

BEWUSST LEBEN

26.03.2002

Vom Getreide zur Hostie

Mit großer Sorgfalt werden die Hostien für die Messfeier hergestellt

Obwohl Hostien nur aus Wasser und Mehl bestehen, ist das Backen eine Kunst.

„Es ist für uns eine ehrenvolle Aufgabe, Mehl für Hostien herstellen zu dürfen“, sagen Franz und Marianne Forstner. Seit den fünfziger Jahren hat der Familienbetrieb aus St. Marien vom Bischöflichen Ordinariat in Linz die Lizenz Hostienmehl herzustellen. Der Vater von Franz Forstner musste dafür versprechen, dass er nur reines Weizenmehl verwendet. „Das Hostienmehl wird aus dem Kerninnern des Weizens gemahlen und ist die hellste Form des Mehles, die aus Weizen erzeugt werden kann“, erklärt der Müllermeister, der die



Karmelitinnen in Linz beliefert. Sie betreiben

die größte der drei Hostienbäckereien in Oberösterreich. Der Verkauf von Hostien ist die Haupteinnahmequelle für elf Schwestern, eine Novizin und eine Postulantin.

Neben den Redemptoristinnen in Ried im Innkreis erzeugen noch die Franziskanerinnen von Vöcklabruck Hostien.

Hostien zu backen ist für die vier Franziskanerinnen, die damit - „in Teilzeit“ - beauftragt sind, keine Aufgabe wie jede andere: „Es ist ein Dienst an der Kirche und für die Kirche.“

Obwohl die Hostien nur aus Wasser und Mehl hergestellt werden, braucht die Produktion viel Erfahrung. Als erster Schritt werden in Vöcklabruck mit Hostieneisen etwa tortengroße „Oblaten“ gebacken. Rund zwei Minuten dauert der Backvorgang. Da diese dünnen Platten aber spröde sind, muss ihnen zur Weiterverarbeitung Feuchtigkeit zugesetzt werden. Nicht zu viel und nicht zu wenig. Erst wenn die Oblaten elastisch genug sind, können die Hostien gestanzt werden. Rund eine Stunde benötigt man in Vöcklabruck, um eintausend Stück kleine Hostien auszustanzen. Der Franziskanerinnen beliefern 93 Pfarren, hauptsächlich in Oberösterreich.

Zur Sache:

Das Wort Hostie kommt aus dem Lateinischen und heißt übersetzt Sühnopfer.

„Hostia“ bedeutet bei den Kirchenvätern „Opfer“ und zugleich die im Gottesdienst dargebrachten Opfergaben. Ab dem 9. Jahrhundert wird die Bezeichnung nur mehr für das Opferbrot verwendet. Die Hostien erhielten ihre heutige Form im 11. Jahrhundert.

Autor/in: Josef Wallner