

Traditionelles Kunsthandwerk in Würselen

Diese Serie von Caches (einschließlich eines Bonus-Caches) wurde im Rahmen unseres ERASMUSPlus# Projekts 2018-2020 von einer Reihe von Schülerinnen und Schülern des Gymnasiums Würselen erstellt. Im Laufe der Zeit werden ähnliche Caches in Metković (Kroatien), Florenz (Italien), Bourges (Frankreich) und Göteborg (Schweden) erstellt. Jeder unserer Caches konzentriert sich auf ein bestimmtes traditionelles Handwerk.

Für die Hintergrundinformationen recherchierten die Schülerinnen und Schüler im Internet, besuchten Berufsschulen und die Handwerkskammer in Aachen sowie Betriebe und Unternehmen in Würselen, um sich über diese Handwerke zu informieren.

Ziel unseres Projektes ist es, Barrieren abzubauen und jungen Menschen neue Wege aufzuzeigen, um den für sie passenden Beruf zu finden. Wie ein altes Sprichwort in Deutschland sagt, hat das Handwerk einen goldenen Glanz, aber immer weniger junge Menschen sind daran interessiert, eine Ausbildung in einem professionellen Handwerk zu beginnen. Viele Schülerinnen und Schüler, die kurz vor dem Abitur stehen und die Schule verlassen, sehen das Studium als logische Fortsetzung nach dem Schulabschluss. Jeder will eine Heizungsanlage entwerfen, aber niemand will sie installieren oder warten.

In einem Zeitungsartikel vom Juli 2018 wird behauptet, dass in der Region Aachen mehr Ausbildungsplätze als Lehrlinge zur Verfügung stehen, während andere europäische Länder unter einer hohen Zahl arbeitsloser Jugendlicher leiden.

Mit diesen Caches über verschiedene Handwerke wollen wir informieren, aber auch unterhalten. Jeder Container wird eine Bonusnummer enthalten, die schließlich zum Bonus-Cache führt.

Für weitere Informationen und authentische Einblicke in unsere Arbeit schauen Sie gerne auch auf unserer Projekt-Homepage vorbei: <https://www.erasmus-wuerselen.de/>.

Vom Korn zur Printe

In diesem Cache behandeln wir den Bäckerberuf. Es gibt vier Stationen mit Matryoschkapuppen, die drei verschiedene Berufe darstellen, die für die Erstellung eines traditionellen Gebäcks benötigt werden. Die letzte Station wird dann das Endprodukt darstellen: Die Printe!

Bei jeder Station kannst Du einen QR-Code scannen, mit dem Du zu jedem Beruf einen kleinen Informationstext erhältst.

Für diesen Cache benötigt man ein digitales Endgerät mit einem Internetzugang und einem QR- Code-Scanner.

for the English version scroll to pages 3f.

Die Printe

Die Geschichte der Printe

Die Printe ist eine spezielle Sorte brauner Lebkuchen, deren Geschichte weit zurück reicht. In einigen Regionen, unter anderem im benachbarten Belgien, wurde der Lebkuchen in Form gepresst und als sogenanntes Gebildebrot angeboten. So entstand der Name der Printe: Das Englische „print“ und das niederländische „prent“ bedeuten "Bild" oder "Abdruck" und beziehen sich darauf, dass die Printe durch kunstvoll geschnittene und bedruckte Holzmodellen gepresst wurde. Siehe nachfolgendes Lambertz Holzmodell (siehe Abbildung rechts).

Im 15. Jahrhundert wurde die Tradition zur Herstellung des Gebildebrot aus Lebkuchenteig nach Aachen gebracht. Fortan existierten in Aachen zwei Backvarianten von Lebkuchengebäcken: die historischen Schnittlebkuchen und die mit bedruckten Modellen geformten Lebkuchenvariationen. Im Jahr 1820 gelang es einigen Aachener Bäckern die richtige Zutatenmischung für das beliebte Gebäck zu kreieren. Durch die Zugabe verschiedener Kuchengewürze (u.a. von Zimt, Anis, Kardamon, Koriander, Piment aber auch Orangeat und Ingwer) wurde die Kräuterprinte entwickelt.

Da es nun zwei Lebkuchensorten gab, den ursprünglichen Schnittlebkuchen sowie das Gebildebrot und die neu entwickelte Kräuterprinte, musste zur Differenzierung ein anderer Name gefunden werden. Dadurch entstand der Name „Aachener Printe“.

Ab 1860 begann Henry Lambertz in seinem Betrieb mit der Herstellung von flüssiger Schokolade und kreierte nun die Schokoladenprinte. In den nächsten Jahrzehnten kam es zu einer rasanten Weiterentwicklung dieser Aachener Printen. So gibt es die würzigen Gebäckstücke, die meistens in Form von langen Tafelchen angeboten werden, heute nicht nur als schlichte Kräuterprinte oder mit Schokolade überzogen, sondern auch mit Zuckerguss, mit eingebakenen Nüssen oder mit Mandeln garniert. Ursprünglich zählten Printen zum Saisongebäck für die Herbst- und Winterzeit, aufgrund wachsender Beliebtheit und aus touristischen Gründen wird das Gebäck nun das ganze Jahr über angeboten.



Geographische Herkunftsbezeichnung:

Die würzigen Gebäckstücke dürfen sich aber nur dann „Aachener Printen“ nennen, wenn sie in der Stadt Aachen selbst, sowie in den Nachbarorten Alsdorf, Baesweiler, Eschweiler, Stolberg und Würselen hergestellt wurden. Der Begriff ist von der EU geschützt. Daher haben die Lambertz-Printen folgendes Siegel auf der Verpackung (siehe Abbildung rechts).

Sie geben im Geschäftsverkehr dem Käufer und Verbraucher einen Hinweis darauf, in welcher Gegend die Ware hergestellt oder verarbeitet wurde.





Traditional arts and crafts in Wuersele

This series of caches (including a bonus cache) was created by a number of students of the Gymnasium Wuersele as part of our ERASMUSPlus# project 2018-2020. Over time, similar caches will be created in Metković (Croatia), Florence (Italy), Bourges (France) and Gothenburg (Sweden). Each of our caches focusses on a specific traditional craft.

For background information, the students did research on the internet, visited vocational training schools in Aachen and the Chamber of Crafts as well as companies and businesses in Wuersele to learn about these crafts.

The aim of our project is to break down barriers and to show young people new ways to find the right profession. As an old proverb in Germany goes, handcraft has a golden shine, but fewer and fewer young people are interested in starting job training in a professional craft. Many students who are about to graduate from high school and to leave school consider studying as a logical continuation after finishing school. Everybody wants to design a heating system, but nobody wants to install or maintain it.

A newspaper article from July 2018 claims that there are more apprenticeships than apprentices available in the Aachen region, while other European countries suffer from a high number of unemployed young people.

With these caches about different crafts we aim to inform, but also to entertain. Each container will include a bonus number which will finally lead to the bonus cache.

For further information and authentic insights into our work, please visit our project homepage: <https://www.erasmus-wuersele.de/>.

From grain to “Printe”

In this cache we will focus on the bakery profession. There are four stations with matryoshka dolls representing three different professions needed to make a traditional pastry. The last station will then represent the final product: The Printe!

At each station you can scan a QR code, which allows you to read a small text about each profession. For this cache you need a digital device with internet access and a QR-Code scanner.

The Printe

The history of the Printe

The Printe is a special variety of brown gingerbread and its history dates back a long time. In some regions, including neighbouring Belgium, the gingerbread was pressed into shape and offered as so-called "Gebildebrot" (formed bread). This is how the Printe got its name: the English "print" and the Dutch "prent" mean "picture" or "imprint" and refer to the fact that the Printe was pressed through artistically carved and printed wooden models. Have a look at the Lambertz wooden model (see illustration on the right).

In the 15th century, the tradition of making bread made of gingerbread dough was brought to Aachen. From then on, two baking variations of gingerbread dough existed in Aachen: the historic "Schnittlebkuchen" (sliced gingerbread) and the gingerbread variations formed with printed models. In 1820, some of Aachen bakers succeeded in creating the right mixture of ingredients for the popular pastry. By adding various cake spices (including cinnamon, aniseed, cardamom, coriander, allspice, but also candied orange peel and ginger) the "Kräuterprinte" (herb-print) was developed.



Since there were now two types of gingerbread, the original Schnittlebkuchen as well as the Gebildebrot and the newly developed Kräuterprinte, a different name had to be found for differentiation. This resulted in the name "Aachener Printe".

From 1860 Henry Lambertz began producing liquid chocolate in his factory and now created the "Schokoladenprinte" (chocolate print). In the following decades, these Aachener Printen developed rapidly. Today, the spicy biscuits, which are usually offered in the form of long bars, are not only available as simple herb-print or coated with chocolate, but also with sugar icing, baked nuts or garnished with almonds. Originally, Printen were a seasonal pastry for the autumn and winter season, but due to their growing popularity and for touristic reasons they are now offered all year round.

Geographical designation of origin:

However, the spicy biscuits may only be called "Aachener Printen" if they were produced in the city of Aachen itself, as well as in the neighbouring towns of Alsdorf, Baesweiler, Eschweiler, Stolberg and Wuersele. The term is protected by the EU. For this reason, Lambertz prints have the following seal on their packaging (see figure on the right).

In business transactions, they provide the purchaser and consumer with an indication of the region in which the goods were produced or processed.

