



**Bielefeld/Dortmund.** Fünf Schüler der Klasse 6a aus der Martin-Niemöller-Gesamtschule in Bielefeld-Schildesche besuchten am Dienstag, 30. November 2010, die Hostienbäckerei der Neupostolischen Kirche. Mit WDR-Redakteurin Petra Scholz und Kameramann Henning Poltrock informierten sie sich über die Herstellung und Verwendung von Hostien. Bäckerei-Leiter Bernd Nölke stand den Besuchern Rede und Antwort.

Rund eine Stunde dauerte der Besuch des Fernseh-Teams aus dem WDR-Studio Bielefeld in der Hostienbäckerei. Neugierige beäugten die jungen Besucher die Backmaschine sowie die Stanzanlage, die die frischen Hostien mit Wein beträufelt. Bäckerei-Leiter Bernd Nölke erläuterte dabei die Herstellung und beantwortete die zahlreichen Fragen der jungen Gäste.

### **Ausstrahlung am 1. Dezember**

Der Beitrag über die Hostienbäckerei läuft im Rahmen der Sendung "Lokalzeit Ostwestfalen-Lippe" im WDR-Fernsehen am Mittwoch, 1. Dezember 2010 zwischen 19.30 und 20 Uhr. Die "Kinderzeit" ist eine feste Rubrik des Studios Bielefeld und läuft jeden Mittwoch.

Zu empfangen ist die Lokalzeit über einen Kabel- oder DVBT-Anschluss. Der Film wird aber auch in der Mediathek des WDR abrufbar sein: [www.studio-bielefeld.de](http://www.studio-bielefeld.de) (Lokalzeit/Fernseh/Mediathek-Bielefeld/Kinderzeit).

### **Die Hostienbäckerei der Neupostolischen Kirche**

Seit mehr als 80 Jahren beliefert die Hostienbäckerei der Neupostolischen Kirche Gemeinden weltweit mit Hostien für die Feier des Heiligen Abendmahls. Die Gesamtproduktion seit 1930 liegt bei mehr als vier Milliarden Hostien.

Die automatische Backanlage läuft derzeit an vier Tagen in der Woche. Jeden siebten Produktionstag füllt ein Lkw das Vorratssilo mit frischem Mehl auf. Das Mehl wird dann zur Herstellung des Teigs auf eine Waage gesaugt und anschließend im Mischer mit Wasser vermengt.

Der fertige Teig wird in dünner Schicht auf Backplatten aufgetragen, die automatisch in den Ofen fahren. Alle 1,7 Sekunden kommt eine fertig gebackene Hostienplatte aus dem Ofen. Durch eine entsprechend gravierte Oberplatte erhalten die Hostienblätter ihre Prägung.

### **Mit Rotwein betupft und ausgestanzt**

Die Blätter sind nach der Backphase außerordentlich zerbrechlich und müssen in einem Konditionierturm befeuchtet werden. Das dauert rund fünf Minuten. Danach werden die Hostienblätter mit Rotwein betupft und ausgestanzt (73 Stück pro Blatt). Über eine Waage werden dann die Versandkartons befüllt.

Der Hostienbedarf ist in den letzten Jahrzehnten stetig gewachsen. Reichten 1931 noch fünf Millionen Stück, produzierte die Hostienbäckerei ab 1983 mehr als 50 Millionen und seit 1991 mehr als 100 Millionen Hostien pro Jahr. Der Rekord der Jahresproduktion lag 2001 bei mehr als 237 Millionen. 2003 nahm eine zweite Hostienbäckerei in Kapstadt ihren Betrieb auf, deren Kapazität bei rund 45 Millionen Stück im Jahr liegt. Darüber hinaus gibt es eine weitere kleine Produktionsanlage in Indien.

### **Mehr als vier Milliarden Stück**

Das Mutterhaus, die Hostienbäckerei Bielefeld, produziert derzeit etwa 156 Millionen Hostien pro Jahr. Seit 1931 hat die Einrichtung mehr als 4,53 Milliarden Stück produziert und verschickt.

Die Hostien werden paketweise versendet. Eine Normalverpackung mit 20 Kartons enthält etwa 33.000 Hostien (1650 pro Karton) und wiegt etwa acht Kilo.

#### **1. Dezember 2010**

Text: Heiko Johanning

Fotos: Heiko Johanning

#### **Top Links**

- ["Oblaten ohne Ende!" \(WDR-Mediathek\)](#)

#### **Externe Links**

- ["Oblaten ohne Ende!" \(WDR-Mediathek\)](#)

#### **Interne Links**

- [Gebietskirche / Einrichtungen / Hostienbäckerei](#)

