



Hostienbäckerei

*Ein Jahr neue Hostienbäckerei in Bielefeld:
Filme dokumentieren Herstellungsprozess*

Westdeutschland/Bielefeld. Seit über einem Jahr produziert die Hostienbäckerei der Neuapostolischen Kirche Westdeutschland an ihrem neuen Standort in modernen Räumlichkeiten – für Gemeinden in über 60 Ländern. In verschiedenen Filmen stellt die Kirche nun den Produktionsprozess vor.

Die [Hostienbäckerei in Bielefeld](#) ist für mehr als die Hälfte der weltweiten Hostienproduktion der Kirche verantwortlich – rund 90 Millionen Stück pro Jahr. Täglich entstehen bis zu 700.000 Hostien, die in Kartons zu je rund 1.600 Stück verpackt werden.

Mit mehreren Filmen, veröffentlicht in den Sozialen Medien, stellt die Kirche nun die neue Einrichtung vor. Ein Film ist eine [klassische Dokumentation](#). Ein anderer [begleitet Emilia und Noah](#), die sich fragen, wo denn die Hostien hergestellt werden, die sie in jedem Gottesdienst beim Heiligen Abendmahl erhalten. Dazu gibt es noch einige Reels und Shorts (Kurzfilme) mit unterschiedlichen Schwerpunkten.

Technik im Dienst der Liturgie

Die Rezeptur der Hostienproduktion ist seit Jahrzehnten unverändert: Wasser, Weizenmehl und eine Spur Lecithin, ein leicht fettendes Hilfsmittel, sorgen für die richtige Konsistenz und dafür, dass sich die Hostienblätter aus dem Backautomaten lösen. Der Teig wird automatisch angerührt und regelmäßig neu angesetzt.

Der neue Backautomat mit 39 Backzangen formt täglich tausende Hostienplatten, die etwas mehr als eine Minute im Ofen bleiben. Anschließend werden die Platten konditioniert – sie nehmen Feuchtigkeit auf, um ausgestanzt werden zu können.

Weintupfen im Minutenrhythmus

Eine Besonderheit ist das Betupfen jeder Hostie mit drei Tropfen Rotwein, sodass Brot und Wein in einer Gestalt vorliegen. Diese Praxis wurde im Jahr 1917 eingeführt, als Wein im Ersten Weltkrieg knapp und teuer war.

Heute übernimmt eine automatisierte Anlage das gleichmäßige Aufbringen des Weins – alle zwei Sekunden entsteht ein neues Hostienblatt. „Die technische Herausforderung ist, ein gutes, gleichmäßiges Tupf-Bild zu erzeugen und gleichzeitig eine hohe Produktionsgeschwindigkeit zu halten“, erklärt Michael Block, Leiter der Hostienbäckerei.

Vom Teig bis zum verpackten Produkt

Nach dem Tupfen werden pro Blatt 73 Hostien ausgestanzt, gewogen und in Kartons verpackt. Rund eine halbe Stunde dauert es, bis eine Hostie fertig verpackt im Karton liegt. Aufgrund der einfachen Zutaten sind die Hostien lange haltbar.

Auch glutenfreie Hostien werden in Bielefeld hergestellt – bis zu 40.000 pro Jahr. Diese sind wichtig für Film-Protagonistin Emilia, die unter Zöliakie leidet und kein Gluten verträgt. In der Reportage hilft sie bei der Produktion der Reismehl-Hostien. Diese entstehen in Handarbeit und tragen zur Unterscheidung ein eingepprägtes Kreuz.

Zukunftsfähig verankert

Das neue Produktionsgebäude bietet mehr Kapazität, moderne, softwaregesteuerte Technik und ist energieeffizient ausgestattet. Mit der offiziellen Eröffnung im März 2024 wurde ein Meilenstein für die langfristige Sicherung der Hostienproduktion gesetzt.

Historische Entwicklung

Die Hostienproduktion begann im Jahr 1925 in Herne und wurde 1931 nach Bielefeld verlegt. In den sechziger Jahren erfolgte der Umzug in größere Räumlichkeiten an der Großen-Kurfürsten-Straße. 1979 nahm die erste vollautomatische Hostienanlage im Kirchengebäude Bielefeld-Gadderbaum den Betrieb auf.

Im Jahr 1990 zog die Hostienbäckerei in eine ehemalige Näherei in der Schuckenbaumer Straße um. Dort änderte sich auch die Prägung: Statt des gekreuzigten Jesus tragen die Hostien seitdem das Symbol Alpha und Omega, weiterhin mit drei Weintropfen.

Rekord in 2001

Der weltweite Bedarf stieg kontinuierlich – von fünf Millionen Hostien jährlich im Jahr 1931 auf über einhundert Millionen ab 1991, mit einem Rekord von 237 Millionen im Jahr 2001. Seitdem sanken die Produktionszahlen auf heute 90 Millionen Stück im Jahr – insbesondere durch die beiden neuen Bäckereien in Afrika.

Insgesamt wurden in Bielefeld bislang über fünf Milliarden Hostien produziert und versandt.

26. August 2025

Text: [Frank Schuldt](#)

Fotos: [Frank Schuldt](#)





Youtube-Link



<https://www.youtube.com/watch?v=>