

The Taste and Smell of the Seas

Printen From Aachen

Napoleon's Continental Blockade Was What Made Them Special · By Eva Kaiser

In the month of December, the city of Aachen on Germany's western border is steeped in the scents of cinnamon, cloves, anise and coriander seed. These are some of the spices that go into the city's best-selling product, *Printen*, the flat spiced cookies that are among the Christmas goodies that can be bought throughout the country.

In Aachen, however, bakers offer *Printen* all year long. People in the region typically enjoy them with a cup of tea or coffee, said Heinz Klein, head of a bakery that specializes in *Printen*. On one of the regular tours he offers visitors through the bakery after the day's baking has been done.

While details on the mix of spices — rumor has it there are as many as 10 — naturally remain a well-guarded secret with all Aachen bakers, Klein readily discloses the other ingredients: sugar and flour. No fat, no eggs, nor any liquid. The flour should be the darker and coarser wheat flour, and sugar comes in three types: beet molasses, coarse-grained brown crystal sugar, also from beet, and caramelized beet sugar. Stirring the flour and sugar into the hot molasses together with the spices seals their aroma in the dough, and two days later, small lumps can be broken off and kneaded with baking

soda and potash, rolled out flat, cut into oblong strips and baked for 16 to 20 minutes at 200 degrees centigrade (390 Fahrenheit).

While none of this sounds all that difficult, the final glazing of the finished cookie adds the touch of true craftsmanship and seems so demanding that it can truly discourage one from trying it at home.

According to Klein, the glazing is made from potato starch, which is roasted over several hours and then mixed with water. Glazing the baked *Printen* with this mixture adds no extraneous taste to the composition of spices. Over the years, however, Klein said customers have opted for just that, and Aachen bakers have since come forward with white sugar coating and have added almonds, hazelnuts and chocolate. The most recent development is a coating of white chocolate, he said.

In Klein's bakery, the oven has the dimensions of an elevator cabin capable of holding four adults. One begins to get an idea of the sheer size of the annual production of more than 4,500 tons that go to destinations worldwide. The busiest season, of course, is from September through December, when Christmas markets all over Germany are clamouring for fresh *Printen*. Not more than a week's production, said Klein, is ever on the

shelves, and in peak season, probably less than a day's. Once carried home, the *Printen* from Aachen stay fresh for as long as a year, provided they are stored in a tightly-sealed tin container. Due to the lack of fat, however, they quickly become rather hard and need to soak up some moisture before they get soft again. A slice of apple in the storage box will also keep them softer. True connoisseurs, however, according to Klein, enjoy the hard strips, dipping them in a hot drink of their choice.

It may well be this picture of a cozy afternoon, dusk falling, nibbling away on tasty *Printen* and listening to Christmas music, that has made the Aachen specialty a favorite with Christmas shoppers. The way the story began, however, the cookie was not meant to be for Christmas. Written sources are scarce, but the lore to be gathered from the city's Web site, several tourists' brochures and books on regional cuisine places the origins of the spicy cookies in the 15th century, when the recipe mysteriously found its way to Aachen from neighboring Belgium.

In the old days, the cookies were made using cane sugar. Fancy baking molds were cut from beech or maple wood, about 17 centimeters by 20 centimeters (6.7 by 7.9 inches) in size, showing animals, religious motifs or elegant society scenes. Very few of these historic molds have survived; some are on display in Aachen's coffee shop Van den Daele in the old town center. Klein's bakery also has a small collection of traditional molds.

The Napoleonic wars with the continental blockade of 1806 brought about a major change. Cane sugar was no longer available, and with beet sugar, the dough became too brittle to stay in the fancy shapes after baking. That was when Aachen's bakers began to offer the cookies in strips, 10 centimeters by 3 centimeters, or slabs of 20 centimeters by 12 centimeters, or any other size that they might fancy.

Molds as well as the *Printen* can be bought at Aachen's Christmas market, and a wealth of information (also in English) is available at www.aachen-online.de/home.htm.



Soul food year-round: *Printen* from Aachen.

Photo Ullstein Bilderdienst

WIR IN NORDRHEIN-WESTFALEN

Knallharter Bäcker

Von Elke Silberer

Heinz Klein ist ein ganz besonderer Bäcker. Er produziert nichts anderes als Printen – tagaus, tagein, Frühjahr, Sommer, Herbst und Winter. Alles dreht sich nur um die süße Aachener Leckerei, die er in zehn Varianten anbietet. Brot und Kuchen gibt es in Kleins Backstube seit zwei Jahren nicht mehr.

Von seinen jährlich produzierten 40 Tonnen wird ein Großteil in der zweiten Jahreshälfte verschmaust. Angeblich schmecken Printen nur, wenn es draußen frostig ist. Doch Touristen und selbst Aachener scheren sich darum herzlich wenig. „Der Aachener hat gerne immer etwas Printe als Reserve im Haus – für den Fall, dass überraschend Gäste kommen“, beschreibt Klein einen Teil seiner Ganzjahres-Kundschaft.

Derweil macht er sich mit einer Schneidewalze an einer Teigplatte zu schaffen. Mit Muskelkraft schneidet er den Teig in dünne Streifen und trennt diese mit Lineal und Teigrädchen in zehn Zentimeter lange Stücke. Handarbeit ist ein Merkmal seiner Printenbäckerei.

Nicht wegen romantischer Gefühle, sondern aus wirtschaftlichem Kalkül.

Wenn es allerdings um Rezepte geht, beharrt Klein auf Tradition. „Der Trend geht zur weicheren Printe“, weiß der Bäcker. Trotzdem backt er seine Printe wie zu Großvaters Zeiten: Ohne den „Weichmacher“ Honig, vielmehr „knallhart“ mit dunklen Zuckersorten. Zwischen Tradition und Trend setzt er auf Geschmack. „Es gibt nicht das beste Printenrezept, es muss nur schmecken.“

Angeblich soll Kaiser Karl



*Für Heinz Klein
ist das ganze Jahr
Printen-Zeit*

„
**Der Aachener hat
gern Reserve im
Haus, falls
überraschend
Gäste kommen**

“

schon vor 1200 Jahren Printen genascht haben. Derlei Geschichten verweist Klein aber ins Reich der Märchen. Das Gebäck habe seine entscheidende Entwicklungsphase wahrscheinlich während der französischen Besatzung um 1791 durchgemacht, als die Aachener mangels Rohr-

zucker ihr Naschwerk mit Rübenzucker backen mussten. Auch wenn sich der Teig dadurch nicht mehr in die Holzformen mit kunstvoll geschnitzten Motiven „printen“ – drücken – ließ, sei der Name Printe geblieben.

Heute steht der Name für ein würziges Gebäck mit dem Aroma aus Nelken, Koriander, Zimt und Kandis. Längst hat die Printe ihren Weg um den Globus angetreten.

Der Bäcker selbst mag ohne Printen nicht sein. Auch im Urlaub hat er immer eine Ration dabei. Und wenn nach der heißen Schlacht in der Backstube am Abend Ruhe einkehrt, ist die persönliche Qualitätskontrolle ein Genuss: „Ich probiere alle Sorten durch.“ • Inw/Foto: dpa



Herr Klein kommt mit Printen groß raus

Ein stolzer Bäcker und sein Werk. Die Printe, das ist ein legendärer Honigkuchen, und Printenbäcker ist gewissermaßen ein Aachener Adelstitel – ist der Mann doch auch Lordsiegelbewahrer eines sorgsam gehüteten Rezeptgeheimnisses. Heinz Klein ist einer der berühmten Aachener Printenbäcker. Gerade jetzt in der Vorweihnachtszeit will wieder alle Welt seine wunderbaren Printen-Kreationen. Bei ihm gibt es neben den dekorativen Schaustücken, die er auf dem Foto präsentiert, wunderbare Schoko-Nuß-Printen, Prinzeßprinten mit Zuckerguß oder Kräuterprinten. Eines haben alle gemeinsam: Sie sind knusprig hart und im Internet zu bestellen. Die Adresse: www.printen.de