



Foto: Michael Jaspers

*Wir wünschen allen, die über Sparmaßnahmen zu entscheiden haben, eine gute Hand für ein lebenswertes Aachen 2003.  
Das Team vom „Notruf für vergewaltigte Frauen und Mädchen“*

## Und aus Grönland erklingt der Ruf: Bitte, bitte, mehr Printen!

Da geht dem Öcher doch das Herz auf: Die ganze Welt liebt die Aachener Printe!

Bewiesen wurde diese von Stadtführern und Werbeprospekten gerne und häufig aufgestellte Behauptung durch einen Gourmet-Test der ganz besonderen Art: Unsere Kollegen vom Magazin der Süddeutschen Zeitung verschickten ein Fresspaket mit ausgewählten deutschen Spezialitäten an geschmacks-kulturell höchst unterschiedlich sozialisierte Verkoster in Grönland, Kenia, Indien, Weißrussland, Kongo und den USA.

Dass die Printe überhaupt zwischen Rostbratwürstchen, Königsberger

Klopsen, Pfälzer Leberwurst, Eisbein in Aspik, Blutwurst, Kohlrouladen, sauren Gurken und dem Leib- und Magenkonkurrenten – dem Nürnberger Lebkuchen – gelandet ist, zaubert dem Aachener an sich schon ein stolzes Lächeln unter die Nase. Und dann noch dieses Abschneiden!

Die Ess-Protokolle der Tester, die sich ihr täglich Brot üblicherweise als Inspektoren, Verkäuferin, Maler, Theaterdirektoren, Übersetzerin oder Banker verdienen, sollten die Exportabteilungen der Aachener Zuckerbäckerindustrie aufhorchen lassen: Karen Bradley aus Bemidji, Minnesota, schwärmt: „Die Aache-

ner Printen, mhhhm. Ich werde mir das Rezept besorgen.“ (Wenn das mit dem selber Backen so einfach wäre...) Familie Lennert aus Ilulissat, Grönland, fordert sofort Nach-

### Aufgeschnappt

schub: „Könnten Sie uns davon noch etwas schicken?“ Und die Mboyas aus Kawangware, Kenia, fanden sie „wirklich ausgezeichnet. Ein bisschen hart vielleicht.“ Wie bitte? Die bösen Kollegen aus München haben nicht die Luxusvariante der Weichprinte – am Besten noch gespickt mit Mandelsplittern oder Nüssen – gewählt? Schande auf ihr

Haupt, denn in welchen Lobgesang wäre der globale Esser angesichts dieser saftigen Version verfallen? Sei's drum. Lob ist Lob. Und wie ehrlich das gemeint ist, wird deutlich, wenn man die vernichtenden Urteile zu den deftigeren Beigaben auf deutschen Tellern auflistet: „Wir haben uns wirklich gefragt, ob sich die Deutschen ihr Essen nie anschauen“, schreiben die Mboyas. „Wenn sie alle so reich sind: Warum kaufen sie sich kein gutes Essen? So viel teures Fleisch drin, aber das meiste schmeckte eklig.“ Ihre amerikanischen Mit-Tester hätten sich beim Anblick der Blutwurst „fast übergeben“. Auch die

Schweinskopfsülze haben sie nicht über die Lippen bekommen („Diese ekelhaften Stücke“). Ähnlich ging es Dusenga Fofu aus Goma, Kongo, bei der Leberspätzlesuppe („Sie sah aus wie Raupensuppe“). Vor allem das Sauerkraut hat es außerhalb deutscher Küchen schwer. Den Lennerts aus Grönland war es „einfach zu sauer und schmeckte komisch“. Die Arlous aus Minsk, Weißrussland, fanden es „wirklich ungenießbar“.

Na, da sind wir doch froh, dass wir mit unserer Regionalküche den Geschmacksnerv der Welt treffen.

Claudia Schweda

# Printenbäcker im Produktionsfieber

riander – frisch geschrotet – duftet einfach unvergleichlich:  
arm, weihnachtlich, würzig. Der Duft umschmeichelt die ganze  
Bäckstube. Es ist ein heimeliger Geruch, der eigentlich Ruhe und  
Gemütlichkeit verbreitet.

Doch davon ist hier wenig zu spüren. Es ist laut, geschäftig wieseln Menschen umher. Backbleche klappern, Rollwagen prall gefüllt mit Gebäck werden hin und her geschoben. „Köstlicher Duft? Nee, den nehmen wir nicht mehr wahr“ erzählt Printenbäckerin Ursula Klein, während sie mit einer Schaufel Koriander und Anis abwägt. In der Aachener Franzstraße herrscht der übliche vorweihnachtliche Hochbetrieb. Dunkelbraunen, dampfenden Rüensirup gießt Mitarbeiter John in die riesige Kneteschüssel.

John nimmt einen großen Sack auf den Schüssel und lässt das Mehl hinstriereseln – exakt 30 Kilo, die vorher abgewogen hat. Aus einem gewöhnlichen Plastikimer kippt er den grünlich aussehenden In- halt auf die Mehl-Sirupmasse. Sofort schwebt eine Duftwolke über der Backschüssel. John

klappt routiniert den großen Deckel zu und schaltet den Knethaken ein. „Sieben Minuten muss der Teig gerührt werden“, erzählt er beiläufig und kickt den Plastikimer zurück zu seiner Chefin, die immer noch damit beschäftigt ist, Gewürze abzuwiegen. Mild duftender Anis, frisch geschroter Koriander, pudriger Zimt, fast bitter riechendes Nelkenpulver, klumpender brauner Zucker und krümeliger Kandi rutschen nacheinander von der Schaufel in den Eimer. Deckel drauf, der Nächste. Auf 30 Kilo Weizenmehl werden 18 Kilo Gewür-

Den Namen bekam das Gebäck wahrscheinlich vom Drücken (printen oder orienten) des Teiges in die Holzmodel. Diese Holzmodel ist mit einem Lamm Gottes verziert.

ze geschüttet. Und erst die machen aus der einfachen Mehl-Sirup-Pampe die



Der Grundteig für die zehn oder mehr verschiedenen Printen-Sorten, die heute im Verkauf sind, ist immer der gleiche: Viel Zucker, viele Gewürze, kein Fett, kein Ei.

Fotos: KNA

köstlichen Aachener Printen, die von der Kaiserstadt aus in die ganze Welt verschickt werden. Allein 40 Tonnen Printen verlassen in den Vorweihnachtswochen die mittelständische Bäckerei. In den Verkauf kommen zwar viele verschiedene Printensorten; der Grundteig indes bleibt immer gleich: viel Zucker, viele Gewürze, kein Fett, kein Ei. In dieser Zusammensetzung liegt auch der Grund, warum eine gut gebackene Printe in der Regel steinhart wird. „Aber es gibt auch Ausnahmen“, weiß Printenbäcker Heinz Klein. „Weil nicht alle Liebhaber des weihnachtlichen Gebäcks über belastbare Zähne verfügen, wurde vor Jahren schon die so genannte Weichprinte erfunden.“ Neben den Klassikern „Kräuter“, „Prinzess“

(mit Zuckerglasur), „Schoko“ und „Schokonuss“ haben die Aachener inzwischen viele Varianten ihrer Köstlichkeiten entwickelt.

Printen werden in der Kaiserstadt mittlerweile länger als 150 Jahre hergestellt. Aus ihren Rezepten machen die Bäcker aber nach wie vor ein großes Geheimnis. Bekannt ist lediglich

Aus den Rezepten machen die Bäcker ein Geheimnis

etwas über die Herkunft des Namens, dass wohl vom Drücken – „printen“ oder „prenten“ - des Teiges in die Holz-

model stammt. Nachahmer ihrer Printen dulden die Aachener Bäcker übrigens nicht: Seit zehn Jahren ist das Traditionsgebäck auch EG-weit als Aachener Printe geschützt und darf nur in der Grenzstadt vom Handwerk und der Industrie hergestellt werden. Claudia Dechamps

## Vorschau

### Thema der Woche

Regens Dr. Peter Klasvogt: „Zeit der Berufung“ – Das Priesterbild heute



### Reportage

(Vergebliche) Hoffnung auf Hartz – Arbeitslosigkeit in Herne

### Erzbisum

Bonifatiuswerk erhielt Spende für Fluthilfe in Magdeburg und Dresden-Meißen

# Gedruckte Spezialität

**SERIE /** Der Aachener Bäcker Heinz Klein liefert Printen in alle Welt. „Ein Stück Heimat“, das nicht aus der Domstadt stammt.

**AACHEN.** Die wichtigsten Zutaten sind: Mehl, brauner Zucker und Gewürze. Es gibt sie in unzähligen Sorten, hart, weich, mit Mandeln oder Schokolade: Printen. Typisch für sie ist ihre rechteckige Platten-Form und weit bekannt die Herkunft: Aachen. Doch aus Aachen stammen Printen eben nicht.

Heinz Klein, nach eigenen Angaben einziger „reiner Printenbäcker“ in Aachen, weiß: „Die ursprüngliche Form der Printe kam aus dem belgischen Raum, die Aachener haben dann lediglich etwas Leckeres draus gemacht.“ Damals, im 17.

Jahrhundert, sagt Klein, packten belgische Gastarbeiter in Aachen erstmals die von ihnen „cookjes“ genannten Teigwaren zur Brotzeit aus.

Die Mahlzeit in ihren Brotdosen war allerdings nicht viel mehr als eine geschmacklose Pampe aus Milch und Honig. Als die Aachener das Gebäck dann entdeckten, wurde aus Honig brauner Zucker (wahlweise Zuckersirup, Kandiszucker oder brauner Farinzucker). Für den Geschmack kamen verschiedene Gewürze wie Anis oder Koreander hinzu.

„Der Teig für Printen wird in

**NRW SCHENKT**



DER NRZ-ADVENTSKALENDER

**18**

Holzmodelle gegeben und anschließend ausgepresst“, erklärt Printen-Bäcker Klein. Daher auch der Name. Der Begriff Printe stammt vom englischen Wort für 'drucken': 'to print'."

Heinz Klein hat auf Basis der Grundzutaten eine Vielzahl eigener Kreationen geschaffen. Heute haben sie zwölf verschiedene Sorten Printen im Angebot. Ob mit eingebackenen Haselnüssen, Schokolade, Zuckerguss oder Kräutern: Heinz Klein und seine Frau machen die Printen selbst. Nur zum Jahresende wird's zuviel für vier Hände. „Im Weihnachtsgeschäft arbei-

ten bei uns rund zwanzig Leute“, sagt Klein. Auch, weil seine Bäckerei dann zusätzlich auf den Weihnachtsmärkten in Aachen, Essen und Düsseldorf verkauft.

In der besinnlichen Zeit sind die Kleinschen Printen auch per Post zu beziehen. Sein Versandhandel liefert sogar nach Japan oder Australien: „Viele deutsche Auswanderer holen sich so ein Stück Heimat in die Ferne.“ Auch Geschäftsleute, die ihren Partnern etwa in Übersee typisch deutsche Präsente machen, ordern beim Printenbäcker. (toha/NRZ)

NRZ, 18.12.02