

Das besondere Kirchenbrot

An diesen Wochenenden finden in den meisten Pfarreien Erstkommunionfeiern statt. Wer mag sich noch an den eigenen grossen Tag erinnern und an den Wunderfritz kurz vor dem Empfang der ersten geweihten Hostie, wie diese denn wohl schmecken wird? Das Besondere daran ist natürlich nicht deren Geschmack, sondern die Bedeutung dahinter. In jeder heiligen Messe feiern wir das Versprechen von Jesus, bei uns zu sein, wenn wir uns an ihn und sein letztes Abendmahl mit seinen Jüngern erinnern. Nach dem katholischen Glauben ist die geweihte Hostie der Leib Christi, so wie er es damals seinen Jüngern gesagt hat. Deshalb wird mit einer Hostie äusserst sorgsam umgegangen. Der Begriff «Hostie» stammt aus dem Lateinischen

und bedeutet «Opfergabe». Während der Messe wird aber nie von der Hostie gesprochen, sondern immer vom Brot – und das rund achtmal. Wieso also wird denn kein ganz normales Brot verwendet?

Dafür gibt es mehrere Gründe. Der erste ist biologisch: Würde normales Brot im Tabernakel (Worterklärung unten) lagern, so wäre es bereits nach kurzer Zeit hart oder gar schimmelig. Zudem gibt Brot bekanntlich «Brösmeli». Wenn nun aber Christus in jedem Teil des Brotes gegenwärtig ist, so darf natürlich kein Brotkrümel auf den Boden fallen. Die Krümelvermeidung ist auch mit ein Grund für die runde Form der Hostie (wobei eine eckige Hostie ohnehin im Mund etwas kratzen würde).

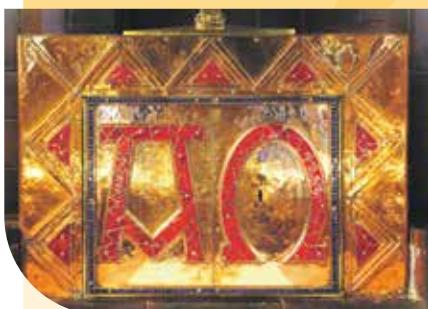
Ein weiterer Grund weist auf den Anlass des letzten Abendmals von Jesus und seinen Jüngern hin. Sie feierten zusammen das jüdische Pessachfest, bei dem im Andenken an den Auszug des jüdischen Volkes aus Ägypten ungesäuertes Brot verwendet wird, also eines ohne Hefe oder anderes Treibmittel. Das Volk Israel hatte damals keine Zeit, den Teig für das Brot ruhen und aufgehen zu lassen.



Nur Mehl und Wasser

Hostien dürfen nur aus Weizenmehl und Wasser bestehen. Dies wird im Kirchengesetz streng geregelt, denn immer wieder kam es vor, dass Geistliche – wohl in der Hoffnung auf Vergrösserung der Besucherschar ihrer Gottesdienste – auf die Idee kamen, Hostien mit einem Zusatzgeschmack wie beispielsweise Honig zu verfeinern.

Nun gibt es immer mehr Menschen, die das im Weizen enthaltene Gluten nicht vertragen. Für diese gibt es Hostien, die zwar ebenfalls aus Weizenmehl bestehen, aber nur ganz wenig Gluten erhalten.



Die «Wohnung Gottes» in der Kirche

Hostien, die während des Gottesdienstes nicht verteilt werden, lagern in einem Kästchen, das «Tabernakel» genannt wird und an einen kleinen Tresor erinnert – schliesslich lagert darin etwas ganz Wertvolles.

Eine Galerie mit unterschiedlichen und teils aussergewöhnlichen Tabernakeln in den Kirchen unserer Region haben wir für euch auf unserem Webportal www.familiekathbl.ch aufgeschaltet.



In der Hostienbäckerei

Hostien gibt es nicht einfach in der Bäckerei nebenan zu kaufen. Zwölf Frauenklöster in der Schweiz betreiben Hostienbackstuben und verdienen sich so einen wichtigen Teil ihres Einkommens.

Auf unserem Webportal www.familiekathbl.ch schauen wir den Hostienbäckerinnen bei der Herstellung dieses besonderen Gebäcks über die Schultern.



Und wenn mal eine Hostie herunterfällt?

Es kann immer mal passieren, dass aus Versehen eine Hostie auf den Kirchenboden fällt, gerade auch weil sie mit einem halben Gramm sehr leicht ist. Diese aufzuheben und diskret wieder zu verteilen wäre nicht hygienisch. Eine geweihte Hostie einfach so in den Abfall zu werfen, geht natürlich ebenfalls nicht. Die Hostie kann beispielsweise ins Wasser eingelegt werden, und sobald sie sich aufgelöst hat, wird mit diesem Wasser eine Pflanze begossen.