

# Hart, aber herrlich

Andreas Klein backt Aachener  
Printen noch nach dem Rezept  
seines Urgroßvaters

Text: Anne Meyer Fotos: Oliver Schmauch



Aachener Printen in  
verschiedenen Formen, mit  
oder ohne Schokolade –  
der Teig ist bei allen gleich



## ANDREAS KLEIN HÜTET DAS FAMILIENREZEPT WIE EINEN SCHATZ

**D**er Teig ist tiefbraun und zäh wie Leder. Bäckermeister Andreas Klein reißt einen Klumpen von der dunklen Masse ab und knetet ihn langsam durch. Ein kurzes Drücken, ein prüfender Blick, dann kommt der Fachmann zu seinem Urteil: „Genau so, wie er sein soll“, verkündet er und gibt den Teig zum Weiterverarbeiten frei.

Es ist ein kalter Dezembertag. Während draußen in der Aachener Altstadt leise der erste Schnee fällt, herrscht in der Printenbäckerei Klein Hochbetrieb. Die Knetmaschine ächzt, die Backbleche klappern, und der feine Duft von Zimt, Anis und Nelken zieht hinaus auf die Straße. Acht Gesellen drängen sich auf engstem Raum, es wird gerührt, geknetet, ausgestochen, belegt, glasiert und in den Ofen geschoben.

Kurz vor Weihnachten ist der Trubel in der Backstube Klein besonders groß. Auch wenn die Aachener ihr würzig-süßes Gebäck gerne das ganze Jahr über essen und ihren rheinischen Sauerbraten damit verfeinern – die große Stunde der Printen schlägt in der Adventszeit. Sie gehören zu Aachen wie der Kaiserdom und Karl der Große. Inzwischen genießt die Printe sogar den offiziellen Schutz der EU. Nur was aus

Weil weder Fett noch Eier in den Printenteig kommen, wird er sehr fest. Doch gerade das mögen die Aachener

Klein besitzt eine Sammlung alter Holzmodel. In der Regel bringt er den Teig aber mit Walzen (ganz unten) in Form



den Öfen der rund 40 kleinen und großen Printenbäckereien in der Kaiserstadt kommt, darf sich Aachener Printe nennen. Bei jedem Bäcker schmeckt sie ein bisschen anders, aber der Sinn für Tradition ist allen gemeinsam.

Die vielleicht größten Traditionalisten sind in der Printenbäckerei Klein am Werk. Die vorweihnachtliche Betriebsamkeit in der Backstube kann noch so groß sein – der 30-jährige

Junior-Chef Andreas Klein, der den Familienbetrieb gemeinsam mit Mutter und Vater führt, bewegt sich mit traumwandlerischer Sicherheit durch seine Werkstätte. Er hütet nämlich einen Schatz, auf den sich seine Familie seit hundert Jahren verlassen kann: das bewährte Printenrezept vom Urgroßvater, der die Bäckerei Klein 1912 gründete. Weil die genaue Rezeptur auch für das kommende Jahrhundert ein





**Weichprinten** werden in Schokolade getaucht, damit sie auch weich bleiben

streng gehütetes Familiengeheimnis bleiben soll, wiegt der Bäckermeister die Gewürze erst abends ab, wenn niemand mehr in der Backstube ist. Nur so wird verraten: Koriander, Zimt, Nelke und Anis sind auf jeden Fall dabei.

Andreas Klein ist nicht gerade eine typische Handwerker-Erscheinung, doch seine schlanke Statur und die feinen Hände täuschen. Dieser Mann kann zupacken. Mit einem Gesellen wuchtet er einen Bottich mit 80 Grad heißem Zuckersirup hoch und gießt die dunkle, klebrige Masse langsam in die Knetmaschine. Nachdem alle Zutaten geknetet sind, muss der Teig mindestens einen Tag liegen, damit die Gewürze durchziehen. Weil weder Fett noch Eier in den Teig kommen, wird er nach einer Weile steinhart. „Für die normale Hausfrau ist der kaum noch zu verarbeiten. Um den Teig geschmeidiger zu machen, verwenden manche Printenbäcker Honig“, verrät Klein und rümpft die Nase. Man versteht: Bei ihm käme niemals ein Tropfen Honig in die Printe. Das wäre ein Verstoß gegen das Reinheitsgebot des Aachener Nationalgebäcks. Andreas Klein stellt klar: „Der Geschmack muss erhalten bleiben. Unsere Kunden möchten das auch nicht anders.“

Bleibt die Frage: Warum mögen es die Aachener so hart und knackig? „Der Ursprung der Printe liegt gar nicht in Aachen, sondern in Belgien“, erzählt Klein. Eine Familie von Bronze-

gießern aus Dinant kam im Jahr 1620 nach Aachen, um den Karlsbrunnen zu gießen. Als Wegzehrung brachten sie ein hartes Zuckergebäck mit, ein Gebäudbrot, das süß und lange haltbar ist. Klein: „Die Aachener hatten Spaß an der Form, fanden den Geschmack aber noch verbesserungswürdig.“ Sie gaben exotische Gewürze hinzu, und fertig war der Vorläufer der heutigen Printe. Ihr Aussehen bekam sie durch vorgefertigte Holzformen, die sogenannten Model. Diese hatten die Gestalt von Rittern, Bischöfen oder Heiligenfiguren. Das Model-Schnitzen war sogar ein eigenständiger Beruf. Den Teig in diese Formen zu drücken hieß „prenten“ oder „printen“ und gab dem Gebäck seinen Namen.

#### Das Original ist brett hart, es gibt aber weiche Varianten

Knapp 200 Jahre lang wurde diese Ur-Printe nur mit Rohrzucker gebacken, bis Napoleon die Kontinentalsperre verhängte und halb Europa vom Zuckerhandel abschnitt. Die Aachener machten aus der Not eine Tugend und wichen auf Rübensirup aus. Der Geschmack wurde kräftiger – und der Teig zäher. Um des festen Zucker-Mehl-Gemischs Herr zu werden, entwickelten die früheren Printenbäcker eine Methode, die ihre Nachfolger noch heute anwenden: Die beiden Triebmittel Natron und Pottasche lockern den Teig und lassen ihn beim Backen aufgehen. Stolz zeigt Andreas Klein auf seine Samm-

lung von historischen Holzformen, die die Backstube schmücken. Im Alltag kommen sie nur noch selten zum Einsatz, doch der Formenvielfalt der Printe tut das keinen Abbruch.

Der Bäckermeister zieht eine Auswahl von glitzernden Zellophantüten aus den Regalen. Darin befindet sich zum Beispiel der klassische Kräuterschnitt, rechteckig, drei mal sieben Zentimeter. Klein nennt sie die „Mutter aller Printen“. Oder die halb so große Moppe. Woher der Name kommt? „Wenn einer etwas klein geraten ist, sagt man bei uns in Aachen: Du bes eene Möppsche“, erklärt der Bäckermeister und rückt lächelnd die Brille zurecht. Doch egal, ob Printenmann, Kräuterschnitt, Mandel-, Schoko- oder Prinzessprinte – „der Grundteig ist für alle Printensorten gleich und seit hundert Jahren unverändert“, sagt Andreas Klein stolz.

Was die Aachener an ihrer Gewürzschnitte so lieben, können Außenstehende nicht immer sofort nachvollziehen. Das Original ist tatsächlich so brett hart, dass außerhalb des Aachener Lands lange keiner etwas mit ihr anfangen konnte. Das hat sich gründlich geändert – auch, weil es inzwischen eine weiche Variante gibt.

Kleins haben Weichprinten ebenfalls im Angebot. Dafür muss das Gebäck mehrere Tage in einer Art Klimaschrank an der Luft bleiben, wo es sich mit Feuchtigkeit vollsaugen kann. Damit diese nicht wieder entweicht, wird die Printe anschließend in Schokolade eingetaucht. „Weichprinten sind auch gut, aber die harten finde ich besser“, beharrt Klein. „Da schmeckt man die Röststoffe ganz einfach besser heraus.“ Das finden auch seine Kunden im Rest Deutschlands, die fleißig Kleins Printen ordern. Sogar bis nach Amerika und Tokio schickt Andreas Klein seine knusprige Ware. „Die harte Kundenschaft“, sagt er lachend, „muss man sich eben erarbeiten!“

» **Kontakt:** Printenbäckerei Klein, Franzstraße 91, 52064 Aachen; Tel. 02 41/ 47 43 50; [www.printen.de](http://www.printen.de)



**Fast fertig.** Kunden in aller Welt schätzen die Spezialität aus Aachen