Hostienproduktion in Bielefeld: 90 Jahre Bäckereitradition

Westdeutschland/Bielefeld. Seit März 2024 produziert die Hostienbäckerei der Neuapostolischen Kirche Westdeutschland in einem neuen und modernen Gebäude. Von Bielefeld aus werden Gemeinden in über 60 Ländern beliefert. Die Anfänge der Hostienproduktion gehen auf das Jahr 1925 zurück.

Der Anfang einer eigenen Hostienproduktion für die Gemeinden der Neuapostolischen Kirche lag in Herne. Bäckermeister und Priester Pflug richtete im Jahr 1925 auf eigene Kosten eine kleine Bäckerei ein. Zuvor wurde das Heilige Abendmahl zumeist noch traditionell mit Brot und Wein gefeiert.

Verlegung nach Bielefeld

1931 übereignete die Bäckerei Pflug diese Einrichtung der Neuapostolischen Kirche. Am 27. Mai erfolgte die Verlegung nach Bielefeld in die Dorotheenstraße. Helene Herterich übernahm dort die Leitung der kleinen Hostienbäckerei. Gemeinsam mit dem gelernten Bäcker Karl Hörnig startete sie die Produktion.

Aufgrund eines zunehmenden Hostien- und des damit verbundenen größeren Raumbedarfs für Produktion, Lager und Versand zog die Hostienbäckerei Anfang der sechziger Jahre in das Eckhaus Große-Kurfürsten-Straße/Dorotheenstraße um. Das Gebäude wurde bis vor wenigen Wochen noch als „Mensa“ für Veranstaltungen genutzt.

Anschaffung einer automatischen Backanlage

Ab 1979 wurden die Hostien dann „in Linie“ hergestellt. Eduard Wittenbreder, Leiter der Entwicklungsabteilung bei Droop & Rein, einem Hersteller von Werkzeugmaschinen, und späterer Vorsteher der Gemeinde Quelle, bekam von Bezirksapostel Emil Schiwy Prokura zur Anschaffung einer vollautomatischen Backanlage. Die wurde an einem neuen Standort installiert: im Kirchengebäude in Bielefeld-Gadderbaum. Im September 1979 wurde dort die Produktion aufgenommen.

Niemand kannte sich mit der Herstellung von Hostien "in Linie" aus – weder die Herstellerfirma, noch die damaligen Mitarbeiter. In der Anfangsphase kam es daher zu etlichen Reklamationen, da nach dem Transportweg in den Gemeinden mehr „Brösel“ als Hostien ankamen. Das war einer der Gründe, die Bezirksapostel Hermann Engelauf (Leiter der Neuapostolischen Kirche Nordrhein-Westfalen von 1980 bis 1991) veranlasste, die Hostien nicht mehr in Rechnung zu stellen.

Neuer Standort und neuer Backautomat

Das weltweite Wachstum der Neuapostolischen Kirche hatte auch Auswirkungen auf den Bedarf an Hostien. Ende der 80er-Jahre ließ Bezirksapostel Engelauf eine größere Backanlage anschaffen. Sie konnte in den bisherigen Räumlichkeiten allerdings nicht untergebracht werden. Deshalb wurde entschieden, eine ehemalige Näherei in Bielefeld-Kammerratsheide zu pachten und die Hostienbäckerei dorthin zu verlegen.

Am 15. September 1990 nahm Stammapostel Richard Fehr, von 1988 bis 2005 Leiter der Neuapostolischen Kirche International, die neue Backanlage in Betrieb.
Mit der neuen Hostienbackanlage erfolgte auch die Umstellung der Prägung. Bisher war auf jeder Hostie ein Bild des gekreuzigten Jesus zu sehen. Seit 1990 tragen die Hostien die Prägung A und Ω (Alpha und Omega). Es blieb aber bei den drei Tropfen Wein auf jeder Hostie.

Automatische Produktion

Der Arbeitsablauf hat sich auch in der 2024 eröffneten neuen Hostienbäckerei nicht verändert: Der angerührte Teig wird in Streifen auf die Backplatten aufgetragen, die automatisch geschlossen werden und in den Ofen fahren. Durch eine entsprechend gravierte Oberplatte erhalten die Hostienblätter ihre Prägung.

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

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

Veränderungen des Hostienbedarfs

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 Hostienbäckerei in Kapstadt (Südafrika) ihren Betrieb auf, deren Kapazität bei rund 45 Millionen Stück im Jahr liegt. In etwa baugleich mit der Anlage in Kapstadt ging 2012 eine weitere Backanlage in Lusaka (Sambia) in Betrieb. Das brachte für den Standort Bielefeld erhebliche Erleichterungen. Seit der Aufnahme der Hostienproduktion wurden aus Westfalen aus rund 6,4 Milliarden Hostien gebacken und in alle Welt versendet.

Hostien für Allergiker

Auf Wunsch von Bezirksapostel Karl Kühnle (Süddeutschland) entschied Bezirksapostel Engelauf im Jahr 1985, dass für Allergiker spezielle glutenfreie Hostien hergestellt werden. Die

größte Herausforderung war dabei die Herstellung eines brauchbaren Teigs. Heute wird Klebreismehl verwendet.

Zunächst wurden für die Produktion der „Sonderhostien“ Geräte aus der Zeit vor dem ersten Backautomaten eingesetzt. Inzwischen gibt es für die die glutenfreie Produktion eine separate kleine Backeinrichtung. 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.

9. März 2024

Text: Frank Schuldt

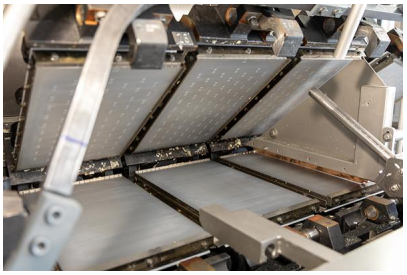
Fotos: Frank Schuldt

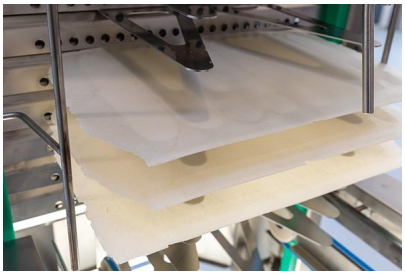
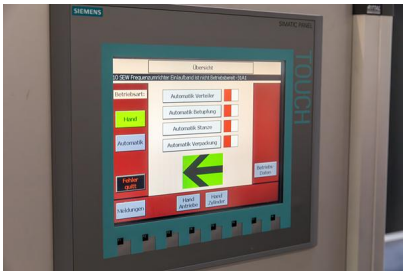
Hostienbäckerei

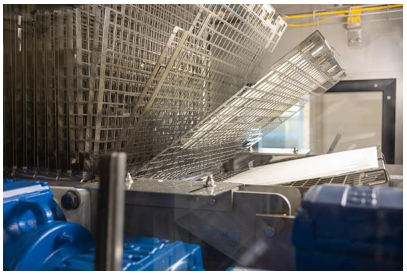
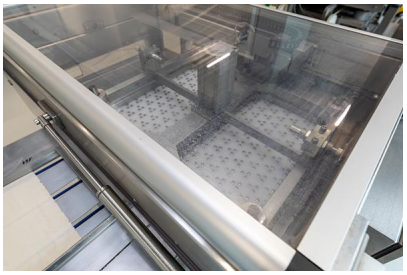
Neuapostolische Kirche

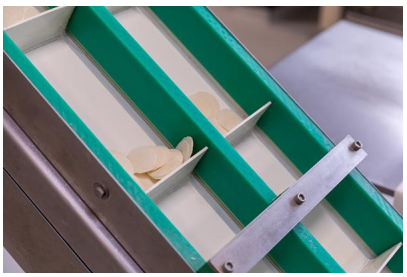
Neuapostolische Kirche

SILOTEC

HEBENSTREIT




SIEMENS
SIMATIC PANEL
TOUCH



Neuapostolische Kirche - Hostienbäcker