



Familienbetrieb mit Tradition und Leidenschaft

Knackiges aus Aachen –

Die Aachener Printe

Spitzbergen.

Bei einem seiner zahlreichen Spaziergänge mit seinem Enkelsohn entdeckte ein heutiger Kunde am Strand eine Holzkiste der Printenbäckerei Klein. Die Neugierde war geweckt und er recherchierte nach dem Besitzer. Bis zum heutigen Tag ist er ein treuer Kunde der Printenbäckerei Klein, die durch ihren Versand den Kunden mit den traditionellen Printen aus Aachen beliefert.

„Seit 1912 gibt es unsere Bäckerei im Herzen von Aachen“, so Andreas Klein der Junior-Chef. „Unser traditionelles Printenrezept stammt von meinem Ur-Großvater. Obwohl er die Bevölkerung überwiegend mit Brot und Brötchen versorgte, produzierte er auch schon die klassische Aachener Printe. Damals wie heute wird jede Printe liebevoll in Handarbeit gefertigt und gebacken. Printen Klein ist ein Familienunternehmen das in der vierten Generation geführt wird.“

Das besondere der Aachener Printe liegt an den Zutaten. Anis, Kardü, Zimt, Nüsse, Kandi- und Farinzzucker, Zuckersirup sowie dunkles Weizenmehl gehen als traditionelle Zutaten. Das geheime Rezept wird als großes Familiengeheimnis gehütet und von Generation zu Generation weiter gegeben. Die Printe, ein Aachener Nationalgebäck, ist eine Art Honigkuchen. Der Ursprung liegt wahrscheinlich im belgischen Dinant. Anders als beim Lebkuchen besteht die Printe nicht aus Eiern oder Fett, sondern allein aus Gewürzen, Zucker und Mehl, die miteinander verknetet werden. Der Teig lagert mehrere Tage bei Raumtemperatur, so entwickelt sich das für die Printe so berühmte Aroma. Durch Zugabe von Natron und Pottasche wird der Teig gelockert, so dass er in Form gedrückt, ge- „printet“

werden kann. Die klassische Kräuterprinte erhält ihren charakteristischen Lack, „den Papp“, ein Gemisch aus geröstetem Kartoffelmehl und Wasser. Die Weichprinten werden durch bestimmte Lagerung in ihre weiche Konsistenz gebracht. Weichprinten bekommen immer rundherum einen Schokoladenanstrich, damit die Feuchtigkeit in der Printe bleibt.

Das Familienunternehmen Klein kann seinen Kunden auch heute ein vielfältiges Angebot an leckeren Aachener Köstlichkeiten bieten. Die hervorragende Zusammenarbeit mit den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern lässt Freiraum für neue Ideen, so dass der Fortbestand der Printenbäckerei Klein auch weiterhin gesichert ist. Durch die Vielfalt der Kundschaft, die sich mittlerweile in der ganzen Welt verteilt, erfreut sich auch das Sortiment bei Klein's einer großen Auswahl. Angefangen bei der klassischen und knackig harten Kräuterprinte, besteht das Sortiment aus einer ausgewogenen Mischung von weichen Printen in den verschiedensten Größen, bis hin zum kleinen Konfektstückchen. Der Kunde kann wählen zwischen Schokaprinten mit Nuss oder Mandeln, von Zartbitter bis weißer Schokolade, als Knusperstängchen der Sorte PRINTILLO®, die im Mund zersplittert oder als Weichprintenkonfekt mit Mandel und dreierlei Sorten Schokolade. Übrigens gibt es seit Neuestem das PRINTILLO® Stängchen auch in kurzer „mini“-Form. „Unser Knabberspaß im „Klein“-Format! Es gibt in Sachen Printen bei uns „Nichts, was es nicht gibt“, zwinkert der Junior-Chef. „Wer es knackig mag, sucht sich eine Printe mit Nuss oder Mandel aus. „Wir lassen unsere Kunden immer erst die klassische Kräuterprinte probieren und dann erst



die anderen Sorten. Es macht Spaß, zu beobachten wie erstaunt unsere Kunden sind, wenn Sie den Unterschied schmecken. Denn der Basisteig jeder Schokoladenprinte ist die Kräuterprinte“, so Klein. „Aber der Unterschied im Geschmack der verschiedenen Varianten ist phänomenal!“ So bekommt der Kunde der Printenbäckerei Klein die verschiedensten Sorten in 200g-Beuteln oder lässt sich vom Geschenkassortiment inspirieren. Mittlerweile zählt Klein über 30 Geschenkverpackungen, vom „Klein-en“ feinen Mitbringsel bis zur hochwertigen Blech- oder Holzschmuckdose. „Wir können dem Kunden schon mit einem Beutel Printen eine tolle Geschenkverpackung bieten“, so Klein. Zu Weihnachten kann der Kunde neben den Weihnachtspackungen zwischen zwei Adventskalendern wählen. Übrigens, eine

Kräuterprinte wird auch zuhause weich, wenn man sie mit einem Stückchen Apfel in eine Dose oder aber im Brotkasten lagert. Uns ist wichtig, dass wir für jeden Geschmack etwas im Sortiment haben, ob weich oder hart, ob mit oder ohne Schokolade, ob als Platte oder Knusperstängchen, unseren Ideen sind keine Grenzen gesetzt“, versichert Klein. „Wir freuen uns, Menschen, die die Printe nicht kennen,

auf den Geschmack zu bringen. So ist jedermann bei uns herzlich eingeladen, einmal einen Blick in unsere Geschäfte zu werfen, und sich von unseren Damen durch unser Sortiment führen zu lassen – dem Gaumen wird es auf alle Fälle Freude bereiten“, verspricht Klein. Neben dem Geschäft an der Backstraße in der Franzstraße steht die Printenbäckerei ihren Kunden im Zolthäuschen im

Eifelort Roetgen sowie in den Geschäften in der Krämerstraße und am Münsterplatz für die Kunden zur Verfügung. „Durch unseren Internetauftritt erreichen Sie uns an 365 Tagen im Jahr. So erhalten wir Aufträge von Kunden sogar aus Asien“, erzählt Andreas Klein. Weitere Informationen rund um die Printe der Printenbäckerei Klein erhalten Sie unter www.printen.de. Ein Besuch ist lohnenswert.

In Roetgen ganz fein gibt's Printen bei Klein

Bundesstraße 18, direkt am Grenzübergang Belgien

Printen-Adventskalender



www.printen.de

Printenversand & Online-Shop



PRINTILLO^{mini}



Der Knabberspaß im Klein-Format



Die Printenbäckerei
Roetgen, Tel. 02471 - 24 64
Aachen, Tel. 0241 - 47 43 50