

Steinhart muss die Printe sein

Das Aachener Traditionsgebäck geht in die ganze Welt

Koriander – frisch geschrotet – duftet einfach unvergleichlich: warm, weihnachtlich, würzig. Die ganze Backstube riecht danach. Es ist ein heimeliger Geruch, der Ruhe und Gemütlichkeit verbreitet. Der große Ofen in der Ecke strahlt kuschelige Wärme ab.

Doch hier geht es nicht gemütlich, sondern es laut und geschäftig zu. Backbleche klappern, Rollwagen mit vielen Etagen voller Gebäck werden hin und her geschoben. „Köstlicher Duft?



Foto: KNA-Bild

HOLZMODEL: Vom Hineindrücken des Teiges ins Model kommt der Name Printe.

her abgewogen. Jetzt holt er einen ganz gewöhnlichen Plastikeimer und kippt dessen bräunlich aussehenden Inhalt auf die Mehl-Sirupmasse. Eine Duftwolke schwebt über der Backschüssel – John klappt routiniert den großen Deckel zu und schaltet ungerührt den Kneithaken ein. „Sieben Minuten muss der Teig



ERDNÜSSE werden gesiebt.

Nee, den nehmen wir nicht mehr wahr,“ meint Printenbäckerin Ursula K., während sie mit einer Schaufel Koriander und Anis abwägt. In dieser Aachener Backstube herrscht vor Weihnachten Hochbetrieb. Dunkelbraunen, dampfenden Rübensirup gießt Mitarbeiter John in die riesige Knetschüssel. Dann stemmt er einen großen Sack auf den Schüsselrand und lässt das Mehl hinunterrieseln, 30 Kilo hat er vor-

gerührt werden,“ sagt er und kickt den Plastikeimer zurück zur Chefin, die immer noch damit beschäftigt ist, Gewürze abzuwiegen. Mild duftender Anis, frisch geschroteter Koriander, pudriger Zimt, fast bitter riechendes Nelkenpulver, klumpender brauner Zucker und krümeliger Kandis rutschen nacheinander von der Schaufel in den Eimer. Zack – Deckel drauf, der Nächste. Auf 30 Kilo Weizenmehl werden 18 Kilo Gewürze geschüttet. Und erst die machen aus

Tradition in diesem Backhaus: „Damit sind wir immer gut gefahren, so viel Zeit nehmen wir uns“, kommentiert Ursula K.

Den abgelagerten Teig knetet John mit Pottasche und Natron noch einmal durch, bevor er fürs Backen in Form gebracht wird.

Die Bäckerin hat derweil die Stanzrolle für „Möppchen“ eingespannt. In einen Trichter drückt sie portionsweise Printenteig, der sich wenige Sekunden später in etwa drei Zentimeter langen Stücken auf dem Back-



RUND 40 TONNEN Printen gehen in diesen Wochen raus.

DER GRUNDTEIG ist für alle Printensorten immer gleich.

einer einfachen Mehl-Sirup-Pampe diese köstlichen Aachener Printen, die von der Kaiserstadt aus in die ganze Welt verschickt werden.

Sieben Minuten sind um, John packt in die Teigmasse und schmeißt einen großen Klumpen in die bereit gestellte Plastikwanne. Dann zieht er Folie darüber und wirft den nächsten Teigklumpen hinein. „Der Teig wird in innerhalb kürzester Zeit hart, deshalb muss ich Portionen machen,“ erklärt er, „sonst können wir die Masse gar nicht mehr bewegen.“ Mindestens einen Tag soll dieser Teig nun ruhen. Das ist

blech präsentiert. Die befüllten Bleche landen im Rollwagen, dann geht es Richtung Ofen. Auf einer Scheibe wird der Rollwagen arretiert, bei 200 Grad backen die Printen drehend jetzt 16 bis 18 Minuten. Wenn die Backbleche den Ofen verlassen, steht schon der nächste Mann bereit und schwingt einen großen Pinsel. Auf die heißen Printen trägt er den „Printenlack“ auf, eine geschmacksneutrale Lösung aus geröstetem Kartoffelmehl, das mit Wasser aufgekocht wurde. Zum Abkühlen kommen die Mandel-Möppchen in den Flur, bevor sie später – je nach Sorti-



Weil aber nicht alle Liebhaber des weihnachtlichen Gebäcks über belastbare Zähne verfügen, wurde vor Jahren schon die so genannte Weichprinte erfunden. Sie wird nach dem Backen einige Tage feucht gelagert und dann komplett in Schokolade getaucht. So bleibt das Innere schön saftig und leicht genießbar.

Die „Krönung“, die Schokonuss-Printe dagegen, wird nur mit Schokolade überzogen. Neben den Klassikern „Kräuter, Prinzess (mit Zuckerglasur), Schoko und Schokonuss“ haben die Aachener inzwischen viele Variationen entwickelt, auch Diabetiker können heute auf ihre Kosten kommen.

Seit über 150 Jahren werden in der altherwürdigen Kaiserstadt Printen hergestellt, nach Rezepten, die jeder Printenbäcker sorg-

fältig hütet und für sich behält. Den Namen bekam das Gebäck wahrscheinlich vom Drücken (printen oder prenten) des Teiges in die Holzmodel.

Seit zehn Jahren ist das Traditionsgebäck auch EU-weit als Aachener Printe geschützt und darf nur in der Grenzstadt vom Handwerk und der Industrie hergestellt werden.

Großmutter's Tipp: Printen werden am besten in einer Blechdose aufbewahrt. Wenn man zwei Tage lang einen Apfel dazu legt, bekommt man ein wunderbar weiches Gebäck.

Und jetzt noch eine Tasse Tee oder ein Glas Glühwein dazu und ein paar leuchtende Kerzen auf den Tisch. Das Wetter bleibt draußen, drinnen in der Stube ist es warm und gemütlich – wie schön, dass jedes Jahr Weihnachten ist... *Claudia Dechamps*

DIE MANDEL-MÖPPCHEN kühlen im Flur ab. Erst danach werden sie in Tüten, Pappschachteln und Kisten verpackt.

ment – in Tütchen, Pappschachteln oder Holzkisten verpackt werden. Allein 40 Tonnen Printen verlassen in den Weihnachtswochen diese mittelständische Aachener Bäckerei.

Der Grundteig für die zehn oder mehr verschiedenen Printen-Sorten, die heute im Verkauf

sind, ist immer der gleiche: Viel Zucker, viele Gewürze, kein Fett, kein Ei. Deshalb ist eine gut gebackene Printe auch so steinhart, dass der Beißer auf sein Gebiss achten sollte. „Aber das muss so sein,“ betont Printenbäckermeister Heinz, „eine frische Printe ist nun einmal hart.“



GEWISSENHAFT werden die verschiedenen Grundmaterialien wie Koriander und Anis mit einer Schaufel abgewogen.