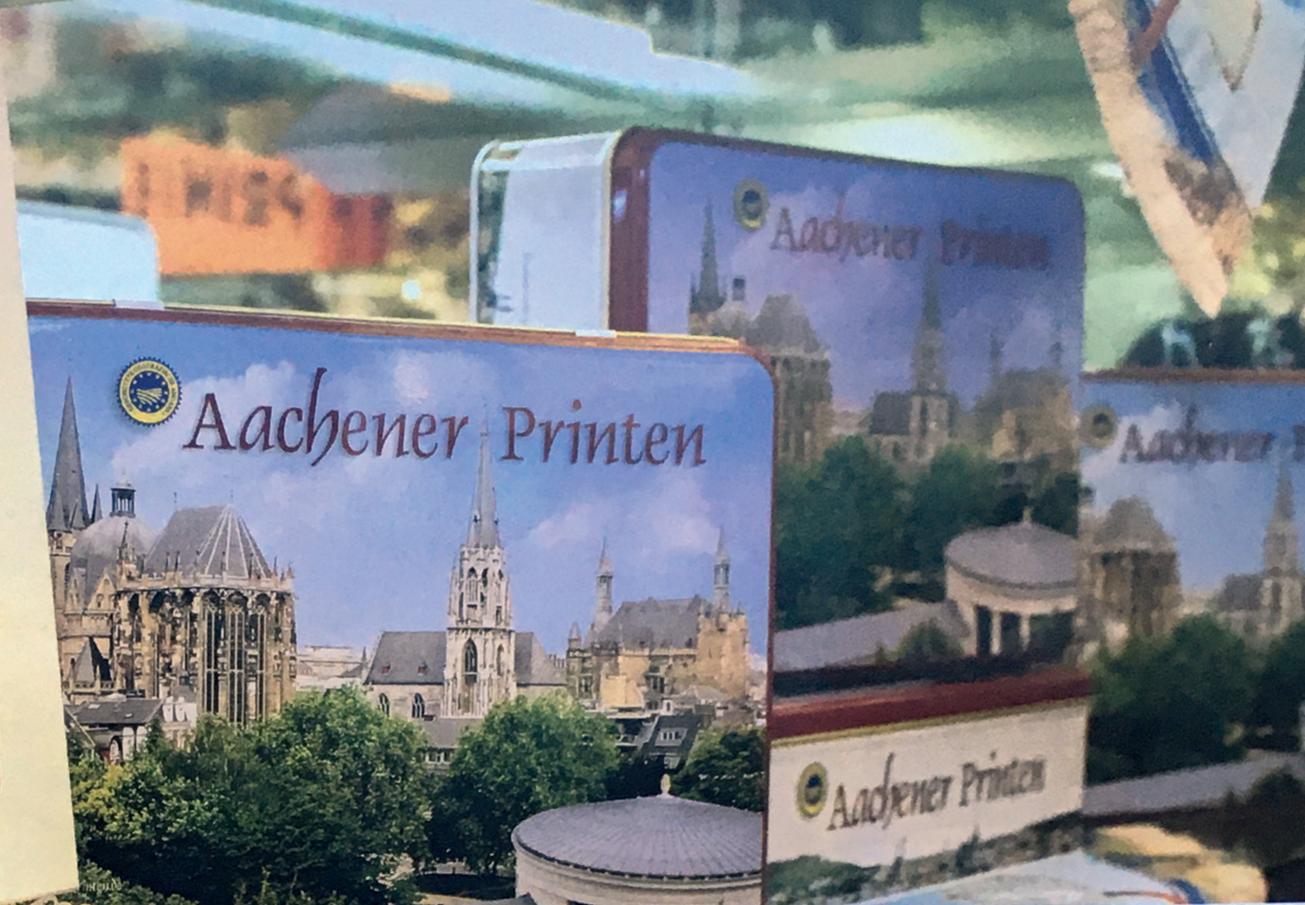
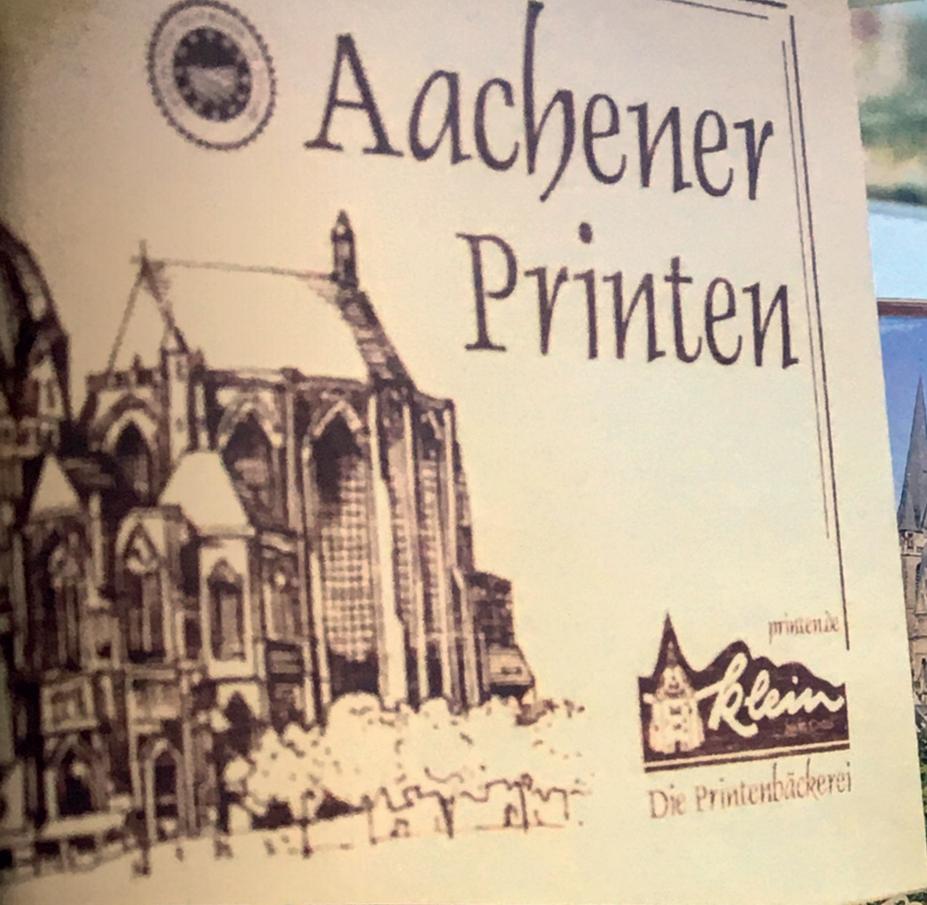
„Ab Oktober, also zum Start der Weihnachtssaison, sind es wöchentlich rund 7.000 Kilogramm.“ Im Winter verkauft die Printenbäckerei ihre Ware nicht nur im eigenen Laden in Aachen und im regionalen Einzelhandel, sondern auch auf Weihnachtsmärkten in Köln, Oberhausen, Düsseldorf und Essen.

Im Verkauf zählt die Kräuterprinte seit jeher zu den Klassikern: Sie besteht nur aus dem Grundteig und wird nach dem Backen mit einer geschmacklosen Glasur aus geröstetem Kartoffelmehl bepin-

selt. Kräuter befinden sich in der Printe übrigens nicht, ihr Name stammt aus den angrenzenden Niederlanden: Gewürze heißen dort nämlich „kruiden“, und „printen“ lässt sich mit „drucken“ oder „pressen“ übersetzen. Auch die Prinzessprinte ist beliebt: Ihr Teig wird mit Nüssen verfeinert, und nach dem Backen erhalten die Printen eine Zuckerglasur. Außerdem kommen hin und wieder die sogenannten Model zum Einsatz. Das sind meist kunstvoll aus Holz geschnitzte Figuren, in die der Printenteig gepresst und nach dem Backen



Ein Hauch von Weihnachten: Neben verschiedenen Zuckersorten kommen auch Gewürze wie Zimt, Koriander und Nelken in die Printe



Das Wahrzeichen der Stadt Aachen ist auch auf den Verpackungen der Printen präsent: der Aachener Dom

In vierter Generation in Familienhand: Andreas Klein hat die Backstube vor ein paar Jahren von seinen Eltern übernommen

Mithilfe der sogenannten Model nehmen Printen auch schon mal die Form eines Hasen an

auch heute noch wie neu aussehen, findet der Bäcker. Längst haben Printenhersteller wie die Bäckerei Klein auch Weichprinten im Angebot. Denn: „Es ist nicht einfach, Printen außerhalb von Aachen zu verkaufen. Viele wissen nicht, dass die Härte bei Printen ein Gütezeichen ist – und kein Anzeichen für veraltete Ware,“ sagt Klein. Darum landet ein Teil der gebackenen und damit harten Printen bei Kleins eine Woche lang in speziellen Klimazellen. Dort werden sie gekühlt, befeuchtet und gewendet – und anschließend komplett in Schokolade getunkt, damit sie auch weich bleiben. Ansonsten werden harte Printen auch weich, wenn sie kühl und feucht gelagert werden – zum Beispiel im Brotkasten mit frischem Brot oder mit einem Stück Apfel in einer Blechdose. Auch die hohe Luftfeuchte im Sommer reicht schon aus, damit harte Printen erweichen. „Die Nachfrage nach allen Printensorten steigt, aber ganz besonders die nach Weichprinten“, berichtet Klein. Trotzdem bleibt sein Liebling die klassische knusprige Hartprinte – garniert mit Haselnüssen und dunkler Schokolade. ◆

