



Eine bedeutende Einrichtung für die internationale Neuapostolische Kirche ist die Hostienbäckerei in Bielefeld. Sie ist die größte von drei Hostienbäckereien der Kirche und versorgt nahezu weltweit die neuapostolischen Gemeinden mit Hostien für die Feier des Heiligen Abendmahls.

700.000 Hostien, etwa 1.600 Stück pro Karton, verlassen jeden Tag die Hostienbäckerei der Neuapostolischen Kirche in Bielefeld. Seit 1931 werden von Nordrhein-Westfalen aus die Gemeinden weltweit mit Hostien für die Feier des Heiligen Abendmahls versorgt.

Die Hostien tragen als Prägung α und ω (Alpha und Omega), die Zeichen für Christus, sowie drei Tropfen Wein als Symbol des Blutes Jesu.

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 neuapostolischen Gemeinden.

Hostien für Allergiker

Zugenommen hat indes der Versand von Sonderhostien für Allergiker auf etwa 38.000 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 Weizenmehl-Allergiker geeignet.

Ein Backtag dauert zehn Stunden

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 in der Produktion mindestens zwei Mitarbeiter anwesend sein, um Teig anzurühren, die Maschine zu kontrollieren und die Hostien zu verpacken.

Etwa 600.000 Euro wendete die Neuapostolische Kirche Nordrhein-Westfalen jedes Jahr für die Hostienproduktion- und den Versand auf, also rund 0,6 Cent pro Stück. Die Hostien werden den Gebietskirchen weltweit kostenfrei zur Verfügung gestellt.

Hostien mit drei Tropfen Wein

Seit 1917 werden in der Neuapostolischen Kirche die Hostien mit drei Tropfen Wein gereicht. Die Einführung hatte vorwiegend gesundheitliche, aber auch praktische und wirtschaftliche Gründe. Zum einen bestanden Bedenken bezüglich der Übertragung von Infektionskrankheiten und Seuchen beim gemeinsamen Trinken von Wein aus einem Kelch. Weitere Faktoren waren die Rationierung von Wein sowie die Versorgung der Gläubigen in den Kriegsjahren. Um die Soldaten im Feld, in den Lazaretten, der Gefangenschaft aber auch die Gläubigen in entfernten Gebieten mit dem Abendmahl versorgen zu können, wurden Hostien mit drei Tropfen Wein beträufelt, gesegnet und zusammen mit einer schriftlichen Sündenvergebung per Feldpost verschickt. 1919 beschloss die Apostelversammlung dann, diese Form der Feier des Heiligen Abendmahls in allen Gemeinden einzuführen.

Geschichte der Hostienproduktion

Der Anfang einer eigenen Hostienproduktion für die Gemeinden der Neuapostolischen Kirche lag in Herne. Bäckermeister Pflug richtete im Jahr 1925 auf eigene Kosten eine kleine Hostienbäckerei ein. Im Mai 1931 übereignete die Bäckerei Pflug diese Einrichtung der Neuapostolischen Kirche. Am 27. Mai 1931 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, Ecke Dorotheenstraße um. Im Jahr 1979 wurde eine vollautomatische Produktionsanlage angeschafft und an einem neuen Standort, im Kirchengebäude in Bielefeld-Gadderbaum, installiert. Sie nahm im September 1979 die Produktion auf.

Steigender Bedarf an Hostien

Das weltweite Wachstum der Neuapostolischen Kirche hatte natürlich auch Auswirkungen auf den Bedarf an Hostien. Ende der achtziger Jahre erteilte Bezirksapostel Hermann Engelauf, der damalige Leiter der Gebietskirche Nordrhein-Westfalen, den Auftrag für eine größere Backanlage. Sie konnte in den bisherigen Räumlichkeiten allerdings nicht untergebracht werden. Deshalb entschied der Bezirksapostel, 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), die Zeichen für Christus, den Herrn. Es blieb bei den drei Tropfen Wein auf jeder Hostie.

30. April 2017

