

Hostien backen in Tradition und Fortschritt



Die Hostienbäckerei im Kloster Vinnenberg blickt auf eine lange Geschichte zurück. Sie wurde im Jahr 1898 von den Benediktinerinnen vom Heiligsten Sakrament gegründet. Im Jahr 1995 wurde sie von der Gemeinschaft Brot des Lebens übernommen, einer katholischen Lebensgemeinschaft, die 1994 in den Gästeflügel des Klosters gezogen war. Die Hostienbäckerei Kloster Vinnenberg produziert nach dem gleichen Rezept von jeher die Hostien. Dabei wird größter Wert auf moderne und hygienische Arbeitsmethoden gelegt. So haben wir schon 1996 ein neues Befeuchtgerät installiert, ein Prototyp, der seitdem auch in anderen Hostienbäckereien eingesetzt wird.



Der Erlös des Hostienverkaufs dient zum Bestreiten der Lebenshaltungskosten der Gemeinschaft, die kostenlos Arme aufnimmt.

Der Herstellungsprozess: Auf dem Fundament der Geschichte

Hostien werden ausschließlich aus Mehl und Wasser hergestellt, ohne Zuhilfenahme von Backtriebmitteln, wie Sauerteig, Hefe oder Backpulver. Die für die Eucharistie bestimmten Hostien müssen nach dem Kirchenrecht CIC c. 818 aus reinem Weizenmehl unter Beimischung

Impressum:

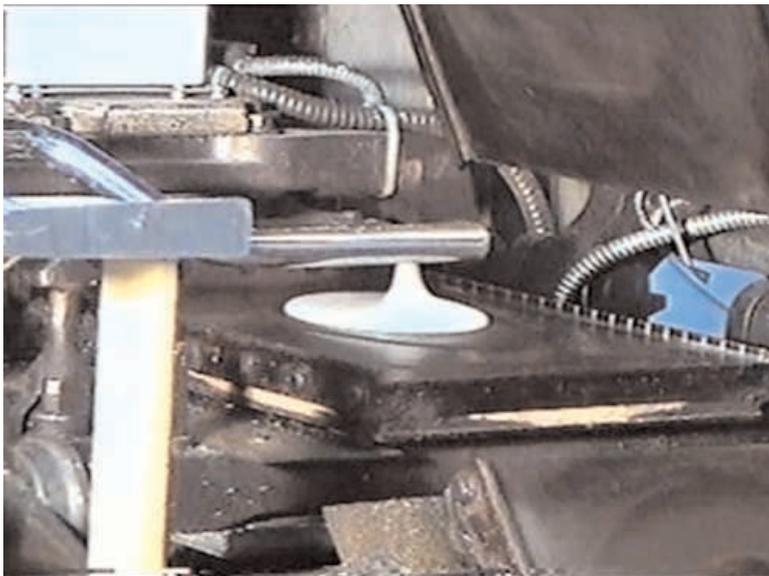
Trägerverein der Gemeinschaft Brot des Lebens e.V.
Kloster Vinnenberg, 48231 Warendorf Copyright 2000

natürlichen Wassers hergestellt werden. Der Grund dafür ist beim letzten Abendmahl Jesu zu suchen, der mit seinen Jüngern das Pascha gefeiert hat. Dieses Fest wurde als Gedächtnisfeier für die Heilstat Jahwes ausgerichtet, der die Israeliten aus der Gefangenschaft in Ägypten herausgeführt hat. Daß das Brot ungesäuert war, erklärt die Hostie mit der man damals unter der Führung von Mose aus Ägypten aufgebrochen ist. Man hatte keine Zeit mehr einen Sauerteig anzusetzen - Hefe und erst recht Backpulver als Teiglockerungsmittel gab es noch nicht. Die Hostien, die wir im Gottesdienst verwenden, bestehen nur aus Mehl und Wasser. Ein Lamm hat Jesus beim letzten Abendmahl nicht geopfert, wie es der Brauch gewesen wäre, denn Jesu selbst tritt an diesen Platz und ist seitdem unser Paschalamm.

Wenn wir Eucharistie feiern, stehen wir also in der Tradition des alten und des neuen Bundes. Wie Jesus feiern wir mit ungesäuertem Brot und er ist in unserer Mitte als das für unsere Sünden geopfert Lamm. Der Begriff Hostie kommt vom lateinischen "hostia" = Schlachtopfer, Sühnopfer.

Der Teig

Mehl und Wasser werden in einem bestimmten Verhältnis miteinander verrührt, bis ein homogener, dünnflüssiger Teig entsteht.



Das Backen

Der Teig wird mit einer Kolbenpumpe angesaugt und auf die Backplatten gespritzt. Insgesamt befinden sich in der Hostienbackmaschine 12 Platten, die mit Rädern auf Schienen laufen. Die Backplatten und der Antrieb der

Impressum:

Trägerverein der Gemeinschaft Brot des Lebens e.V.
Kloster Vinnenberg, 48231 Warendorf Copyright 2000



Maschine haben eine Leistung von 28 000 W. Der flüssige Teig wird durch das Schließen der Backplatten auseinander gedrückt und innerhalb von ein paar Sekunden fest. Dabei entweicht das im Teig befindliche Wasser unter lautem Zischen und es entstehen im Teig Hohlräume, die den Teig locker machen. Nach einer Umdrehung haben die Hostienplatten die richtige Farbe und können aus den Backplatten herausgenommen werden. Nach dem Backen werden die Hostienplatten in Körbchen gestellt, wo sie dann abkühlen können.

Das Befeuchten



Jetzt sind die Platten gebacken und sehr zerbrechlich. Um dem entgegen zu wirken und um das Bohren der Hostien zu ermöglichen, müssen die Hostienplatten befeuchtet werden. Das geschieht in einem Feuchteraum wo die Hostienplatten in den Körbchen längere Zeit einer Luftfeuchtigkeit von 85-90% ausgesetzt werden.

Das Ausbohren



Danach werden die Hostien mit einem Edelstahlhohlbohrer aus den Platten gebohrt. Für jeden Durchmesser gibt es einen anderen Bohraufsatz. Fünfzig Hostienplatten werden dazu in einem Rahmen aufeinander gestapelt und zusammen ausgebohrt. Die letzte Hostienplatte bricht

Impressum:

Trägerverein der Gemeinschaft Brot des Lebens e.V.
Kloster Vinnenberg, 48231 Warendorf Copyright 2000



dabei aus und diese Hostien müssen hinterher, wie auch andere defekte Hostien aussortiert werden. Die ausgebohrten Hostien fallen in einen Korb unterhalb der Bohrmaschine. Die Hostien werden von Hand sortiert und abgepackt.

Das Aussortieren

Das Aussortieren der Hostien geschieht bei uns von Hand. Da wir mehrerer platten aufeinandergestapelt auf einmal bohren bricht die unterste Hostie aus und hat unschöne Franzen. Diese Hostien und andere mit Fehlern werden aussortiert. Vor dem Verpacken werden die Hostien noch gesiebt um sie von den Krümmeln zu befreien. Danach werden sie mit einer Zählwaage in die vorgesehene Verpackungseinheit abgepackt.



Die Hostien werden dann gelagert und wenn eine Bestellung eingeht per Post an die Gemeinden ausgeliefert.

Impressum:

Trägerverein der Gemeinschaft Brot des Lebens e.V.
Kloster Vinnenberg, 48231 Warendorf Copyright 2000