

Printen aus Aachen stehen unter dem Schutz der Europäischen Union – Ihre Vorbilder stammen aus Dinant

In der Backstube des Christkinds

Von Bruni Mahlberg-Gräper

Printen sind der Inbegriff des Weihnachtsgebäcks. In den Legenden wird ihre Herstellung mit Kaiser Karl in Verbindung gebracht. In der wirklichen Welt aber beginnt ihre Geschichte in Dinant. Dort wurden schon im Mittelalter harte Honigkuchen gebacken, couques genannt. Als Handwerker aus Dinant um 1620 die Schale für den Karlsbrunnen auf dem Aachener Markt gossen, hatten sie ihre couques dabei. Die Aachener verfeinerten das süße Gebäck mit exotischen Gewürzen. Um den späteren Welterfolg zu kreieren, war aber noch ein Kaiser im Spiel: Wegen der von Napoleon 1806 verhängten Kontinentalsperre standen Wildblütenhonig und Rohrzucker aus Amerika nicht mehr zur Verfügung. Die Aachener verwendeten deshalb seit Anfang des 19. Jahrhunderts Rübensirup für ihre Printen.

Daran hat sich bis heute wenig geändert, und dennoch hüten alle Aachener Bäcker ihre Rezeptur. »Nur meine Mutter, mein Vater und ich kennen das genaue Mischungsverhältnis der Zutaten und Gewürze für den Printenteig«, erzählt Bäckermeister Andreas Klein. Immerhin verrät er, was in einem echten Aachener Printenteig enthalten sein muss: dunkles Weizenmehl, das noch Anteile der Schale enthält, Kandis, Farin (Rübensirup, der nicht voll raffiniert ist) sowie Nelken, Koriander, Zimt und Anis. Außerdem kommt noch Sirup aus Zuckerrüben hinzu. Allein der heiße Rübensirup bringt Flüssigkeit in den Teig. Als echte Aachener Printen dürfen nach einer Verordnung der Brüsseler EU-Kommission seit dem 24. Januar 1997 nur Printen bezeichnet werden, die tatsächlich in Aachen oder einem begrenzten Umfeld erzeugt werden.

Weihnachtsstress in der Backstube

In der Backstube duftet es himmlisch nach frisch gemahlenem Koriander. Gebädbrote werden üppig mit Haselnüssen belegt, Männer schleppen Säcke mit Mehl und Kräutern. Maschinen lärmen, man treibt sich gegenseitig zur Eile an. Alles überläuft ein lautes Klöpfen: Verlockend glänzende, etwa 10 mal 20 Zentimeter große Bruchprinten werden mit kräftigen Schlägen von den Blechen gelöst. Das erfordert beherrztes Zupacken und gleichzeitig Behutsamkeit,



Ein Printen-Prachtexemplar, das sich gut als Geschenk eignet.

denn eine Ecke darf dabei auf keine Fall wegplatzen: »Etwas abbrechen darf nur der Kunde zu Hause, daher haben die großen Printen ihren Namen.« Wenn doch etwas daneben geht, heißt das Ergebnis Printenbruch – ein feiner Unterschied.

Alle Aachener Bäckereien stellen vor Weihnachten Printen im Akkord her, aber nur in der Bäckerei Klein in der Franzstraße wird das ganze Jahr lang nichts Anderes gebacken. Der Betrieb ist ein Familienunternehmen: Von Januar bis August stehen Juniorchef Andreas Klein (28), seine Mutter Ursula und Geselle Daniel Vonberg allein in der Backstube, während Seniorchef Heinz Klein (56) für das Kaufmännische zuständig ist. Von September bis Weihnachten verstärken sechs Saisonarbeiter das Team. Bis zu 800 Kilogramm Printenteig verarbeiten sie pro Woche. Die leckeren Erzeugnisse werden nicht allein in Aachen verzehrt, sondern in schönen Geschenkkartons in alle Welt verschickt. »Die Reise geht zu 90 Prozent zu Privatkunden - von New York bis Tokio«, berichtet Klein.

Die handwerkliche Arbeit beginnt um 6 Uhr morgens und dauert bis um 14 Uhr. Da-

nach kehrt jedoch noch keine Ruhe ein, denn nachmittags sind häufig Gruppen im kleinen Hausmuseum zu Gast. Der Rundweg beginnt hinter dem Ladenlokal, wo die Familie historische Printenformen, Modellen genannt, gesammelt hat. »Mein Opa Josef hat noch mit diesen Modellen gearbeitet«, er-

zählt Andreas Klein. Solche Modellen waren es auch, die den Printen den Namen gaben: In die reliefartig geschnittenen

Hohlformen wird der Teig hineingepresst, geprintet sozusagen. Bei dieser Drucktechnik entstanden Figuren, mal derb wie Bauern, mal edel wie Madonnen. Auch heute noch werden ähnliche Modellen verwendet.

Hart wie Glas kommen die Printen nach 20 Minuten aus dem 200 Grad heißen Backofen. Damit sie auch so bleiben – Kenner schätzen die Printen knackig –, werden sie lackiert mit einer aufgekochten Melange aus geröstetem Kartoffelmehl und Wasser, die in Aachen »Papp« genannt wird. Fertig ist die klassische Kräuterprinte, die zugleich Grundform für alle Varianten ist.

Aber auch an Liebhaber weicher Printen wird gedacht. Dafür rollen die Kräuterprinten vor der weiteren Dekoration mit Schokolade, Nüssen oder Mandeln zunächst auf großen Blechen eine Woche lang in eine Klimakammer mit geregelter Temperatur und Feuchtigkeit. Neben dem klassischen Angebot hat die Bäckerfamilie Klein Spezialitäten entwickelt wie beispielsweise Printen mit weißer Schokolade oder Printenkonfekt, das 1989 ins Musterregister eingetragen wurde. 2008 konnte man eine weitere

Marke eintragen: Printillo nennen sich schmale Printenstäbchen, die Knusperpaß in Zigarrenform versprechen.

Erfreut stellt man in Aachen fest, dass die Nachfrage nach kostbaren handwerklich hergestellten Printen wächst. Als Ursache vermutet Andreas Klein steigendes Qualitätsbewusstsein bei den Kunden: »Industriell hergestellte Printen laufen teilweise schon im Sommer vom Band. Aber wir Bäcker verwenden kurz vor dem Fest frische Zutaten.« Und dann verrät der Printenmeister noch, was man tun kann, wenn die Printen doch ein wenig zu hart sind: »Printen werden weich, ohne das Aroma zu verlieren, wenn man sie mit einem Schälchen Wasser, einem Apfel oder mit Schwarzbrot ein paar Tage in eine Dose steckt.«

GUT ZU WISSEN

Printen-Steckbrief

Rund 345 Kalorien sind in 100 Gramm Kräuter-Printen enthalten, etwa so viele wie in einer Frikadelle. Sie werden ohne Fett gebacken, und nur wegen des Aromaverlustes ist ihre Haltbarkeit in der Regel auf ein Jahr begrenzt, bei Schoko-Printen auf ein Dreivierteljahr.

Alte Modellen sind heute begehrte Sammlerobjekte. Je nach Epoche, in der sie entstanden, weisen sie kunstvolle Verzierungen auf und dienen oft als Dekoration. In den »Alt Aachener Kaffeestuben Leo van den Daele« (Büchel 18/Ecke Körbergasse), einem traditionsreichen Café in Aachen, sind

wunderschöne Modellen zu sehen.

Größter Produzent ist die Lambertz-Gruppe. Die Firma Lambertz produziert seit 1688 Printen in Aachen. Henry Lambertz war 1820 der erste, der den Printenteig nicht mehr in Modellen presste, sondern flach ausrollte und in Rechtecke schnitt. Die so entstandenen Schnittprinten sind nicht nur preiswerter, sondern lassen sich auch leichter packen. Pro Jahr laufen bei Lambertz allein in Aachen 5691 Tonnen Printen vom Band. Sie werden in 36 Länder exportiert.



Der Bäcker garnieren die geformten Printen mit Nüssen oder Mandeln.



Was grundsätzlich in die Printe gehört, ist bekannt. Aber das Mischungsverhältnis bleibt ein Geheimnis der Bäcker.



Bäckermeister Andreas Klein präsentiert ein Printen-Prachtexemplar, das sich gut als Geschenk eignet.

