

# 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 alldem 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.



November 2007

**Leseraktion****50 Printen-Pakete gratis**

Liebe Kolleginnen und Kollegen, die ersten zehn Redaktionen, die uns anrufen, erhalten jeweils fünf Printenpakete für ihre Leser. Nennen Sie uns einfach die Adressen – DHL liefert pünktlich aus.

**Kontakt**

**Gabriele Heltewig**  
Deutsche Post AG  
Pressestelle Düsseldorf  
Telefon: 0211 988992-29  
Telefax: 0211 988992-22  
pressestelle.duesseldorf@deutschepost.de

AACHEN

## Nationalgebäck frei Haus

**Die Printenbäckerei Klein in Aachen liefert deutsche Weihnachtsleckereien per DHL bis nach Japan.**

Eine kleine, urige Backstube wie aus dem Bilderbuch: cremefarbene Kacheln an den Wänden, dunkle Holztische und ein alter Etagenofen. Es duftet herrlich nach Zimt und anderen feinen Gewürzen. Von Januar bis September ist die Printenbäckerei Klein ein reiner Familienbetrieb: Heinz Klein, seine Frau Ursula und Sohn Andreas rühren normalerweise nur alle zwei Wochen Printen



**Printenbäcker Klein aus Aachen verschickt sein Naschwerk mit DHL an Kunden in der ganzen Welt. (Foto: KatrinKasperKommunikation)**

tenteig an. Doch in der Vorweihnachtszeit haben bis zu 20 Mitarbeiter alle Hände voll zu tun.

Printen sind eine Art Honigkuchen. Zuckersirup, Mehl, Farin- und Kandiszucker sowie ausgewählte exotische Gewürze verleihen diesem Gebäck seinen einzigartigen Geschmack. Die Printen von Klein sind in aller Welt gefragt. Bis nach Japan und in die USA wird das Aachener Nationalgebäck verschickt. Die Kunden können ganz leicht via Internet bestellen. „Wir versichern Ihnen, dass die Ware gut und einwandfrei geliefert wird“, heißt es im Online-Shop. „Sollte dies nicht der Fall sein, haben Sie das Recht, die Ware zu Lasten der Printenbäckerei zurückzuschicken.“

Dieses Versprechen kann Klein nur dank professioneller Logistikpartner geben. In der Hauptsaison packen die Mitarbeiter des Traditionsbetriebs täglich bis zu 300 Pakete, die fast alle an Privatkunden verschickt werden. Jeden Nachmittag kommt ein gelber Transporter von DHL und holt die duftende Fracht ab. „Besonders beim Versand ins Ausland ist DHL spitze“, sagt Bäckermeister Andreas Klein. „Die Ware kommt zügig und unversehrt an.“ Kunden in Deutschland würden auch den Packstation-Service von DHL sehr schätzen – an den gelben Automaten kann man rund um die Uhr Pakete abholen.

Nur 4,25 Euro berechnet die Printenbäckerei Klein für den Versand im Inland bis drei Kilo Paketgewicht. Billiger geht's nur, wenn man sich zu Fuß die Printen selbst abholt. Im kleinen Ladenlokal in der Aachener Franzstraße stapeln sich auf dunklen Holzregalen die mit Liebe gebackenen Leckerlis: Schokoladenprinten, Kräuterprinten oder Prinzessprinten mit Zuckerguss und eingebackenen Nüssen. Alle Sorten gibt's auch im Online-Shop: [www.printen.de](http://www.printen.de).

**LÄNGE** 31 Zeilen à 70 Anschläge

**ONLINE** [www.deutschepost.de/medienservice](http://www.deutschepost.de/medienservice)



# Not macht erfinderisch

*Zu Gast bei einem Aachener Printenbäcker*

Von Ulrich Traub

Heinz Klein ist nicht nur Bäckermeister, sondern auch Printenexperte. Seit ein paar Jahren hat er sich auf die Herstellung des Gebäcks spezialisiert, das genauso zu Aachen gehört wie Kaiser Karl und der altherwürdige Dom. „Die Printen sind zwar ein Traditionserzeugnis, aber so alt, dass man sie mit dem guten Kaiser in Verbindung bringen könnte, sind sie nun doch nicht.“

So hält es Klein lieber mit Napoleon. Dessen Kontinentalsperre habe die Aachener Bäcker nämlich von der Lieferung amerikanischen Wildblütenhonigs und Rohrzuckers abgeschnitten und zum Improvisieren mit Rübenzucker und Sirup als einziger flüssiger Substanz gezwungen. Das Ergebnis war ein zäher, schwer formbarer Teig. Dass er zur Einleitung einer weltweiten Erfolgsgeschichte werden würde, hatte damals wohl keiner vermutet. Wer das Allerheiligste des Printenbäckers, die Backstube, betritt, erlebt den Produktionsalltag. Hier wird Teig geknetet, dort werden Gewürze abgewogen. Ursula Klein drückt bereits fertigen Printenteig in eine Maschine, die ihn zu kleinen Rechtecken formt. Angestellte lassen Printen, die die nur 20-minütige Backzeit im Ofen hinter sich haben, oder hacken Mandeln und Nüsse. Die vielen Gerüche mischen sich zu einem betörenden Duft.

## Jeder Bäcker hat sein Rezept: die Gewürzmischung macht's

Heinz Klein erläutert, dass das Geheimnis der Printe in der Zusammenstellung der Gewürze liegt. „Wir verwenden Anis, Kandi, Koriander, Nelken und Zimt.“ Mehrere Sorten dunkler Zucker, Rübensirup und manchmal etwas Pottasche als Treibmittel kämen noch hinzu,

### Schwer formbar:

Der von Hand gefertigte Teig wird in eine Maschine gedrückt, die die charakteristischen Rechtecke formt. Fotos (2): Traub

aber kein Fett und keine Eier. Klein weiß, dass er mit dieser Erklärung nicht zu viel verraten hat. „Alle Aachener Printen sind lecker, aber jeder Bäcker macht sie ein bisschen anders“, beendet er schmunzelnd dieses Thema.

Auf den Geschmack hatten vor mehr als 350 Jahren belgische Bronzegießer die Aachener gebracht. Sie hatten so genanntes Gebädbrot aus Dinant als Proviant dabei, dessen Teig noch in Modellen „geprintet“ (gedrückt) wurde, was dem Vorgänger der heutigen Printen den Namen verliehen hat. Die Handwerker waren nach Aachen gekommen, um die Statue Kaiser

Karls, die heute noch an ihrem Platz steht, auf den Rathausbrunnen zu montieren. So betrachtet, gibt es denn doch noch eine Verbindung zwischen dem Gründungsvater und dem bekanntesten Exportartikel der Stadt.

## Printen in vielen Variationen: von steinhart bis butterweich

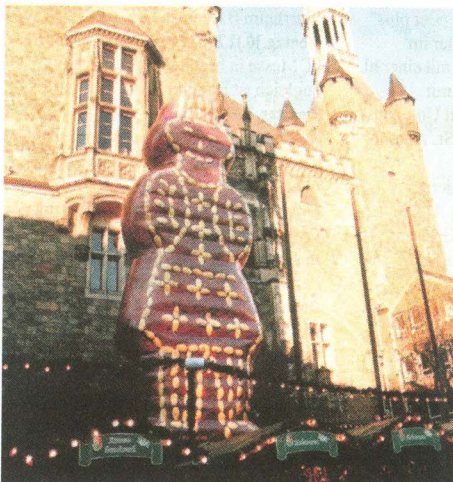
„Aber diese Gebädbrote ähnelten eher unserem Spekulatius. Eigentlich ist nur der Name geblieben – und die exotischen Gewürze“, führt der Printenexperte Klein aus. „Die Originalprinte, die Kräuterprinte mit vielen Gewürzen, der auch verdauungsfördernde Wirkung zugeschrieben wird, war und ist steinhart.“ Doch auch die könne man weich bekommen. Man müsse sie nur rund zwei Wochen mit Luftfeuchtigkeit konfrontieren oder in einem Blechkasten neben einem angeschnittenen Apfel lagern.

Seit Langem gibt es diverse Variationen wie die Prinzessprinte (mit Zuckerguss), die Schoko- und die Nussprinte. Da Kauen nicht jedermanns Sache ist, wurde vor rund 60 Jahren die Weichprinte erfunden. „Auch ein Traditionsgebäck muss ein wenig mit der Zeit gehen“, meint Heinz Klein. Seine neueste Kreation: „Möppchen“, weiches Printenkondit mit Mandelsplittern. „Die kann man einfacher mal zwischendurch naschen.“

Die Printenherstellung sei für ihn echtes Handwerk geblieben, bei dem er sich stets an der in der Familie überlieferten Rezeptur, dem gut behüteten Geheimnis der Gewürzmischung, orientiere. Bäckermeister Klein reicht einige Printen zum Probieren: „Wahrscheinlich macht es mir deshalb immer noch Spaß, jeden Tag in der Backstube zu stehen und Printen zu backen, weil ich sie selber so gerne esse“, sagt er und beißt genüsslich zu. Der Nicht-Aachener wird sich nach dem Genuss einiger Printen nicht nur wundern, dass sie nicht immer hart sein müssen, sondern auch noch lange den vielfältigen Zutaten hinterher-schmecken.

Die Aachener Printe ist etwas Besonderes, das hat vor einigen Jahren auch die Brüsseler Bürokratie erkannt und die Aachener Printe als Herkunftsbezeichnung EU-weit geschützt. „Damit stehen unsere Printen auf einer Stufe etwa mit dem Champagner“, erzählt Bäckermeister Klein stolz und fragt, ob noch jemand eine Printe probieren möchte. Allgemeines Kopfnicken.

**Information: Aachen Tourist Service: 0241/1802960, [www.aachen-tourist.de](http://www.aachen-tourist.de) (Hier kann man ganzjährig eine Führung durch das süße Aachen mit einem Besuch in der Printenbäckerei Klein buchen.)**



### Die Printe:

Sie gehört zu Aachen wie Kaiser Karl und der altherwürdige Dom – auch auf dem Weihnachtsmarkt.