

Besuch in der Hostienbäckerei

Von Martina Sedlaczek

23. Januar 2020, 23:30

EKO-Vorbereitung 2019-2020

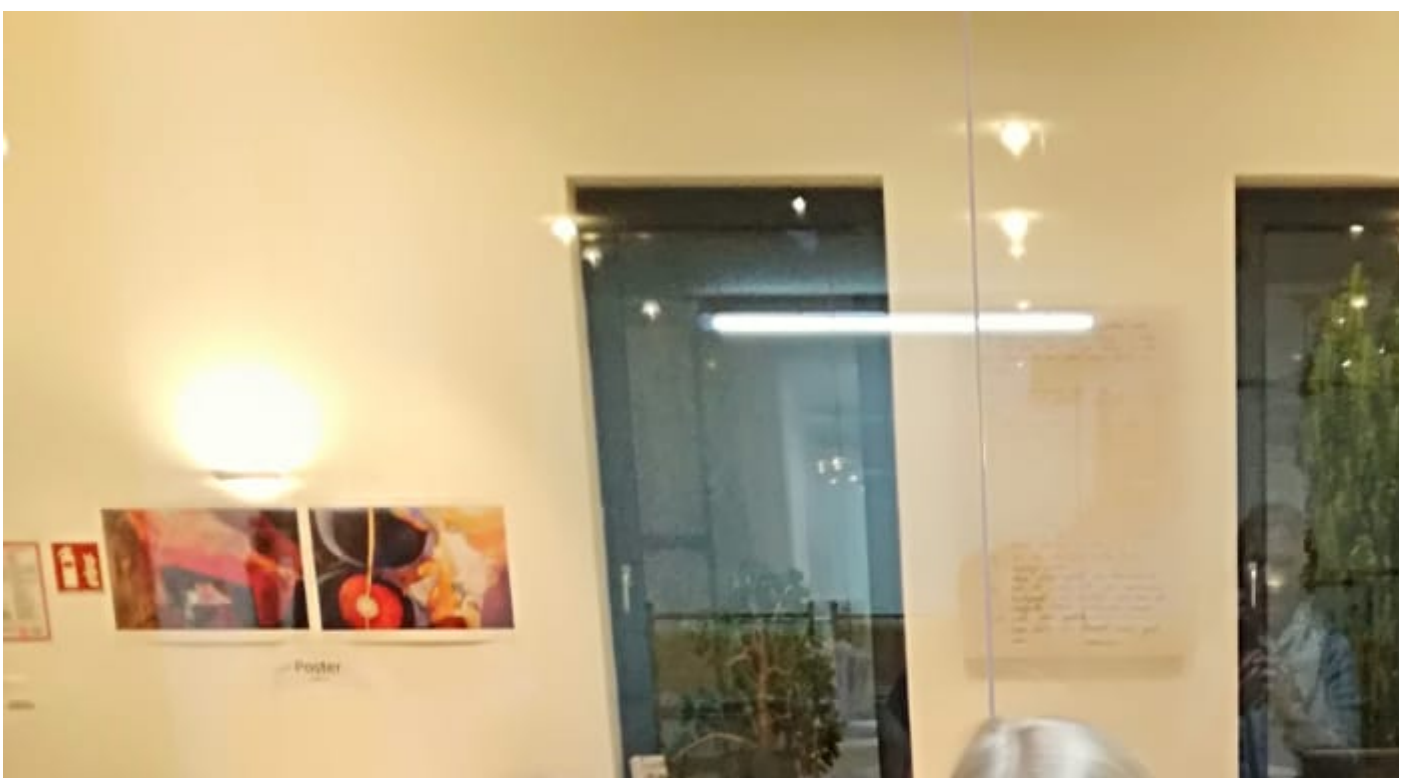
Sabine Nelles machte mit ihrer Erstkommuniongruppe einen Ausflug zur Hostienbäckerei nach Kevelaer (die gläserne Hostienbäckerei). Die Kinder besichtigten die Bäckerei und konnten selbst ausprobieren, wie Hostien zubereitet werden.

Zuerst gab es eine kleine Bibelkunde: Warum feiern wir das Abendmahl und wie ist diese Feier entstanden? Die Juden feiern das Paschamahl (Pessach) als Erinnerung an den Auszug aus Ägypten. Jesus war Jude und er selbst feierte mit seinen Jüngern das Abendmahl am Tag vor seiner Kreuzigung ("Dies ist mein Leib ...").





Und so wird der Teig wie damals beim Auszug aus Ägypten auch heute noch nur aus 2 Zutaten hergestellt: Aus Wasser und Weizenmehl. Die Kinder halfen Teig zuzubereiten, eine riesige Menge. 30 Liter Wasser und 25 kg Mehl wurden gemischt und daraus Platten gebacken.







Die Platten werden in einem Raum mit hoher Luftfeuchtigkeit ruhen gelassen. Dann erst können sie gestanzt werden, denn dann brechen sie nicht so leicht. Die Kinder durften ihre eigenen Hostien ausstanzen.





Anschließend wurden sie sortiert: Die Guten kommen zum Trocknen und werden dann verpackt und verschickt. Unsere trocknen nun bei der Katechetin zu Hause in einem Sieb, bis zu unseren Erstkommunionmessen.





Informationen über die Hostlenbäckerei
www.hostle.de

Das Original
erhältlich

SEVELNER
Kraut-Tropfen
KRAUT-TROPFEN
e.o.

Scout

Prüfung

Prüfung



Und so konnte die Gruppe gut bepackt wieder nach Hause fahren, denn den Hostienbruch (die Ränder beim Ausstanzen) nahm sie für die Einkehrtage mit - dort dürfen die Kokis traditionsgemäß schon mal probieren, wie Hostien schmecken.





"Es war wirklich eine sehr interessante Führung. Ich kann sie nur empfehlen. Ich glaube, die Kinder haben noch mal einen anderen Blick dafür bekommen und waren selber sehr beeindruckt und auch stolz die eigenen Hostien gemacht zu haben", so Sabine Nelles.

Die gebannten Gesichter der Kinder bestätigen dies.

Bei Interesse, finden Sie in diesem Flyer weitere Infos: Flyer der Hostienbäckerei (https://www.hostie.de/fileadmin/user_upload/pdf/Flyer_und_Preisliste_Fuehrungen.pdf)

