



Die opulente Auslage lockt Printen-Fans aus aller Welt in das Geschäft von Nobis am Aachener Dom.

Aachener Printen sind einzigartig: *Napoleon sei Dank*

Dunkles Weizenmehl, Kandis, Farinzucker aus der Rübe und Zuckerrübensirup sind die Grundzutaten für Aachener Printen. Die Familienrezepte für ihre individuellen Gewürzmischungen hüten die Bäcker der alten Kaiserstadt wie Staatsgeheimnisse. Ob knackige Kräuter-Printen oder Weichprinten mit Zuckerguss oder Schokoladenüberzug, das Traditionsgebäck hat nicht nur in seiner Heimat Freunde. In der Adventszeit gehen Päckchen mit den süßen Köstlichkeiten auf die Reise in alle Welt.



Seit mehr als 100 Jahren stellt Familie Klein Aachener Printen her.

Immer der Nase nach. Ein Duft von Zimt und Anis liegt in der Luft. Der Weg ins Printen-Paradies ist mit Kindheitserinnerungen gepflastert – an frühere Zeiten, als Jahr für Jahr das Päckchen der Aachener Großtante die Adventszeit einläutete. In der Backstube der Bäckerei Klein hat es damals nicht wesentlich anders ausgesehen als heute. Es ist eng. Zwischen Arbeitstischen, Knetmaschinen, Rollwagen und Öfen folgen die Mitarbeiter einer eingübten Produktions-Choreografie, um sich nicht in die Quere zu kommen. „Wir backen halt immer noch in unserem Stammhaus“, erklärt Juniorchef Andreas Klein lachend die räumliche Enge. Da nämlich, wo sein Ur-Ur-Großvater 1912 die ersten Printen herstellte.

Die Geschichte der Aachener Spezialität begann noch viel früher. Bronzegießer aus dem belgischen Dinant brachten vor mehr als 350 Jahren das sogenannte Gebildbrot, ein Zuckergebäck, mit nach Aachen. Die mit Rohrzucker und Wildblütenhonig gesüßte Leckerei inspirierte die Aachener Bäcker zu einer Kreation, die sie Printe nannten. Die Urform hatte rein äußerlich unübersehbare Ähnlichkeit mit dem heutigen Spekulatius. In die rohe, geschmeidige Printenmasse wurden hölzerne Modeln gedrückt, die den Teig in die Gestalt kunstvoller Figuren, Muster und Motive brachten: Vom Drücken, dem „Prenten“, soll das Gebäck schließlich auch seinen Namen bekommen haben. Dann kam Napoleon – und mit ihm die Kontinentalsperre. Abgeschnitten von Rohrzucker und amerikanischem Wildblütenhonig, sahen sich die Printenbäcker zum Im-



Junior-Chef Andreas Klein und sein Team fertigen die Printen nach einem streng gehüteten Familienrezept.

provisieren mit Rübenzucker und -sirup und einem entsprechend gröberen, zäheren und schwer formbaren Teig gezwungen. Das war 1831 die Geburtsstunde der flachen, schlanken Schnittprinte. Diese dem Bäckermeister Lambertz zugeschriebene „Notlösung“ war optisch zwar unscheinbarer als ihre Vorgängerin, das Gebildbrot, aber bei Gebäckliebhabern in und um Aachen herum bald in aller Munde. Bis 1978 war Lambertz ein reiner Printenhersteller; 1978 gab das Unternehmen mit dem Einstieg in den Markt für Dominosteine diese Spezialisierung auf.

„Wir sind heute die einzige reine Printenbäckerei in Aachen“, erzählt Andreas Klein. Er repräsentiert die vierte Generation des Un-



ternehmens. Die Rollen im Familienbetrieb an der Franzstraße sind verteilt: Der 32-jährige Bäckermeister kümmert sich um Vertrieb und Verkauf, Vater Heinz (Obermeister der Aachener Bäckerinnung) um die Buchführung und Mutter Ulla leitet die Produktion. Keine klassische Rollenverteilung, vielmehr der Not geschuldet: „Als mein Vater die Bäckerei übernehmen sollte, stellte sich heraus, dass er eine Mehlallergie hatte“, erzählt der Sohn. Die Arbeit in der Backstube war damit für ihn tabu. Ulla Klein machte daraufhin – mit Anfang 30 – noch eine Bäckerlehre und steuert bis heute die Produktion.

Das handgeschriebene Rezept der Klein'schen Printe lagert gut geschützt im Tre-



Hart, aber herrlich:
Die „Printillos“ aus
der Printenbäckerei
Klein (Bilder oben)
lassen sich besser
beißen als klassische
Hartprinten.
Für das Printen-
konfekt wird der
Teig zunächst in
die Formmaschine
gepresst, sodass
kleine Quadrate
herausgeschnitten
werden. Die
weichere Variante
des Konfekts
verfeinern die
Printenbäcker mit
Mandelstiften und
Schokolade.



sor. „Auf einem Blatt mit der Hand in Sütterlinschrift geschrieben“, erzählt der Juniorchef. Die traditionellen Grundzutaten: dunkles Weizenmehl, Kandis, brauner Farinzucker aus der Rübe, Zuckerrübensirup. Bei den Gewürzen greift das Familiengeheimnis. Nur so viel verrät der Juniorchef: „Es liegt im Mengenverhältnis von Anis, Koriander, Zimt und Nelken“. Moderne Knetmaschinen verarbeiten die Zutaten zu einem schweren, dunklen Teig, der vor der Weiterverarbeitung 24 Stunden lagern muss. Damit sich die gehärtete Masse anschließend per Hand weich kneten lässt, wird Natron als Lockerungsmittel zugesetzt. In handliche Stücke geschnitten, wird der Teig durch die Printenmaschine gepresst. Unterschiedliche Walzen bestimmen die Form. So entstehen große Platten, kleine Schnittprinten, solche mit der Silhouette des Aachener Doms oder die Aachener Moppe, eine halbe Schnittprinte.

Bis hierhin sind alle gleich. „Die Kräuterprinte ist die Mutter aller Printen“, sagt Andreas Klein. Auf großen Etagenwagen gestapelt, wird das rohe Backwerk in große Umluftöfen geschoben, wo es je nach Sorte etwa 15 bis 20 Minuten gebacken wird. Danach sind die Printen steinhart. Lässt man sie auf den Fliesenboden fallen, zerspringen sie wie Glas. „Jeder Printenbäcker hat einen Vertrag mit den Aachener Zahnärzten“, frotzelt Andreas Klein. Um sie ein wenig weicher zu machen, werden die Printen einige Tage in Spezialschränken einer hohen Luftfeuchtigkeit ausgesetzt. „Ein aufwändiges und teures, aber natürliches Verfahren“, sagt der Bäckermeister. Knackig ist das Backwerk auch danach noch.

Und die Kräuterprinte bleibt es auch. Daran ändert auch der von Hand aufgetragene Lack aus geröstetem Kartoffelmehl nichts. Er ist geschmacksneutral und lässt die Oberfläche glänzen. Wer sie isst, muss schon kräftig zubeißen. „Besser ist es, mundgerechte Stückchen abzubrechen“, empfiehlt der Fachmann und verrät, dass es vor allem „echte Aachener“ knackig mögen. Wer Angst um seine ersten, zweiten oder dritten Zähne hat, greift eher zur Weichprinte. Überzüge aus Schokolade oder Zuckerguss bringen bei ihnen Feuchte ins Gebäck und machen es dadurch weicher. Aber

auch hier gibt es noch Abstufungen. Wird die Printe komplett vom Überzug umhüllt, ist sie weicher, als wenn der Boden frei bleibt. Durch Mandeln oder Haselnüsse im Überzug bekommen einige Sorten noch einmal einen besonderen Geschmack.

Produziert wird bei Klein das ganze Jahr. Von Januar bis September backt die Familie allein einmal in der Woche. In der Saison aber, von September bis Januar, wird das Personal aufgestockt. Dann laufen die Öfen von montags bis freitags heiß. Vertrieben wird das Klein'sche Traditionsgebäck in drei Geschäften



Mit einem Geschäft an der Aachener Pontstraße verfügt Nobis mittlerweile über 36 Filialen. Bei dem reichen Angebot haben Kunden die Qual der Wahl.

INFO

PRINTENBÄCKEREIEN
IN AACHEN

Klein – Die Printenbäckerei
Franzstraße 91 u. Krämerstraße 12
Aachen
www.printen.de

Nobis Printen
Münsterplatz 3 u. Krämerstraße 6
Aachen
www.nobis-printen.de

Lambertz
Friedrich-Wilhelm-Platz,
Kapellenstraße 7,
Borchersstraße 18 (Werksverkauf)
Aachen

Weitere Printenbäckereien:
www.gut-wirtz.de/aachener_printen





Das Angebot bei Nobis ist vielfältig – von Printendreiecken mit Marzipanfüllung bis zu Champagner-Pflaumen-Printen ist alles dabei.

in der alten Kur- und Kaiserstadt, auf Weihnachtsmärkten (unter anderem in Düsseldorf und Köln) und über den Versand. „Es gibt keinen Ort auf der Welt, der vor der Aachener Printe geschützt ist“, sagt Andreas Klein lachend. So geht die süße Spezialität im Advent auf die Reise in die Benelux-Staaten und die USA, nach China und Japan. Eine der klassischen Holzversandkisten wurde jüngst von einem Stammkunden am Strand von Spitzbergen fotografiert, in einer Kirche in Helsinki dient eine als Zetteldose. Oft sind es Auswanderer, die sich ein Stück Heimat schicken lassen, ehemalige Studenten, die aus Aachen weggezogen, der Printe aber treu geblieben sind, und ausländische Touristen, die Geschmack

gefunden haben an der deutschen Spezialität.

Die Besucher aus aller Welt kommen an der Aachener Printe kaum vorbei. Gleich neben dem Dom lockt das Nobis-Printen-Spezialgeschäft mit opulenter Auslage und einem Sortiment, das die Wahl zur Qual machen kann. Inhaber Michael Nobis (49) kann mit einer noch längeren Firmengeschichte aufwarten als die Bäckerei Klein. 1858 an der Pontstraße gegründet, zählt das Unternehmen heute 36 Filialen. Wobei Nobis sich nicht auf das Printengeschäft beschränkt, sondern an vielen Standorten Backwaren aller Art anbietet und Cafés betreibt. Gebacken wird an der Charlottenburger Allee. Ganzjährig. Pro Tag würden in der Saison ca. 1,5 Tonnen Printenteig von

Hand verarbeitet, vor Weihnachten rund 1000 Pakete täglich verschickt, erzählt der Chef. Als Verpackung besonders beliebt seien die nostalgischen Holzkisten, die von Nobis 1957 erfunden wurden. „Die Menschen verbinden damit etwa vergangenes Schönes“, weiß der Bäckermeister.

Mit sechs Jahren hat der heute 49-Jährige „stolz mit weißer Mütze und Schürze“ in der heimischen Backstube den ersten Teig abgesteckt. An den Geruch kann er sich noch gut erinnern: „Jede Backstube duftet anders.“ Natürlich backt auch Nobis nach einem geheimen Familienrezept. Und natürlich vorwiegend die Klassiker in allen Variationen. Mit der Zeit zu gehen heißt aber für Nobis wie Klein, sich weiterzuentwickeln, veränderte Verbrauchergewohnheiten und Geschmäcker aufzugreifen.

Eine Nobis-Spezialität sind etwa die Domspitzen: Printendreiecke mit einer reinen Marzipanfüllung oder in den Geschmacksrichtungen Champagner-Pflaume und Rum-Rosine. Zudem hat der Chef die Produktion von figürlichen Printen ausgeweitet: Igel, Drachen, Hasen, Herzen, Kronen und Autos verkaufen sich gut. Kollege Klein hat mit den „Printillos“ knusprigen Printenstäbchen, sein Sortiment modernisiert, und sein „patentiertes und prämiertes“ Printenkonfekt kommt in mundgerechten Häppchen daher.

Rund 25 handwerkliche Printenbäckereien gebe es heute noch in der Kaiserstadt, schätzt Andreas Klein: „Wir tun uns gegenseitig nichts.“ Bei aller gesunden Konkurrenz und auch wenn sie ihre Hausrezepte hüten wie Staatsgeheimnisse, sind sich die Bäcker in einem einig: im Schutz der Aachener Printe. Sie ist nämlich seit 1997 von der Europäischen Union als „Produkt mit geschützter geografischer Angabe“ zertifiziert. Aachener Printe darf sie sich nur nennen, wenn sie in Aachen, Alsdorf, Baesweiler, Eschweiler, Stolberg, Würselen oder Roetgen gebacken wird. Penibel achten die Hersteller des Originals darauf, dass man ihnen nicht ins Handwerk pfuscht. Dafür haben sie den „Verein zum Schutz der Herkunftsbezeichnung Aachener Printen“ gegründet. „Wir haben sogar einen Spatopf, um zur Not gegen Verstöße zu klagen“, erzählt Michael Nobis.

Einblick in die Printenherstellung bieten viele Betriebe. Familie Klein öffnet ihre Backstube nach Voranmeldung Gruppen ab 20 Personen; Nobis ist Station bei den Führungen „Süßes Aachen“, die das städtische Tourismusbüro organisiert. Dass Probieren dazu gehört, versteht sich von selbst. Allzu Kalorienbewusste animiert Andreas Klein gerne mit einem unschlagbaren Argument: „In Printen ist null Fett – und Zucker macht nur stark.“

Barbara Jakoby

Printenmousse



Die grundlegenden Zutaten für Printen sind bekannt, doch es kommt auf das Mischverhältnis an – ein streng gehütetes Geheimnis der Bäcker.

Zutaten:

- 250 ml Vollmilch
- 1 Prise Salz
- 5 g Printengewürz
- 5 Eigelb
- 80 g Zucker
- 7 g Gelatine gemahlen oder 4 Blatt Gelatine
- 50 g Nüsse, gehackt
- 250 ml Sahne
- 60 g Printen, zerbröseln
- Nuss-Splitter als Dekor

Los geht's:

Milch mit Printengewürz und Salz im Topf verrühren und unter Rühren zum Kochen bringen, in eine Metallschüssel füllen und auf ausgeschalteter Herdplatte stehen lassen. Die Gelatine auflösen, Eigelb und Zucker aufschlagen, Metallschüssel vom Herd nehmen, ins kalte Wasserbad stellen, die Eigelb-Zucker-Masse unterquirlen und Gelatine dazurühren. Gut gekühlte Sahne schlagen und mit den Nüssen unter die Mousse heben. Printen zerbröseln und vorsichtig unter die fertige Mousse heben, in eine Schüssel umfüllen, mit Nussplittern bestreuen und mindestens 4 Stunden kalt stellen.

Rezepte

Aachener Sauerbraten mit Printen-Sauce

Zutaten für die Marinade:

- 2 Zwiebeln
- 1 Möhre
- 1 Stück Sellerie
- ¼ l Rotweinessig
- ¼ l Wasser
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Nelken
- 3 Wacholderbeeren
- 1 TL Pfefferkörner
- 2 Pimentkörner
- 1 kg Rindfleisch aus der Keule ohne Knochen
- Salz
- Pfeffer

Das Fleischstück 3 bis 5 Tage vollständig bedeckt in die Marinade legen und kühl stellen.

Los geht's:

Braten nach dem Marinieren gut abtrocknen und in heißem Öl von allen Seiten anbraten. Eine gehackte Zwiebel und 2 Möhren (kleingeschnitten) dazugeben und mit ½ Liter Wasser oder Wein und ca. ⅛ Liter Marinade auffüllen.

Rund 2,5 Std. im geschlossenen Topf garen, öfter wenden, eventuell noch etwas Flüssigkeit zugeben. Den Bratensud sieben, eine Platte Kräuter-Printen (ca. 200 g) in kleinen Stücken sowie 50 g Rosinen zugeben und etwa 10 Min. weitergaren. Nach Belieben die Sauce mit Marinade abschmecken.

Anzeige

„Kalte Tage – heiße Wellness“

gültig an ausgewählten Tagen vom 05.10.2014 bis einschließlich 31.03.2015

Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen. Genießen Sie 2 Tage Entspannung pur! Sich wohlfühlen, erholen und stärken bei einer kurzen Auszeit inmitten der unvergleichlichen Landschaft hoch über dem Tal der Loreley. In unserem SILENCIUM SPA finden Sie alles, um herrlich zu entspannen und neue Energie zu tanken.



- Übernachtung im Zimmer der gebuchten Kategorie
- Verwöhn-Frühstücksbuffet
- Kuscheliger Bademantel und Frottee-Slipper im Zimmer
- Nutzung des Silencium Spa mit Pool, Erlebnisduschen, Bio-Sauna, finnischer Sauna, Eisbrunnen, Feuerlounge und mehreren Ruhezeiten
- Kostenfreier W-LAN-Empfang
- Kostenfreies Parken

Buchen Sie Ihr Arrangement direkt online!



EZ CLASSIC	€ 79,00	DZ CLASSIC	€ 49,50 p.P.
EZ KOM (DZ als EZ)	€ 104,00	DZ KOMFORT	€ 59,50 p.P.
EZ KO+ (DZ als EZ)	€ 114,00	DZ KOMFORT+	€ 64,50 p.P.
EZ SUPERIOR (DZ als EZ)	€ 124,00	DZ SUPERIOR	€ 69,50 p.P.
EZ SUPERIOR+ (DZ als EZ)	€ 134,00	DZ SUPERIOR+	€ 74,50 p.P.

Termine, Zimmerkategorien und Preise auf Anfrage und nach Verfügbarkeit

Reservierung

Jakobsberg Hotel- & Golfresort
Dr. Hans Riegel e.K.
Im Tal der Loreley | 56154 Boppard
Tel. 0 67 42. 808 - 0 | Fax 0 67 42. 30 69
www.jakobsberg.de | info@jakobsberg.de



JAKOBSBERG
HOTEL- & GOLFRSORT