

Aachener Printen

Sie heißen nicht einfach nur „Printen“, sondern „Aachener Printen“ und sie sind – in jeder Beziehung – einzigartig. Hartnäckig setzen sie sich gegen alle Vergleiche mit Lebkuchen oder Honigkuchen zur Wehr und das mit beachtlichem Erfolg. Mehr als 4.500 Tonnen Printenmasse werden jährlich in Aachen hergestellt – mal als Hart- und mal als Weichprinte, mal mit Zuckerguss und mal mit Schokolade überzogen, mal mit Nüssen und mal mit Mandeln verfeinert.

Die Geschichte der weltberühmten Spezialität begann vor mehr als dreihundertfünfzig Jahren, als Bronzegießer aus dem belgischen Dinant sogenanntes Gebildbrot mit nach Aachen brachten. Das bis dahin neuartige Gebäck erweckte bei Aachens Bäckern so große Neugier, dass diese nicht eher ruhen wollten, bis sie der Rezeptur auf die Schliche gekommen waren. Rein äußerlich hatte die Ur-Printe, die durch hölzerne Formen, den sogenannten Modeln, zu kunstvollen Motiven geformt wurde, unübersehbare Ähnlichkeit mit dem heutigen Spekulatius. Vom Drücken, dem "Prenten", soll das Gebäck schließlich auch seinen Namen erhalten haben.

Auslöser für die heutige Rezeptur und Gestalt des Aachener „Nationalgebäcks“ war jedoch die von Napoleon veranlasste Kontinentalsperre. Diese führte dazu, dass die Aachener Bäcker bei der Herstellung der Printe mit Rübenzucker und -sirup improvisieren mussten, wodurch ein grober, zäher und schwer formbarer Teig entstand. Dieser Notlösung, die dem Bäckermeister Henry Lambertz zugeschrieben wird, sollte die Zukunft gehören. Durch ihre flache und schlanke Form bot sie den Vorteil der problemlosen fabrikmäßigen Herstellung und eignete sich zudem wesentlich besser zum Versand und damit zum Erschließen neuer Printen-Märkte.

Ihr Ansprechpartner:

aachen tourist service e.v.
Dr. Kathrin Steinhauer-Tepütt
Markt 45-47
52062 Aachen

Tel.: +49 241 18029-41
Fax: +49 241 18029-30
presse@aachen-tourismus.de

Dass die Printe schon früh über die Stadtgrenzen hinaus bekannt und begehrt war, zeigt die Firmenchronik der ältesten und größten Aachener Printenfabrik Lambertz. Diese weist das Unternehmen unter anderem als offiziellen Hoflieferanten für die Königshäuser in Preußen, Belgien und den Niederlanden aus.

Damals wie heute wird die Aachener Printe jedoch nicht nur in Fabriken, sondern auch in liebevoller Handarbeit von Aachener Backstuben hergestellt. An zahlreichen Ecken in der historischen Innenstadt bieten die traditionellen Printenbäckereien das ganze Jahr lang ihre Kreationen an – ein jeder Bäcker mit seiner eigenen, geheimen Rezeptur.

Wer ein Stück früher handwerklicher Printen-Geschichte entdecken möchte, der sollte das "Café Van den Daele" besuchen. Hier schuf bis vor einigen Jahren der ungekrönte "König der Printenbäcker", der Belgier Leo van den Daele, kunstvolle und kostbare Leckereien. Seine einzigartige Sammlung von Modellen kann heute noch in dem Aachener Traditionshaus bestaunt werden.

Doch nicht nur aus den Bäckereien, sondern auch aus den Aachener Küchen ist die Printe mittlerweile nicht mehr wegzudenken. Wer einmal auf den Geschmack gekommen ist, dem sei ein Rheinischer Sauerbraten mit Printensauce empfohlen. Und wer sein Printen-Glück dann vollständig machen will, sollte sich in den Aachener Eisdieleen ein Printeneis auf der Zunge zergehen lassen.

Sie benötigen noch geeignetes Bildmaterial? Unter www.medien.aachen.de finden Sie unsere Mediendatenbank. Aus circa 900 Motiven können Sie passende Bilder aussuchen und direkt herunterladen. Bitte beachten Sie die Nutzungsbedingungen.

Ihr Ansprechpartner:
aachen tourist service e.v.
Dr. Kathrin Steinhauer-Tepütt
Markt 45-47
52062 Aachen

Tel.: +49 241 18029-41
Fax: +49 241 18029-30
presse@aachen-tourismus.de