



Schwester Helga (l.), Mitarbeiterin, in der Backstube von Stift Bethlehem

Die Schwestern mauern. „Die Frau Oberin will das nicht.“ Zwar bleibt die Stimme von Diakonisse Veronika sanft und unheimlich freundlich, doch warum ihre Frau Oberin jeden Blick in die Hostienbäckerei des mittelfränkischen Stifts Neuendettelsau verwehrt, sagt sie nicht. Sanft klingen bei ihr selbst noch Worte, die sonst keinen Balsam kennen: „Stoßbetrieb in der Advents- und Passionszeit“, sagt sie, klagt über „Resturlaub“ der Mitschwestern und schließlich: „Kunden unserer Hostienbäckerei darf ich nicht nennen.“

Auch Schwester Theresia im Kloster der Benediktinerinnen zu Köln schmettert das weltliche Ansinnen, die millionenfache Herstellung des

schwäbischen Ochsenhausen. 500 000 Hostien produziert seine Bäckerei pro Woche! Die Zahl kann man sich auf der Zunge zergehen lassen.

Doch Klumpp bleibt wortkarg und verschlossen, ein „Preiskampf unter den Bäckern“ könne ausbrechen, „falls ein Pfarrer über seine Bezugsquellen schwätzt“. Und auch sein Kollege Paul Stasius von der Firma „Opferbrote“ in Mannheim scheut den Umgang mit der Presse wie der Teufel den Genuß seines knusprigen Produkts. Dies bringt Stasius in den handelsüblichen Größen mit einem Durchmesser von 35, 65, 90 und 140 Millimetern an die Gläubigen.

Doch wer sucht, der findet. Es gibt auch Schwester Helga, 62, von

Auch der Meißwein ist kein Grand Cru

Sie symbolisieren den Leib Christi, und Millionen verzehren sie – doch woher kommen die Hostien?

Text: Pascal Morché **Bild:** Olaf Hauschulz

Leibes Christi in Hostienbackautomaten zu untersuchen, mit dem Hinweis auf akute Zeitnot ab: „Im Januar wird eine Novizin eingekleidet.“ Null Chance, sich dann auch noch über die Produktionstechniken heiligen Backwerks zu informieren.

Gewiß, Hostienbäckereien zu besuchen, ist nicht zu vergleichen mit einer Werksbesichtigung bei Bahlsen. Aber predigt eine moderne Kirche nicht auch gern Transparenz?

Wenngleich die millimeterdünnen Oblaten für das heilige Abendmahl traditionell meist von Klosterschwestern hergestellt werden, gibt es auch ein paar Männer in der Zunft. Zum Beispiel den „vereidigten Hostienbäcker“ Alfred Klumpp aus dem

der Hostienbäckerei des Evangelischen Stifts Bethlehem im mecklenburgischen Ludwigslust. Sie trägt ein weißes Häubchen, und einzig die durchsichtige Plastikschrürze über ihrer grauen Nonnentracht raschelt in der stillen Welt der Hostienherstellung. 700 000 Hostien produziert die Diakonissin im Jahr und versorgt damit über 1600 abendmahlfeiernde Gemeinden in ganz Deutschland.

Schwester Helga backt jeden Tag vier Stunden lang. Fünf Kilo „Diamant Mehl Weizen Type 405“ mischt sie auf fünf Liter Wasser. „Das sind so Erfahrungswerte“, mit denen sie den Teig ohne weitere Zusätze zehn Minuten lang in der Knetmaschine anrührt. Er wird auf ein spezielles ▶



Hostienbackgerät Typ „HB-90“

Backeisen gegeben, und das wiederum wird auf ein Waffeleisen gepreßt, worin christliche Motive wie Christogramm, Kruzifix und Siegeslamm eingraviert sind.

Diesen Hostienbackautomaten vom Typ „HB-aut-K-EL“ stellt, wie die gesamte übrige Hardware zur Oblatenherstellung, die sauerländische Metallwarenfabrik Kissing her. Der Monopolist auf dem Gebiet der Hostienbackmaschinen wird im idyllischen Menden von der 32jährigen Chefin Uta Kissing geführt. Weltweit exportiert sie ihre Backvorrichtungen, die das Unternehmen seit seiner Gründung im Jahr 1850 fertigt.

Das Gravieren und Prägen ist Kissings Domäne. Und so werden hier auch Devotionalien, Automatenjetons und Karnevalsorden hergestellt. Die dynamische Chefin vergißt nicht, auf die Homepage der Firma hinzuweisen: Unter www.uww.de/kissing wird man umfassend informiert und findet dort derzeit auch einen gebrauchten

bäckerei, Christine Ritter, 33, ergänzt: „Für Träger von Zahnprothesen sind die besser geeignet. Sie kleben nicht so leicht am Gaumen an.“ Ritter ist eine recht weltliche Frau. Per Fax ordern bei ihr die Kirchengemeinden, auf daß in abgepackten Größen das Backwerk verschickt werde. Sechs Pfennige die Hostie. Der Tausender-Karton für 60 Mark.

Seit der Wiedervereinigung boomt die Bäckerei im Stift Bethlehem: „Zu DDR-Zeiten haben wir nur einen Bruchteil von heute gebacken. In der DDR gab's keine Hostienbackgeräte. Das alles war nicht erwünscht“, erklärt Ritter.

Vor dem Vertrieb steht die Endkontrolle der Hostien durch Schwester Helgas geschulten Blick. Bruch und Krümel kommen nicht in die Tüte! „Es gibt Kirchengemeinden“, sagt Ritter, „die bestellen nur alle sechs Jahre einen Karton Hostien.“ Wenn man die schließlich „kühl und trocken lagert, kann eigentlich nichts

Soll der Priester die Hostie in den Mund oder nur in die Hand legen?

und generalüberholten Hostienbackautomaten Baujahr 1974 für 80 000 Mark ab Werk angeboten. Das Hostieneisen „ferrum characteratum od. oblatorium“ als günstige Gelegenheit im Internet.

Bei Schwester Helga zischt es auf der Backplatte, und es duftet nach frischen Waffeln. Nach dem Backen lagern die zerbrechlichen Hostienplatten senkrecht in ähnlichen Drahtgestellen wie Schallplatten in den fünfziger und sechziger Jahren. Diese werden dann für circa 60 Minuten in den Hostienkuchenbefeuchtungsschrank „Typ AF-95“ gehängt.

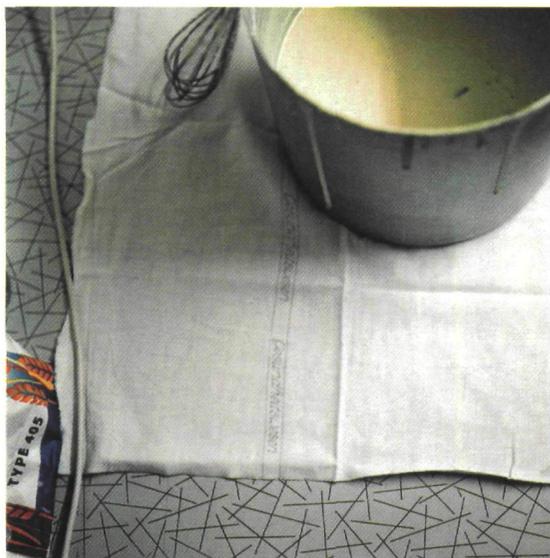
Daß es dabei keinen Bruch gibt, hält Schwester Helga für „reine Konzentrationssache“. Danach können aus den leicht angefeuchteten Platten mittels Kissings „Hostienausschneidemaschine Typ HA-E-95“ die kreisrunden weißlichen Teigplättchen ausgestanzt werden. Es gibt auch bräunliche Hostien. „Den Brothostien mischen wir etwas Melasse bei“, sagt Schwester Helga. Und die Leiterin der Oblaten-

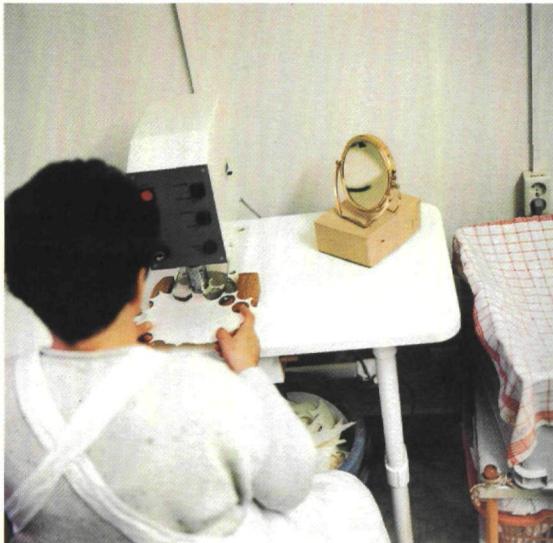
passieren“. Sind Hostien also in Ewigkeit haltbar?

Genau an diesem Punkt gibt's jetzt Ärger im christlich-bürokratischen Europa. Die Hohepriester der Europäischen Union in Brüssel machen sich schließlich nicht nur Gedanken über die Euronorm des Kondoms, sondern verlangten im vergangenen Jahr auch, daß Hostien künftig ein Verfallsdatum tragen sollten – weil sie „Verzehrgegenstände“ und somit Lebensmittel sind. Zum Streit zwischen Kirche und Eurokraten führte dies profane Ansinnen im katholischen Italien.

Das „Brot“, jenes geschmacksneutrale Stück Oblate, wandelt sich bekanntlich bei Kommunion und Abendmahl in den Leib Christi. Dieser aber herrscht bekanntermaßen von Ewigkeit zu Ewigkeit und ist somit nicht haltbarkeitsdatumsfähig. Priester liefen Protest gegen die Brüsseler Beamten, die zukünftig Hostien in Folie verschweißen und mit Angabe der Halbwertszeit versehen wollen. ▶

Hostienteig





Hostienstanzmaschine Typ „HA-E-95“

Nur so könne der Konsument, also der Gläubige, auch das Verfallsdatum erkennen. Die Kirchenmänner befürchten nun, daß es dann heißt: „Diesen Leib Christi ess' ich nicht, der ist ja schon verfallen.“

Streitigkeiten wegen der Richtlinienkompetenz für den wahren Zustand des Leibes Christi hatte es bereits zwei Jahre zuvor gegeben. 1996 hatte die römische Glaubenskongregation Hostien ohne Weizenmehl als nicht „eucharistiefähige Materie“ abgelehnt. Anlaß war eine Entscheidung der Deutschen Bischofskonferenz zugunsten Zöliakie-Kranker: Gläubige nämlich, die an einer Allergie gegen Klebereiweiß (Gluten) leiden, sollten zukünftig glutenarme Hostien empfangen dürfen. Ebenfalls sorgte das Thema Aids in den vergangenen Jahren immer wieder für Diskussionsstoff: Darf oder soll der Priester den Gläubigen die Hostie in den Mund legen oder nur in die Hand geben?

Hostien häufig zu erneuern, nachdem die alten in gebotener Weise konsumiert wurden.“

„Das Brot“, so Römel, sei elementares Grundnahrungsmittel, zu dem man „automatisch eine andere Beziehung habe als zu Konfekt oder Torte“, und symbolisiere den Leib des Herrn und dessen letztes Mahl im Kreise seiner Jünger, „das setzen wir gegenwärtig“. Man könne, sagt der Kardinalssprecher, bei der Eucharistie – wie ursprünglich – tatsächlich auch Brot brechen. „Zweckmäßigkeitsergründe“, die Sorge vor Verunehrung und symbolischen Deutungen hätten dann im 11./12. Jahrhundert zur Herstellung der kleinen Hostien geführt.

Profanisierung und Banalisierung stellten heute alles in Frage. „Auch beim Meßwein kann man sich wohl denken, daß das kein Grand Cru ist.“

James Joyce möge Wilfried Römel erspart bleiben, da der Dichter seine Romanfigur Leopold Bloom im „Ulysses“ ganz banale Überlegungen anstel-

„Wir sprechen vom Leib Christi und nicht von Keksen am Knusperhäuschen“

Für Wilfried Römel im Erzbischöflichen Ordinariat, Zimmer 212, in der Maxburgstraße 2 zu München, sind diese EU-Themen schlichtweg ein „ausgemachter Schmarrn“. Der Pressereferent von Kardinal Friedrich Wetter: „Die Materie muß rein sein, was soll denn dabei schiefgehen?“ Fragen zum Thema Hygiene in Backstuben und am Altar fegt der Mann hemdsärmelig vom Tisch: „Wir sprechen“, so Römel, „vom Leib Christi und nicht von Keksen am Knusperhäuschen in ‚Hänsel und Gretel‘.“

Römel greift zum „Codex Iuris Canonici“, dem „Codex des kanonischen Rechtes“. In Titel III „Heiligste Eucharistie“ seien dort alle Verkehrsformen ausgiebig geregelt: „Can.924 – §1. Das hochheilige eucharistische Opfer muß mit Brot und Wein, dem ein wenig Wasser beizumischen ist, dargebracht werden. §2. Das Brot muß aus reinem Weizenmehl bereitet und noch frisch sein, so daß keine Gefahr der Verderbnis bestehe.“ Auch sind laut Can.939 „konsekrierte

len läßt: „... Augen zu, Mund auf. Was? Corpus. Leib. Leichnam ... Sie scheinen es gar nicht zu kauen: schluckens bloß runter so. Wunderlicher Einfall: Stückchen von einem Leichnam zu essen, wird den Kannibalen sicher schnell einleuchten.“ Soweit des Dichters Wort über Johannes 6 Vers 56: „Wer mein Fleisch ißt und mein Blut trinkt, der bleibt in mir, und ich bleibe in ihm.“ Das sei, „ja nicht wie im Fast-food-Restaurant, wo jeder einzeln für sich zur Wand frißt“, sagt Römel.

Da die katholische Kirche häufiger das heilige Abendmahl feiere als die evangelische, erklärt der Experte, sei der Bedarf nach frischen Hostien logischerweise größer. „Deren Herstellung“ habe sich, ebenso logisch, „in eine industrialisierte Gesellschaft voll integriert und vom archaischen Backvorgang entfernt“. Augen zu. Mund auf!

Pascal Morché, 42, ist freier Journalist in Hamburg.

Olaf Hauschulz, 30, arbeitet als Fotograf in Hamburg.

Hostien mit verschiedenen Motiv-Prägungen

