



Kaiserdom

Klein  
printen.de  
Die Printenkönigin  
Weichprinten

Klein  
Die Printenkönigin

Der Knallbarspöckchen

Seit 17 Jahren stellt der  
kleine Familienbetrieb Klein  
ausschließlich Printen her.

# Gebäck mit Tradition und einer Prise Geheimnis

Printen gehören für viele zur Adventszeit und zu Weihnachten.

Den Aachenern schmecken sie dagegen das ganze Jahr über.

Familie Klein hat sich auf das Geschäft mit der Printe spezialisiert.

## Ein Besuch in der Backstube

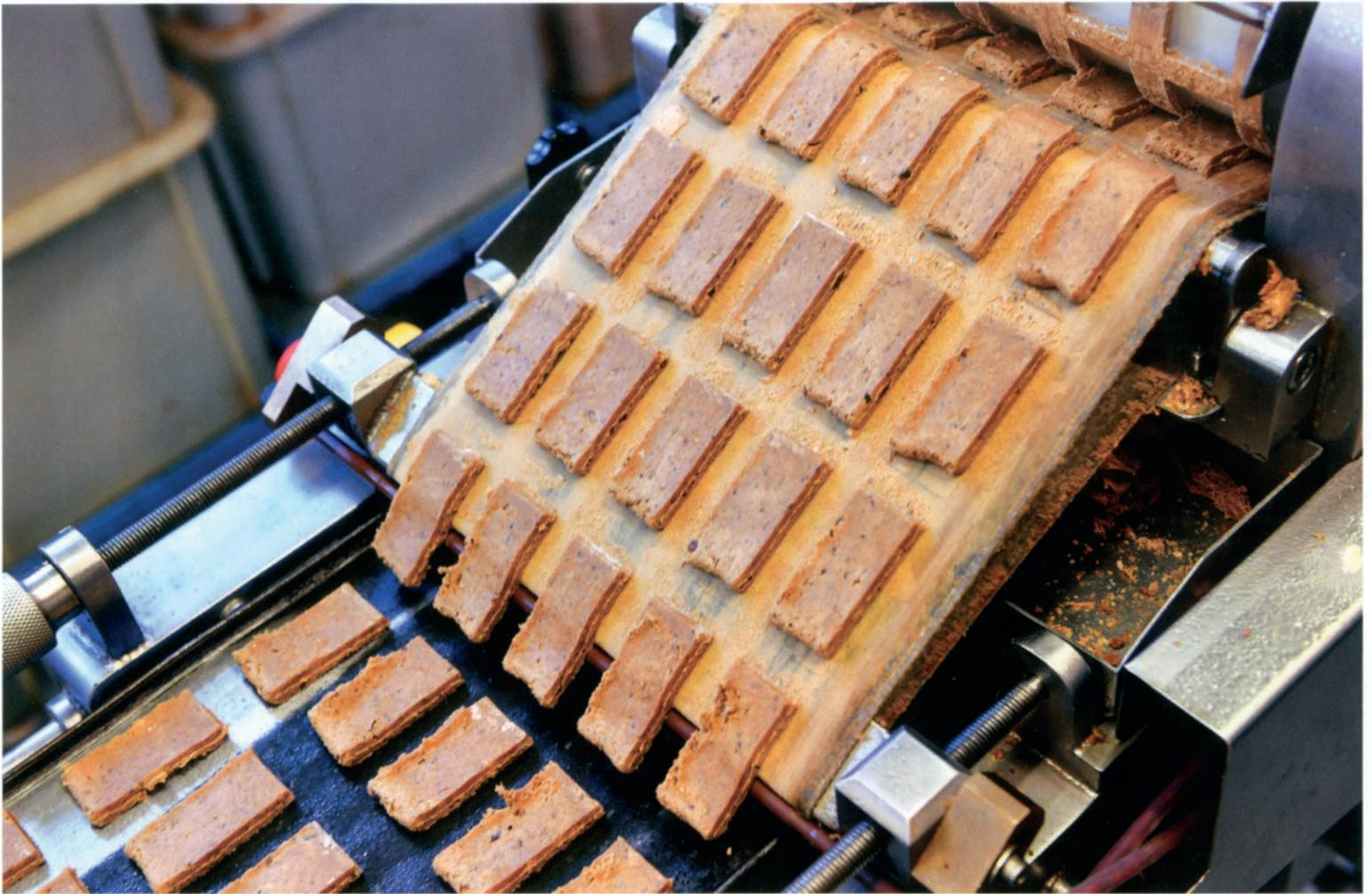
von Andriana Sakareli

**I**mmer der Nase nach. Das ist im Fall von Familie Klein nicht schwer. Schon von Weitem duftet es nach Nelken und Zimt auf der Franzstraße, die fernab der Touristenströme um den Aachener Dom liegt. Wer einen ausgeprägten Geruchssinn hat, erschnüffelt auch noch Anis und Koriander, allesamt Gewürze, die in jede Printe gehören – und so auch in die der Kleins. An ihrem Printenrezept haben sie seit mehr als 100 Jahren nichts verändert. Die Zutatenliste geht auf Andreas Kleins Urgroßvater zurück, der den Grundstein für die Backstube legte. Zunächst war die kleine Firma eine ganz normale Bäckerei, wo es Brot und Brötchen zu kaufen gab. Vor 17 Jahren entschied Kleins Vater Heinz jedoch, sich auf sein stärkstes Produkt zu konzentrieren. Fortan stellte der Bäckermeister nur noch verschiedene Printen her, und der Familienbetrieb ist heute Aachens einzige reine Printenbäckerei. Die anderen Mitbewerber seien dagegen klassische Bäckereien mit einem Printensortiment, sagt Andreas Klein. „Die Spezialisierung war ein sehr mutiger Schritt von meinem Vater.“ Vor zwei Jahren hat Klein den Familienbetrieb übernommen. Sein Vater unterstützt ihn weiterhin, vor allem während der heißen Phase vor Weihnachten.

Die Produktion beginnt im hinteren Teil der Backstube. Die zwei schrankhohen Backöfen haben den verwinkelten Raum aufgeheizt. In einer Ecke lagern die schweren Mehlsäcke mit dunklem Weizenmehl Type 1050, gegenüber stehen blaue Behälter mit bernsteinfarbenem Zuckersirup und Eimer mit Gewürzen. Das Herstellen der Gewürzmischung ist Chefsache. „Die genaue Zusammensetzung kennen nur mein Vater, meine Mutter und ich“, erzählt der Bäckermeister und tippt sich an den Kopf. Er kennt das Rezept natürlich auswendig. Nur acht Zutaten kommen in die Printe: dunkles Mehl, drei verschiedene Zuckerarten (Kandis, Farinzucker und Zuckersirup) und Gewürze (Nelken, Zimt, Anis und Koriander). Sonst nichts, kein Fett, kein Ei, keine Milch. „Nichts, was den Teig geschmeidig macht“, erläutert der 35-Jährige. Nachdem die Teigmaschine die Zutaten miteinander vermengt hat, ruht der feste Teig bei Raumtemperatur, damit die Gewürze ihr volles Aroma entfalten. So muss es in Rolf Zuckowskis viel besungener „Weihnachtsbäckerei“ riechen: Der herb-süßliche Duft legt sich wie ein unsichtbarer, wohliger Film über alles, kriecht in Kleidung und Haar. Weihnachten liegt



Fotos (4): Michael Reuter



Das Ausstechen der Printen übernimmt eine Maschine mit einer Formwalze.



Bäckermeister Andreas Klein isst jeden Tag Printen. Auf dem Bild präsentiert er eine Sorte mit gerösteten Haselnüssen, die anschließend noch mit Schokolade überzogen wird.

in der Luft. Geschmacklich steht der rohe Teig dem Endprodukt in nichts nach. Der grobe Kandiszucker knackt herrlich zwischen den Zähnen, Nelken & Co. füllen den Mund augenblicklich mit ihrer Würze.

Nun geht es ans Kneten. Das erfordert viel Kraft. Thomas Merkelbach bearbeitet den dunkelbraunen Teig ordentlich. „Das spart das Fitnessstudio“, sagt der Backenstubenleiter und lacht. Die durchgeknetete Masse kommt nun über einen Trichter in die Printenmaschine. Der Teig läuft über eine Formwalze und heraus kommen rechteckige Stücke, die nach und nach auf mehreren Backblechen landen, die Youssef El Boukili im Wechsel unter das Ende des Fließbands hält. Die Bleche schiebt er dann entweder direkt in die Backöfen, wenn es Hartprinten werden sollen, oder sie kommen zu einer weiteren Arbeitsstation, an der wiederum andere Mitarbeiter stehen und geröstete Haselnüsse oder Mandelstifte in die Printen-Rohlinge drücken.

### Kunstvoll geschnittene Holzmodel

Zwischen 15 und 20 Minuten bleibt das Gebäck bei 200 Grad im Ofen. Nach dem Abkühlen küm-

mert sich Heward Ammin um den Glanz der Lebkuchenschnitten. Der geschmacksneutrale Lack – Klein nennt ihn „Papp“ – besteht aus geröstetem Kartoffelmehl und Wasser und wird mit einer Bürste aufgetragen. Fertig ist die Hartprinte, auch Kräuterprinte genannt. Das Wort „Kräuterprinte“ ist etwas irreführend. In der Printe befinden sich Gewürze, keine Kräuter. Der Begriff leitet sich jedoch vom niederländischen „kruid“ (Gewürz) ab. Das Wort „Printe“ entwickelte sich aus dem englischen „print“ und dem niederländischen „prent“ und bezieht sich auf die Verwendung von kunstvoll geschnitzten Holzmodellen. Dabei wird der Teig in die Form gedrückt, sodass nach dem Ablösen das Relief des Modells eingedrückt ist. Auch in Kleins Printenbäckerei kommen heute noch alte Holzmodelle zum Einsatz, allerdings nur für ganz große Printen. „Dieses Verfahren ist zu aufwendig, heute arbeiten wir rationaler.“

Der Klassiker wäre sicherlich die Hartprinte, wäre sie bloß nicht so hart. Hartes Knäckebrötchen ist nichts dagegen. Deshalb greifen die meisten Genießer dann doch lieber zur Weichprinte. Aber wie wird aus der Hart- eine Weichprinte, wenn das Grundrezept nie verändert werden darf? Damit die Printe schön weich bleibt, kommt sie bei den Kleins nach dem Backen und Abkühlen für eine Woche in eine Kammer mit sehr hoher Luftfeuchtigkeit. Nach diesem Prinzip funktioniert auch ein Trick, den viele Hobbybäcker kennen dürften: Hartes Gebäck in einer Blechdose wird durch Zugabe eines Apfelstücks weich. Und damit die Printe auch besonders weich bleibt, überzieht Klein sie zusätzlich noch mit flüssiger Zartbitter-, Vollmilch- oder weißer Schokolade. Ein Mittelding stellt die Hartprinte mit Schokoguss dar. Nur ihre Oberseite ist mit Schokolade überzogen. Sind die Printen fertig, kommen sie in durchsichtige Tütchen, Metall Dosen, Holzkisten oder Schmuckkartons.

Die Printe ist ein Saisongeschäft, auch wenn die Aachener das ganze Jahr über dieses Gebäck essen und die Kleins es auch täglich, dann in geringeren Mengen, herstellen. „Für die übrigen Menschen in Deutschland ist es aber ein Weihnachtsprodukt“, erklärt der Chef. Deshalb haben er und sein Team von September bis Weihnachten besonders viel zu tun. Sie versorgen nicht nur die Kunden im der Backstube angeschlossenen Verkaufsraum mit Printen, sondern auch solche, die sich in den zwei Shops in der Innenstadt oder an den Ständen auf den großen Weihnachtsmärkten in der Region mit frischem, handgefertigten Lebkuchen made in Aachen eindecken wollen. In der Hochzeit beschäftigt der 35-Jährige mehr als 100 Saisonarbeiter, sonst sind es zehn Beschäftig-

te. Brot und Brötchen sind Handelsware. Klein kauft sie anderswo, um neben dem Printengeschäft auch ein Angebot für die Laufkundschaft aus der Umgebung bereitzuhalten.

Gäbe es einen Botschafter für Printen, so hätte Andreas Klein den Posten sicher: Wenn er über seine Arbeit und die Produkte spricht, strahlt er, seine Augen leuchten, in seiner Stimme schwingt jede Menge Enthusiasmus. „Ich esse jeden Tag

Printen“, sagt er dann auch. Seiner schlanken Figur hat das bislang nicht geschadet. In seinem glatt gebügelten weißen Arbeitskittel könnte der junge Bäckermeister auch gut als Apotheker oder Arzt durchgehen. Selbstverständlich möge die komplette Familie Printen. „Sie schmecken jeder Generation. Und jede Printe aus Aachen schmeckt gut.“ Seine Frau sei mal mit dem mittleren Sohn im Schwimmbad gewesen, als in der



Umkleide ein Vater eine Tüte Printen auspackt habe. Sein Sohn sei dorthin gegangen und habe erst locker gelassen, als er welche bekommen habe.

### Printen in Spitzbergen

Backstube und Laden befinden sich in einem Mehrfamilienhaus. Es ist der Stammsitz des Unternehmens. Dort hat Klein auch ein Printenmuseum eingerichtet, in dem er Besucher empfängt und ihnen alles über das Gebäck erzählt. Eigentlich ist es ein Lagerraum mit Regalen an den Wänden, auf denen die verpackten Printen in Kartons liegen. Es sind rund 70 unterschiedliche Sorten – von der ganz normalen harten Kräuterprinte über die mit Zartbitterschokolade überzogene Weich-

printe bis hin zum Printenkondit oder den Printillos, den knusprigen Printenstangen. Die beiden letztgenannten Produkte sind eigene Kreationen, die sich die Familie schützen ließ. Wer nicht in den Läden oder auf dem Weihnachtsmarkt kauft, lässt sich das Traditionsgebäck nach Hause liefern. Über den Onlineshop gehen zahlreiche Bestellungen ein. Der Versandhandel sei sehr stark. Man habe damit bereits Anfang der 90er-Jahre begonnen und sich dafür die „starke Domain printen.de“ sichern lassen. Besonders vor Weihnachten boomt das Geschäft, die Produktion läuft auf Hochtouren. „Da wir wenig Lagerfläche haben, leben wir in dieser Zeit quasi von der Hand in den Mund“, erklärt der Chef.

Die Bestellungen kommen aus der ganzen Welt, gleichwohl ist Deutschland der Hauptmarkt. „Es

gibt keinen Ort, an dem die Printe nicht ist“, ist sich Andreas Klein sicher. Dass die Printe es manchmal sogar bis in die entlegensten Winkel der Erde schafft, hat der Aachener schwarz auf weiß. Vor Jahren schrieb ihm ein pensionierter Bürgermeister, dass er bei einer Tour mit seinem Sohn über Spitzbergen inmitten von Rentiergeweihe und Unrat ein besonderes Stück Treibgut gefunden habe: Es war eine angeschwemmte, ramponierte Holzkiste aus dem Hause Klein, wie sie bis heute noch zum Verpacken von Printen genutzt wird. Als der Bürgermeister a.D. dann auch noch einen Fernsehbericht über die Printenbäckerei sah, fühlte er sich veranlasst, der Familie das alles in einem Brief samt Foto mitzuteilen. Das Schreiben hängt im Tür Rahmen zum Printenmuseum. ■