

Eine Aachener Printe zum trinken: Der Printenmann!

Der Printenmann ist so in etwa das, was passiert, wenn man zwei kreative Biersommeliers einfach mal machen lässt. Dabei herausgekommen ist ein naturtrübes, kastanienbraunes Starkbier auf Basis eines Dubbel belgischer Brauart. Ein solches Bier wartet ohnehin schon mit einer gewürzigen Note auf – hier ist sie durch Zugabe einer original Aachener Printengewürzmischung mit Zimt, Koriander, Anis, Piment und Marzisblüte nochmals verfeinert.

Ideengeber dieses Collaborationbrews ist Biersommelier Silvio Reiss, der in Stolberg bei Aachen den Bierspezialitätenshop „Vintäsch – Heimat der Bierkultur“ betreibt. Ebenfalls in Stolberg(-Büsbach) befindet sich die Bäckerei & Konditorei Tempelmann, welche die namensgebende Zutat – die Printengewürzmischung – selbst herstellt. Das Besondere hierbei: Es kommen drei verschiedene Sorten Anis zum Einsatz.



Durch diese Zusammenarbeit entstand eine zweite Idee: Die Printen-Praline. Hierfür wird ein Teil des fertigen Printenmann-Bieres einreduziert und in eine Ganache (Creme aus Kuvertüre und Sahne) gerührt und danach mit dunkler Schokolade überzogen. Lecker!

Doch zurück zum Printenmann zum trinken: Die praktische Umsetzung des Printenmanns entstammt der Idee von Dr. Markus Fohr, Inhaber der Lahnsteiner Brauerei und Deutscher Meister der Biersommeliers. Er hatte ein Rezept für ein Dubbel belgischer Brauart entwickelt, das als „Ullis Dubbel“ bei der Finest Beer Selection 2024 eine Auszeichnung errang. Im Rahmen einer Testcharge auf der 50 l Kreativbrauerei verfeinerten die beiden Biersommeliers das Rezept und fügten die Aachener Printengewürzmischung hinzu. Das Ergebnis sagte allen sehr zu, die es proBIERT haben. Nun kommt die erste Charge auf den Markt. Der Vertrieb erfolgt sowohl über Vintäsch als auch über die Lahnsteiner Brauerei.

Zunächst gibt es den Printenmann nur in der 0,33 l Euroflasche. Im zweiten Schritt sind die 0,75 l Belgierflasche sowie eine auf Sandelholz gereifte Variante geplant.

Sensorik:

Diese Optik macht richtig Lust zum Genuß: Ein wärmendes, heimeliges Kupfer durchzogen von richtig dezenter, gleichmäßiger Trübung getoppt mit Crème Brulee farbenem, dezentem Schäumchen in Kringelform.

Als Vorhut in der Nase fungieren sie süßen Noten aus Münchner- und Karamalz, bevor das gewürzige Potpourri der Gewürzmischung in der Nachhut perfekt ausbalanciert hervortritt. So perfekt, dass man glauben könnte, diese Noten stammen nur von der belgischen Hefe, wenn man es eben nicht besser wüsste.

Die Zunge lernt es definitiv besser. Nach einem leichten „Ankribbeln“ spürt auch sie zunächst die Malzsüße, bevor die Gewürze mehr und mehr die erste sensorische Geige übernehmen. Eine wohlige Wärme flankiert von harmonischer Hopfenbittere setzen den Schlußakkord unter ein gelungenes Konzert der Sinne.



- **Bierstil:** Naturtrübes obergäriges Starkbier nach Art eines belgischen Dubbel.
- **Zutaten:** Brauwasser, Gerstenmalz, Zucker, Hopfen, Hefe, Aachener Printengewürzmischung (Zimt / Koriander / Anis / Piment / Marzisblüte).
- **Stammwürze:** 18,5 % bei 7,5 % **Alkohol**.
- **Farbe:** Kastanienbraun.
- **Bittere:** 30 BE.

Genussempfehlung:

- ProBIERen zusammen mit original belgischem Dubbel, belgischen Bruin, belgischem Dark Strong Ale und deutschen Weizenbock Dunkel.
- Perfektes Pairing mit Aachener Sauerbraten (Öcher Suurbrödem).
- Topp zu Salzigem oder Geräuchertem.
- Ein Traum mit aromatischem Käse wie norwegischem Ziegenkäse (z.B. Gudbrandsdalsost), Blauschimmelkäse, gereiftem Bergkäse oder Trappistenkäse.

Geheimtipp:

Eine größere Mengen Printenmann kaufen und einen Teil davon einlagern – wie guter Wein reift auch hier der Geschmack!