



Apostel besuchen

neu eröffnete Hostienbäckerei

Westdeutschland/Bielefeld. Im Vorfeld des Gottesdienstes mit Stammapostel Schneider in Minden besichtigten die Apostel aus Westdeutschland sowie die angereisten Gäste die neue Hostienbäckerei in Bielefeld. Diese war wenige Tage vorher eröffnet worden.

Auf dem Weg nach Minden legten einige Apostel aus Westdeutschland einen Zwischenstopp in der Hostienbäckerei in Bielefeld ein. Michael Block, Leiter der Hostienbäckerei, hatte die Mitglieder des Landesvorstands und ihre Gattinnen eingeladen, sich das neue Gebäude anzuschauen.

Erster Besuch in der Hostienbäckerei

Ebenfalls mit dabei waren die Gäste des Wochenendes: Apostel Arnold Mhango (Bezirksapostelshelfer in Malawi und Sambia), Apostel Marat Akchurin (Russland) und Apostel Ralph Wittich (Nord- und Ostdeutschland). Für sie und die meisten Apostel war es der erste Besuch in der Hostienbäckerei der Neuapostolischen Kirche.

Apostel Stefan Pöschel begrüßte in Vertretung des erkrankten Bezirksapostels die Besucher im Logistikbereich der Produktionshalle und berichtete von der Eröffnung wenige Tage zuvor. Dabei hob er neben der erneuerten Backtechnik auch die Nachhaltigkeit hervor: Eine Photovoltaikanlage auf dem Dach unterstützt den Backbetrieb und versorgt auch die beiden Wärmepumpen.

Der Weg der Hostien

Nach dem gemeinsamen Kaffeetrinken besichtigten die Gäste die „Backstraße“. Die drei Mitarbeiter der Hostienbäckerei stellten den Besuchern den Produktionsweg der Hostien vor: vom Mehl-Silo über die Teigrührmaschine bis hin zum Backautomaten, dem „Befeuchter“ sowie dem „Betupfer“.

Zudem berichteten sie von der Probeproduktion in den letzten Wochen und den Herausforderungen der Einrichtung einer solch neuen Anlage. So wurde zuletzt die Dicke der Hostienplatten von 0,8 auf 1 Millimeter angehoben, da die Hostien nach dem Ausstanzen zu brüchig waren. Zu-

dem wurde mehrfach die Teigmenge leicht angepasst. „Wir müssen dafür sorgen, dass die Hostien auch nach vielen Tausend Kilometern Transportweg immer noch möglichst unbeschädigt bei den Kirchengemeinden ankommen“, berichtet Michael Block, Leiter der Hostienbäckerei.

Größter „Kunde“ ist der Kongo

Am Ende der Produktionsstraße werden die Hostien verpackt - etwa 1.600 Stück kommen in einen Karton. Ein normales Paket enthält 20 Kartons mit rund 32.000 Hostien und wiegt etwa acht Kilogramm. Versendet wird in über 60 Länder der Erde. Hauptkunde ist der Kongo, wo über 2,5 Millionen neupostolische Christen leben.

Abschließend verriet Michael Block den Gästen, welcher Wein zum Betupfen genutzt wird: „Das ist kein besonderer Chardonnay, sondern ein normaler Gebrauchsw Wein aus dem Discounter.“ Das Kriterium sei die dunkle Farbe, „damit die drei Weintropfen auf den Hostien gut zu sehen sind.“

90 Jahre Hostienproduktion in Bielefeld

Die Besucher zeigten sich beeindruckt von der neuen Produktionsanlage und der spannenden Entwicklung der Hostienproduktion in Bielefeld über die vergangenen 90 Jahre hinweg. Die Gastapostel aus dem Ausland dokumentierten den Produktionsweg mit Fotos, die sie den Gläubigen in Russland und Malawi zeigen wollen.

Abschließend ging es noch in den Anbau, in dem neben Büro, Sozial und Lagerräumen auch die manuelle Produktionsanlage für glutenfreie „Allergikerhostien“ untergebracht ist. Diese werden aus Reismehl hergestellt und auf Anfrage gezielt an Gemeinden versandt.

Nach diesem Nachmittag führen die Besucher weiter nach Minden, wo Stammapostel Jean-Luc Schneider am Sonntagmorgen einen Gottesdienst durchführte, der auf Westdeutschland und weitere Gemeinden in Europa übertragen wurde.

Film über Eröffnung

Einen Eindruck von der neuen Hostienbäckerei der Neuapostolischen Kirche bietet ein Film, der im Rahmen der Eröffnungsfeier entstanden ist.

18. März 2024

Text: [Frank Schuldt](#)

Fotos: [Frank Schuldt](#)



