

Festakt zur Eröffnung der neuen Hostienbäckerei

Westdeutschland/Bielefeld. Seit 1931 werden in Bielefeld Hostien für neuapostolische Gemeinden in aller Welt produziert. Nach über 90 Jahren arbeiten die „Hostienbäcker“ nun erstmals in eigenen Räumlichkeiten. Bezirksapostel Storck eröffnete Anfang März 2024 das neue Produktionsgebäude.

Anlässlich der Eröffnung der neuen Hostienbäckerei hatte die Neuapostolische Kirche Westdeutschland am 4. März 2024 zu einem Festakt in das Produktionsgebäude Kammerratsheide 8 in Bielefeld eingeladen. Gekommen waren neben Vertretern der Kirchenleitung auch Mitarbeiter der beteiligten Handwerksfirmen.

„Ich habe in meiner Amtszeit als Bezirksapostel schon viele Kirchen eingeweiht, aber noch nie eine Hostienbäckerei“, scherzte Bezirksapostel Rainer Storck. In seiner Ansprache erinnerte der Kirchenpräsident der Neuapostolischen Kirche Westdeutschland an die Geschichte der Hostienbäckerei (siehe separater Artikel "Hostienproduktion in Bielefeld: 90 Jahre Bäckereitradition").

Hostienproduktion zukunftssicher aufstellen

Der Bau des neuen Gebäudes sei nun nötig geworden, weil das seit 1990 genutzte Gebäude einer alten Näherei an der Schuckenbaumer Straße nicht mehr den aktuellen Anforderungen an eine Produktionseinrichtung entsprach und zudem renovierungsbedürftig war. Als die Mietvertragsbindung auslief, traf die Kirchenleitung die Entscheidung, ein kircheneigenes Gebäude zu errichten. „So können wir die Hostienproduktion zukunftssicher aufstellen“, so der Bezirksapostel.

Durch die Profanierung des Kirchengebäudes der Gemeinde Bielefeld-Kammerratsheide eröffnete sich die Möglichkeit, in unmittelbarer Nähe der alten Hostienbäckerei einen Neubau zu errichten. An die Geschichte des Grundstücks und die frühere Kirche erinnert jetzt noch das Außenkreuz und eine Kirchenbank, die sich im Eingangsbereich des Bürotrakts der neuen Hostienbäckerei finden.

Neue Backtechnik

Der Neubau wurde von einem Generalunternehmer nach Plänen aus der Bauabteilung der Kirchenverwaltung errichtet. Parallel musste auch ein Teil der 30 Jahre alten Backtechnik erneuert werden, beispielsweise der Ofen mit den „Backzangen“, also den Waffeleisen.

Hier ergab sich, dass der Hersteller des alten Ofens aus den 90er-Jahren einen neuen Elektroofen entwickeln und anbieten wollte. „So war es möglich, zu einem für beide Seiten vorteilhaftem Abschluss zu kommen“, berichtet Michael Block, Leiter der Hostienbäckerei.

Der neue Ofen hat eine größere Kapazität: 39 statt 31 Backzangen. Technisch liegen zwischen der alten und der neuen Anlage mehrere Generationen an Entwicklung. Wo früher Knöpfe und Drehregler betätigt wurden, steuert heute eine Software die Maschine. Einstellungen werden über ein Display vorgenommen.

Mit dem neuen Backautomaten gibt es eine Änderung in der Prägung: Die Hostien zeigen weiterhin das A und O (Alpha und Omega), aber ohne Umrandung. Dadurch fallen kleinere Verschiebungen der gebackenen Platte beim Ausstanzen weniger auf. Daran sind die im neuen Ofen frisch gebackenen Hostien erkennbar.

Sechs Monate Bauzeit

Ab Ende März 2023 begannen die Bauarbeiten, zunächst mit dem Abriss des Kirchengebäudes, dann ab Juni die Vorarbeiten für den Rohbau. Nach etwa einem halben Jahr waren die beiden Gebäudeteile fertiggestellt: die Produktionshalle mit dem Anlagen- und Logistikbereich sowie der Anbau mit Bürotrakt, Lager- und Sanitärräumen. Bereits ab November 2023 konnte Schritt für Schritt die neue Anlagentechnik im Gebäude installiert werden.

Das Gebäude wird umweltfreundlich über Wärmepumpen beheizt. Eine Photovoltaikanlage auf dem Flachdach sorgt für einen Teil des benötigten Stroms.

Wiederaufnahme der Produktion in Kürze

Der Umzug aus der alten Hostienbäckerei fand Ende Januar statt. Seitdem läuft der Testbetrieb. In der kommenden Woche wollen die drei Mitarbeiter in den Regelbetrieb starten. Das ist auch dringend notwendig, schmunzelt Bäckereileiter Michael Block. „Unser vorproduzierter Vorrat an Hostien geht zur Neige.“
Sein Fazit am Ende des Festakts zur Eröffnung: „Ich bin sicher, dass die Hostienbäckerei mit neuer Technik und einem neuen Gebäude bestens gewappnet ist, um die Gemeinden in den vielen Ländern auch in den nächsten Jahrzehnten zuverlässig mit Hostien zu versorgen.“

Bezirksapostel Storck hatte zuvor daran erinnert, dass die Neuapostolische Kirche Westdeutschland diese Dienstleistung kostenfrei als Beitrag für die weltweite Kirche übernimmt. Dies hatte Bezirksapostel Hermann Engelauf in den 80er-Jahren so entschieden.

Seit der Aufnahme der Hostienproduktion in Bielefeld wurden von dort aus rund 6,4 Milliarden Hostien gebacken und versendet.

Glutenfreie Hostien als Sonderproduktion

Seit Mitte der 80er Jahre stellt die Hostienbäckerei auch glutenfreie Hostien her. Diese werden nur in geringer Auflage benötigt und daher per Hand mit einem historischen Waffeleisen produziert.

Zur Unterscheidung ist auf den „Sonderhostien“ weiterhin das Bild des gekreuzigten Jesus zu sehen, also die frühere Prägung aus den Jahren vor der Eröffnung der Produktion im Jahr 1990.

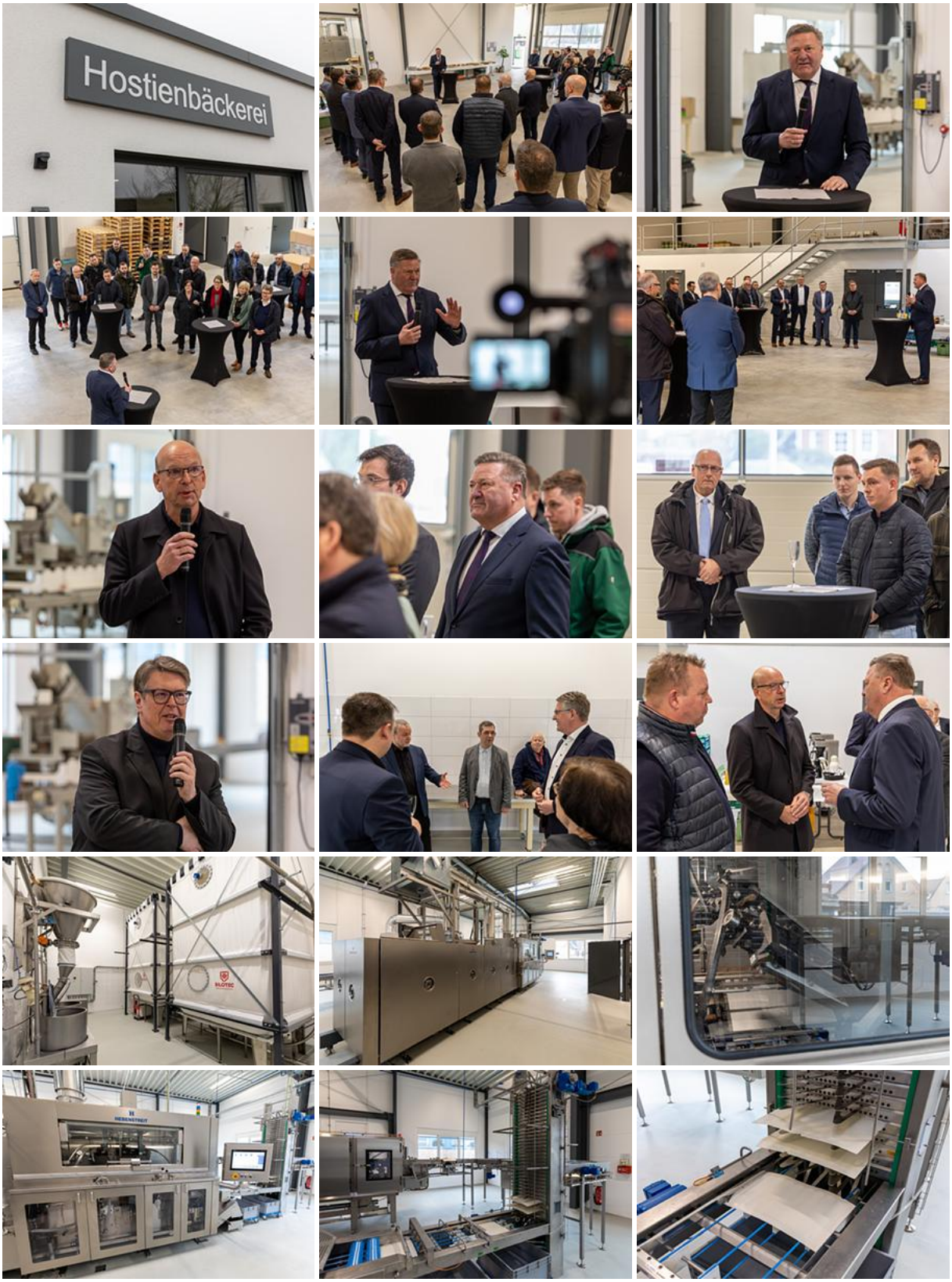
8. März 2024

Text: Frank Schuldt

Fotos: Frank Schuldt

Top Links

- Hostienbäckerei Bielefeld (www.nak-west.de)


Hostienbäckerei



