

LAND & LEUTE – Aachener Printen



Printillos, Schnittchen, Möppchen, Mini-Printen – das Angebot ist vielfältig und eine Galmerspezialität zu jeder Jahreszeit

Aachener Printen – mehr als Weihnachtsgebäck

Kulinarisches Wahrzeichen der Domstadt

Woanders heißen sie Lebkuchen oder Pfefferkuchen, Gewürz- oder Honigkuchen – in der Domstadt Aachen stehen die Printen für eine jahrhundertalte süße Tradition. Die Bezeichnung Printe lehnt sich an das englische „print“ und an das niederländische „prent“ an, was drucken oder pressen bedeutet. Die Printe ist demnach eine „eingedruckte Abbildung aus Teig“, für deren Herstellung früher kunstvoll geschnitzte Holzmodel benutzt worden sind. Im 15. Jahrhundert waren die Printen als „Gebildebrot“ bekannt.

Wie die berühmten Aachener Printen entstehen und wie viele Sorten es gibt, zeigt ein Blick in die Printenbäckerei Klein. Der traditionelle Handwerksbetrieb liegt in einem Aachener Wohngebiet. Zwar sind es bis zum Dom fußläufig nur ein paar Minuten, aber „wir befinden uns nicht in einer touristischen Lage“, stellt Andreas Klein

fest. „trotzdem können wir von der Printe leben. Gegründet wurde das Geschäft vor mehr als hundert Jahren jedoch als ganz normale Bäckerei mit einer Produktpalette von Brot über Kuchen bis zu Torten. Das alles kann man auch heute noch bei uns kaufen, aber Backwaren, die im Alltag nachgefragt werden, bekommen wir als Handelsware von anderen

Bäckern. In unserer Backstube backen wir nur noch Printen.“ Es war um die Jahrtausendwende, als sein Vater diese zukunftsstrahlende Entscheidung getroffen hat – eine mutige Entscheidung, die nicht ganz ohne Bauchschmerzen über die Bühne ging. Es stand nämlich die Frage im Raum, ob sich die Spezialisierung auf das Zucker-



Aachener Printen werden gern als typisches Mitbringsel gekauft

gebäck rechnen würde. Schließlich verbinden viele Menschen die Printen ausschließlich mit Weihnachten. „Aber Printen sind nun mal mehr als klassisches Weihnachtsgebäck“, erklärt der passionierte Printenbäcker Andreas Klein. „Printen kann man das ganze Jahr über essen, vor allem gibt es sie in den unterschiedlichsten Variationen: als Hart- oder Weichprinte, in Form von Schnittchen, als Konfekt, mit verschiedenen Schokoladensorten überzogen, mit Mandeln und Nüssen garniert oder als Printillo. Dieses schmale, lange Knabberstückchen war eine Anregung von Kunden.

Printen in Form von Figuren werden wenig nachgefragt. „Der absolute Renner aber ist das gemischte Konfekt aus Printenteig. Das haben meine Eltern schon Ende der 80er-Jahre erfunden“, erzählt der Chef, der das Geschäft seit 2015 leitet. „Früher haben christliche Motive das Handwerk geprägt“, erklärt er, „heute haben Großprinten in Form von Figuren eher Seltenheitswert. Kaiser Karl, der Bischof oder Sankt Martin in Printenform werden kaum noch nachgefragt. Trotzdem drücken auch wir den zähen Teig aus verschiedenen Zuckersorten und Gewürzen manchmal noch in Model, aber ▶



Ab Oktober gibt es den Adventskalender mit dem süßen Naschwerk



Mandeln verleihen den Printenfiguren Charakter und Gestalt

LAND & LEUTE – Aachener Printen



Der Teig wird mit dem Walzholz in den Model gepresst



Früher hießen die Printen „Gebildebröt“. Der Name kommt von aufwendig geschnitzten Holzmodellen

Printentarte

- Zutaten für 12 Stück
- 450 g Blätterteig
 - 100 g Aachener Kräuterprinten
 - 1 großer Apfel
 - 3 EL klein gehackte Walnüsse
 - 3 EL Mandelstifte
 - 5 Eier
 - 50 g Mehl
 - 50 g Sahne
 - 2 EL Zucker
 - 1 Päckchen Vanillezucker
 - Puderzucker
 - Zimtpulver

1 Eine Tarteform (26 cm Ø) ausbuttern und mit Blätterteig auslegen. Kräuterprinten in kleine Würfel schneiden, Apfel waschen, schälen, Kerngehäuse entfernen und in Scheiben schneiden. Printen, Apfel, Nüsse und Mandeln auf dem Teig verteilen.

2 Eier, Mehl, Sahne, Zucker und Vanillezucker verrühren und über die Tarte geben. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 35 Minuten backen. Anschließend die Printentarte noch warm mit etwas Puderzucker und Zimtpulver bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
Nährwerte pro Stück:
288 kcal, 7 g E, 17 g F, 35 g KH

eben viel seltener als früher.“ Tatsächlich ist die Printe im Lauf der Zeit immer kleiner geworden. Die Geschmacksvarianten dagegen haben zugenommen, die Qualität ist die gleiche geblieben. Nach nunmehr 20 Jahren kann der Seniorchef guten Gewissens auf seine Entscheidung zurückblicken, sich auf Printen zu spezialisieren. Das hat nicht zuletzt mit dem Versandhandel zu tun.

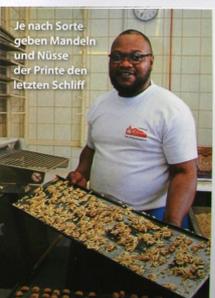


Hier fallen die Kräuterprinten aufs Blech, das anschließend in den Stikkenöfen wandert

„Das ist ein starkes Standbein“, bekräftigt Sabine Brendt, die das schmackhafte Gebäck verpackt und auf die Reise schickt. Printen werden nämlich auch in Neuseeland, Kanada, Südafrika und den USA geschätzt. „Nachfragen kommen aus der ganzen Welt mit steigender Tendenz. Ich wage zu behaupten, dass die Printe dem klassischen Lebkuchen den Rang abgelaufen hat“, freut sie sich.

Die Mischung der Zutaten ist ein streng gehütetes Geheimnis

Was aber ist nun an ihr so einzigartig? „Ganz klar die Gewürzmischung“, erklärt Andreas Klein. „Zimt, Kardamom, Anis und Nelken dürfen natürlich nicht fehlen. Dazu gemischt werden dunkles Weizenmehl und verschiedene Zuckersorten.“ Die Zutaten nennt Andreas Klein gern „aber“, fügt er lachend hinzu. „die Zusammensetzung macht’s, und die ist in jeder Printenbäckerei anders. Unser Rezept stammt von meinem Urgroßvater, und die Mischung bleibt ein streng gehütetes Familiengeheimnis.“ In seinen Statuten hat der Verein zum Schutz der Aachener Printen e. V. übrigens festgeschrieben, dass „typische Weihnachtsgewürze zu verwenden sind.“ Während der Chef erzählt, schüttet er Mehl in eine riesige Schüssel aus Edelstahl und sorgt dafür, dass der zähe Teig ordentlich durchgeknetet wird. Seine Mitarbeiter wirbeln durch die Backstube



Je nach Sorte geben Mandeln und Nüsse der Printe den letzten Schliff



Andreas Klein in seinem Printen-Eldorado



Mitten in einem Aachener Wohngebiet liegt die Printenbäckerei Klein. Die Auslagen machen neugierig

und drücken den Teig in unterschiedliche Formen. An diesem Backtag liegt der Schwerpunkt auf den Mini-printen mit und ohne Mandeln. Ungefähr 15 Mitarbeiter beschäftigt die Printenbäckerei Klein das ganze Jahr über. Ab Oktober steigt die Zahl der Beschäftigten dann auf ungefähr 100, denn vier Fünftel der gesamten Printenproduktion läuft in der Vorweihnachtszeit. Ab Oktober gibt es im Übrigen auch die beliebten Adventskalender, in denen das Zuckergebäck mit den speziellen Gewürzen als kleines vorweihnachtliches Naschwerk versteckt ist. Als alle Bleche mit Printen belegt sind,

schiebt der Chef den sogenannten Stikkenwagen in den Ofen. Der Wagen mit den Blechen rotiert, so wird das Gebäck ca. 20 Minuten lang mit 200 °C Umluft gleichmäßig gebacken. „Manche Printen werden anschließend mit ‚Oecher Papp‘ (Aachener Kletter) überzogen“, bemerkt Andreas Klein die Aachener Mundart. Der Lack, also der Überzug, der den Geschmack nicht verändert, sondern lediglich für Glanz sorgt, besteht aus geröstetem Kartoffelmehl und Wasser.

Andreas Klein führt das Familienunternehmen in der fünften Generation

Mit manch einer süßen Verführung verbindet Andreas Klein bestimmte Anekdoten. Da ist zum Beispiel die Prinzess-Printe. „Das ist die mit dem Zuckerguss, und die heißt so, weil eine niederländische Prinzessin so gern Süßes gegessen hat“, weiß der gelernte Bäcker, der sich erst spät für diesen Beruf entschieden hat. Ursprünglich wollte Andreas Klein Landwirt werden. Inzwischen ist er überzeugt, den richtigen Weg eingeschlagen zu haben. Das hängt auch damit zusammen, dass er ein Nischenprodukt herstellt. „Ein nicht zu unterschätzender Vorteil liegt auf der Hand“, betont er. „Ich habe nicht den Druck eines normalen Bäckers, der sich nicht nur gegen die Konkurrenz, sondern auch gegen Discounterware durchsetzen muss. Außerdem bin ich in der Backstube aufgewachsen. Ich wusste also, was auf mich zukommt“, zeigt sich der junge Mann heute glücklich über seine

Entscheidung, das Lebenswerk seiner Vorfahren fortzuführen. „Einen Nachteil allerdings hat die Spezialisierung“, fügt er mit einem Augenzwinkern hinzu. „Ich kann nur noch einen Teig herstellen.“ Andererseits sei es eine große Herausforderung. Dutzende Arten von Printen zu backen, die alle unterschiedlich schmecken und unterschiedlich präsentiert werden. Für verschiedene Anlässe gibt es die Aachener Domkiste, die Rathauskiste und individuell zusammengestellte Mischungen. Es gibt Sommer- und Winterprinten. Nur die Winterprinten sind mit Schokolade überzogen, die Sommerprinten müssen ohne den süßen Überzug auskommen, denn der würde bei hohen Temperaturen schmelzen oder mindestens unansehnlich werden. Printe ist eben nicht gleich Printe, und die Spezialität aus Aachen ist ganz gewiss kein reines Weihnachtsg Gebäck.

Text: Irene Merkel
Fotos: Richard Merkel



Printenbäckerei Klein
Franzstr. 91
52064 Aachen
Tel.: 02 41 47 43 50
www.printen.de



Um die Zutaten macht Andreas Klein ein Geheimnis, wohl aber um die richtige Mischung