

STIJN FENS – 17/12/11, 00:00

Als Stijn Fens' dochter een hostie tot zich neemt, gaan haar darmen huilen. Tarwevrije hosties zouden uitkomst bieden, maar die staat de rooms-katholieke kerk al 800 jaar niet toe.

De voorbereiding op de Eerste Communie nam maanden in beslag. Elke vrijdag werd mijn dochter in de pastorie verwacht waar haar op speelse wijze de geheimen van de eucharistie werden uitgelegd. Samen met haar moeder kocht ze een communiejurk. Die voldeed niet. Er werd een tweede gekocht die vele malen werd gepast. Die jurk haalde het wel. Ook de parochie liet zich van haar beste kant zien. De pauselijke vlaggen werden van zolder gehaald en vrijwilligers versierden de kerk met ballonnen in dezelfde witgele kleuren. Over de Eerste Communie wordt in de katholieke kerk goed nagedacht.

De kerk zat die zondag bomvol, een uitzondering. De daadwerkelijke Eerste Communie had een prominente plaats in de viering, maar was ook zo weer voorbij. Voor ik er erg in had zat mijn dochter al weer naast mij in de bank. "Ik heb Jezus Christus net opgegeten".

Dat het wel eens de laatste keer geweest zou kunnen zijn, wisten wij toen nog niet.

Een paar weken later werd bij mijn dochter de ziekte coeliakie vastgesteld ofwel glutenintolerantie ofwel huilende darmen. Alles waar tarwe in zit, is voor coeliakiepatiënten taboe. Ze worden er ziek van. Niet dodelijk, meer lastig. Een glutenintolerantie hebben, betekent: geen gewoon brood, koekjes, of pannenkoeken en - dat vond mijn dochter nog het ergste - geen normale pasta. "Nu kunnen we nooit meer naar Italië op vakantie", jammerde ze. Dat viel gelukkig mee. Italië is een paradijs voor mensen met haar ziekte. Supermarkten liggen er vol met glutenvrije producten. De gevolgen voor haar geloofsleven waren groot en niet voorzien. Ook het lichaam van Christus bleek gluten te bevatten. In die kleine, maar o zo heilige hostie, zouden voldoende tarwekiemen zitten om haar lichaam dagenlang van slag te brengen. Ziek van Jezus. Gelukkig bood onze ruimdenkende parochie aan om glutenvrije hosties te bestellen. Maar waren die eigenlijk wel toegestaan? Deze vraag betekende het begin van een wonderlijke tocht door katholiek Nederland.

Na wat heen en weer gebel tussen mij, de parochie en bisdom, kwam ik uiteindelijk terecht bij de Nationale Raad voor Liturgie, die er namens de Nederlandse bisschoppen op toeziet dat de eucharistie in ons land op een waardige manier gevierd wordt. Het duurde even voordat ze daar de telefoon opnamen, om precies te zijn ging-ie veertien keer over. Dat kon erop wijzen dat de Raad nogal groot gehuisvest was en aan ernstige onderbezetting leed, of dat men liever niet gestoord wilde worden. Ik hou het op het laatste. Waarschijnlijk onderbrak ik een rust van eeuwen. Enigszins verlegen stelde ik mijn vraag. Vervolgens bleef het een tijdje stil, wat het gesprek een nog zwaardere lading gaf. "Stuurt u maar even een mail, dan zullen we zien of wij iets voor u kunnen doen."

Een week later plofte het antwoord met de kracht van een excommunicatiebul in mijn inbox. Mijn dochter zou door het nuttigen van een glutenvrije hostie een kerkelijke regel

overtreden. Dat moest ik opmaken uit een bijgevoegd document dat de huidige paus in zijn vorige leven als Prefect van de Congregatie voor de Geloofsleer in 1995 schreef en waarvan de eerste zin luidt: glutenvrije hosties zijn verboden.

Ik dacht aan mijn dochter. Ze zat op school en maakte vast een mooie tekening over haar Eerste Communie of een ander stichtelijk tafereel. Zou haar nu voortaan de eucharistie onthouden worden en zou ze de kerk worden uitgezet? Gelukkig stond zij niet alleen.

De rooms-katholieke kerk telt zo'n 1 miljard leden, van wie - een conservatieve schatting - er zo'n 5 miljoen geen gluten mogen eten. Een ervan is Annegien Schilling (12) en ze gaat naar dezelfde kerk als mijn dochter. Ze begrijpt niet waarom ze niet ter communie kan gaan en besloot haar zaak voor te leggen aan de paus. Een citaat uit haar brief: "Ik heb op internet gelezen dat glutenvrije hosties niet zijn toegestaan. Is dat echt waar? Kan ik Jezus nu niet meer in het Heilig Brood ontvangen? Kunt u dat niet veranderen? Kunt u mij helpen?" Benedictus XVI hoorde haar klacht aan en vroeg een van zijn medewerkers eens met aartsbisdom Utrecht te bellen. Die moesten dat meisje maar eens uitnodigen voor een gesprek om het een ander uit te leggen.

En dus togen Annegien en haar vader eind oktober naar het aartsbisdom paleis aan de Maliebaan waar zij ontvangen werden door hulpbisschop Herman Woorts, verantwoordelijk voor de liturgie in het aartsbisdom. Monseigneur Woorts was een vriendelijke man. Hij was behoorlijk verlegen met de situatie. Maar ja, glutenvrije hosties konden echt niet. Dat was het beleid. Voor Annegien reden voortaan niet meer naar de kerk te gaan. "Als mama glutenvrij brood kan bakken, kan God dat toch ook? "

Ook met de situatie van mijn dochter was Monseigneur Woorts verlegen. "Het is al zo ingrijpend voor uw dochter en voor u als ouders. En dan komt dit er ook eens bovenop. Brood is de materie voor de eucharistie, want Jezus gebruikte echt tarwebrood. Gewone hosties zijn dan geldige materie en glutenvrije hosties ongeldige materie. Als parochies ze toch gebruiken, is dat hun verantwoordelijkheid, maar het beleid is anders. Wij volgen de paus. Rest uw dochter om de kelkcommunie. Bent u daarmee bekend? "

"Maar mijn dochter is nog maar negen", zei ik. "Beetje vroeg voor wijn, lijkt me."

"U kunt haar ook laten nippen", antwoordde monseigneur Woorts. "Is dat geen optie?"

"Legalisten zijn aan de macht in de kerk." Geen goed woord heeft Stefan van Dierendonck (39) over voor de kerkelijke regels rond coeliakie en eucharistie. "De bisschoppen ontkennen hiermee hun roeping om op te komen voor de kwetsbaren in de samenleving. Ze geven ze nog een trap na."

Ooit was Stefan de jongste priester van Nederland. De paus moest speciaal toestemming verlenen om hem al op drieëntwintigjarige leeftijd te laten wijden. Hij was dolblij met zijn eerste benoeming in het Brabantse Elshout. Alleen waren er die gezondheidsproblemen die hem al enige tijd achtervolgden. Veel te mager, vaak moe en diarree. Door de week ging het nog wel, maar op zondag was hij na drie opeenvolgende missen doodop.

"Misschien moet je eens gaan sporten", was het advies van een bevriende geestelijke. Serieus medisch onderzoek bracht aan het licht dat hij aan coeliakie leed. Het

betekende het einde van zijn priesterschap. Stefan was een illusie armer, maar een fascinatie rijker. Hij schreef een scriptie over coeliakie en de eucharistie. Binnenkort komt hij zelfs met een roman over het onderwerp: 'En het regende brood'. "Dat een hostie gemaakt moet zijn van tarwemeel, hebben we te danken aan Thomas van Aquino. Volgens Thomas bevat alleen dat meel genoeg voedende elementen om het echt brood te laten zijn. Dit is later bevestigd op het Concilie van Trente (1545-1563)."

Van Dierendonck verwijt de Kerk obsessief vast te houden aan de traditie. "Ze hebben tarwe ook gekozen omdat het brood dan beter in staat zou zijn te transformeren naar een geestelijke gave. Het moet hoogwaardig voedsel zijn. Rijst valt dan bijvoorbeeld af. Dat staat voor de kerk gelijk aan gras. Terwijl er heel wat plekken zijn op aarde waar graan moeilijk voorradig is, maar men rijst in overvloed heeft."

De kerk moet volgens Van Dierendonck ruimer denken en beter kijken naar welke grondstof in een bepaald gebied of onder een bepaalde groep mensen het meest geschikt is. "Waarom kan Jezus niet aanwezig zijn in een hostie van rijst? Jezus gebruikte overigens helemaal geen tarwebrood bij het Laatste Avondmaal, maar gerstebrood. Voor tarwebrood was het simpelweg nog te vroeg in het jaar. Een andere grondstof dan tarwe voor de hostie was voor Jezus zelf geen enkel probleem. Maar overtuig de kerkelijke autoriteiten daar maar eens van." Dat leek mij niet eenvoudig.

"Wist u trouwens", zegt Van Dierendonck, "dat glutenvrije hosties een heel klein beetje gluten bevatten? Dit om het nog een beetje op brood te laten lijken. Het zijn dus eigenlijk glutenarme hosties en die kunnen slecht zijn voor coeliakie-patiënten."

Ik was geschokt. Veilige hosties bestonden helemaal niet. Misschien had monseigneur Woorts wel gelijk en moesten we het maar bij wijn houden. Die glutenvrije hosties waren levensgevaarlijk.

"Er zit inderdaad een klein beetje gluten in die hosties. Echt een heel klein beetje hoor", zegt Rita de Werdt van Hostiebakkerij Sint Michael, goed voor 50 à 60 miljoen hosties per jaar en marktleider in Nederland. "Wij maken allerlei soorten hosties: dikke, dunne, langwerpige die op Melba-toastjes lijken en ook glutenvrije hosties. Ik weet nou nog niet of de kerk ervoor of ertegen is. En of ze gevaarlijk zijn? Dat hangt er een beetje van af in welke mate uw dochter de ziekte heeft. Maar ik heb nog nooit gehoord dat het mis is gegaan."

Echt geruststellend klonk het allemaal niet. Waarom geen hosties gebruiken die volledig glutenvrij zijn?

De katholieke kerk hecht grote waarde aan kleine dingen. Dat moet vooral zo blijven. Maar schiet je als kerk je doel niet voorbij als door een regel uit de dertiende eeuw een ziek meisje in 2011 niet meer ter communie kan?

Sinds kort staan in het tabernakel van onze kerk twee cibories met hosties. De grootste bevat de normale hosties. Ernaast staat een minikelkje met de glutenvrije hosties voor mijn dochter. Laatst gingen we voor het eerst sinds haar Eerste Communie weer samen ter communie. De voorganger had niet op een coeliakiepatiënt gerekend en liep haastig naar het tabernakel om een glutenvrije hostie te halen. Achter mij werd de rij wachtenden snel ongeduldig. Eenmaal terug maakte de voorganger het kelkje voorzichtig open. Het bleek overvol te zijn en een aantal hosties viel uit de beker. Daar

lag Jezus Christus te spartelen op de kerkvloer. Of toch niet? Nu maar hopen dat mijn dochter niet ziek zou worden.

Stijn Fens is journalist en schrijver. In 2010 verscheen van zijn hand 'Vaticanië: de geheimen van de paus'.

De Persgroep Publishing. Alle rechten voorbehouden.