



Das Printenmuseum der Printenbäckerei Klein in Aachen

Tradition und Leidenschaft

Von Birgit Becker-Mannheims

Wenn man in Aachen die Franzstraße in Richtung Marschierter entlang geht und vor der Bäckerei Klein steht, liegt ein süßlicher Geruch in der Luft. Es duftet herrlich nach Gewürzen und dabei denke ich automatisch an Weihnachten. Aachener Printen in jeglicher Form gehören für mich zum klassischen Weihnachtsgebäck.

Das kleine Gebäck wird mittlerweile in die ganze Welt geschickt und erfreut sich höchster Beliebtheit.

Die Aachener Printenbäckerei Klein hat sich nicht nur auf die Herstellung dieser Leckereien spezialisiert, sondern sie bietet sogar in ihrem Stammhaus ein „Printenmuseum“ mit Führungen für Besuchergruppen an: schnuppern, naschen, lauschen und nebenbei wissenswertes über die Geschichte und Herstellung der Printe erfahren.

»undsonst?!« ist neugierig geworden und möchte Ihnen, liebe Leser, das besondere Museum in Aachen vorstellen. Im Oktober besuchte ich Bäckermeister Heinz Klein in der Franzstraße. Der Seniorchef hat das Museum ins Leben gerufen, denn er kann eine Menge über das Traditionsgebäck erzählen. Sein Museum ist kein klassisches Museum (vielleicht in Zukunft ein Traum von Heinz Klein), sondern man befindet sich eigentlich in den ursprünglichen Produktionsräumen, der in vierter Generation geführten Bäckerei – das alleine ist schon wirklich bemerkenswert.

1912 gründeten die Großeltern Peter und Christine Klein die Bäckerei Klein in der Franzstraße 91. Nach den Kriegsjahren übernahm Sohn Josef mit seiner Frau Maria den Betrieb. Leider verstarb Josef Klein recht früh, sodass wiederum sein Sohn Heinz

die Bäckerei 1978 in der dritten Generation fortführte. Seine Frau Ursula, die eigentlich Medizinerin war, lernte das Bäckerhandwerk und übernahm sogar über mehrere Jahre die Betriebsführung, da Heinz Klein an einer Mehlallergie erkrankte. In den achtziger Jahren veränderte sich die Bäckereilandschaft in der Region Aachen erheblich. Zahlreiche kleinere Traditionsbetriebe gaben auf und eine Filialisierung von Großbetrieben begann. Kleinere Bäckereien mussten gut überlegen, wie sie ihren Betrieb sicher in die Zukunft führen konnten. Spezialisierung war ein Thema, das Familie Klein sehr beschäftigte. Die Aachener Printe wurde bereits von den Großeltern hergestellt und sie war ein Schwerpunkt im Sortiment der elterlichen Bäckerei, aber immer, als Saisongebäck in der Vorweihnachtszeit. Original Aachener

Printen sind beliebte Mitbringsel oder Geschenke und mit dem aufkommenden Tourismus in der Kaiserstadt erlebte sie eine gewisse Renaissance. Daher entschied Seniorchef Heinz Klein gemeinsam mit seiner Frau Ulla Ende der neunziger Jahre, sich auf die ganzjährige Printenproduktion zu spezialisieren. Das war eine gute Entscheidung, resümiert der Seniorchef heute, denn dadurch ergab sich eine Perspektive für Sohn Andreas, in die familiäre Bäckertradition einzusteigen. 2015 übernahm er dann die Printenbäckerei Klein in der Franzstraße.

Die Aachener Printe hat einen guten Ruf, weltweit. Immer wieder erhielt der Bäckermeister Anfragen, zum Beispiel von den Partnerstädten der Stadt, wie Arlington (USA) oder Halifax (UK),





ob er Besuchergruppen nicht etwas über die Herstellung und Geschichte der Printe erzählen könnte. Das machte er gerne und merkte dabei, wie interessiert die Menschen sind. So kam er auf die Idee und gründete das Printenmuseum in seiner Printenbäckerei. Sein Betrieb ist aufgebaut und weiterentwickelt auf der ehemaligen Backstube seines Großvaters von 1912. Zahlreiche Gegenstände und Geräte, wie die alte Bruchkiste, besitzen einen historischen Bezug und im Betrieb werden täglich nach wie vor Printen in unterschiedlichen Variationen produziert. Ideale Voraussetzungen etwas über die Herstellung von früher und heute zu erfahren.

Wir gehen in einen Lagerraum, der zum Ursprung der Bäckerei gehört. Dort fallen sofort die zahlreichen Holzmodel auf. Ein Printenmodell ist etwas besonderes, erzählt mir Bäckermeister Heinz Klein, und davon besitzt

er eine ganze Menge, die er über Jahre sammelte. Sie sind sehr alt und von Hand geschnitzt. Manche erhielt er zusätzlich geschenkt oder kaufte, wie in einem Fall, eine ganze Sammlung eines Aachener Hobby-Schnitzers hinzu. Die „Bilder“ erzählen Geschichten, manchmal, wie beim Printenhäsen, auch etwas zum Schmunzeln. Das „Model“ verdeutlicht sowohl Ursprung und Namensfindung der Printe, die auf das 16. Jahrhundert zurück zu führen sind. Der Name Printe kommt aus dem englischen von print und bedeutet drucken oder aus dem niederländischen „prent“. Das Öcher Platt verwendet den Ausdruck ebenfalls.

In den Holzvorlagen wurde der Teig gedrückt und dann gebacken. In der Regel diente das Gebäck nicht zum Essen, sondern Pilger nahmen das Bildgebäck mit auf ihre Reisen oder sie wurden als Dekoration benutzt, zum Beispiel wenn ein Altar geschmückt wurde.

Heinz Klein erzählt, dass die Aachener Printe sich Anfang des 18. Jahrhunderts entwickelte, aber die genaue Überlieferung des Urrezeptes ist nicht genau bekannt. Er backt nach dem Rezept seines Großvaters, die genaue Rezeptur ist aber geheim. Die Verwendung einer anderen Zuckerart, Rübenzucker anstatt Rohrzucker aus Übersee zu verwenden, führte

zu einer Printenherstellung, die den Genussmarkt in der damaligen Zeit revolutionierte. Napoleon, der die Kontinentalsperre verfügte, war schuld daran, berichtet Heinz Klein schmunzelnd.

Es gab keinen Rohrzucker mehr und aus der Not heraus, verwendeten die Bäcker den aus der heimischen Rübe gewonnenen neuen Rübenzucker. Der Teig wurde schwerer und eignete sich nicht mehr zum Drucken der Bilder. Der neue Teig wurde schmackhafter hergestellt und in großen Platten gebacken und anschließend gebrochen, der Name Bruch-Printe war geboren.

Die Printen wurde zum Genussprodukt. Bei Klein besteht die überlieferte Rezeptur immer aus Zucker, Kandis, Zuckerrübensirup, dunkles Weizenmehl und vielen Gewürzen wie Nelken, Koriander, Piment oder Zimt. „Die guten Zutaten sind das A und O in der Herstellung“, erzählt mir Bäckermeister Klein. Früher mit Hand, werden heute alle Zutaten maschinell zu einem festen Teig geknetet, der in der Traditionsbäckerei erst einmal ruht. Dann beginnt die Weiterverarbeitung. Maschinell werden die gewünschten Printenformen geschnitten. Vom Klassiker der Gewürzprinte über die Printillo und dem Printenkonfekt (die es nur bei Klein gibt!) bis hin zum Möppchen ist die Produktpalette groß.



gebackenen Gewürzprinten erhalten entweder eine Glanzstreichung aus Kartoffelmehl oder sie werden mit verschiedenen Schokoladen überzogen. Danach geht es in die unterschiedlichsten Verpackung.

Also mir hat die Führung sehr gut gefallen und ich kann sie nur empfehlen. Wenn Sie nun Interesse haben, noch mehr über die Printe zu erfahren, dann können Sie sich für eine Führung anmelden: In Gruppen ab 20 Personen darf geschnuppert werden. Die Dauer beträgt ca. 45 bis 60 Minuten.

Weitere Informationen:
www.printen.de



Nach dem Schnitt werden die Teiglinge entweder mit Nüssen belegt oder sie kommen direkt in den Ofen. Ausgekühlt wird die Gewürzprinte automatisch hart, sollte sie jedoch weich sein, wandert sie wieder für eine Woche in einen Klimaraum. Die

