



In Zweierreihen „marschiere“ die Printen durch das Schokoladenbad, in dem sie ihren Ueberzug erhalten. (Fotos: Call)

Printenbäcker machen Ueberstunden

Handwerk liefert jährlich über 2000 Tonnen aus – Kunden in aller Welt

In stabilen kleinen Holzkistchen oder hübsch verpackten Kartons gehen sie, begleitet von Briefen, Grußkärtchen und Zolppapieren, hinaus in alle Welt, die Printen aus Aachen, jenes schmackhafte Gebäck, die seit nahezu einem halben Jahrtausend nachweislich in der Kaiserstadt hergestellt werden. In vielerlei Formen und mehreren Geschmacksrichtungen sind diese süßen Größe Visitenkarten eines bodenständigen Aachener Handwerks, zugleich aber auch beliebte Leckereien bei groß und klein, diesseits und jenseits der Grenzen.

Rund 2000 Tonnen, also vier Millionen Pfund, Printen stellt das Aachener Bäckerhandwerk Jahr für Jahr her. Vor allem in den Monaten September bis Dezember herrscht in den 140 Aachener Bäckereien Hochbetrieb. Dann müssen die Meister und Gesellen in den Backstuben Ueberstunden machen, damit sie der großen Nachfrage nach dem Spezialgebäck aus Aachen gerecht werden können. Allen Aachenern sind die Printen bekannt, doch wissen nur wenige, wie sie hergestellt werden, ganz zu schweigen von den vielerlei Nuancen, die es in den Rezepten gibt.

Sind Sirup und Mehl auch die Hauptbestandteile der Printen, so ist der Kern der Herstellung doch das Gewürzgemisch, das aus sechs bis zehn oder gar zwölf Einzelgewürzen zusammengestellt wird. Dazu gehören Anis und Koreander, Nelken, Zim, Piment und Kardamon, Gewürze, die von weit her kommen und seit eh und je zur Printenbäckerei verwendet werden.

Die Printenbäckerei braucht ihre Zeit. Das wissen die Meister, und bei aller Hetze des Tages nehmen sie sich auch diese Zeit. Wer heute Printen backen will, muß gestern den Teig bereitet haben. Eine Nacht nämlich muß er mindestens ziehen, damit die Gewürze voll zur Wirkung kommen. Dann werden die Moppen, Schnittchen, die Figuren und großen Platten ausgerollt, eine Arbeit, für die man heute größtenteils Maschinen benutzt.

Nach dem Abbacken, das bei einer Ofentemperatur von etwa 200 Grad in fünfzehn bis

kleine Maschinen verwendet. Handarbeit ist dann allerdings wieder das Aufstecken von Nüssen oder Mandelkernen.

Viel Zeit wird in den einzelnen Betrieben des Bäckerhandwerks auch auf die Verpackung der Printen verwandt. Zu 250 Gramm werden sie etwa in Zellophan-Beuteln oder in Kartons gefüllt. Andere werden wieder als Sortiment — Kräuter-, Prinzeß-, Schokolade- und Schokolade-Nußprinten — in Kartons oder Kistchen verpackt. Dazu kommen dann noch die Saftprinten, die bereits beim Ueberziehen mit Schokolade weich sind und besonders von Kindern gerne genascht werden.

Mancher Aachener Bäckermeister, um nicht zu sagen jeder, hat zu Weihnachten seine speziellen Printenkunden. Sie wohnen im Hause nebenan ebenso wie in einer Straße am anderen Ende der Stadt, in Belgien, Holland, Frankreich oder in Uebersee. Es gibt Kunden, die — etwa wie bei einer Sparkasse oder Bank — einen Dauerauftrag geben und dadurch regelmäßig und pünktlich beliefert werden. In den Dörfern und Städten der Nachbarprovinz Limburg, in Maastricht, Kirchrath, Heerlen, sagen die Leute, wer in Aachen gewesen ist und keine Printen mitgebracht hat, war entweder nicht in Aachen oder er hat nicht an die Lieben zu Haus gedacht. Ein besseres, schmeichelhafteres Lob dürfte es für die Printen und ihre Bäcker kaum geben.

Jo Mohrs



Ausstechen der Formen mit der Hand gehört in einem mittelständischen Betrieb auch der Vergangenheit an. Auch die kleinen Printenmänner wandern über das Fließband auf das Backblech.



Junge Franzosen zu Gast in der Printenbäckerei

AACHEN. — Seit 25 Jahren besteht eine Partnerschaft zwischen der Viktoria-Schule und dem Lycée Jean Jaurès in Reims, jedes Jahr findet ein Austausch zwischen den 10. Klassen statt. Zur Zeit halten sich wieder 36 Schüler und Schülerinnen aus Frankreich in Aachen auf, liebevoll betreut von ihren Gastgebern.

Zum kulturellen Rahmenprogramm, das von Verena Roesner gestaltet wird, gehören Besichtigungen des Doms, der Schatzkammer, des Rathauses, des Ludwig-Forums und der gesamten Altstadt, zudem gab es einen Besuch in der Printenbäckerei von Heinz Klein (Bild) — ein besonderes Erlebnis für die jungen Leute.

Foto: Herrmann

Printenbäckerei-Besuch

Glocke v. 17.12.97

Ein leckeres „Kulturgut“ angeknabbert

Wadersloh (gl) Zu einer vorweihnachtlichen Bildungsfahrt startete der Kulturring Liesborn kürzlich. Das Ziel war die alte Kaiserstadt Aachen mit ihren historischen Sehenswürdigkeiten.

Zunächst aber wurde eine Printenbäckerei besichtigt. Der Inhaber Heinz Klein betonte, daß es sich bei dieser feinen Spezialität nicht nur um eine Leckerei, sondern auch um ein altes Kul-

turgut handelt. In einem engagierten Vortrag erläuterte er die historische Entwicklung dieses schmackhaften Weihnachtsgebäcks. Außerdem gab er Einblicke in das Geschäftsleben seines handwerklichen Betriebes, der seit etlichen Generationen von seiner Familie geführt wird. Die abschließende Verkostung mit den frischen Backwaren entlockte den Erwachsenen und den Kindern gleichermaßen ein ge-

nüßliches „Hmrrrr“.

Nach einer Mittagspause auf dem gerade eröffneten Weihnachtsmarkt besuchte die Gruppe unter der sachkundigen Führung von Margarete Klein zunächst das Rathaus mit dem großen Kaisersaal, in dem alljährlich der Karlspreis verliehen wird. Danach ging es zur Domschatzkammer mit den prächtigen Exponaten aus der reichen Geschichte Aachens und an-

schließend zum Dom selbst, der zur Zeit einer grundlegenden Sanierung unterzogen wird. Ein immer wieder faszinierender Anblick ist der goldene Schrein mit den Gebeinen Karls des Großen.

Mit dieser Fahrt setzte der Kulturring sein Konzept fort, ernsthafte kulturelle Bildung mit angenehmen täglichen Gegebenheiten zu verbinden. Die große Teilnehmerzahl bestätigte das erfolgreiche Bemühen.



Feines Weihnachtsgebäck von Printenbäcker Heinz Klein.