



Hostienbäckerei:

Von Bielefeld in die ganze Welt

Bielefeld/Dortmund. 800.000 Hostien pro Tag, etwa 1.600 Stück pro Karton, verlassen jeden Tag die Hostienbäckerei der Neapostolischen Kirche in Bielefeld. Seit 1931 werden von Nordrhein-Westfalen aus die Gemeinden weltweit mit Hostien für die Feier des Heiligen Abendmahls versorgt. Ein Besuch in einer der wichtigsten (aber kaum bekannten) Einrichtungen der Kirche.

An der Schuckenbaumer Straße in Bielefeld, im Gebäude einer ehemaligen Näherei, ist seit 1990 die Hostienbäckerei beheimatet. Zuvor war sie im Erdgeschoss der Kirche Bielefeld-Gadderbaum untergebracht. Aus Wasser und Mehl (Typ 405) sowie einer Spur Lecithin (für die automatische Verarbeitung) entstehen hier die Hostien für die neapostolischen Gemeinden.

73 Hostien pro Blatt

Beherrscht wird der Produktionsraum vom großen Backautomaten mit seinen 31 „Waffeleisen“. Die große Maschine backt die Teigplatten, aus denen schließlich die Hostien ausgestanzt werden – 73 Hostien pro Blatt.

Doch der erste Schritt passiert in einem Nebenraum mit zwei großen Tanks: Einem für das Mehl und einem weiteren für die zerkleinerten Reste der ausgestanzten Hostienplatten. Alle zwei Wochen werden hier vier Tonnen Mehl angeliefert. Sie reichen für acht bis zehn Produktionstage aus.

Zwei Minuten im Ofen

Alle 45 Minuten rühren die Mitarbeiter der Hostienbäckerei neuen Teig an – und das immer nach dem gleichen Muster: 49 Liter Wasser, dazu 39 Kilogramm Mehl. Je nach Konsistenz kommen während des automatischen Rührvorgangs noch bis zu 2,6 Liter Wasser dazu.

Über Rohrleitungen fließt der Teig dann hinüber zur Backmaschine – und wird automatisiert auf die Backplatten aufgetragen. Jedes Blatt läuft dann etwa eine Minute in der Backzange durch

den Ofen, ehe sich das Waffeleisen wieder öffnet und die knapp 20 Gramm leichte Teigplatte per Druckluft-Stoß auf ein Förderband gelangt.

Biegsam und haltbar

Im nächsten Produktionsschritt ist der Konditionierer (Befeuchter). „Die Hostienplatten sind trocken und brüchig, wenn sie aus dem Ofen kommen“, erläutert Bernd Nölke, seit 30 Jahren Leiter der Hostienbäckerei. So wäre eine Weiterverarbeitung nicht möglich. Nach fünf Minuten im Wasserdampf sind die Teigplatten biegsam und haltbar.

Die nächste Station auf dem Transportband ist der „Betupfer“. 14 Liter Rotwein werden hier pro Woche verarbeitet. Drei Tropfen kommen auf jede Hostie. Die aktuelle Sorte ist „Blauer Zweigelt“. „Wichtig ist die starke Farbe des Weins“, erläutert Bernd Nölke. Der Alkohol verdunstet ohnehin.

1.600 Stück – je nach Wetterlage

Vorletzter Arbeitsschritt ist das Ausstanzen der 73 runden Hostien pro Blatt. Der Rest der Backplatte wird zerschreddert und in das zweite Tanksilo geblasen. Der Tanksilolaster nimmt die Backreste mit.

Über ein weiteres Transportband gelangen die Hostien zum Wiegen und Verpacken. Etwa 1.600 Stück kommen in einen Karton – je nach Wetterlage und Luftfeuchtigkeit sind das mal etwas mehr oder etwas weniger“, weiß Bäckereileiter Nölke.

Die Kartons kommen schließlich in einen größeren und dann auf Paletten. Nahezu täglich verlassen Lieferungen die Hostienbäckerei. Von Bielefeld aus geht es in mehr als 60 Länder. Allein sechs Paletten hat die Hostienbäckerei am Vortag in den Kongo verschickt.

Zwei Bäckereien in Afrika

Inzwischen wird Afrika mehr und mehr durch die Hostienbäckereien in Kapstadt/Südafrika (seit Februar 2003) und Lusaka/Sambia (seit März 2012) versorgt. „Die Produktion dort und der Versand sind günstiger“, so Nölke. Allerdings kommen die Bäckereien dort nicht auf die Produktionsleistung von Bielefeld. Dennoch konnte die Hostienbäckerei in Deutschland die Produktion in den letzten Jahren leicht verringern.

Wurden bis zum Beginn der 80er Jahre noch weniger als 50 Millionen Hostien im Jahr produziert, stieg die Produktion – mit dem größeren Backautomaten – bis zur Jahrtausendwende stark auf bis zu 237 Millionen an. Heute sind es rund 134 Millionen pro Jahr, also 2,6 Millionen pro Woche. Von 1931 bis heute wurden in Bielefeld insgesamt 5,274 Milliarden Hostien gebacken, verpackt und verschickt.

Sonderhostien-Produktion

Zugenommen hat indes der Versand von Sonderhostien für Allergiker auf etwa 25.000 pro Jahr. Sie werden als Sonderproduktion etwa alle zwei Wochen in Handarbeit auf einem manuellen Waffeleisen aus Reismehl hergestellt. Sie sind damit glutenfrei und auch für Weizen-Allergiker geeignet. Bei Bedarf werden sie von den jeweiligen Gemeindevorstehern bei der Hostienbäckerei bestellt.

Etwa zehn Stunden am Tag wird in Bielefeld produziert – vier Tage die Woche. Drei Vollzeit- und mehrere Teilzeitkräfte sorgen für einen reibungslosen Ablauf. Dabei müssen bei der Produktion immer zwei Mitarbeiter anwesend sein, um Teig anzurühren, die Maschine zu kontrollieren und die Hostien zu verpacken.

650.000 Euro wendete die Neuapostolische Kirche 2011 für die Hostienproduktion- und den Versand auf, also rund 0,5 Cent pro Stück.

Nahezu unbegrenzt haltbar

Ein Mindesthaltbarkeitsdatum findet sich auf den Kartons mit den Hostien nicht. „Ich empfehle jedoch, die Hostien nicht länger als sechs Monate zwischenzulagern“, sagt Bernd Nölke. Die Oblaten werden zwar nicht schlecht, aber etwas pappig, weil sie die Feuchtigkeit und damit auch die Gerüche der Umgebung aufnehmen.

Und einen weiteren Tipp hat er: „Einmal im Kelch sollten die Hostien darin aufbewahrt werden.“ Das hin- und herschütten mache sie nicht besser.

1. September 2012

Text: [Frank Schuldt](#)

Fotos: [Frank Schuldt](#)

Interne Links

- [Gebietskirche / Einrichtungen / Hostienbäckerei](#)



