



PISTRINA HOSTIAE

Stilles Gebäck

Text – CLAUDIUS WIRZ / Bild – TINA STURZENEGGER

Die Nonnen des Klosters Maria Zuflucht in Weesen backen jede Woche 30 000 Hostien. Wir haben sie in der klösterlichen Bäckerei besucht.

WEESEN – Einen Klingelknopf gibt es nicht, also ziehen wir an dem Metallgriff neben der Tür, den wir erst für Dekoration halten. Drinnen bimmelt eine Glocke. Gleich neben der Pforte öffnet sich ein vergittertes Fensterchen und eine Nonne fragt nach unseren Namen. Zufrieden mit dem Gehörten entriegelt sie die Holztür und lässt sie aufschwingen, wir stehen vor der Priorin Schwester Dominique.

Das Dominikanerinnen-Kloster Maria Zuflucht befindet sich mitten im historischen Städtchen Weesen, ein kurzer Spaziergang vom Ufer des Walensees entfernt. Über 750 Jahre alt ist es, seine Räumlichkeiten bekommt ein Besucher normalerweise nicht zu Gesicht. Acht Schwestern leben hier in Einkehr und im Gebet. Die Priorin, eine fröhliche Schwester mit Basler Dialekt, führt uns durch den stimmungsvollen Kreuzgang. Wir können gerade noch einen Blick in den gepflegten Kreuzganggarten erhaschen, dann öffnet Schwester Dominique eine Seitentüre und wir steigen hinab in den Keller. Der Duft nach frischem Brot kitzelt unsere Nasen und schon stehen wir in der Hostienbäckerei.

In diesem gekachelten Raum entsteht also der «Leib Christi», das zum heiligen Abendmahl in der katholischen Messe verwendete Brot. In aller Regel werden die Hostien für römisch-katholische Pfarreien von Frauenklöstern hergestellt, so auch seit mehr als 120 Jahren vom Kloster Maria Zuflucht. Über 300 Pfarreien und Gemeinschaften beziehen das «Brot des Lebens» bei Schwester Dominique. Dessen Herstellung erfolgt nach festen Regeln. Der Teig, den die Priorin nun ansetzt, besteht ausschliesslich aus Wasser und Weizenmehl,

$\frac{2}{3}$ weiss und $\frac{1}{3}$ halbweiss. Eine Teigmaschine rührt die Masse, die in der Konsistenz an einen Crêpesteig erinnert. Derweil setzt eine andere Nonne, Schwester Luciana, im hinteren Teil der Backstube den Backautomaten in Betrieb, es zischt und rattert. Sie zieht ihren Ohrschutz über und setzt sich vor die Maschine. Ein Ungetüm von knapp zwei mal zwei Metern, an dem zwölf Waffeleisen hängen, die durch einen Metallhahn mit Teig befüllt werden, diesen pressen und backen, um schliesslich je eine Oblatenplatte von 29 x 21 cm auszuspucken. Schwester Luciana nimmt jede Platte in die Hand, prüft sie und legt sie dann zum Auskühlen in einen Plastikkorb. Elf Eisen backen bei 200 °C etwas dunklere Platten für die sogenannten Brothostien, das zwölfte heizt nur auf 160 °C und ergibt helle Oblaten. Knapp zwei Tonnen wiegt der Automat. Bei dessen Einbau vor 20 Jahren musste sogar ein Teil der Kellerwand herausgebrochen und danach wieder zugemauert werden, da die Maschine nicht durchs Treppenhaus passte.

NICHT ZU FEUCHT, NICHT ZU TROCKEN

«Jedes Mal werden die Hostien ein klein bisschen anders, je nach Wetter, Luftfeuchtigkeit oder Qualität des Mehls», erklärt Schwester Dominique. Die ausgekühlten Platten werden gestapelt und in einem Schrank versorgt. Von dort wiederum bedient sich Schwester Antonina, die Stanzerin. Sie holt immer nur so viele Platten aus dem Oblatenschrank, wie sie am Folgetag für die vorliegenden Bestellungen braucht. Denn die Oblatenplatten müssen über Nacht erst in einen Befeuchtungsraum mit konstant hoher Luftfeuchtigkeit.

Priorin Dominique an der Teigmaschine (links), Präzisionsarbeit mit brüchigem Material (rechts).



Die Hostien, bevor sie verlesen und sortiert werden (links), Schwester Antonina an der Stanzmaschine (rechts).



Echte Handarbeit: Historische Eisen für Bildhostien (oben), Hostienplatten im Befeuchtungsraum (rechts).



Kontemplation mitten im Krach: Schwester Luciana am Backautomat.



KNUSPERGEBÄCK FÜR ALLE
Die Hostienabschnitte werden nicht etwa weggeworfen, sondern zusammen mit Zucker, Vanillezucker, Eier, Salz und etwas Öl zu Chloschterchhuscherli verarbeitet. Bestellbar beim Kloster in Weesen.

So werden sie weich und brechen nicht beim Stanzen der Hostien. Zu feucht dürfen die Platten aber auch nicht sein, sonst kleben sie aneinander. Ein heikler Prozess, den Schwester Antonina perfekt im Griff hat. Sie ist seit 64 Jahren Teil der Weesener Klosterschwestergemeinschaft, eingetreten als 21-Jährige, wie sie stolz erzählt.

HOSTIEN MIT UND OHNE BILD

Schwester Antonina legt nun 50 Platten aufeinander in einen Holzrahmen, dann stanzt sie mit einem elektrischen Eisen Löcher durch die Platten, eins neben dem andern. Mit grosser Konzentration ist die 85-jährige Nonne bei der Arbeit. Überhaupt scheint jede der Klosterschwester ganz kontemplativ ihrer Arbeit nachzugehen, gesprochen wird kaum. «Wir beten oder meditieren beim Arbeiten», erzählt uns Priorin Dominique und ergänzt mit einem Schmunzeln: «Zumindest meistens. Manchmal denkt man vielleicht auch an anderen Sachen herum. Wir sind ja auch nur Menschen.» Die ausgestanzten Hostien in zwei Grössen – eine reguläre Hostie à 3 cm und eine grössere Priesterhostie à 7 cm – sortiert Schwester Antonina von Hand, entfernt zerbrochene oder angerissene Stücke. Je 500 oder 1000 Stück der regulären Hostien kommen in ein Plastiksäckchen. Durchschnittlich 30 000 Hostien füllt sie pro Woche ab und notiert alles fein säuberlich in ihr Produktionsbuch. Es gab Zeiten, da produzierten die Weesener Schwestern jährlich um die drei Millionen

Hostien, heute sind es noch knapp die Hälfte. Ein Umstand, der der Priorin Sorgen bereitet, bestreitet das Kloster doch einen wichtigen Anteil seiner Einnahmen aus dem Hostienverkauf.

Etwas abseits in einer Ecke der Backstube stehen zwei spezielle Hostieneisen aus den 1950er-Jahren. Mit ihnen lassen sich beim Pressen Bilder auf die Hostien prägen. Das Kreuz, ein Fisch oder eine Jesus-Figur. Jede Platte wird mit einem der Eisen einzeln gepresst und die Hostien dann von Hand ausgestanzt. Ein wahnsinniger Aufwand. Die Bildhostien werden von den Priestern meist nur für spezielle Gelegenheiten bestellt. «Interessanterweise zeigen gerade die jüngeren Priester wieder mehr Interesse daran», erzählt Priorin Dominique.

Zum Abschluss führt uns die Priorin in den Andachtsraum des Klosters, in dessen Tabernakel eine geweihte Bildhostie liegt. «Dies ist das Allerheiligste, das Leib Christi gewordene Brot», erklärt sie. «Hier schliesst sich für uns Schwestern der Kreis der ganzen Hostienproduktion wieder.» ●

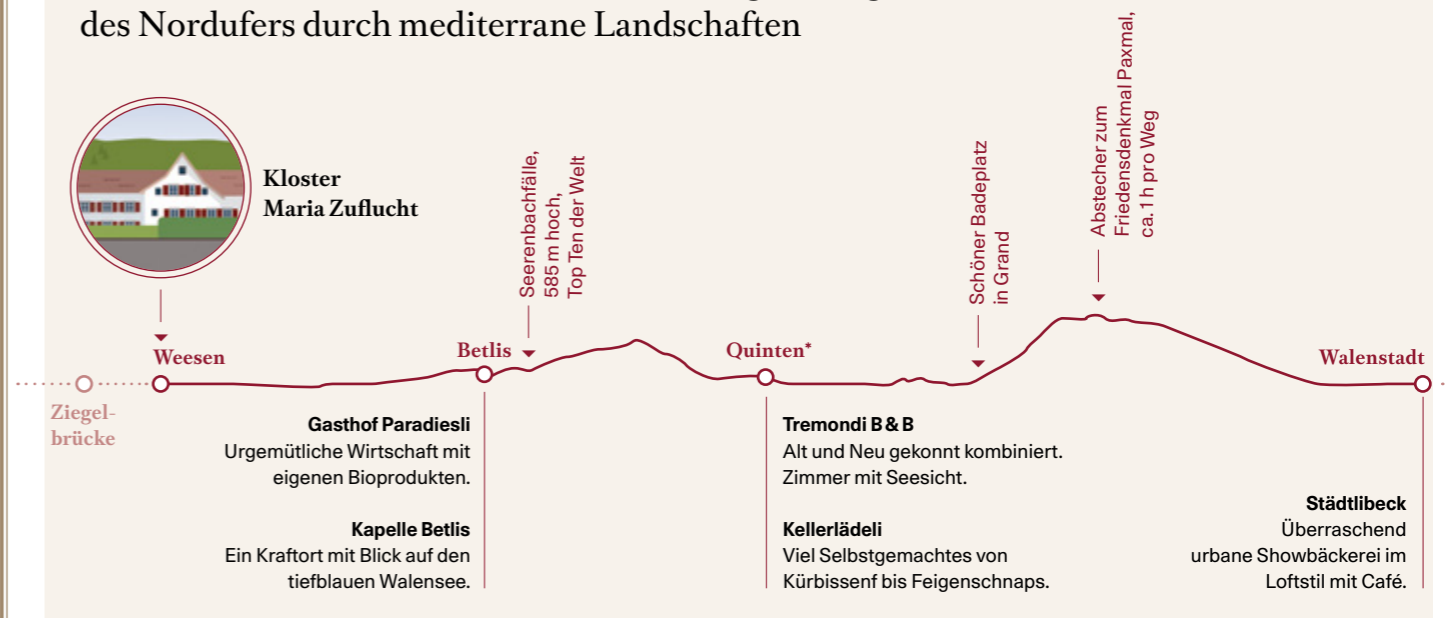
CLAUDIUS WIRZ ist transhelvetischer Redakteur und stammt aus etwas unkonventionellen konfessionellen Verhältnissen.

TINA STURZENEGGER ist Food/Still Life-Fotografin und steht voll auf Umami. tinasturzenegger.com

VIA MONASTICA

8. Etappe: Weesen – Walenstadt

Die Sonnenseite des Walensees: Wanderung entlang des Nordufers durch mediterrane Landschaften



*Kurze Version: Ab Quinten mit Kursschiff nach Murg, Walenstadt, Weesen

Schwierigkeit ●●○

6 1/2 Stunden 20,6 km