

evangelisch.de



Veröffentlicht auf *evangelisch.de* (<http://www.evangelisch.de>)

[Startseite](#) > Aachener Printen: Das genaue Rezept bleibt geheim

Aachener Printen: Das genaue Rezept bleibt geheim

Von *AnneKampf*

Erstellt 09.12.2011 - 16:13

11. Dezember 2011

Aachener Printen: Das genaue Rezept bleibt geheim ^[1]



[1]

Schaufensterauslage in Aachen: Nichts als Printen.... Foto: Klaus Schlupp

Mehr

- [Lebkuchen: Das Weihnachtsgebäck mit Migrationshintergrund](#) ^[2]
- [Lebkuchen - mit paradiesischen Gewürzen zubereitet](#) ^[3]
- [Atemnot statt Genuss bei Allergie auf Lebkuchen](#) ^[4]
- [Advent: Warten zwischen Fasten und Feiern](#) ^[5]
- ["German Christmas Market" auf der ganzen Welt](#) ^[6]
- [Keine Adventszeit ohne den Herrnhuter Stern](#) ^[7]

- Verkaufsschlager: Deutsche Adventskränze für Paris [8]

Advent - Printen sind kein Weihnachtsgebäck, sondern Aachens Markenzeichen. Seit drei Generationen werden die harten, würzigen Lebkuchen in der Bäckerei der Familie Klein hergestellt. Im Advent müssen die Kleins ihr Personal verfüffachen.

Von Klaus Schlupp

Da kann einem schon schwindlig werden, betritt man im Dezember die Backstube von Heinz Klein [9] in Aachen. Advent ist nämlich die Hochsaison der Aachener Printe [10]. Und da heißt es sieben Tage in der Woche Teig kneten, Rohlinge formen und veredeln und dann ab für 20 Minuten in den 200 Grad heißen Ofen.

Um Printen zu machen braucht es Mehl, Zuckerrübensirup, im Rheinland auch als "Rübenkraut" bekannt, Kandis und als Clou des Ganzen die Gewürze: Zimt, Anis, Nelken, Kardamom, Koriander, Piment sind drin, doch die genaue Mischung und eventuelle Extragewürze sind Betriebsgeheimnis eines jeden Bäckers und so sagemuwoben wie die Rezeptur von Coca-Cola.

Als Kleins Großvater den Betrieb gegründet hatte, kam alles vom Brot über den Kuchen bis zur Printe aus dem Ofen. Doch Enkel und Urenkel Andreas, der sich inzwischen als Juniorchef auf die Betriebsübernahme vorbereitet, hat sich spezialisiert und macht ganzjährig das beliebte Gebäck für die beiden Aachener Verkaufsstellen, fünf Weihnachtsmärkte [11] in NRW und den Versand in alle Welt.

Überzeugungstäter in Sachen Gebäck

Die Kleins sind Überzeugungstäter. Stolz führt Heinz Klein vor, wie die Printenrohlinge mit Nüssen überzogen werden. "Bei uns werden die mitgebacken, das ist gut für den Geschmack", macht er den Unterschied zur Industrieprinte deutlich. In der Fabrik kommt die Nuss erst mit der Schokolade auf den Rohling. Jetzt würde man sich in der kleinen Backstube sicher umrennen, würden nicht Geselle Horst Arnoldi und seine Kollegen wie ein Uhrwerk arbeiten. Jeder Handgriff sitzt. Eine Maschine sticht die rechteckigen Rohlinge aus dem Teig, dann drückt sie ein Bäcker in ein Bad aus Mandeln oder türkischen Nüssen oder schiebt sie direkt in die Röhre. Und heraus kommt eine harte, trockene und würzige Printe.



Stolz führt Heinz Klein vor, wie die Printenrohlinge mit Nüssen überzogen werden. Foto: Klaus Schlupp

Anderes kommt bei Bäcker Klein nicht aus dem Ofen. Und doch gibt auch bei ihm nicht nur die harten Kräuter und Prinzessprinten mit Zuckerguss, sondern auch eine große Auswahl an Weichprinten. Die künftigen zarten Variationen müssen noch eine Woche im Klimaschrank in leicht feuchter Luft ruhen, sodass sie Wasser ziehen und bekommen dann einen Schokoladenüberzug. Weichprinten aus der Industrie haben hingegen eine andere Rezeptur als ihre harten Brüder. "Wir lehnen das ab, weil wir den Geschmack erhalten wollen", sagt Klein.

"Öcher" lieben harte Pinten

Die Weichprinte ist außerhalb der Kaiserstadt der Renner, der echte Öcher (Aachener) Purist hingegen schwört auf die knackige Variante, die auch zu Karneval von manchem Wagen herunterprasselt. Und für die, denen die klassische Printe zu hart ist, hat Bäcker Klein noch ein Rezept parat: "Einfach ein paar Tage mit einem Apfelstück in eine Blechdose legen, denn werden sie weich ", verspricht er.

Die Printe steht nicht nur allein für sich, sie ist in ihrer Urform als Kräuterprinte auch der Clou jeder Aachener Sauerbratensauce. Pfiffige Köche haben dann noch Printenparfait, Printencreme, Printeneis, Printenlikör und sogar Printentee entwickelt. Das Gebäck hat die Phantasie so ziemlich jedes Aachener Gastronomen angeregt.

Der Urahn des kaiserstädtischen Gebäcks stammt aus Dinant in den wallonischen Ardennen. Die heute noch als Spezialität geltenden couques de Dinant sind Gebildebrote. Wie bei Spekulatius drücken die Bäcker den Teig in ein Model, ein Teigbild entsteht, das dann ausgebacken wird. Daher auch der Name "Printe ".

Napoleon als Printenrefomator

Findige Aachener lernten das Gebäck um 1620 Jahrhundert kennen, als wallonische Bronzegießer den Karlsbrunnen errichteten. Sie buken dann aus dem Teig Heiligenbilder, die sich zu den großen Heiligtumsfahrten prima verkaufen ließen. Bäcker Klein hat noch einige dieser Modelle in seinem kleinen Printenmuseum. Doch dann kam 1806 die napoleonische Kontinentalsperre (bis 1814), und die hatte Auswirkungen auf das Aachener Nationalheiligtum.

Amerikanischer Wildblütenhonig und Rohrzucker, die in alten Zeiten in die Printe gehörten, standen nicht mehr zur Verfügung. Als Ersatz kam Zuckerrübensirup. Der Teig wurde weicher und das Modell kam außer Gebrauch, denn nach dem Backen sah man kein Bild mehr. Heute nutzen Bäcker Modelle nur noch, um die Außenform bei Printenmännern zu gestalten. Das eigentliche Bild legen sie mit Mandeln aus. So entstand die Printe, die wir heute kennen.

In Aachen sind Printen Alltag und ein beliebtes Geschenk - nicht nur in der Weihnachtszeit. Es gibt keinen Karlspreisträger oder Ordensritter wider den tierischen Ernst, der die Kaiserstadt nicht mit Printen im Gepäck verlassen hat. Die Printe ist kein Weihnachtsgebäck, sie ist Markenzeichen Aachens.

Der Aachener Exportartikel schlechthin

Heute ist die Printe der Aachener Exportartikel schlechthin, und besonders in der Weihnachtszeit in aller Munde. So verwundert es nicht, dass sich im Advent das Personal von Bäcker Klein verfünffacht. Zur Stammebelegschaft im Hauptbetrieb am Marschierort, einem alten Stadttor und der Innenstadtfiliale kommen nun noch Verpacker, Weihnachtsmarktverkäufer, natürlich noch Hilfen in der Backstube und diverse andere Saisonkräfte mehr.

Nach der Saison ist dann wie im Fußball vor der Saison. Denn dann gilt es Ideen zu entwickeln, wie man die Printen schöner verpacken oder was man sonst so alles aus Printenteig machen kann. So hat sich Klein das "Printillo", eine dünne Printenstange markenrechtlich schützen lassen. Heinz Klein hat seinen Handwerksbetrieb auf die Printe abgestellt, und Hermann Bühlbecker, der in der Presse gerne als "Printenkönig" bezeichnet wird, hat die kleine geerbte Printenfabrik "Henry Lambertz ^[12]" zum Weltmarktführer bei Herbst- und Weihnachtsgebäck entwickelt. Die Printe ist und bleibt beliebt bei allen und ernährt ihren Mann, egal ob Handwerker oder Industrieller.

Rezept für Printen-Creme

1 großes Glas Sauerkirchen
200 g Kräuterprinten
4 cl Cognac oder Weinbrand
1 Esslöffel Rosinen
500 g Speisequark
50g Zucker
2 Eier (getrennt)

Kirschen abtropfen lassen, Printen zerbröseln, mit den Rosinen und der Hälfte des Cognacs einweichen. Quark, Zucker, Eigelb und restlichen Cognac mischen. Eiweiß sehr steif schlagen und darunterheben. Lagenweise mit Kirschen und Printenmischung in Gläser füllen und mit Kirschen garnieren

Rezept für Sauerbraten mit Printen

Zutaten für die Marinade:

2 Zwiebeln, 1 Möhre, 1 Stk. Sellerie, 1/4 l Rotweinessig 1/4 l Wasser,
1 Lorbeerblatt, 2 Nelken/ 3 Wacholderbeeren, 1 TL Pfefferkörner, 2 Pimentkörner,
1 kg Rindfleisch aus der Keule ohne Knochen, Salz, Pfeffer.

Das Fleischstück 3 - 5 Tage vollständig bedeckt in die Marinade legen und kühl stellen.

Zubereitung

Braten nach dem Marinieren gut abtrocknen und in heißem Öl von allen Seiten anbraten. Eine gehackte Zwiebel und 1 Möhre (kleingeschnitten) dazugeben und mit 1/2 l Wasser oder Wein und ca. 1/8 l Marinade auffüllen.

Ca. 2 1/2 Std. im geschlossenen Topf garen, öfter wenden, evtl. noch etwas Flüssigkeit zugeben. Den Bratensud sieben, eine Platte Kräuter-Printen (ca. 200 g) in (kleinen Stücken sowie 50 g Rosinen zugeben und etwa 10 min. weiter garen. Nach Belieben die Sauce mit Marinade abschmecken.

Dr. Klaus Schlupp ^[13] ist Theologe und freier Journalist in Aachen.

[Kultur](#) [Aachen](#) [Gebäck](#) [klein](#) [printen](#) [Rezept](#)

URL Quelle (zuletzt aktualisiert am 12.12.2011 - 13:13): <http://www.evangelisch.de/themen/kultur/aachener-printen-das-genaue-rezept-bleibt-geheim54429>

Links:

[1] <http://www.evangelisch.de/themen/kultur/aachener-printen-das-genaue-rezept-bleibt-geheim54429>

[2] <http://www.evangelisch.de/themen/gesellschaft/lebkuchen-das-weihnachtsgeb%C3%A4ck-mit-migrationshintergrund29941>

[3] <http://www.evangelisch.de/themen/religion/lebkuchen-mit-paradiesischen-gewuerzen-zubereitet7360>

[4] <http://www.evangelisch.de/themen/wissen/atemnot-statt-genuss-bei-allergie-auf-lebkuchen7678>

[5] <http://www.evangelisch.de/kompass/mit-der-kirche-durchs-leben/advent-warten-zwischen-fasten->

und-feiern27303

[6] <http://www.evangelisch.de/themen/kultur/german-christmas-market-auf-der-ganzen-welt54301>

[7] <http://www.evangelisch.de/themen/gesellschaft/keine-adventszeit-ohne-den-herrnhuter-stern51865>

[8] <http://www.evangelisch.de/themen/religion/verkaufsschlager-deutsche-adventskr%C3%A4nze-f%C3%BCr-paris29319>

[9] <http://www.printen.de>

[10] http://de.wikipedia.org/wiki/Aachener_Printen

[11] <http://www.aachenweihnachtsmarkt.de>

[12] <http://de.wikipedia.org/wiki/Lambertz-Gruppe>

[13] <http://www.doktor-schlupp.de/index.php>