

Reinhard Feiter

Aachener Printen

Wessen Geschmack durch Schokoriegel geeicht ist, die sich im Mund sofort zu einem weichen, einfach nur süßen Brei verwandeln, für den stellen Aachener Printen eine echte Herausforderung dar. Aachener Printen („Oecher Prente“), die sich nur so nennen dürfen, wenn sie wirklich aus Aachen und einigen benachbarten Orten stammen, sind nämlich original ein hartes Gebäck.

Da heißt es zubeißen und kauen, damit sich das charakteristische Aroma der Printe entfaltet. Anteil daran hat der Farin- oder braune Zucker, der bei der Printe Verwendung findet und der aufgrund des geringeren Raffinierungsgrades im Unterschied zum weißen Zucker noch natürliche Aromastoffe enthält. Vor allem aber bestimmen die Gewürze den Geschmack: Anis, Nelken, Kardamom, Piment, Ingwer, Koriander u. a. m. Welche Gewürze jedoch in welchen Mengen in den Teig kommen, ist das Betriebsgeheimnis einer jeden Aachener Printenbäckerei, weshalb nicht alle Printen gleich schmecken.

Auch wie hart eine Printe ist, hängt von mehreren Umständen ab. Zum einen spielt die Lagerung eine Rolle: Trocken und warm aufbewahrt, werden sie hart, feucht und kühl gelagert, werden sie weicher. Zum anderen entscheidet darüber der Honiganteil: Je mehr Honig desto weicher ist die Printe von vornherein. Für die Geschichte der Aachener Printe in der Moderne ist das geradezu schicksalhaft geworden. Denn genealogisch betrachtet, sind Aachener Printen eine „verarmte Seitenlinie“ aus dem jahrtausendealten Geschlecht der Honigkuchen.

Wer eine der vielen Aachener Printenbäckereien betritt, sollte deshalb wenigstens über folgendes Grundwissen verfügen: Was die Festigkeit des Gebäcks betrifft, unterteilen sich Aachener Printen in *Hartprinten* einerseits und *Honig- bzw. Weichprinten* andererseits; und was die Geschmackrichtung angeht, so sind zu unterscheiden: die *Kräuterprinte* – die Printe in ihrer Reinform, die allein mit einem Lack aus geröstetem Kartoffelmehl überzogen ist –, die *Prinzessprinte* mit eingebackenen Nüssen und einer Glasur aus Zuckerguss, die mit feiner Bitter-Schokolade überzogene *Schokoladen-Printe* und die zusätzlich mit gerösteten Haselnüssen garnierte *Schokoladen-Nuss-Printe*. Dazu kommen Prin-

ten mit Mandeln, Printen mit einem Überzug aus Vollmilchschokolade usw. usf. Denn natürlich sind den Kreationen keine Schranken gesetzt. Außerdem werden Aachener Printen in unterschiedlichen Größen angeboten: als *Bruchprinten*, das sind größere Platten, als *Möppchen*, kleine Täfelchen, bisweilen als preisgünstiger *Printenbruch*, vor allem aber in der charakteristischen Form von länglichen Täfelchen in der Größe von ca. drei mal acht Zentimeter.

Diese Printenform entsteht, weil heute der fertige Teig in der Regel nur noch ausgerollt und in Streifen geschnitten bzw. gestanzt wird. Die „Printe“ beim Wort genommen, sind deshalb die Printen nur noch selten wirklich Printen. Denn eine Printe ist im Ursprung, was die Volkskunde ein „Gebildbrot“ nennt, eine Teigplastik: Aus Teig werden Gestalten von Menschen, Heiligen, Tieren, Symbolen usw. geformt, und zwar entweder frei mit der Hand oder durch Aufdruck mit Hilfe von Modellen: Stein- oder Holzplatten, in die hinein Druckformen geschnitten sind. Letzteres aber hat der Printe ihren Namen gegeben. „Printe“ bedeutet zunächst dasselbe wie „Presse“ (vgl. engl. *to print*). Printen waren einmal ein Druckerzeugnis, ein „Printmedium“, nur dass hier die Botschaft nicht auf Papier, sondern auf Teig gedruckt wurde.

Eine „Printothek“ – hat einmal der Aachener Volkskundler Will Hermanns bedauernd festgestellt –, wo man sich durch diese gebackenen Illustrierten knabbern und sich die Kulturgeschichte wahrhaft einverleiben könnte, gibt es nicht. Geblieben sind nur die alten Modelle, die die einstigen Botschaften in Hohlform zeigen. Einige dieser Modelle können im 1890 von Leo van den Daele begründeten Kaffeehaus unweit des Aachener Domes an der Ecke Büchel/Körbergasse besichtigt werden. Das Ende der Printe im eigentlichen Sinne kam übrigens nicht durch Johann Gutenberg, sondern erst durch Napoleon. Was dem „Print(en)medium“ den Garaus bereitete, war die 1806 von Napoleon gegen England verhängte Kontinentalsperre. England schwächte sie nicht, aber die Aachener Bäcker beraubte sie des Rohrzuckers und des amerikanischen Wildblütenhonigs. Der Sirup und Rübenzucker, mit denen sie sich nun behelfen mussten, machte den Printenteig jedoch so zäh, dass er für die feinen Backformen ungeeignet war. Das Ergebnis war die Schnitt-Printe, die heute charakteristische Form der Aachener Printen.

Diese gibt es – wie gesagt – in unterschiedlichster Ausführung. Doch Printen-„Katechumenen“ sollten nicht sofort zur Schokoladen-Weichprinte greifen.

Der spezifische würzige Geschmack Aachener Printen kommt am Besten zur Geltung bei der einfachen braunen Kräuterprinte; und mit in kleine Stücke gebrochenen Bruchprinten verschiedener Anbieter lässt sich leicht eine „Printenprobe“ durchführen, um die jeweilige Konsistenz zu prüfen und die Unterschiede in der Würze zu schmecken.

Ursprünglich veröffentlicht in: Religion in der Region erkunden. Eine Website von Rita Burrichter und Harald Schroeter-Wittke (Paderborn 2011).