



SO SCHMECKT WEIHNACHTEN

Einer der vielen schönen Weihnachtsmärkte in Deutschland ist der in Aachen. Er befindet sich mitten in der historischen Altstadt. Natürlich wird auch hier Glühwein getrunken. Aber vor allem die Aachener Printen sind sehr beliebt. Es ist ein Gebäck nach geheimem Rezept, das so nur in Aachen hergestellt wird. Für viele schmeckt die Aachener Printe einfach nach Weihnachten.

MANUSKRIFT

SPRECHER:

Mitten in der historischen Altstadt, rund um das Rathaus, **erstreckt** er **sich**: der Aachener Weihnachtsmarkt. Die meisten der **überwiegend** regionalen Händler verkaufen Weihnachts**deko** und Geschenke. Wer **kulinarische** Spezialitäten sucht, findet – neben **Glühwein** und **Punsch** – **Deftiges** und die süße Aachener Printe. Das **Lebkuchengebäck**, hier als Printenmann **in Überlebensgröße**, ist der heimliche Star des Marktes.

MANN:

Die Gewürzprinten – man muss sie einfach mal probiert haben, ne. Also, um mal zu testen, wie es denn ist. Die ganz normalen, die kennt man auch von zu Hause oder vom Geschäft aus, aber die jetzt hier mit den Gewürzen, ist schon was Besonderes.

FRAU:

Lichter, Dunkelheit, Glühwein und was Leckeres essen. Das ist so für mich Weihnachtsmarkt.

SPRECHER:

Der Markt im Tageslicht: im Zentrum das **markante** Rathaus, erbaut auf den Resten der **Pfalz** von Kaiser Karl dem Großen. Südlich des Rathauses liegen der Katschhof und der Aachener Dom: Er steht auf der **UNESCO-Welterbeliste** und ist das **Wahrzeichen** der Stadt. Im Norden erstreckt sich der Markt mit rund 150 **Ständen**. Einer von ihnen gehört der Bäckerei Nobis. Seit 1858 produziert sie original Aachener Printen. Die gibt es heute in vielen Varianten – mit Nüssen, Mandeln, Schokoglasuren und sogar in einer Karl-der-Große-**Edition**.

MICHAEL NOBIS (Inhaber Bäckerei Nobis):

Das Besondere an den Aachener Printen ist, dass sie im Stadtgebiet von Aachen hergestellt, gebacken worden sind oder sein müssen und das hat was mit den **Herkunftsbezeichnungen** zu tun, den **geografischen** Herkunftsbezeichnungen. Das ist in Deutschland auch **geregelt** und deswegen auch **geschützt**.

SPRECHER:

Im hinteren Teil der **Hütte** zeigt Björn Schröder in der **Schaubäckerei**, wie Domspitzen entstehen: Printen mit **Marzipanfüllung**. Das genaue Rezept für den braunen Printenteig ist ein streng **gehütetes** Geschäftsgeheimnis. Die Grundzutaten sind neben Mehl und **Backtriebmittel** viel Zucker – gleich drei Arten: Sirup, Farin und Kandis. Dazu kommt ein **Mix** aus den Gewürzen Anis, Nelken, Koriander, Zimt und Piment. Und die mischt jeder Bäcker auf seine Art. Jetzt muss der Teig noch in der richtigen Dicke **ausgerollt** werden.

BJÖRN SCHRÖDER (Bäcker bei Nobis):

Die traditionelle, ganz normale Kräuterprinte ist sehr lange haltbar. Weil da ist kein **verderbliches** Lebensmittel drin. Das heißt, da ist weder Ei, Sahne, Milch [noch] Butter drin.

SPRECHER:

Nach maximal vierzehn Minuten im Ofen ist die Basis-Printe fertig und kann mit Nüssen **garniert** oder Schokolade **überzogen** werden.

MANN 2:

Wie heißt das? Plinten? Printen! Das ist gut. Ich denke, es sind Nüsse darin. Zuerst dachte ich, es ist nur Schokolade, aber es ist neben Schokolade noch etwas anderes drin. Gut!

FRAU 2:

Wir haben eine ähnliche Süßigkeit wie diese in Japan, auch weich und hart, auch mit Zimt-Geschmack. Wir mögen es.

MANN 3:

Nicht mein Ding. Schmeckt mir zu sehr nach Weihnachten.

SPRECHER:

Man kann dem Weihnacht**strubel** aber auch kurz **entfliehen** – mit einem **Abstecher** in den Aachener Dom.

SABINE MATHIEU (Stadtführerin in Aachen):

Die finden das einfach total süß und **schnuckelig** hier, diese **heimelige** Altstadt. Und es gefällt ihnen eben auch, dass man völlig auf **Ramsch** verzichtet und auf so **krawallige** Weihnachts**kirmes**.

SPRECHER:

Und deshalb ist der Aachener Weihnachtsmarkt auch so beliebt. Aber die meisten Touristen wollen beides: die Geschichte der Kaiserstadt und den Weihnachtsmarkt erleben.

GLOSSAR

sich erstrecken – sich ausdehnen; von einem Ort zu einem anderen Ort reichen

überwiegend – vor allem; zum größten Teil

Deko (f., nur Singular) – Abkürzung für: die Dekoration; die Verzierung; etwas, was nur hübsch aussehen soll und keine tiefere Bedeutung hat

kulinarisch – bezogen auf gutes Essen

Glühwein, -e (m.) – heißer Rotwein oder auch Weißwein mit Gewürzen

Punsch, -e (m.) – ein heißes Getränk aus Rum, Früchten, Wein und Gewürzen

Deftige (n., nur Singular) – eine Speise, die sehr satt macht und viele Kalorien hat
(Adjektiv: deftig)

Lebkuchen, - (m.) – ein Gebäck mit vielen Gewürzen, das man in der Weihnachtszeit isst

in Überlebensgröße – größer als ein Mensch

markant – auffällig

Pfalz, -en (f.) – hier: der frühere Sitz eines Königs

UNESCO-Welterbe (n., nur Singular) – Bauwerke, Kunstwerke oder Volksbräuche, die von der UNESCO als ganz besonders bedeutend angesehen werden und besonders geschützt werden sollen

Wahrzeichen, - (n.) – ein besonderes Erkennungszeichen einer Stadt oder Landschaft (meistens ein Gebäude)

Stand, Stände (m.) – hier: ein kleines Geschäft; ein großer Tisch, an dem etwas verkauft wird (z. B. auf einem Markt)

Glasur, -en (f.) – eine dünne, glänzende Schicht auf etwas

Edition, -en (f.) – hier: eine besondere Version von etwas, die man zum Verkauf anbietet

Herkunftsbezeichnung, -en (f.) – der Name des Ortes, aus dem eine Ware kommt

geografisch – so, dass sich etwas auf einen bestimmten Ort auf der Erde bezieht

etwas regeln – etwas mit Gesetzen oder Regeln festlegen

geschützt – hier: so, dass ein Name nicht von anderen benutzt werden darf

Hütte, -n (f.) – das einfache kleine Haus

Schau- – etwas, das öffentlich sichtbar ist

Marzipanfüllung, -en (f.) – die Tatsache, dass in einer Speise die aus Mandeln und Zucker hergestellte Süßware Marzipan ist

etwas hüten – gut auf etwas aufpassen

Backtriebmittel, - (n.) – etwas, das Gase in einen Teig macht, sodass das Gebäck später weicher ist

Mix, -e (m.) – die Mischung

etwas ausrollen – hier: eine Kugel aus Teig platt machen

verderblich – so, dass etwas schnell schlecht wird und nicht mehr essbar ist

etwas garnieren – Essen mit etwas schmücken; Essen verzieren

etwas mit etwas überziehen – eine dünne Schicht von etwas auf etwas drauf machen

nicht mein Ding – umgangssprachlich für: das gefällt mir nicht; das mag ich nicht

Trubel (m., nur Singular) – hier: das Durcheinander; die Menschenmenge

jemandem/etwas entfliehen – von jemandem/etwas weglaufen

Abstecher, - (m.) – die Tatsache, dass man zu einem Ort geht, der nicht direkt auf dem Weg zum Ziel liegt

schnuckelig – so, dass etwas eine angenehme Stimmung macht; hübsch

heimelig – gemütlich

Ramsch (m., nur Singular) – Waren von schlechter Qualität

krawallig – laut; auffällig

Kirmes, -sen (f.) – ein nur wenige Male im Jahr stattfindender Markt mit besonderen Verkaufsbuden und Attraktionen