

Hart, aber köstlich

In unserer Serie stellen wir Ihnen einmal im Monat einen Handwerksberuf vor, den es kaum noch gibt. Diesmal: **Printenbäckerin** Ursula Klein aus Aachen. Ihre Spezialitäten knabbert man selbst in Tokio

FOTOS: SABINE MOELLER - TEXT: CONSTANZE KLEIS

Sie ist Geheimnisträgerin. Im Dienste ihrer Majestät, der Aachener Printe. Deshalb darf man Ursula Klein auch nicht über die Schulter schauen, wenn sie die Gewürze nach einem alten Familienrezept zusammenmischt. Bei allen anderen Arbeitsgängen schon. Und es gibt viel zu sehen, aber auch zu hören, zu schmecken und zu riechen in der Aachener Backstube der Familie Klein, wo seit 1912 Printen entstehen. Es duftet nach Weihnachten. Nach Anis, Nelken, Koriander, Zimt, Kardamom. Und es herrscht ein Höllenlärm: Die Knetmaschine ächzt, Bleche werden klappernd in große Gestelle geschoben, der elektronische Drehofen klingelt und gibt damit kund, dass ein neuer Backgang abgeschlossen ist. Als wollte die Printe schon bei ihrer Produktion klarstellen, dass sie es gern krachen lässt.

„Die Urprinte ist sehr hart und bissfest“, ruft Ursula Klein über den Lärm hinweg. Nur Farinzucker, Kandis, Rübensirup, dunkles Mehl, Gewürze und Backtriebmittel dürfen verwendet werden, so schreibt es eine EU-Verordnung vor. Das unterscheidet die Printe vom Lebkuchen: kein Fett, keine Eier, keine Früchte. Gerade hat die 53-jährige Bäckermeisterin zwanzig Bleche mit „Moppen“ fertiggestellt, eine von vielen Printenvarianten. Früher wurde einfach nur der Teig ausgerollt und man schnitt diesen in große Rechtecke, die man daheim nach Bedarf por-

tionieren konnte. Heute kennt das Printenuniversum fast ein Dutzend Formen. Sie alle entstehen aus einem Teig, der mindestens 24 Stunden gelagert wird. Ist er so zäh, dass man damit auch Kacheln verfugen könnte, hat er die richtige Konsistenz zur Weiterverarbeitung. Er wird dann mit Natron und Pottasche verknetet und kommt in eine Walze, die die jeweiligen Formen ausstanzt. Zuletzt werden die Printen bei 200 Grad in etwa einer Viertelstunde dunkelbraun gebacken.

Ursula Kleins Ehemann Heinz holt ein paar Bleche aus dem Ofen. Es sind runde „Kräuterprinten“, steinhart und wundervoll aromatisch. „Printen sind ein einmaliges Gebäck“, schwärmt Ursula Klein. Doch sie weiß auch, dass sich dem Laien der bisweilen wahrhaft spröde Printencharme nicht sofort offenbart. Sie hingegen ist ein echter Fan. Dabei wollte die Printenbäckerin ursprünglich beruflich etwas ganz anderes machen – Ärztin werden wie ihr Vater. Doch dann lernte sie ihren Mann Heinz Klein kennen. Der arbeitete als Bäcker im Familienbetrieb. Als sein Vater plötzlich starb, musste Heinz Klein quasi über Nacht den Betrieb übernehmen, und seine drei jüngeren Geschwister hatte er auch noch zu versorgen. So entschloss sich Ursula Klein, ihr Medizinstudium aufzugeben und in den Betrieb einzusteigen. „Ich habe alles von der Pike auf gelernt“, sagt sie. „Noch mit 30 habe ich ▶

Links Beliebtes Mitbringsel aus Aachen: die mit Printen gefüllten Schmuckdosen der Bäckerei Klein. Mitte Nelken, Zimt, Koriander, Anis und Kandis geben der Spezialität den würzig-weihnachtlichen Geschmack. Rechts „Moppen“ heißen diese Mini-Printen





Aus Printenteig lassen sich auch ganze Kerle formen: Ursula Klein, 53, neben einem ihrer süßen Prachtstücke

Ihre Erfindung: Printenkonfekt



EXKLUSIV FÜR SIE
 Auf den Geschmack gekommen? Die Printenbäckerei Klein bietet allen FÜR SIE-Leserinnen ein Kennenlernpaket (Foto) mit den leckersten Köstlichkeiten aus dem Sortiment an. Für 20,80 Euro inkl. Versand im Inland. Bestellungen über klein@printen.de, Tel. 02 41/4 74 35-0 oder www.printen.de

eine Bäckerlehre gemacht. Ich war einfach neugierig und wollte meinen Mann entlasten.“ Der hatte schon früh eine schwere Mehlallergie entwickelt. Musste Cortison nehmen und konnte nur mit Atemmaske arbeiten. Zu der Zeit wurde in der winzigen Backstube neben den Printen noch das gesamte Backsortiment – Brot, Brötchen, Kuchen – produziert. „Vor zehn Jahren haben wir uns dann entschieden, uns ganz auf die Printe zu konzentrieren“, so Ursula Klein. Mittlerweile tritt auch der älteste Sohn in die Fußstapfen seiner Eltern. Jeder hat seinen Arbeitsbereich: Ursula ist in der Backstube die Chefin, unterstützt wird sie von Auszubildenden und Saisonkräften. Ihr 56-jähriger Mann hat die – mehlfreie – Veredelung der Printen, etwa mit Schokoladen-Überzug, und die Verpackung übernommen. Und ihr Sohn ist im Büro, im Verkauf und mit dem Vertrieb beschäftigt. Die ganze Welt wird mit Printen aus der Bäckerei Klein beliefert. „Wir verschicken sie europaweit, auch in die USA und

bis nach Asien“, erzählt Ursula Klein voller Stolz. Die Kleins fertigen zig verschiedene Varianten: mit und ohne Nüsse, mit Mandeln, mit verschiedenen Schokoladen, mit Kräutern, und das Ganze in unterschiedlichen Härtegraden. Neben der traditionellen harten Printe bietet der Familienbetrieb längst auch eine kaufreundliche weiche an. Daneben wird noch das Printenkonditoren verkauft – eine Erfindung der Kleins, die sie sich sogar haben schützen lassen.

Obwohl die Printe in Aachen ganzjährig ein Vollzeitjob ist und in der Bäckerei Klein selbst im Sommer wenigstens einmal die Woche gebacken wird, erreicht das Arbeitspensum ab September bis zum 24. Dezember geradezu schwindelerregende Spitzenwerte – in der Herstellung sowie beim Verkauf auf den Weihnachtsmärkten in der Umgebung, in Köln und Düsseldorf. Dazu bietet Ursula Klein regelmäßig Führungen durch ihr Printenparadies an. Mit Verkostung selbstverständlich. Spätestens danach weiß auch der Laie, was ihm bislang zu einem vollkommenen Weihnachtsfest gefehlt hat: Printen aus der Bäckerei Klein. Die sind für die 53-Jährige eine echte Herzensangelegenheit. Vor allem, weil sich mit ihnen alles verbinden lässt, was ihr wichtig ist: ein spannender Beruf, Selbstständigkeit, Erfolg und ein erfülltes Familienleben. Sie werde oft gefragt, sagt Ursula Klein, ob es ihr nicht leidtue, das Medizinstudium aufgegeben zu haben. Dann antwortet sie: „Man kann im Leben nur einmal glücklich werden, und das ist uns gelungen.“

Besuchen Sie die Backstube:

Printenbäckerei Klein, Franzstraße 91, 52064 Aachen, Tel. 02 41/4 74 35-0, Fax 02 41/4 74 35-22, www.printen.de

In der nächsten Folge (Heft 25) stellen wir Holzspielzeugmacherin Christina Kaden aus Seiffen im Erzgebirge vor.

Links Letzter Bürstenstrich: Damit Kräuterprinten appetitlich glänzen, werden sie zum Schluss glasiert. **Mitte** Vom Holzmodell aufs Blech: Ursula Klein legt beim Kräutermann Hand an. **Rechts** Hübsch und nützlich: Mit Formwalzen stechen die Bäcker den Teig aus

