

GENUSS ___ AACHENER PRINTEN

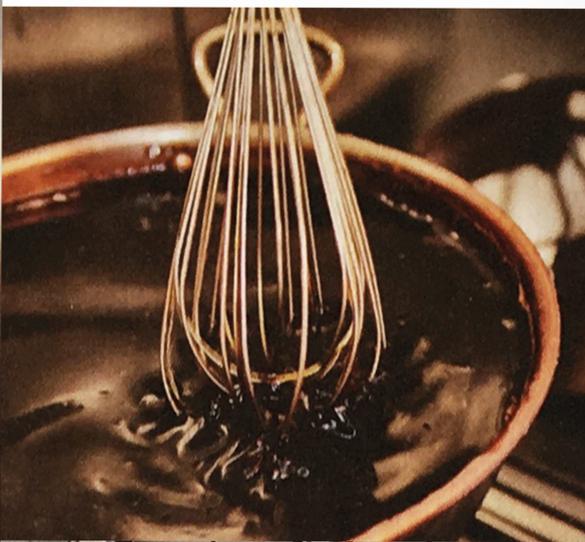
HART, ABER SÜSS

Printenzeit ist in Aachen das ganze Jahr.
Aber vor Weihnachten werden die Öfen in der Traditionsbäckerei Klein,
die das knusprige Pilgergebäck herstellt,
gar nicht mehr kalt

TEXT ___ BRIGITTE JURCZYK
FOTOGRAFIE ___ THOMAS NECKERMANN



SCHWERE ARBEIT
Ulla Klein drückt
den Teig mit viel Kraft
in den traditionellen
Holzmodel



PRINTEN SIND IHR GESCHÄFT Seit 1912 gibt es die Bäckerei Klein in Aachen

GLEICH HINTER DEM PRÄCHTIGEN MARSCHIER-TOR aus dem 14. Jahrhundert beginnt die Franzstraße. Hier liegt ein süßlich-würziger Duft in der Luft, er verbreitet sich zwischen den parkenden Autos und zieht bis in die Hauseingänge hinein. Es ist ein kalter, klarer Dezembermorgen in der Domstadt Aachen, und im Laden der Kleins wird gebacken. Wie eigentlich jeden Werktag. Und das seit über 100 Jahren. Aber was hier für den verführerischen Duft sorgt, sind keine schlichten Brötchen, sondern Printen.

Ulla Klein steht seit vier Uhr morgens in der Backstube. Gerade schüttet sie die besondere Gewürzmischung in eine riesige Rührschüssel, in der

G

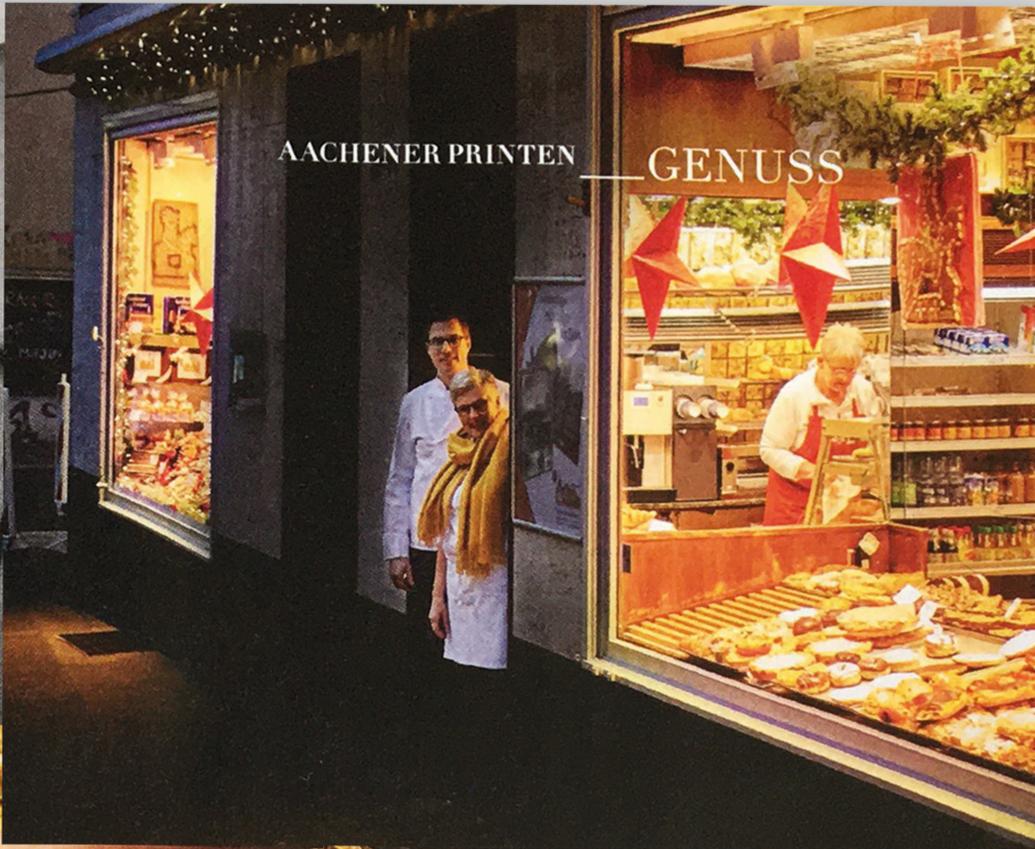
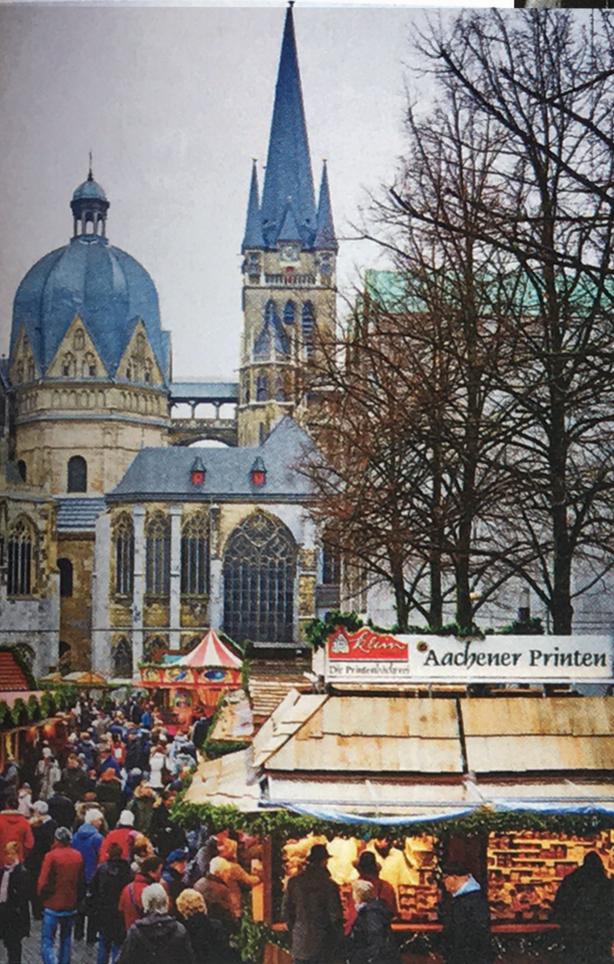
sich bereits das Mehl türmt. „Der Mix ist natürlich geheim“, sagt die 62-Jährige und schmunzelt. Immerhin, die Nase erkennt Anis, Nelken, Zimt und Koriander. Nebenan, auf dem langen, großen Eichentisch, liegen Bleche voll gerösteter Mandeln und Haselnüsse. Dazu kommt dunkles Mehl, Zuckerrübensirup und Kandis. Alles zusammen sorgt für das typische Aroma der berühmten

Aachener Printen. Und während die Knethaken den massigen Teig in der voluminösen Schüssel bearbeiten, breitet sich die wohlige Wärme der Öfen in der cremeweiß gefliesten Backstube aus. Sie liegt hinter dem holzvertäfelten Büro, das nun ihr Mann, Heinz Klein, durch die hell erleuchteten Verkaufsräume der Bäckerei betritt. Vorbei an mit Schleifchen verzierten Tüten, Schachteln mit Motiven des Aachener Doms und allerlei anderen aufwendigen Verpackungen, die Blicke auf sich ziehen sollen. Vor dem Schaufenster des vierstöckigen Hauses, in dem meterhohe Printenmänner zu sehen sind, bleiben Schulkinder stehen, während sich die Wintersonne aus dem frühmorgendlichen Dunkel schält. Die Bäckerei Klein fertigt seit 1912 ihre Printen an diesem Ort und steht damit in einer langen Aachener Tradition. Denn schon vor 200 Jahren wurden in der alten Kaiserstadt Prin-

WAHRZEICHEN

Auf dem Weihnachtsmarkt am berühmten Dom wird die Leckerei natürlich angeboten.

Rechts: Die Kleins sammeln alte Modeln, wie die traditionellen Hohlformen heißen



ten von Hand hergestellt. Das Rezept dazu ist sogar noch älter und stammt vermutlich aus dem Mittelalter. Von belgischen Kupferschlägern, die das „Gebildbrot“, Lebkuchen mit figürlichen Darstellungen, mit in die Grenzstadt brachten, wenn sie dort zu tun hatten. „Der Name Printen kommt wohl daher, dass der Teig in den Model geprintet, also gedrückt wurde“, erklärt Ulla Klein. Ursprünglich wurde der Teig mit Honig, später mit Rohrzucker aus der Karibik gesüßt. Doch als Anfang des 19. Jahrhunderts die Kontinentalsperre Napoleons verhinderte, dass Rohrzucker nach Aachen gelangen konnte, ersetzten die Bäcker ihn durch Zuckerrübensirup. Der macht seither das besondere Aroma der Aachener Prin-

ten aus, sorgt aber zugleich dafür, dass der Teig zäh wird.

Man sieht es Ulla Klein an, wie viel Kraft sie braucht, um die Rohmasse auf den Eichentisch zu wuchten. Mit ihren stark gewordenen Armmuskeln faltet und knetet die Bäckerin den Teig jetzt nochmals. Dann walzt sie ihn flach aus und presst ihn in eine hölzerne Hohlform, den sogenannten Model. Traditionelle Modeln haben meist religiöse Motive, zeigen Heilige wie Sankt Martin, Bischöfe oder das Osterlamm. Im frühen 19. Jahrhundert kamen noch französische und preußische Soldatenmotive hinzu. Auf diese Weise konnten die Aachener ungestraft ihren verhassten Besatzern den Kopf abbeißen. Eine ganze Galerie von herrlichen alten Formen steht in der Backstube. Die Kleins sind stolz auf ihre Sammlung und zeigen sie auch. Wer will, kann eine knapp einstündige Führung bei ihnen buchen, natürlich mit

Verkostung. „Früher wurden Printen an die vielen Pilger verteilt, die nach Aachen zum Marienschrein im Dom kamen“, erzählt Ulla Klein. Das Backwerk war ein beliebter Proviant für Wandersleute, denn es hielt sich über Wochen und Monate. Das liegt daran, dass Printen ohne Fett auskommen, so kann nichts ranzig werden und verderben.

ULLA KLEIN ZIEHT JETZT DIE GROSSEN BLECHE MIT den vorbereiteten Printen aus dem noch etwa 200 Grad heißen Ofen. Frisch gebacken ist die Printe immer hart. Beißt man darauf, knistert es: „Das sind die Kandiskrümelstückchen im Teig“, erklärt die Bäckerin. Neben den „Printenmännern“ aus

dem Model, die schon mal eine stattliche Größe von 1,50 Metern erreichen, gibt es auch Schnittprinten, die in länglichen, weitaus mundgerechteren Stücken angeboten werden. Haben sie eine Zuckerglasur, nennt man sie Prinzessprinten. Eine andere Sorte ist in Schokolade getaucht, eine weitere wird – noch warm – in Mandeln oder Haselnüsse gedrückt. Basis ist immer die sogenannte Kräuterprinte mit ihren Gewürzen und dem Sirup. Wer sie lieber weich mag, lässt sie an der Luft liegen. Dann zieht sie Feuchtigkeit.

Heute haben die Aachener Printen eine geschützte Herkunftsbezeichnung und gehören zum Stadtbild wie der über 1200 Jahre alte Kaiserdom, liegen in den Schaufenstern der Bäckereien – und werden in allen Variationen auf dem Weihnachtsmarkt feilgeboten. Nicht ohne Grund gibt es einen Karnevalsverein namens „Öcher Prente“.

Ulla Kleins ursprüngliche Lebenspläne hatten allerdings nichts mit Printen zu tun. „Eigentlich wollte ich Ärztin werden“, erzählt sie. Sie studierte auch schon Medizin, als sie ihren Mann Heinz kennenlernte. Doch der musste nach dem plötzlichen Tod seines Vaters überraschend den Familienbetrieb übernehmen, und so brach sie ihr Studium nach dem ersten Staatsexamen ab und stieg mit ein.

Die kleine, freundliche Frau mit den kurzen blondgrauen Haaren strafft den Rücken auf ihrem Stuhl am improvisierten Kaffeetisch neben dem Verkaufsraum. Dann erzählt sie weiter: „Als sich die Mehlallergie meines Mannes verschlimmerte, haben wir die Positionen getauscht. Er ging in den Verkauf, und ich habe nach der Geburt unseres dritten Kindes eine Bäckerlehre begonnen.“ Was für ein Kontrast zum Arztberuf. Aber Ulla



**Printen gehören
zum Stadtbild
wie der über 1200
Jahre alte Kaiserdom.
Nicht ohne Grund
gibt es einen
Karnevalsverein
namens
„Öcher Prente“**

Klein lächelt: „Ich bereue das nicht!“ Einfach sei es dennoch nicht gewesen: Der Printenteig ist schwer. Ihn aus der Rührschüssel zu heben, auszuwalzen und in die Modeln zu drücken – Knochenarbeit, die traditionell von Männern verrichtet wird. „Als Frau musste ich mir erst einmal Respekt verschaffen.“ Das gelang ihr. Hochschwanger mit ihrem vierten Kind, meldete sie sich 1986 für die Bäckergesellinnen-Prüfung an – und schaffte auch die. Ihre Energie und ihr Durchhaltevermögen haben viel mit der Treue und Begeisterung ihrer Kunden zu tun. Dass die seit vielen Jahren immer wiederkämen, gebe ihr bis heute Rückhalt, sagt sie. Genauso wie das gut eingespielte Team der Bäckerei, bestehend aus Familienmitgliedern und Angestellten, die jeden Morgen gemeinsam frühstücken. Ein Ritual, das alle lieben. Von Januar bis

zum Herbst sitzen nur fünf Personen am Tisch. Doch in der Vorweihnachtszeit vervielfacht die Bäckerei ihre Produktion. Dann wird die Tafel für bis zu 35 Verkäuferinnen, Bäcker und Verpackerinnen, gedeckt. „Oft sitzen wir auch nachmittags noch mal zusammen“, sagt Ulla Klein und fügt hinzu: „Die Auszeiten dienen nicht nur der Stärkung, sondern auch dem Miteinander. Das ist ganz wichtig!“

MITTLERWEILE FÜHRT KLEINS SOHN ANDREAS in vierter Generation den Betrieb. Die Eltern haben sich weitestgehend zurückgezogen, seine Mutter hilft nur noch in der Weihnachtszeit aus. Die Kleins haben sich auf Printen spezialisiert. Das ist möglich, denn das würzig-süße Gebäck, das auch gut in Soßen zu Sauerbraten und Wild schmeckt, wird das ganze Jahr über nachgefragt. Und zwar nicht nur in Aachen. Ulla Klein deutet auf ein Foto, das im Lager hängt. Es zeigt eine Holzbox mit dem Aufdruck des Firmenlogos neben Resten eines Rentiergeweihs. „Das hat uns ein Kunde geschickt, der bei einer Trekkingtour auf Spitzbergen unsere Kiste am Strand fand.“ Die sei aber leider leer gewesen, habe der Kunde bedauernd geschrieben. —^{BW}

PRINTENMUSEUM

Wer in die Welt der Printen eintreten möchte, meldet sich in der Bäckerei Klein telefonisch an: In Gruppen ab ca. 20 Personen darf geschnuppert, genascht und gelauscht werden. Eventuell kommen auch kleinere Gruppen zustande. Besucher*innen erfahren viel über Rohstoffe, Herstellung und natürlich auch über die Geschichte der Printe. Die Führung dauert eine Dreiviertel- bis eine Stunde. Telefon: 0241/47 43 50, printen.de