

Mittwoch, 29. November 2023 · Nummer 277

REGION & NRW

Beliebteste Printenbäckereien stehen fest

Unsere Abstimmung ist beendet: Dies sind die Gewinner beim traditionellen Backwerk aus Aachen und Umgebung.

VON BEATRIX OPRÉE
UND ROBERT ESSER

AACHEN/HERZOGENTH „Letztlich ist ja alles Geschmackssache“, sagt Georg Baggen bescheiden. Und hat völlig recht. Über seinen zweiten Platz bei unserem großen, die komplette Region umfassenden Printenvoting freut er sich trotzdem. Eine kleine Vorortbäckerei, die das Rennen gegen die großen Ketten macht – das spricht für eine sehr loyale Stammkundschaft. Angesichts dieser Unterstützung scheint der Bäckermeister aus Herzogenrath-Kohlscheid vielleicht auf den zweiten der drei Topränge unserer Votings abonniert zu sein: Platz 2 errang seine Backstube nämlich auch schon bei der Abstimmung über das beste Streuselbrötchen der Region im vergangenen Jahr.

Über den ersten Platz indes kann sich jemand freuen, der beim Streuselvoting vor Jahresfrist gar nicht mitgemacht hatte: der Aachener Printenbäcker Andreas Klein, Sohn von Innungsoberrmeister Heinz Klein und derzeitiger Vorsitzender des Vereins zum Schutz der Herkunftsbezeichnung der Aachener Printen.

Eigens entwickelte Printwalzen

Unmengen des lecker-würzigen Gebäcks verlassen die Klein'sche Backstube an der Franzstraße nicht nur, aber vor allem vor Weihnachten. Handwerklich produziert, teils auf eigens entwickelten Printwalzen. Favoriten aus dem Hause Klein sind zwei patentierte und geschützte knackig-knusprige Weiterentwicklungen des Aachener Klassikers: die Printillos und deren Minivariante, das Printenkonfekt. Aber letztlich, so sagt auch Andreas Klein, ist alles eine Sache der persönlichen Vorliebe, denn, so bricht er eine Lanze für alle seine



An der Spitze: Die Printenprodukte aus der Aachener Printenbäckerei Klein. Sehr zur Freude von Bäckermeister Andreas Klein.

FOTO: HARALD KRÖMER

backenden Kolleginnen und Kollegen in der Region: „Alle Printen sind gut!“

Die Schoko-Nuss-Variante ist es, die bei Baggen in Kohlscheid bevorzugt über die Theke geht. Als Hartprinte, versteht sich. „Softprinten stellen wir gar nicht her“, sagt der Bäckermeister vom Baggensplatz. „weich werden Printen ja von allein, wenn man sie etwa in einem feuchten oder auch nur warmen Raum aufbewahrt.“ Acht Sorten hat die Kohlscheider Bäckerei im

Angebot: „Die vier Klassiker natürlich, das sind neben Schoko-Nuss auch noch Schoko-, Kräuter- und Prinzessprinten“. Zudem gibt es Variationen mit Mandeln und Vollmilchschokolade sowie gemischte Päckchen. „Und Printenmännchen“, ergänzt Georg Baggen.

„Alles ist Handarbeit“

Ab August werden in Kohlscheid Printen produziert, „und im November zieht das Geschäft dann richtig an“. Das Geheimnis seiner Rezeptur: soll geheim bleiben, klar. Ein Erfolgsgarant: „Alles ist Handarbeit.“ Nur beim Ausrollen des zähen Teigs kommt eine Walze zum Einsatz.

Am Burtscheider Markt in Aachen setzen die Schwestern Astrid Lammerskötter-Danke und Elke Heinhuis auf die feine Balance von Tradition und Innovation. Ihre Großeltern, Hermine und Alfons, hatten die Konditorei 1937 gegründet. Die Printengewürzmischung ist seitdem sorgsam gehütetes Familiengeheimnis. „Es ist erstaunlich: Am beliebtesten bei all den Printenvarianten sind tatsächlich die ganz uralten Kräuterprinten und die ganz modernen Backwerke – zum Beispiel die Printini ‚Wilde Pistazie‘“, sagt Lammerskötter. Die schmalen zigarrenartigen Printen hatte die

Familie vor 20 Jahren eigentlich als süße Ergänzung zu Weinen kreiert. Mittlerweile sind sie Selbstläufer.

„Man darf nicht stehen bleiben, sollte jede Saison etwas Neues im Angebot haben“, erklärt Heinhuis. Zum Vorweihnachtsgeschäft 2023 übernimmt die „Karamell-Fleur-De-Sel-Printe“ diese Rolle. Lammerskötter erläutert: „Das ist unsere Aachener Printe, mit einer köstlichen Karamellschicht, Fleur de Sel, der besonders edlen Salzblume, und bester 56-prozentiger Grand-Cru-

Schokolade überzogen. Die hat Suchtpotenzial.“ Dutzende Sorten bietet die Familie in Burtscheid an. Sogar Wein mit Printenaromen und ein eigens handwerklich hergestelltes Sauerbratensauce-Granulat sind im Angebot.

„Am liebsten haben wir die Printen, wenn sie zwar hart sind, trotzdem aber beim Biss einen Tick nachgeben – das ist die Balance, die wir favorisieren“, sagt Heinhuis. Am liebsten weit über die Weihnachtszeit hinaus ...



Freut sich über Platz 2 beim regionsweiten Printenvoting: Ursula Baggen aus der gleichnamigen Bäckerei am Baggensplatz in Herzogenrath-Kohlscheid.

FOTO: WOLFGANG SEVENICH



Glücklich über den großen Zuspruch beim Printenvoting: die Schwestern Astrid Lammerskötter-Danke (rechts) und Elke Heinhuis in ihrer Burtscheider Konditorei auf der Kapellenstraße.

FOTO: ROBERT ESSER