

TRADITION



# Ein Händchen für Aachener Printen

*Andreas Klein gilt als Meister seines Fachs.*

*Kaum einer stellt das Traditionsgebäck so fein und voller Aroma her wie er. Dabei hütet er die Rezeptur wie einen Schatz*

Achtung, knusprig!“, ruft Andreas Klein. „Legen Sie sich die Printe am besten auf die Backenzähne. Dann beißt es sich leichter“, rät er und schmunzelt. Der 36-Jährige steht im kleinen Verkaufsraum seiner Bäckerei und reicht den Kunden aromatische Stückchen zum Probieren. Ob mit knackigen Haselnüssen, Mandeln, Zuckerguss, weißer oder dunkler Schokolade: In den Kisten und Körben stapeln sich die Leckereien in den verschiedensten Formen und Größen.

Seit über 100 Jahren befindet sich das Stammhaus der Familie Klein in der Aachener Franzstraße. 1912 stellte der Ururgroßvater von Andreas Klein hier die ersten Printen her. Damals war der Betrieb

noch eine klassische Bäckerei mit Brot und Brötchen. „Vor 17 Jahren beschlossen meine Eltern, sich zu spezialisieren“, erzählt der Bäckermeister. Als ältester Sohn übernahm er vor zwei Jahren die Leitung. „Wir backen heute nichts anderes als die Öcher Prenten“.

Ein schmaler Gang führt in die Backstube. Es duftet nach weihnachtlichen Gewürzen. Seit sechs Uhr in der Früh bringen acht Mitarbeiter Teige in Form und schieben klappernd Bleche hin und her. Ganz hinten in der Ecke köchelt Zuckerrübensirup. „Er bindet nachher den Teig.“ Direkt daneben dreht sich eine Rührmaschine. Ein Mitarbeiter gibt dunkles Weizenmehl, Kandis, eine Gewürzmischung, den >



## DYNAMISCH UNTERWEGS

Bäckermeister Andreas Klein (Foto ganz links u. oben), mit 36 Jahren einer der ganz Jungen seiner Zunft, verdient als Chef der Bäckerei Klein ausschließlich mit Printen sein Geld. Diese stellt er mit so viel Liebe und Können her, dass er als einer der besten Printenbäcker Aachens gilt. Wie seine Kollegen hütet er das Geheimnis um die Rezeptur wie einen Schatz. Nur so viel ist klar: In jede Printe gehören Koriander, Anis, Nelken, Zimt, dunkles Weizenmehl, Zuckersirup und Farinzucker (links). Die ausgerollten Teige werden in Model gedrückt. Heraus kommt Herziges – oder ein echter Printenmann (oben)

TRADITION



## Bäcker und Gebäck – beide sind in Bestform

> Sirup und brauen Farinzucker hinein. Zwei Tage muss dann der schwere Teig ruhen. „So können die Gewürze ihr Aroma entfalten“, schwärmt der Chef.

Seit 1997 ist der Name Aachener Printen geschützt. Nur Gebäck aus der alten Kaiserstadt und ihren umliegenden Gemeinden darf sich so nennen. Die EU-Verordnung schreibt vor: In die Printe gehören weder Fett noch Eier, dafür typisch weihnachtliche Gewürze. Welche und in welchen Mengen, bleibt den Bäckern selbst überlassen. „Wir nehmen Anis, Koriander, Zimt und Nelken“, verrät Andreas Klein. „Das Mengenverhältnis ist streng geheim. Nur meine Eltern und ich kennen es.“ Ihren Ursprung hat die Printe wohl im belgischen Dinant. Vor mehr als 350 Jahren sollen Kupferschläger ihre „Couques de

Dinant“, ein prachtvoll verziertes Gebäck, mit über die Grenze gebracht haben. Auch die Aachener rührten ihren Teig anfangs mit Rohrzucker an und drückten ihn in kunstvoll geschnitzte Holzmodel. Daher auch der Name, abgeleitet von englisch „print“ oder vom niederländischen „prenten“ für abdrucken, einprägen. Die Handelseinschränkungen Napoleons Anfang des 19. Jahrhunderts führten jedoch zu einer Veränderung der Rezeptur.

Anstelle von Honig und Zucker aus Übersee mussten sich die Bäcker mit günstigem Rübenzucker und Sirup behelfen. Der Teig wurde dadurch zäh und war weniger gut für die feinen Formen geeignet. Das Ergebnis war die flache Schnittpinte. Bei Familie Klein übernehmen heute meist kleine Formmaschinen das Ausstan-

**MIT LIEBE GEMACHT** Mindestens zwei Tage ruht der Printenteig, bevor Andreas Klein ihn erneut durchknetet und Natron als Lockerungsmittel hinzugibt. Eine Maschine hilft beim Ausrollen (1). Um einen Printemann herzustellen, drückt er den Teig in einen Holzmodel – so wie es Aachener Bäcker schon vor über 350 Jahren taten (2). Dann entfernt der Bäckermeister den überstehenden Teig (3). Mit Schwung löst Andreas Klein anschließend den Teig aus der Form (4). Zum Schluss wird der Kräutermand mit Mandeln belegt und für einen schönen Glanz nach dem Backen mit einer Mischung aus geröstetem Kartoffelmehl und Wasser bestrichen (5)

zen des Teigs. So entstehen große Platten oder auch halbe Schnittprinten, Moppen genannt. Auf Etagenwagen kommen sie in einen Umluftofen. „Der Zucker kristallisiert beim Backen und härtet aus“, erklärt Andreas Klein. Ein paar Bleche kommen dann noch in spezielle Klimakammern. „Dort nehmen die Stücke Feuchtigkeit auf und verwandeln sich in Weichprinten.“ Ob hart oder weich: In Tüten und Kartons kommen die Printen schließlich in den Versandhandel und auf die Weihnachtsmärkte der Region. Weil vielen Kunden der harte Klassiker zwar sehr schmeckt, sie ihn aber nur schwer beißen können, haben die Kleins vor fünf Jahren das „Printillo“ entwickelt. „Die Stäbchen lassen sich so wegknabbern.“ Wer es noch kaufreundlicher mag, dem rät der Aachener: „Legen Sie die Printen mit einem Stückchen Apfel in eine Blechdose. So werden sie langsam weich.“ Und jeder kann beherzt zubeißen, ohne sich um seine Zähne sorgen zu müssen.

Kathrin Auer

Fotos: mein Buffet Magazin/Michael Gregorovits; Karte: MILK/Claudine Panagopoulos



**GUTE ADRESSE** Die Printen der Bäckerei Klein gibt's vor Ort in drei Geschäften und weltweit per Versand. Printenbäckerei Klein, Franzstraße 91, 52064 Aachen, ☎ 0241/474350, [www.printen.de](http://www.printen.de)



## Traditionelle Printen

### Für ca. 32 Stück

- 500 g Zuckerrübensirup
- 100 g Rohrzucker • 1 TL Zimt
- 1 TL Anis • 1 TL Koriander
- 1 Msp. Kardamom • 1 Msp. Nelken
- 1 Prise Piment • 1 Prise Natron
- 5 g Pottasche • 3 EL Wasser
- 600 g Mehl
- 150 g brauner Kandiszucker

**1.** Den Sirup mit dem Zucker in einen Topf geben und unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat. Dann die Gewürze unterrühren und die Masse leicht abkühlen lassen.

**2.** Natron und Pottasche in Wasser auflösen und unter die Zucker-Gewürz-Mischung mengen. Das Mehl hinzufügen und alles gut verkneten.

**3.** Den Kandis in einen Gefrierbeutel geben, mit dem Nudelholz zerkleinern. Die Stückchen

kurz unter den Teig kneten. Teig abdecken und an einem kühlen Ort über Nacht ruhen lassen.

**4.** Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Ein Blech mit Backpapier auslegen. Teig auf einer bemehlten Fläche ca. 5 mm dick ausrollen, dann in Rechtecke (ca. 2 x 8 cm) schneiden. Die Stücke mit etwas Abstand auf das Blech legen und 10–12 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen.

