

## **Aachener Printen - kaiserstädtischer Knabberspaß mit Weltruhm**

---

Sie heißen nicht einfach "Printen", sondern "Aachener Printen". Und sie sind – in jeder Beziehung – einzigartig. Gegen alle Vergleiche zum Beispiel mit Leb- oder Honigkuchen setzen sie sich zur Wehr, hart und hartnäckig, wie sie nun einmal sind. Und das mit beachtlichem Erfolg: Mehr als 4.500 Tonnen Printenmasse werden pro Jahr in Aachener Betrieben und Bäckereien hergestellt. Ein nicht unerheblicher Teil davon trägt in Weihnachts- und sonstigen Päckchen, als Mitbringsel im Reisegepäck, als Souvenir oder Präsent den Namen der Kaiserstadt in alle Welt hinaus.

Als vor mehr als dreihundertfünfzig Jahren Bronzegießer aus dem belgischen Dinant sogenanntes Gebildbrot mit nach Aachen brachten, dürften sie wohl kaum geahnt haben, dass sie damit den Grundstock für die eines Tages weltberühmte Aachener Spezialität legten. Die ganze Aachener Bäckerzunft jedenfalls versetzten sie in hektische Betriebsamkeit, wollten jene doch nicht eher ruhen, als bis sie der Rezeptur für die köstliche Knabberei auf die Schliche gekommen waren. Die Ur-Printe hatte rein äußerlich unübersehbare Ähnlichkeit mit dem heutigen Spekulatius, wurden in die rohe, geschmeidige Printenmasse doch Modeln – hölzerne, filigran ausgearbeitete Formen – gedrückt, die den Teig in die Gestalt kunstvoller Figuren, Muster, Motive brachten: Vom Drücken, dem "Prenten", soll das Gebäck schließlich auch seinen Namen bekommen haben.

Dann kam Napoleon – und mit ihm die Kontinentalsperre. Abgeschnitten von Rohrzucker und amerikanischem Wildblütenhonig, sahen sich die Printenbäcker zum Improvisieren mit Rübenzucker und -sirup und einem entsprechend gröberen, zäheren und schwer formbaren Teig gezwungen. Das war die Geburtsstunde der flachen, schlanken Schnittprinte.

Diese dem Bäckermeister Henry Lambertz zugeschriebene 'Notlösung' war optisch ohne Zweifel unscheinbarer als ihre Vorgängerin, und doch sollte ihr die Zukunft gehören: Denn sie bot den Vorteil der problemlosen fabrikmäßigen Herstellung und eignete sich außerdem wesentlich besser zum Versand und damit zum Erschließen neuer Printen-Märkte.

An Printen-Kunden, auch außerhalb Aachens, herrschte schon im 19. Jahrhundert kein Mangel. Davon zeugt zum Beispiel die Chronik der ältesten und größten Aachener Printenfabrik, die bis heute den Namen des Schnittprinten-Erfinders Lambertz trägt: Sie weist das Unternehmen unter anderem als offiziellen Hoflieferanten für die Königshäuser in Preußen, Belgien und den Niederlanden aus.

Ein Stück früher handwerklicher Printen-Geschichte ist in den "Alt Aachener Kaffeestuben" lebendig geblieben, wo bis vor einigen Jahren der ungekrönte "König der Printenbäcker", der Belgier Leo van den Daele, Printen-Kostbarkeiten schuf, die zum Knabbern viel zu kunstvoll und kostbar, eher als Augenweide denn als Gaumenschmaus begehrt waren. Seine einzigartige, im Café ausgestellte Sammlung von Modellen sollte zum Pflicht-Programm jeder Aachen-Besichtigung gehören.

Bei Van den Daele wie in den anderen Aachener Cafés und Bäckereien hat der Printenkäufer heute die Wahl: Ebenso beliebt wie die ursprüngliche, schlichte Kräuter-Printe sind inzwischen auch die mit Nüssen oder Mandeln belegten und mit Schokolade oder Zuckerguss überzogenen Printen.

Eine Fan-Gemeinde besonderer Art hat schließlich auch die 1938 bei Lambertz entwickelte weiche "Schokoladensaftprinte" gefunden. Richtige Printen-Spezialisten allerdings kennen auch Mittel und Wege, um die normalen, harten Printen quasi über Nacht in angenehm weich zu beißende

Köstlichkeiten zu verwandeln. Und mit etwas Glück lässt sich die Bäckersfrau an der Ecke den einen oder anderen Geheimtip entlocken...

Damit nicht genug, hat die Printe längst auch ihren Einzug in die Aachener Küchen gehalten. Wer einmal auf den Printen-Geschmack gekommen ist, dem sei ein Rheinischer Sauerbraten nach Aachener Art empfohlen, mit einer köstlichen Sauce, die durch Printen aromatisch und sämig gemacht wurde. Und wer sein Printen-Glück dann vollständig machen will, sollte sich als Dessert ein Printeneis auf der Zunge zergehen lassen...

**aachen media service** - Touristischer Presseservice für Aachen  
Herausgeber: aachen tourist service e.v.

**Pressekontakt:**

Melanie Salmen  
aachen tourist service e.v.  
Postfach 10 22 51  
52022 Aachen  
Tel.: +49/241/180 29 41  
Fax: +49/241/180 29 30  
presse@aachen-tourist.de  
www.aachen-tourist.de