

Aachener Härtefall

VON ANDREAS FASEL, WELT AM SONNTAG, 18. Oktober 2009

In der Kaiserstadt werden Printen zwar ganzjährig verzehrt, doch jetzt beginnt für die Bäcker die Hochsaison. In vielen Betrieben ist die Produktion noch Handarbeit - und die Rezepte sind streng geheim

Touristen, die dieses Gebäck kaufen, bekommen meistens auch noch eine Warnung mit auf den Weg: Seien Sie vorsichtig, das sind die harten! Tatsächlich verschätzen sich selbst echte Aachener immer wieder mal und beißen leichtfertig in eine frisch gebackene Printe, obwohl sie doch wissen, dass das gefährlich sein kann. Bei Werner Setzen zum Beispiel war es vorige Woche so weit, jetzt hat er einen Zahn weniger. Dabei ist Setzen sogar Printen-Fachmann. Der 69-Jährige ist Aachener Stadtführer und Autor eines "Printenbreviers" (Verlag Meyer & Meyer; 9,95 Euro). Hätte Setzen doch nur den Rat befolgt, den er seinen Lesern gibt: Man solle die Printe vor Genuss in einem Gefäß mit einem aufgeschnittenen Apfel weich werden lassen.

Dem Nicht-Aachener fällt an Setzens Büchlein als erstes auf, dass die weltweit bekannte Printenfirma Lambertz nur an einer Stelle und nur ganz nebenbei erwähnt wird. Warum? Echte Aachener griffen "eher nicht" zu Lambertz' Fabrikware, sagt Setzen. Sie kaufen ihre Printen wie eh und je beim Bäcker. 40 Printenbäcker gibt es in Aachen. Ihre Printen schmecken zwar ähnlich, aber eben doch verschieden. Und die Aachener Kunden pflegen ihre spezielle Vorliebe, die oft von Generation zu Generation weitergegeben wird. Eine Familie geht zu Drouven, die andere zu Moss, die nächste zu Nobis oder zu Klein. Erst seit sich die Printenbäcker mit immer neuen Formen und Schokoüberzügen gegenseitig zu übertrumpfen suchen, kennt man das Phänomen des Wechselkäufers. Es soll Aachener geben, die ihre Nussprinten bei einem anderen Bäcker kaufen als ihre Kräuterprinten.

In der Printenbäckerei Klein herrscht derzeit Hochbetrieb. Während im Frühjahr und Sommer nur einmal in der Woche gebacken wird, läuft der Ofen im Herbst und Winter jeden Tag. Die Printe ist zwar genau genommen kein Weihnachtsgebäck. Gute Aachener tunken sie ganzjährig in ihren Kaffee, verschicken sie an Verwandte und Bekannte in aller Welt oder nehmen sie als Präsente mit auf Reisen. Aber im Süßwarenhandel außerhalb von Aachen ist die Printe eben doch ein Saisonartikel.

Heinz Klein hat vor rund zehn Jahren einen ungewöhnlichen Schritt gewagt. Als in den 90er-Jahren die Backstube in der Stadt zu eng wurde, um darin weiterhin Brot, Brötchen, Kuchen und Printen herzustellen, übersiedelte Klein nicht wie die meisten seiner Konkurrenten ins Industriegebiet, die sich dort vergrößerten und neue Filialen eröffneten. Er tat das Gegenteil, er verkleinerte seinen Betrieb, überließ das Brot- und Brötchenbacken den anderen - und konzentrierte sich ausschließlich auf die Printen. Wie eh und je betreibt die Familie nur ein einziges Geschäft in der Aachener Franzstraße, gleich neben der Backstube.

Lediglich im Winter gibt es die begehrten Klein-Printen auch noch in der Innenstadt zu kaufen - in einem Lädchen, das sommers von italienischen Eisverkäufern genutzt wird. Gleichzeitig aber baute Klein Vertrieb und Marketing aus, er wagte sich mit dem kuriosen Aachener Backwerk auch auf Weihnachtsmärkte in Köln und Düsseldorf und erschloss sich das Internet für den weltweiten Verkauf. Und Klein öffnete seine Backstube für Besucher, die wissen wollen, wie eine echte EU-geschützte Aachener Printe hergestellt wird.



Die einfache Schnittprinte ist ziemlich hart. Die Herstellung von Weichprinten ist eine besondere Herausforderung für die Bäcker

Seit einiger Zeit übernimmt Andreas Klein die Führungen. Der charmante, 27 Jahre junge Juniorchef erklärt in Aachener Singsang, dass in einer echten Printe nur Weizenmehl, Rübensirup, Kandis- und Farinzucker sowie Gewürze verbacken werden. Er schildert, wie belgische Metallgießer im 16. Jahrhundert nach Aachen kamen und die Kunst des Gebildbrot-Backens mitbrachten. Er erläutert, wie die Kontinentalsperre Anfang des 19. Jahrhunderts dazu führte, dass aus diesen Gebildbroten Printen wurden. Und das kam so: Weil die Bäcker während dieses durch Napoleon verhängten Handelsembargos nicht mehr an den amerikanischen Rohrzucker kamen, experimentierten sie mit Rübensirup. Der Teig wurde dadurch zäh und musste mit Pottasche gelockert werden - doch so verschwanden auch die feinen Abbildungen auf dem Teig. Die eher plumpe und platte Printe war geboren.

In Bäcker Kleins Ausführungen fällt nicht ein einziges Mal der Name Henry Lambertz IV. Ist das nur ein Versehen? Oder eine kleine Nickeligkeit gegen den großen Konkurrenten? Denn glaubt man den Lambertz-Firmenchroniken, dann war es dieser Mann, dem der entscheidende Schritt auf dem Weg zur Printenproduktion gelang. Printenforscher Werner Setzen ist da allerdings skeptisch: "Ehrlich gesagt, ich kann nicht nachvollziehen, wie die Firma Lambertz dazu kommt, das zu behaupten", sagt er.

Familie Klein und die meisten anderen Aachener Printenbäcker scheren sich ohnehin nicht um Lambertz. Ihre Printen sind Handarbeit, kosten mehr als doppelt so viel wie die Industrieware - und schmecken um ein Vielfaches intensiver. Manche Printen haben eine Anis-Note, in anderen ist es die Gewürznelke, die den Geschmack anführt, in wieder anderen Kardamom oder Koriander. Die Mischung ist, natürlich, ein streng gehütetes Familiengeheimnis und wird niemals verändert. Und Andreas Klein schwört beim Printenrezept seines Großvaters, nicht zu wissen, welche Gewürze seine Kollegen verwenden.

Das ist aber nicht die einzige Geheimniskrämerei in dieser Zunft. Seit fast einem Jahrhundert ringen die Printenbäcker um die sogenannte Weichprinte, um endlich ein Produkt anbieten zu können, das es in Sachen Gebissverträglichkeit mit einem wattigen Lebkuchen aufnehmen kann. So wurde zum Beispiel die Honigprinte erfunden, die aber genau genommen keine Printe mehr ist. Andere Printenbäcker schummeln Glukosesirup in ihren Teig, wieder andere bedampfen ihre Printen beim Backen. "Von alledem halte ich nichts", sagt Andreas Klein, der Traditionalist. Um weiche Printen zu bekommen, lagern die Kleins ihre frisch gebackenen Printen über mehrere Tage in Feuchtkammern - und versiegeln sie anschließend mit Schokolade. Aber Vorsicht! Unter einem Schokoüberzug versteckt sich nicht immer eine Weichprinte, manchmal dient die Schokolade auch dazu, harte Printenprodukte vor dem Weichwerden zu bewahren.

Dabei kann es so einfach sein: Alte Aachener stecken sich ein Stück Printe in die Wange und warten mit dem Kauen, bis es eingeweicht ist.

