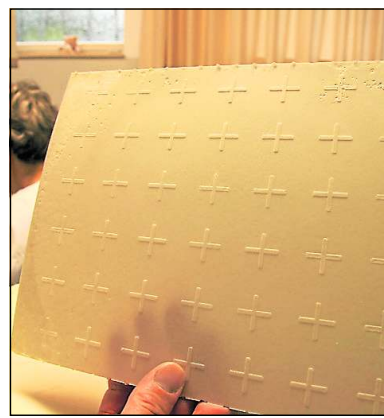


Bäckerei im Kloster



Gerührt, nicht geschüttelt: Eine Maschine übernimmt die Teigproduktion. Als Zutaten dürfen nur Wasser und Weizenmehl verwendet werden.



Zwischenprodukt: Aus Platten, hier eine mit Ornamenten, werden die Hostien ausgestochen.



Sieht aus wie Waffeleisen am Fließband: Diese Maschine verwandelt den flüssigen Teig in feste Quadrate.



Zum Trocknen aufs Gestell: Die Teigplatten erinnern ein wenig an eine Aktensammlung.

Eine runde Sache: Täglich entstehen 80 000 Hostien

Von unserem Redaktionsmitglied NINA TIEMANN

Rietberg-Varensell (gl). Wer glaubt, im Kloster gehe es immer ruhig und beschaulich zu, der hat die Kellerräume der Benediktinerinnen-Abtei in Varensell noch nicht gesehen. In der eigenen Bäckerei im Untergeschoss herrscht Hochbetrieb – fünf Tage pro Woche. Denn das Kloster ist auch ein Wirtschaftsbetrieb. Produziert werden nicht etwa Torten und Kuchen, sondern 80 000 Hostien pro Tag. Damit zählt die Bäckerei zu einer der größten in ganz Deutschland.

Schwester Diethild hat den Betrieb mehr als 20 Jahre lang geführt. Vor drei Jahren wollte sie kürzertreten, das Kloster suchte per Zeitungsanzeige einen Betriebsleiter und stellte schließlich Gregor Papenfort ein. Gelernter Bäcker ist der 38-Jährige zwar nicht, er war vor dem (beruflichen) Gang ins Kloster als Schreiner tätig. Für die Benediktinerinnen-Abtei verfügt er damit aber über eine entscheidende Qualifikation: er kennt sich mit Maschinen aus.

Denn Technik ist auch im Kloster längst kein Fremdwort mehr. Drei Maschinen erledigen die Hauptarbeit in der Bäckerei. Die erste rührt den Teig, der aus-

schließlich aus Wasser und Weizenmehl bestehen darf. Das schreibt das Kirchenrecht vor. „Die Kunst ist es, die genaue Mischung hinzubekommen“, erklärt Schwester Diethild. Wenn die nicht stimmt, wird der Teig klebrig oder brüchig. Ist er gelungen, wird die helle Masse einer zweiten Maschine zugeführt. Sie sieht aus wie eine Straße mit hintereinander aufgereihten Waffeleisen. Die verwandeln den Teig in etwa DIN A 4 große, dünne Quadrate – das Rohmaterial, aus dem später die Hostien ausgestochen werden. Doch vorher müssen die Platten nebeneinander aufgereiht in einem Metallgestell trocknen. Die Teigquadrate erinnern in diesem Stadium mehr an eine Papiersammlung als an das, was in der Heiligen Messe den Leib Christi symbolisiert.

Die dritte Maschine gibt den Hostien dann ihr typisch rundes Aussehen. Schwester Stephana stapelt jeweils 50 Teigplatten in einer Holzkiste, lässt mehrmals den mechanischen Bohrer hindurchgleiten und gewinnt pro Kasten 2400 Hostien. Eine Arbeit, die nicht mehr so schwer ist wie damals, als noch per Hand ausgestochen wurde. Kraft erfordert sie dennoch: „Der Bohrer ist recht schwer zu steuern. Da muss ich ordentlich zufassen“, sagt Schwester Stephana.



Frisch gebacken und verpackt: Schwester Diethild vom Kloster Varensell präsentiert die Hostien, die in der eigenen Bäckerei im Keller des Gebäudes angefertigt und verschickt werden. Die Kunden kommen nicht nur aus Deutschland, sondern auch aus dem Ausland.

Bilder: Tiemann

Hintergrund

Hostienbäckereien sind bis auf wenige Ausnahmen in Klöstern angesiedelt. Unter anderem werden nach Auskunft von Schwester Diethild auch in Osnabrück, Paderborn und Münster Hostien ge-

backen. Das Kloster Varensell hat sich auch auf Menschen eingestellt, die bestimmte Stoffe in der Nahrung nicht vertragen, und verkauft deshalb Hostien, die fast

kein Gluten enthalten. Sie werden aber nicht in Varensell produziert. Wer unter einer Unverträglichkeit leidet, kann sich spezielle Hostien selbst bestellen oder die Kirchengemeinde darum bitten.



Fast so groß wie eine Pizza: Betriebsleiter Gregor Papenfort zeigt Hostien mit 20 Zentimetern Durchmesser.

Papst schätzt Varenseller Produkte

Rietberg-Varensell (mit). Für das Kloster sei die Hostienbäckerei mit sieben Mitarbeitern eine der Haupteinnahmequellen, sagt Schwester Diethild. Das Gebäck aus Varensell wird nicht nur deutschlandweit an Kirchengemeinden geliefert, viele Kunden sitzen in Dänemark, Schweden, Norwegen oder Österreich. Über Preise und Umsätze mag die Schwester lieber nicht sprechen. Nur so viel verrät sie: „Natürlich merken auch wir, dass es immer weniger Kirchgänger gibt. Aber noch ist die Auslastung in Ordnung.“

Obwohl eine Hostie aussieht wie die andere, gibt es Unter-

schiede. Denn sie sind in verschiedenen Größen erhältlich. Den Hauptanteil machen jene mit 3,5 Zentimetern Durchmesser aus. Die größeren Exemplare (6, 9, 12 und sogar 20 Zentimeter) werden seltener geordert. Sie sind den Priestern vorbehalten. Das hat vor allem optische Gründe, erklärt Schwester Diethild: „Die Gemeinde soll die Hostie sehen. Der Vorgang des Brotbrechens ginge sonst unter.“

Die „Riesenhostie“, mit 20 Zentimetern Durchmesser so groß wie eine kleine Pizza, hat sogar Papst Benedikt XVI. schon in Varensell bestellt: für seine Abschlussmesse beim Weltjugendtag 2005. Auch

den Versand wickelt der Betrieb selbst ab. Kistenweise verlassen die Hostien die Klostermauern und werden per Post verschickt. Und wenn – wie beim Weltjugendtag 2005 – spontan nachgeordert wird, bringt Schwester Diethild ihre Produkte auch mal persönlich vorbei.

Weggeworfen wird in der Bäckerei übrigens nichts. Anfallende Teigreste verfüttert das Kloster an die eigenen Schweine und Rinder, die das einfache Mahl offenbar als Delikatesse sehr schätzen: „Sie freuen sich immer besonders darüber und vertilgen alles im Handumdrehen“, sagt Schwester Diethild.



Moderne Technik: Beim Ausstechen frisst sich ein Bohrer durch 50 Teigplatten gleichzeitig hindurch.

Spende



Realschüler hauen jetzt in die Tasten

Rietberg (gl). Die Städtische Realschule Rietberg freut sich über eine großzügige Spende der Volksbank Rietberg. Insgesamt 15 neue Keyboards hat das heimische Kreditinstitut der Schule gestiftet. „Die Geräte werden nicht nur im Musikunterricht regelmä-

ßig eingesetzt, sie sind darüber hinaus in den Arbeitsgemeinschaften der Schule sehr gefragt“, sagt Schulleiter Burkhard Ernst.

Der praktische Unterricht an Instrumenten nehme einen immer größeren Stellenwert ein, ergänzte Musiklehrer Markus Seipel,

der die Keyboards ebenso wie seine Kollegen bereits im Unterricht einsetzt. Davon konnte sich auch Volksbank-Vorstand Wolfgang Hillemeier überzeugen, als er kürzlich den Musikunterricht der Städtischen Realschule Rietberg besucht hat.

Leserbrief

Laufkunden sind Albtraum eines jeden Verkäufers

Rietberg-Neuenkirchen (gl). Zu dem Artikel „Frischmarkt für Varenseller unverzichtbar“ vom 11. Juli schreibt Karl Spieker, Oststraße 16, aus Neuenkirchen.

Zunächst stelle ich fest, dass der Betreiber des Varenseller Frischmarkts einen billigen Grund gefunden hat, den Markt in Varensell auf die Schnelle aufzugeben. Dieser hatte Jahrzehnte der Familie Gödde einen guten Lebensunterhalt gegeben, weil der damals noch kleine Markt mit viel Herz und Liebe geführt worden war.

Klar, die Zeiten haben sich sehr verändert, mit ihnen aber auch die Ansprüche der verwöhnten Kunden, denen man heute sehr schwer das richtige, preiswerte und qualitativ gute Angebot machen kann.

Wenn Herr Schulte-Döinghaus

sagt, dass sich das Einkaufsverhalten der Kunden ändern muss, dann hat er den Nagel auf den Kopf getroffen. Denn wenn ein Kunde nur seine kleinen so genannten Noteinkäufe in Varensell tätigt, macht auch der nächste Markt im Ortsteil schnell wieder zu.

Die Verkäuferinnen, die natürlich traurige Gesichter machten, wenn die eh schon wenigen Kunden dazu noch wenig einkauften, kann ich verstehen, denn diese so genannten Laufkunden zu bedienen, das macht wirklich keine Freude. Und es ist der Albtraum eines jeden Verkäufers – ob in Varensell, in Berlin oder in irgendeiner anderen Stadt.

Leserbriefe sind keine Meinungsäußerung der Redaktion. Wir behalten uns vor, Zuschriften abzulehnen oder zu kürzen.



Rietberg

Heute

CDU-Nachwuchs auf Püttkes-Tour

Rietberg. Mit zwei Angeboten richtet sich die Junge Union (JU) Rietberg am heutigen Samstag an Kinder und Jugendliche. Zum einen organisiert der CDU-Nachwuchs ein Mehrgenerationen-Fußballturnier. Das Turnier findet ab 13 Uhr am Kunstrasenplatz der Gemeinschaftsgrundschule in Rietberg statt. Auch Mütter und Väter können mitwirken. Die Teilnahme ist kostenlos, mitzubringen sind Sportkleidung und Hallenschuhe. Zum anderen hat die Junge Union freie Plätze bei ihrer „Püttkes und Pinten“-Tour, die um 17.30 Uhr am Café Münze startet. Die Anmeldung für das Fußballturnier ist im Bürgerbüro möglich. Interessenten für die Altstadtbesichtigung melden sich unter ☎ 0171/5434216 (Brockschnieder).

Termine & Service

Rietberg

Samstag/Sonntag, 14./15. Juli 2012

Service
Bürgerbüro Rietberg: Sa. 10 bis 12 Uhr geöffnet, Rathausstraße
Stadtbibliothek Rietberg: Sa. 10 bis 13 Uhr geöffnet, Emsstraße
Kinder- und Jugendbücherei St. Johannes Baptist: So. ab 10 Uhr geöffnet, Pfarrzentrum, Rügenstraße

Freizeit
Freibad Rietberg: Sa. 7 bis 19 Uhr geöffnet, So. 8 bis 19 Uhr geöffnet, letzter Einlass jeweils um 18 Uhr, Torweg
Bibeldorf Rietberg: Sa./So. 14 bis 18 Uhr geöffnet, So. 18 Uhr Abendandacht, Jerusalemer Straße (vormals Perlbruch)
Klostergarten Rietberg: Sa. und So. 9 bis 20 Uhr geöffnet, Klosterstraße
Gartenschauпарк Rietberg: Sa. und So. 6 bis 21 Uhr geöffnet
Kunsthau Rietberg und Museum Wilfried Koch: Sa. und So. 11 bis 18 Uhr geöffnet, Emsstraße

Vereine
Sportschützen St. Laurentius Westerwiehe: So. 10 bis 12 Uhr Training für Erwachsene, Schießstand, Berkenheide
Schießgruppe St. Jakobus Mastholte: So. 10 bis 12 Uhr Training, Vereinsheim, Brandstraße
Schützengilde St. Hubertus Rietberg: So. 10.30 bis 12 Uhr Training für Erwachsene und Sportschützen, Vereinsheim, An den Teichwiesen
Sportschützen St. Johannes Druffel: So. 10 bis 12 Uhr Kordelesschießen und Training, Schießstand, Bürgerhaus
Heimatverein Mastholte: So. 14 bis 17 Uhr Ausstellung „Rückblick auf 25 Jahre Vereins- und Vorstandsarbeit“, Heimathaus
Förderverein Gartenschau-park: So. 11 bis 18 Uhr Familienfest, Park Neuenkirchen
Heimatverein Neuenkirchen: Sa. 12.45 Uhr „Tour de Solar“ ab „Alte Volksschule“
KFD Rietberg: Sa. 7 Uhr Musical-Fahrt nach Fulda, Treffpunkt Schnäppchenmarkt, Rietberg

Senioren
Altenpflegeheim St. Johannes Baptist Rietberg: Sa. und So. 14.30 bis 17 Uhr Kaffeezeit in der Cafeteria, Rügenstraße

Kirchen
Klosterkirche St. Katharina Rietberg: Sa. 14.30 bis 17.30 Uhr und So. 13.30 bis 17.30 Uhr geöffnet

Kultur
Heimathaus Rietberg: So. 15 bis 18 Uhr für Besucher geöffnet, Klosterstraße