



Die abgebackenen Printen werden mit der Glasur aus geröstetem Kartoffelmehl bestrichen. Fotos: Eric Claßen

Ein Stück Aachen zum Anbeißen

Zwischen Napoleon und Nelken: Die Printe als kulinarisches Symbol der Kaiserstadt

■ Von Eric Claßen

Karl der Große hat sie entgegen einer weit verbreiteten Legende nie gekannt. Ein kleiner Korse ist „schuld“, dass für ihre Produktion heutzutage Rübensirup verwendet wird und mittlerweile genießen sogar Menschen auf Spitzbergen, in Peking und New York das Traditionsgebäck. Die Rede ist von der Aachener Printe. Doch wer hat das kulinarische Aushängeschild einer ganzen Region überhaupt erfunden? Und wie wird sie hergestellt?

Ortstermin an einem Dienstagmorgen in der Vorweihnachtszeit. In der Franzstraße 91 öffnet Bäckermeister Andreas Klein die Tür zu seiner Backstube. Geschäftig geht es hier zu. Große Mengen Teig werden produziert, die Backöfen laufen auf Hochtouren und überall stehen Bleche, die mit köstlich duftenden Printen bestückt sind. An den jeweiligen Stationen sind die Mitarbeiter der Printenbäckerei Klein mit den einzelnen Arbeitsschritten beschäftigt.

„Zunächst benötigt man dunkles Weizenmehl, Nelken, Anis, Koriander und Zimt sowie drei verschiedene Sorten Zucker, die aus der Zuckerrübe gewonnen werden, um den Teig herzustellen. Die Gewürze kommen natürlich überwiegend aus Übersee, aber die restlichen Produkte stammen aus der Region“, erklärt Andreas Klein. Bei den drei Zuckersorten handelt es sich um Kandis, Farinzucker (vielen besser als braunen Zucker bekannt) und dickflüssigem Zuckersirup. „Der Zuckersirup ist die einzige flüssige Komponente im Printenteig. Wir müssen die Sirupmasse erhitzen, damit sie flüssiger wird und gemeinsam mit dem Mehl und den anderen Zutaten von der Maschine geknetet werden kann. Wie viel wir von jeder Zutat

dazugeben, bleibt unser Betriebsgeheimnis“, schmunzelt der Bäckermeister. Ist alles ausreichend geknetet, wird der Teig nicht etwa abgebacken, wie man vielleicht denkt. „Nein, der muss jetzt erst einmal mehrere Tage eingelagert werden, damit die Gewürze gut durchziehen können. Später kommt Natron dazu und das reagiert auf Hitze im Backofen und eben die Säure, die durch das Lagern entsteht.“ Andreas Klein öffnet einen der Bottiche mit dem eingelagerten Teig, der letzte Woche produziert wurde. „Der ist jetzt richtig fest geworden und mit bloßer Hand nicht mehr verformbar. Nun muss er ein zweites Mal geknetet werden. Früher hat man den Teig nach diesem Vorgang in die sogenannten ‚Modeln‘ – das sind große, alte Backformen in Gestalt von Heiligen aus dem 19. Jahrhundert – gedrückt. Dieser Prozess des Drückens (englisch: to print) gab dem Gebäck seinen Namen.“

In der heutigen Zeit werden hauptsächlich kleine längliche Printen ausgewalzt. Sie werden im Backofen bei 200 Grad Celsius ca. 15 bis 20 Minuten lang ausgebacken. Die klassische Kräuterprinte erhält im Anschluss direkt eine Glasur aus geröstetem Kartoffelmehl, das mit Wasser aufgeköchelt wird, damit sie besonders schön glänzt. „Der ‚Lack‘ hat keinerlei Einfluss auf die Haltbarkeit oder den Geschmack und erfüllt lediglich optische Gründe“, so Andreas Klein. In den Verkauf geht dann aber nur die Hartprinte. Denn die Weichprinte muss vorher noch einige Tage feucht lagern, um weich zu werden. Ist dieser letzte Arbeitsschritt vollzogen, kann auch die Weichprinte nachdem sie mit Schokolade überzogen wurde, in Tüten verpackt und in den Verkauf gegeben werden. Hauptabsatzzeit ist natürlich die Phase von Oktober bis Dezember.

bekannte Theorie zum Ursprung der Printe: „Kupferschläger aus dem heutigen belgischen Städtchen Dinant sind im 17. Jahrhundert in die Kaiserstadt gekommen und hatten sogenanntes Gebildegebäck dabei. Dieses war mit einem

Teig ohne Eier und Fette und dafür mit jeder Menge Rohrzucker zubereitet. Auch hier kamen Modeln als Backformen zum Einsatz. Dadurch konnten auf dem Gebäck kleine Szenen dargestellt werden.

Den Aachenern hat das wohl so gut gefallen, dass sie das abgewandelt haben. Das war die Geburtsstunde der Printe.“ Im frühen 19. Jahrhundert verhinderte dann Napoleons Kontinental Sperre den Import von Rohrzucker aus Übersee, um die verhasste britische Krone und ihre Kolonien zu schwächen. In der Aachener Region begann der Anbau von Zuckerrüben, um ein Ersatzprodukt – den Rübensirup – herstellen zu können. Seitdem kommt in die Printe kein Rohrzucker mehr hinein. So hat der kleine Korse letztlich das Printenrezept nachhaltig verändert.



Andreas Klein präsentiert die Zutaten eines Printenteigs.

Das Ende des Rohrzuckers

Dann ist der Aachener Printenbäcker im Dauereinsatz. „Neben unseren Geschäften beliefern wir in der Vorweihnachtszeit auch unsere Stände auf den Weihnachtsmärkten.“

Neben Aachen befinden sich diese in Köln, Düsseldorf, Essen und Oberhausen. Und über den Versand schicken wir die Printen in die ganze Welt hinaus. Das kann dann auch schon mal in die USA oder nach Asien gehen.“ Bleibt nun noch zu klären, wer die Printe erfunden hat. „Mein Urgroßvater, der die Bäckerei 1912 gegründet hat, war es definitiv nicht“, sagt der Bäckermeister lachend. Vater Heinz Klein ist Obermeister der Bäcker- und Konditoren-Innung Regio Aachen. Sohn Andreas Klein, der die einzige reine Aachener Printenbäckerei mittlerweile in der vierten Generation führt, nennt eine



Das berühmte Aachener Printenmädchen.