

Kölner Stadt-Anzeiger

Hellenthal - 20.12.2015

PRINTEN AUS HELLENTHAL

Aachener kaufen Printen in der Eifel



Der Zuschnitt der Printen wird maschinell vorgenommen und von Andreas (links) und Markus Jenniches überwacht.

Foto: Hamacher

Von Michael Hamacher

Die Bäckerei Jenniches aus Hellenthal-Rescheid produziert jährlich bis zu zehn Tonnen Printen und vertreibt diese sogar in Aachen.

Das Rezept zur Printenherstellung brachte der Senior und Begründer der Rescheider Bäckerei, Herbert Jenniches, als Vermächtnis seiner beruflichen Tätigkeit in Aachen mit. Dort, in der Hochburg der deutschen Printenherstellung, legte er seine Meisterprüfung ab und lernte das „Geheimnis“ der Aachener Printenherstellung kennen. Die so erworbene Fähigkeit und das streng gehütete Geheim-Rezept der handwerklichen Produktion von Printen übertrug der Vater seinen beiden Söhnen und Nachfolgern, Markus (47) und Andreas (42). Beide

traten in seine Fußstapfen und sind ebenfalls Bäckermeister. „Dass wir jedoch das Rezept unserer Eifeler Printen in einem Banktresor aufbewahren, wie schon einmal behauptet wurde, stimmt nicht“, sagte Markus Jenniches augenzwinkernd. Zutreffend sei jedoch die Tatsache, dass der Vater seine Söhne „mit dem Printenvirus regelrecht angesteckt habe“.

Heute beschäftigen die Brüder in Rescheid sowie in der Hellenthaler Filiale vier Festangestellte und fünf Aushilfskräfte. Im mittelständischen Handwerksbetrieb übernimmt Markus' Ehefrau Sabine Organisation (teilweise), Vertrieb und Verkauf. Es spricht wohl für die immer wieder verbesserte Qualitätsarbeit der Brüder, dass immer mehr Aachener den Weg in die Eifel auf sich nehmen, um ihre Printen dort zu kaufen. „Das macht uns natürlich ein wenig stolz, augenscheinlich in die Hierarchie der Aachener Printenhersteller eingebrochen zu sein“, so Andreas Jenniches.

„Setzt man die Printen einige Zeit der frischen Luft aus, werden sie von ganz allein wieder weich.“

Andreas Jenniches, Bäckermeister

Doch nicht nur die Qualität, sondern auch die etwas erweiterte Produktpalette kommt bei den Konsumenten an. „Wir bieten zurzeit zehn Printensorten an, und zwar mit den Konfekten Kräuter, Prinzess, Schoko, gemischte Schoko, Mandel, Haselnuss, Marzipan, Rotwein, Whisky und Nougat. Die stärkste Nachfrage haben wir bei Printen mit Haselnuss- und Rotweingeschmack.“ Die Grundlage der Printen-Produktion bildet ein Teig aus Mehl und Sirup sowie sieben Gewürzen – Anis und Zimt sind dabei dominierend.

In dieser Mischung liegt offenbar das Geheimnis des Rezepts – deswegen wird das Mischungsverhältnis auch nicht verraten. Die verschiedenen Gewürze geben den Printen den gewünschten Geschmack. Das Wiegen der Rohstoffe und die Herstellung des Teigs – teils manuell, teils maschinell – müssen akribisch genau erfolgen. Das ist in Rescheid Chefsache.

Zur weiteren Verarbeitung wird der Teig portionsweise nach den gewünschten Formen und mit Hilfe von Printenrollen horizontal oder vertikal zugeschnitten. Schließlich wird er auf Backblechen in fahrbaren Regalen in den Ofen geschoben. Das Ausbacken erfolgt nicht nach einer bestimmten Zeitvorgabe, sondern nach dem geschulten Auge der Bäckermeister. Ob der Kunde die Printen hart oder weich genießen möchte, hängt vom individuellen Geschmack ab. Die Printen sind, so Andreas Jenniches, im backfrischen Zustand hart: „Setzt man sie einige Zeit der frischen Luft aus, werden sie von ganz allein wieder weich.“ Dazu sollte man sie in einem nicht

zu warmen Raum bei normaler Luftfeuchtigkeit aufbewahren. Während dieser Zeit entfalten die Printen ihr volles Aroma hinsichtlich Geschmack und Geruch.

www.printenstuebchen.de

Artikel URL: <http://www.ksta.de/hellenthal/printen-aus-hellenthal-aachener-kaufen-printen-in-der-eifel,15189148,32965586.html>

Copyright © 2015 Kölner Stadtanzeiger