

Printen für Tokio

Samstag, 1. November 2003

Ohne Printen kann ein echter Aachener nicht leben. Darum stellt in der Kaiserstadt fast jeder Bäcker die Leckereien her. Meister Heinz Klein gewährt Besuchern gerne Einblicke in seine Printen-Backstube.

Von HOLGER HINTZEN

AACHEN. Dieser Duft! Süßlich – und ein bisschen schwer. Wie Cola mit Koriander und... hmm... Zimt! Ja mei, is denn scho Weihnacht? Ein bisschen schon, wenn man Heinz Klein in die Backstube folgt. Kaum ist man an seinem kleinen Büro hinter dem Laden vorbei, ist die Atemluft dermaßen adventgeschwängert, dass sich das Kind im Manne aufs Knistern des Geschenkpapiers zu freuen beginnt. Aber halt, reißen wir uns am Riemen! Sonst verpassen wir noch, was Heinz Klein übers Printenbacken zu erzählen weiß.

Printe jetzt Volkseigentum?

Und das ist eine ganze Menge. Schließlich hat sich Bäckermeister Klein auf Printen spezialisiert und schließlich fertigt er das süße Gebäck nach demselben Rezept, nach dem es schon sein Vater buk. Was ihre Printen angeht, sind die Öcher eben eigen. „Jeder Bäcker in Aachen backt Printen, jede schmeckt ein bisschen anders und jeder macht aus seinem Rezept ein Geheimnis“, sagt Klein. Insofern wäre es fürwahr eine revolutionäre Tat, würde die Aachener PDS, wie sie behauptet, auf ihren Internetseiten tatsächlich das „Original Aachener Printen-Rezept“ zum Volkseigentum machen. „Ein Jahrhundertgeheimnis“ tatsächlich gelüftet? „So, so“, sagt Heinz Klein dazu nur, „wusste ich noch gar nicht.“

Kein Grund zur Panik. Zum guten Printenbäcker gehört sicher mehr, als Klein preisgibt, wenn er Besuchern einen Weidenkorb voller Zutaten vorsetzt: drei Sorten dunkler Zucker, Rüben-Sirup, Kandis, dunkles Weizenmehl, Nelken, Koriander, Zimt und Anis. Dazu kommt noch etwas Pottasche als Treibmittel, und fertig ist Printen-Teig.

Zumindest die Sorte Teig, aus denen die heute gängigen Printen gemacht sind. Im 17. Jahrhundert, als vermutlich Bronzegießer aus dem belgischen Dinant das Gebäck nach Aachen importierten, enthielt die Mischung mehr Zucker und weniger Treibmittel. Das hatte den Vorteil, dass sich die Masse besser in die Ritzen der hölzernen Teigformen pressen ließ, was – wie beim Drucken – richtig schöne Bilder aufs Gebäck zauberte. Der Haken an diesem Print-Verfahren: Der Geschmack leidet. Solch knallharte Bild-Gebäcke werden heute noch in Belgien als „Dinander couques“ fabriziert. „Aber wenn Sie da reinbeißen, sagen sie wahrscheinlich: schrecklich“, meint Klein.

Zumindest ursprünglich hart ist aber auch jede Printe, die aus Kleins

Backofen kommt. Wer's mag, kann das Leckerli gleich verspeisen. Wer die Weichprinte vorzieht, muss sich zwei Wochen gedulden. So lange muss die Hartprinte Luftfeuchtigkeit einatmen, um weich zu werden. Packt Klein eine Rundum-Hülle aus Schokoguss darum, bleibt sie auch weich. Und dann gibt's noch die Do-it-yourself-Printe. Das ist eine Hartprinte, die nur an der Oberseite mit Schokolade überzogen ist. Die kann man daheim durch die Unterseite nach Gusto atmen und erweichen lassen.

Und wie lagert man Printen am besten? „Wenn man sie offen liegen

lässt, halten sie sich kaum. Dann werden sie nämlich schnell gegessen“, sagt Klein. Aber im Ernst: Vier Wochen kann man Printen offen lagern, im Beutel mehrere Monate und in einer Dose ein ganzes Jahr. „Ist schließlich kein Fett drin, das ranzig werden kann“, erläutert der Bäckermeister.

Bei 195 Grad Celsius backen bei Klein das ganze Jahr hindurch Printen in 16- bis 20-minütigen Ofen-Sitzungen ihrer Bestimmung entgegen. Von Oktober bis Weihnachten, in der Printen-Hochsaison, sind zehn Mann damit beschäftigt. Das restliche Jahr

hindurch schaffen Klein und seine Frau die Arbeit alleine. Aber: Verkauft werden Printen immer, selbst im Sommer. „Wenn der Aachener irgendwohin in Urlaub fährt, hat er Printen im Gepäck“, sagt Klein. Zum Naschen und Verschenken an Gastgeber und Freunde. Da trifft es sich gut, dass Klein Printen-Care-Pakete auch per Post verschickt. An irgendeinen Ex-Aachener in Amerika geht fast täglich eine Sendung über den großen Teich. Doch auch in Bolivien und Japan werden sie geordert. Damit man auch in Tokio seufzt: Dieser Duft! □ www.printen.de



Leckerlis am laufenden Band – bei Heinz Klein ist aber noch alles Handarbeit.

Foto: Hintzen

Was am Wochenende NRZ Redigiert in der Zeitung

