



Referanser:

Arkivsak: 22/00891-15

Glutenfrie nattverdblater i Den norske kirke

Sammendrag

Bispemøtet har bedt Nemnd for gudstjenesteliv (NFG) om å vurdere om oblatene vi benytter i Den norske kirke er egnet som nattverdsbrød (BM 29/21).

Kirkemøtet vedtok i 2011 Alminnelige bestemmelser for hovedgudstjenesten. I punkt 33 står det: *Oblater skal være glutenfrie*. Den største leverandøren av oblater til Den norske kirke, Oblatbakeriet på Lovisenberg, lager glutenfrie oblater med stivelse fra mais og poteter. Selv om disse oblatene tilfredsstiller definisjonen på brød fra *Opplysningskontoret for brød og korn*, er det stilt spørsmålstegn ved om mangelen på hvete i oblatene gjør at de ikke er egnet som nattverdsbrød.

I denne saken redegjøres det for bibelske tekster om brød, nattverdsbrød i kirkelig tradisjon og teologiske perspektiver på nattverdsbrødet. Med utgangspunkt i dette vurderes de glutenfrie oblatenes gyldighet og innhold, hvordan oblatene kan være inkluderende i nattverdfellesskapet, økumeniske relasjoner, innkjøpsordninger, økonomi, bærekraft og miljø. Til slutt får Bispemøtet noen anbefalinger for mulige tiltak fremover.

Forslag til vedtak

Nemnd for gudstjenesteliv har vurdert om oblatene vi benytter i Den norske kirke er egnet som nattverdsbrød. Med utgangspunkt i en bibelfaglig, historisk, økumenisk og teologisk gjennomgang, er det vanskelig å argumentere for at de glutenfrie oblatene som brukes i dag ikke er egnet.

Nemnd for gudstjenesteliv vil anbefale:

1. Bispemøtet i Den norske kirke å tydeliggjøre at i Den norske kirkes teologi, er ikke nattverdens gyldighet avhengig av at brødet er laget av hvete eller hvetestivelse.
- 2.

Saksorientering

Bakgrunn

1. INNLEDNING

1.1. Problemstilling

Bispemøtet har bedt Nemnd for gudstjenesteliv (NFG) om å vurdere om oblatene vi benytter i Den norske kirke er egnet som nattverdsbrød (BM 29/21).

Om nattverdsbrødet i Den norske kirke står det i Alminnelige bestemmelser for hovedgudstjenesten # 33:

Nattverdsbrødet kan være syret eller usyret. Brødet kan gis som oblat, eller det kan brytes av et felles brød. Av hensyn til personer med cøliaki bør brødet være glutenfritt. Oblater skal være glutenfrie.

Utgangspunktet for innføringen av glutenfrie oblater ble diskutert på Kirkemøtet både i 2010 og 2011. Komiteens merknadspunkt 12 fra 2010 sier:

Komiteen ønsker å understreke de problemer personer med cøliaki møter i forbindelse med deltakelse i nattverd. Det er nødvendig at disse både kan få glutenfritt nattverdsbrød og at rutinene ved nattverd er slik at man unngår glutensmitte. Usikkerhet om dette gjør at personer med cøliaki blir engstelige for å delta i nattverden. Cøliakiforeningen har tatt opp saken med Kirkerådet. Da det ikke er reist teologiske innvendinger mot glutenfritt nattverdsbrød, anbefaler komiteen menighetene å gå over til kun dette.

Komiteen ber Kirkerådet følge dette opp i veiledningen.

I etterkant av Kirkemøtets vedtak er det reist spørsmål om det likevel kan være teologiske innvendinger mot å benytte glutenfrie oblater. Dette er utgangspunktet for problemstillingen i denne utredningen: Er oblatene Den norske kirke benytter egnet som nattverdsbrød?

1.2. Begreper

1.2.1. Brød

Oppllysningskontoret for brød og korn, definerer brød som en stekt eller bakt blanding av mel og vann. Melet kan være av en eller flere kornsorter, men det kan også være annen type mel.¹

1.2.2. Glutenintoleranse

Barn og voksne som ikke tåler gluten, kan ikke spise matvarer som inneholder gluten. Det er ulike former for glutenintoleranse og reaksjoner og symptomer på inntak av gluten varierer. Den mest kjente formen for glutenallergi er cøliaki:

«Cøliaki er en autoimmun sykdom som gjør deg overfølsom for gluten. Spiser du glutenholdig mat blir tynntarmens slimhinne

¹ Samtale med Torunn Nordbø, daglig leder ved Oppllysningskontoret for Brød og korn, 4. mai 2023

betent og næringsstoffene fra maten kan bli mangelfullt absorbert. Dette kan føre til en rekke symptomer og helseproblemer. Gluten er et protein som finnes i hvete, rug, bygg og spelt. (...) Cøliaki forekommer hos omtrent 1 av 100, men mange er uvitende om at de har sykdommen.»²

Også mennesker dermatitis herpetiformis (DH), ikke-cøliakisk glutensensitivitet og hveteallergi³ må unngå gluten.

Så lenge nattverdrødet inneholder mel med gluten eller spor av gluten kan ikke mennesker med glutenintoleranse motta brødet.

2. HOVEDDEL

I denne hoveddelen av dokumentet, vurderes det om oblatene som benyttes i Den norske kirke er egnet som nattverdrød. Vurderingen gjøres på bakgrunn av bibelske tekster, kirkelig tradisjon og teologiske perspektiver.

2.1. Brød i Bibelen

Muligheten for å dyrke mat, som mais, hvete eller ris, er noe av utgangspunktet for den historiske utviklingen av sivilisasjoner. Det som blir dyrket har påvirket politiske, økonomiske og religiøse institusjoner. Også i området der de bibelske tekstene er blitt til, omkring Middelhavet, Egypt og Mesopotamia, har det variert hva slags mat som ble samlet, foredlet og brukt i matlaging. Både klima og jordtype hadde betydning og A. L. Oppenheimer skriver:

“Since barley can be grown in poor and alkaline soils, it was preferred to wheat in Mesopotamia; Egypt became the wheat land, and the regions in between used the cereal which best responded to local conditions”⁴

Det er omkring 300 typer brød nevnt i ordlister over ord brukt i Mesopotamia. Disse brødene ble laget med mange ulike ingredienser, som f.eks. fint mel, krydder og frukt.⁵ I Egyptiske graver har arkeologer funnet rester av brød som er lagd av Emmer. Dette er trolig fordi offerbrødene skulle være laget av det beste tilgjengelige kornet. Det som er undersøkt av mageinnholdet i mumiene, inneholder skall fra bygg.⁶

2.1.1. Brød i Den hebraiske bibelen

Ifølge The Anchor Yale Bible Dictionary forekommer ordet *lehem*, “brød”, omkring 300 ganger i Den hebraiske bibel. I semittisk språk viser ordet også til fast føde. E. Ullendorff mener at roten *lhm* viser det til det som til enhver tid var vanlig mat og hva ordet presist omhandler, kan variere i innhold.⁷

Brød ble sett på som en gave fra Gud. Produksjon av brød, er avhengig av ytre forhold som mennesket ikke kontrollerer; som at kornet vokser og får både sol og

² <https://www.helsenorge.no/sykdom/matallergi/coliaci/>

³ <https://ncf.no/coliaci/andre-former-for-glutenintoleranse>

⁴ Oppenheim, A. L. 1977. *Ancient Mesopotamia: Portrait of a Dead Civilization*. Rev.ed. by E. Reiner. Chicago, s 314

⁵ Reed, Stephen A; “Bread” i *The Anchor Yale Bible Dictionary*, red. David Freeman, New York Doubleday; 1992

⁶ Filce Leek, F. 1973. *Further Studies Concerning Ancient Egyptian Bread*. JEA 59:200–201.

⁷ Arabisk; *lahm* – kjøtt, Etiopisk; *lahm* – ku, Sør-arabiske dialekter; *lehem* – fisk. Hebraisk, arameisk og syrisk; *lhm* – brød speiselt og mat generelt, Ullendorff, E. 1956. *The Contribution of South Semitics to Hebrew Lexicography*. VT 6:192.

regn. I Den hebraiske bibelen blir disse tingene ansett som noe Gud gir, og menneskene er derfor avhengig av Guds velsignelse for å få brød å spise (Salme 127, 1-2; Jesaja 30,23).

Brødet omtalt i Den hebraiske bibelen er oftest lagd av bygg (2. Kongebok 4,42), eller hvete (2. Mosebok 29,2). Hvete var dyrere enn bygg (2. Kongebok 7,1), og kan ha vært for dyrt for de fleste. Esekiel får beskjed om å lage brød av hvete, bygg, bønner, linser, hirse og spelt (Esekiel 4,9), men dette er ikke en vanlig blanding. Trolig er det heller et uttrykk for den nøden som var i Jerusalem under datidens beleiringen.

I bibeltekstene baker både kvinner og menn brød (1. Mosebok 19,3; 1. Samuels bok 28,24), og brødet var en grunnleggende del av måltidet. Uttrykket «å spise brød» referer gjerne til å spise et måltid (1. Mosebok 31,54; 37,25). Det er først og fremst mennesker som spiser brød, men «brød» kan også være føde for alt levende (Salme 136,25; 147,9) og mat for Gud (3. Mosebok 21,6).

Brødet som ble brukt i kulten, ble gjerne bakt av prester (3. mosebok 24,5).⁸ Det kunne være syret (3. Mosebok 7,13) eller usyret (2. Mosebok 29,2). Mens grødeofteret (3. mosebok 2,11) og brødet ved prestevigselen (2. mosebok 29,1-2, 3. mosebok 8,2) skulle være usyret, er det ikke spesifisert i forskriftene om skuebrødene skulle være syret eller usyret (3. Mosebok 24,5-9).⁹ I tradisjonen med skuebrødene ligger det at de skulle være usyrede, men det er usikkert når dette ble vanlig. At skuebrødene skulle bakes med «fint mel» gir grunn til å tro at de var bakt av hvete, siden dette var det vanligste, men byggmel ble også brukt som gaveoffer (Esekiel 45,13).

De ulike offergavene – inkludert av mel og brød – skulle på ulike måter bekrefte relasjonen mellom Gud og mennesker. Tekster fra flere kulturer i nærområdet viser også at brødet – når det ble spist som del av et religiøst måltid – gav fellesskap mellom mennesker og guddommen.¹⁰

2.1.2. Brød på Jesu tid

Begrepet *artos* (*ἄρτος*) blir brukt omkring 100 ganger i Det nye testamentet. I koine-gresk er *artos* brukt som det generelle ordet for brød.

Byggbrød, *artos krithinous* (*ἄρτος κριθίνους*), er bare nevnt to ganger, begge deler i forbindelse med brødunderet (Johannes 6,9; 13). I tråd med materialet i den hebraiske bibel, beskriver også Johannes Åpenbaring 6,6 at hvete er dyrere enn bygg (ref. 2.2.1.). Det kan være grunn til å tro at byggbrød var brødet fattige bakte. Det absolutt vanligste brødet på Jesu tid var hvetebrød.

I fortsettelsen av brødunderet med byggbrødene omtaler Jesus seg selv som «livets brød» (*ὁ ἄρτος τῆς ζωῆς*) (Johannes 6,35). Her brukes samme ord for brød, *artos*, som tidligere i kapitlet; men bestemmelsen av hva slags type brød det er snakk om er ulik. Vers 9 handler det *brød av bygg*, mens det i vers 35 er snakk om *livets brød*.

Samme ord for brød kan slik brukes på flere ulike måter, både om byggbrød og hvetebrød, om det faktiske brødet vi spiser og om Jesus selv. Som i den hebraiske bibelen kan også uttrykket «å spise brød» (*ἄρτον φαγεῖν*) referere til det å spise sammen (Markus 3,20). *Artos* kan også brukes om å mat generelt (Matteus 4,4).

⁸ Reed, Stephen A; 1992

⁹ Se også 2. Mosebok 25,40; 40,23, 1. Kongebok 7,48 og Matteus 12,4

¹⁰ Reed, Stephen, 1992

Selv om det er et eget ord for usyret brød *azumos* (ἄζυμος), kan *artos* brukes om både syret og usyret brød. Det er vanlig å plassere den første nattverden i den jødiske påskehøytiden. Det er derfor også vanlig å anta at brødet Jesus brukte ved innstiftelsen var et vanlig, usyret hvetebrød. I fortellingene om den første nattverden, brukes ordet *artos* (Matteus 26,26, Markus 14,22, Lukas 22,19, 1. Korinterbrev 11,23).

Når Jesus snakker om sin egen død i Johannes 12, beskriver han det som kalles «hvetekornets lov (vers 24). Prinsippet om at kornet må dø for at det kan vokse finnes også i 1. Korinterbrev 15,37. Selv om dette prinsippet i Johannes-evangeliets versjon omhandler flere enn Jesus selv, inngår det i en sammenheng der Jesus også snakker om sin egen død. I første korinterbrev omhandler prinsippet alle mennesker. I teksten fra Johannesevangeliet er det bare hvete det er snakk om (ὁ κόκκος του σιτου), mens det i første korinterbrev er et korn av hvete eller et annet slag (κόκκον ει τυχοι σιτου ἢ τινος τῶν λοιπῶν).

2.2. Nattverdrød i kirken

I det økumeniske LIMA-dokumentet fra 1982 heter det: «Siden Det nye testamentets tid har kirken lagt den største vekt på en fortsatt bruk av de elementer Jesus brukte ved det siste måltidet: Brød og vin».¹¹

Opp gjennom historien har det variert hva slags brød som blir brukt i nattverden, men det har utviklet seg to hovedtradisjoner. I Østkirken (de ortodokse kirkene) benyttes syret (gjæret) brød, mens det i Vestkirken (katolske og protestantiske kirker) brukes i hovedsak usyret brød som nattverdrød. Fra 800-tallet ble det i Vestkirken vanlig med oblater.¹² Den kirkelige tradisjonen tradisjon for alle disse tre formene for brød (syret brød, usyret brød og oblater), er altså både lang og bred.

2.2.1. Nattverdrød i andre kirker

I LIMA-dokumentet konkluderes det at: «bekjennelsen av en felles nattverdetro fordrer ikke uniformitet verken i liturgi eller praksis», men konkluderer ikke om hvilke trekk ved disse elementene «som er uforanderlige og hvilke trekk det står fritt for kirken å råde over».¹³ Flere ulike kirkesamfunn har likevel uttalt seg om hva slags brød som skal benyttes i nattverden.

De som er tydeligst i dette spørsmålet er den anglikanske og romersk-katolske kirken. I den anglikanske kirken, skal nattverdrødet lages av «the best and purest wheat flour»,¹⁴ og den romersk-katolske kirke må nattverdrødet være «purely of wheat».¹⁵

Noen kirkesamfunn gir generelle anbefalinger uten å pålegge noe. Dette gjelder blant annet Metodistkirken og Den evangelisk-lutherske frikirken i Norge (Frikirken). Metodistkirken internasjonalt anbefaler å bruke glutenfritt brød til allergikere¹⁶ og

¹¹ Side 33 i «Dåp, nattverd og embete» https://www.nb.no/items/URN:NBN:no-nb_digibok_2014062006072?page=5

¹² Veiledning til gudstjenestens hoveddeler, s 23-24, https://ressursbanken.kirken.no/globalassets/kirken.no/om-troen/gudstjeneste---liturgi/gudst_2020_veiledn_til_hoveddelene.pdf

¹³ Side 33 i LIMA-dokumentet «Dåp, nattverd og embete» https://www.nb.no/items/URN:NBN:no-nb_digibok_2014062006072?page=5

¹⁴ <https://www.churchofengland.org/prayer-and-worship/worship-texts-and-resources/common-worship/holy-communion/additional-o>

¹⁵ https://www.vatican.va/roman_curia/congregations/ccdds/documents/rc_con_ccdds_doc_20040423_redemptionis-sacramentum_en.html#Chapter%20III,

¹⁶ <https://s3.us-east-1.amazonaws.com/gbod-assets/generic/THM-BYGC.PDF> s 30

Metodistkirken i Norge anbefaler alle å bruke glutenfritt brød.¹⁷ Frikirken anbefaler at det er et glutenfritt alternativ til allergikere som deltar i nattverden. Om det skal bakes et brød som alle kan spise, kan det bakes av glutenfritt mel.¹⁸

To av de største lutherske kirkene; Svenska kyrkan og Evangelical Lutheran Church of America (ELCA) fastslår begge at dette er et spørsmål der den enkelte menighet står fritt, og at det ikke berører gyldigheten av sakramentet om nattverdrødet ikke inneholder gluten.¹⁹

Glutenfritt nattverdrødet er altså gyldig nattverdrødet i både lutherske kirker og hos metodistene. Det fremgår ikke hva det glutenfrie nattverdrødet skal inneholde.

Det har ikke lyktes sekretariatet å komme i kontakt med kirker i de deler av verden der dyrking av ris er det som har vært avgjørende for utviklingen av sivilisasjon.

2.2.2. Nattverdrødet i Den norske kirke

Alminnelige bestemmelser for hovedgudstjenesten i Den norske kirke, åpner for at alle flere ulike former for brød kan benyttes i Den norske kirke. En kan benytte syret brød (som i Østkirken), usyret brød eller oblater. Fra og med 2011 skal alle oblater være glutenfrie.

Problemstillingen i denne utredningen handler om de glutenfrie oblatene som benyttes i Den norske kirke. Det handler ikke om andre former for syret eller usyret brød.

2.3. Glutenfrie nattverdoblater som nå benyttes i Den norske kirke

De fleste menigheter i Den norske kirke benytter oblater i nattverdfeyringen. Glutenfrie oblater kan fremstilles på ulike måter; med stivelse fra hvete, potet, ris eller mais. De fleste med cøliaki tåler hvetestivelse.²⁰ Det er likevel noen som reagerer på andre ting enn selve glutenet i hvetemelet, f.eks. personer med ikke-cøliakisk glutensensitivitet og personer med irritabel tarmsyndrom (IBS). Disse tåler ikke glutenfrie produkter som inneholder hvetestivelse.

Den største leverandøren for oblater til Den norske kirke er Oblatbakeriet på Lovisenberg i Oslo. Da Kirkemøtet i 2011 vedtok at alle oblater i Den norske kirke skal være glutenfrie, la Oblatbakeriet på Lovisenberg om sin produksjon. De hadde også tidligere produsert glutenfrie oblater, men de produserer i dag langt flere glutenfrie oblater enn tidligere. De glutenfrie oblatene som lages på Oblatbakeriet på Lovisenberg er laget med mel som inneholder stivelse fra mais og poteter.²¹

¹⁷ <https://metodist.inprogress.net/artikkel/article/942561>

¹⁸ Side 17 i temaheftet «Herrens måltid» utgitt på av Frikirkens teologiske fagråd i 2013.

¹⁹ Lærenemnden i Svenska kyrkan uttalte i august 2021: "Enligt vår kyrkas tradition är Kristi närvaro i nattvarden inte beroende av vilken sorts bröd och vin som kommer till användning." (Läroämndens yttrande över motionerna 2010:9 och 71, Uppsala 24. August 2010). I de offisielle dokumentene fra ELCA ("The Use of the Means of Grace", 1997) heter det i "application 44 c: "For pressing reasons of health, individuals may commune under one element. In certain circumstances, congregations might decide to place small amounts of non-wheat bread or nonalcoholic wine or grape juice on the altar." John E. Weit fra ELCA skriver også i e-post til Kirkerådets sekretariat 13. Desember 2019: "I do know that there are some in the ELCA who probably do not consider non-wheat bread to be valid, but our teaching does allow for it and we fully support the use of wheat-free bread as a matter of hospitality."

²⁰ Norsk Cøliakiforening <https://ncf.no/glutenfri-mat/kosthold-og-ertering/hvetestivelse--elsket-og-hatet> og avdeling for klinisk ernæringsfysiologi ved St. Olavs hospital <https://stolav.no/Documents/Kliniske-servicefunksjoner/C%C3%B8liaki%20og%20glutenfritt%20kosthold-ver2.pdf>

²¹ <https://www.lovisenberg.no/oblatbakeriet>

Glutenfrie oblater som er fremstilt av mel med hvetestivelse er godkjent til bruk i den romers- katolske kirke. Disse oblatene lages i EU og blir formidlet til salg i Norge gjennom Kirketorg1 i Drammen.²²

2.4. Teologiske perspektiver på nattverdrødet

Som sakrament i vår kirke, er nattverdfeiringen sentral. I Den norske kirke forrettes nattverd etter nattverdliturgien i «Ordning for Hovedgudstjenesten» og slik det beskrives i alminnelige bestemmelser for Den norske kirke.

2.4.1. Jesu nærvær i nattverden

Jesu nærvær i nattverdfeiringen er noe av det aller mest sentrale i forvaltningen av nattverden som sakrament.

Ikke bare sier Jesus at hans disipler skal feire nattverd «til minne om» han (1. Korinterbrev 11, 24-25), men han uttrykker også at han er faktisk til stede i brød og vin: «Dette er min kropp (...) dette er mitt blod» (Matteus 26, 26-27). Denne reelle tilstedeværelsen kalles gjerne realpresens.

I nattverdliturgien uttrykkes denne forståelsen både i innstiftelsesordene (1. Korinterbrev 11, 24-25), utdelingsordene og tilsigelsesordene.²³

Hvordan realpresens skal forstås uttrykkes på ulike måter i ulike kirker. Den romersk-katolske kirken mener at nattverdelementene endrer sitt indre vesen og forvandles til Jesu legeme og blod, mens elementenes ytre egenskaper som lukt, smak og utseende forblir de samme (transubstansiasjonslæren). Det Lutherske nattverdsynet er en konsubstansiasjonslære, der Jesu kropp og blod er faktisk tilstede «i, med og under brødet og vinen».²⁴

Ulike forståelser av Jesu nærvær i brød og vin leder også til ulike praksiser når det kommer til behandlingen og forståelsen av elementene både før og etter selve nattverdfeiringen. Det er likevel ikke noen uttalt sammenheng mellom realpresens og retningslinjer for innholdet i nattverdelementene.

Fra et luthersk perspektiv er det vanskelig å finne argumenter for at Jesu nærvær i nattverden (realpresens) er knyttet til at brødet som brukes i nattverden er laget av en bestemt kornsort. I Luthersk sammenheng er det derfor ikke tale om gyldig eller ikke gyldig nattverd med eller uten hvete i elementene.²⁵

2.4.2. Fellesskapet

Et annet ord for nattverd er Kommunion (lat. *communio*). I kirkens teologi om nattverden er det flere ulike typer fellesskap som spiller inn. Det første er fellesskapet med Gud, i og med Jesu nærvær i brød og vin (ref. over). Samtidig er også fellesskapet med andre kristne en viktig del av nattverdfeiringen i kirken.

Som vist over, bærer bruken av ordet *brød* i Bibelen ofte til et mangfold av ulike betydninger; fra det helt konkrete brødet på bordet til måltidsfellesskap og fellesskap

²² <https://www.kirketorg1.no/produkt/nattverds-oblater-med-kors-29mm-250-stk/>

²³ 1. Korinterbrev 11, 24-25, Utdelingsordene: «Kristi kropp, gitt for deg» og «Kristi blod, gitt for deg» eller «Dette er Jesu legeme» og «Dette er Jesu blod». Tilsigelsesordene: «Den korsfestede og oppstandne Jesus Kristus har nå gitt oss sin kropp og sitt blod».

²⁴ «Nattverden – Herrens måltid. Uttalelse fra den katolsk-lutherske samtalegruppen i Norge», 1992. https://www.kirken.no/globalassets/kirken.no/om-kirken/slik-styres-kirken/mellomkirkelig-rad/tema---mkr/okumenikk/katolsk_luthersk_samtalegruppe_nattverden_1982.pdf, side 4

²⁵ Jf. punkt 2.2.2.

med Gud og mennesker (jf. offergavenes funksjon, 2.1.1.). Selv om den lutherske teologien har tatt avstand fra tanken om messeoffer, er ideen om at fellesskapet mellom Gud og mennesker kommer til uttrykk i brød og offergaver (slik de er beskrevet i den hebraiske bibelen), ikke langt unna.

Dette mangfoldet av betydninger finner vi også i innstiftelsen av nattverden, der det fysiske brødet blir delt ut under et måltid, mens Jesus knytter sitt nærvær til denne handlingen. På denne måten er fellesskapet med Gud og mellom mennesker en del av nattverdfeiringen og brødsbrytelsen fra start av.

Når det feires nattverd i gudstjenesten, innstiftes nattverden ved alteret. I Deutsche Messe påpekte Luther at det beste er om presten kan forrette nattverden ved alteret og vendt mot folket (versus populum). Han mente at dette ville være likt måten Kristus ved den første nattverd var vendt mot sine disipler.²⁶ Luther argumenterer ikke mer utfyllende om sin forståelse av nattverden i Deutsche Messe, ut over å styrke påminningsmotivet. Det han skriver kan også leses som en forskyvning bort fra messeoffer-motivet i gudstjenesten og mot en forsterking av nattverden som fellesskapsmåltid.

Det er de senere tiårene blitt stadig med vanlig med fremskutte alter og såkalte bordalter. Slik arkitektur forenkler ikke bare muligheten til å forrette versus populum, men kan også underbygge opplevelsen av å samles rundt et bord til måltid.

I mer folkelig tradisjon er utformingen av alterringene blitt forstått som et uttrykk for fellesskapsdimensjonen i nattverden. Den halvsirkelformede alterringen anses å ha sitt motstykke i himmelen der kristne formødre og -fedre feirer nattverd sammen med menigheten på jorden.

2.5. Vurderinger

Bispemøtet har bedt Nemd for gudstjenesteliv vurdere om *oblatene* vi benytter i Den norske kirke er egnet som nattverdsbrød (BM 29/21). Som grunnlag for denne vurderingen er det gjort rede for Kirkemøtets gjeldende vedtak om bruk av glutenfrie oblater, begreper knyttet til temaet, hvordan brød er omtalt i både den hebraiske bibelen og i det nye testamentets tid, kirkelige tradisjoner for nattverdsbrød og to sentrale teologiske perspektiver på nattverdsbrød.

2.5.1. Gyldighet og egnethet

Det er grunn til å presisere at Bispemøtets henvendelse til Nemnd for gudstjenesteliv handler om egnethet, ikke gyldighet.

Som vi har sett over, knytter den anglikanske og katolske kirke nattverdets gyldighet til innholdet i oblatene, da det kun skal benyttes brød av hvete (ref. 2.2.1). De tilrettelegger for glutenallergikere ved å tilby glutenfritt nattverdsbrød laget med hvetestivelse.

I lutherske sammenhenger knyttes ikke nattverdets gyldighet til at brødet inneholder hvete. For Den norske kirke, er spørsmålet derfor hva slags mel som er best egnet eller hensiktsmessig til oblatbaking.

2.5.2. Innholdet i oblatene

Det kommer frem av det som er skrevet over, at det er all grunn til å tro at det brødet som beskrives i de bibelske tekstene, inneholdt gluten. Det er for det meste snakk om

²⁶ Luther, Martin: *Martin Luthers Tyske messe og gudstjenestens anordning*, Cappelen forlag, Christiania: 1863, side 13

brød av bygg og hvete, selv om også andre kornsorter omtales. Brødet brukt ved innstiftelsen av nattverden, var trolig lagd av hvete.

Ifølge *Opplysningskontoret for brød og korn*, defineres brød som en stekt eller bakt blanding av mel og vann. Slik sett vil det være flere ulike brød i vår tid som er å forstå som brød, men som ikke inneholder gluten. Dagens kunnskap og teknologi gir en mye bredere forståelse av hva som er brød, enn det Jesus og disiplene hadde under nattverdfeiringen.

Dette reiser spørsmålet om hvor mye vår nattverdfeiring skal ligne den første nattverden. Ifølge kildene, skjedde innstiftingen av nattverden i forbindelse med et kveldsmåltid. Kirkens nattverdfeiring skjer i all hovedsak som en rite i en gudstjeneste. Selv om alteret stilles frem og nattverden forrettes versus populum (jf. Luther, 2.4.2.), er dette rituelle måltidet ganske fjernt fra den første nattverden. Som LIMA-dokumentet sier, har kirken likevel lagt vekt på at det brukes brød og vin i nattverdfeiringen (jf. 2.2.). Bruken av disse elementene er forstått som en del av det som synliggjør kontinuiteten med den første nattverden. I denne sammenheng er det nattverdrødet som vurderes.

Fra 800-tallet ble det vanlig å bruke oblater som nattverdrødet i vestkirken, (jf. 2.2.). Selv om det er en lang tradisjon for oblater, kan det stilles spørsmål ved om hvorvidt oblatene i seg selv minner om brød. Utforming, tekstur og smak er ganske annerledes enn det meste annet brød vi kjenner i vår kultur. Det er imidlertid ikke tvil om at de tradisjonelle oblatene faller inn under definisjonen av brød gitt av *Opplysningskontoret for brød og korn*; en stekt blanding av mel og vann. For at noe regnes som brød er det ikke avgjørende at melet er laget av en spesiell kornsort.

I forbindelse med at cøliaki og andre former for glutenintoleranse er blitt en stadig økende helseutfordring, er spørsmålet om nettopp innholdet i oblatene blitt aktualisert.

Biologisk sett regnes både mais og ris som korn²⁷ og slik sett er glutenfrie oblater laget av hvete-, mais- og risstivelse alle laget av korn.

Glutenfrie oblater av hvetestivelse er laget med utgangspunkt i samme type korn som var vanlig i området Jesus levde. Utfordringen med disse oblatene er at mennesker med ikke-cøliakisk glutensensitivitet og IBS ikke kan spise dem, jf. 2.3.

Nattverdoblater er altså å forstå som brød – uansett om de er bakt med mel som inneholder gluten, glutenfritt mel eller mel laget med annen stivelse. Til Bispemøtets spørsmål kan vi derfor si; det ikke noe i innholdet i oblatene som i dag benyttes som skulle tilsi at de ikke er egnet som nattverdrødet.

Hvorvidt oblatenes smak, utseende og tekstur er egnet som nattverdrødet er ikke vurdert her.

2.5.3. Inkludering og adgang til nattverdfellesskapet

Som nevnt over, er nattverden en fellesskapshandling. I luthersk teologi er nattverdfellesskapet åpent for alle døpte. Den norske kirke har i mange år jobbet for at alle som ønsker det skal ha muligheten i å delta i nattverdfeiringen.

²⁷ <https://snl.no/korn>

I møte mellom religioner brukes mat som et tegn på tilhørighet, jf. tanken om ren og uren mat. Denne tanken var også kjent for de første kristne. Det er i denne sammenhengen Paulus understreker at forholdet til mat ikke skal ødelegge det kristne fellesskapet (1. Kor 8,13 og Rom 14,1 -15,1).

Denne måten å tenke på er i tråd med bakgrunnen for Kirkemøtets vedtak om glutenfrie nattverdblater og det John E. Weit i ELCA (Evangelical Lutheran Church in America) skriver i en e-post til Kirkerådet: «*we fully support the use of wheat-free bread as a matter of hospitality*»²⁸. Frykt for å få i seg noe en ikke tåler skal ikke hindre mennesker fra å delta i nattverdfellesskapet (jf. merknad 12, KM 08/10 referert i 1.1.).

Det å kunne innta nattverden i én skikkelse bør vurderes dersom kirken ikke har oblater som kan brukes av alle. Svenska kyrkan pekte på denne muligheten både i 1987 og 2010.²⁹

2.5.4. Økumeniske relasjoner

Som vist over har ulike kirkesamfunn ulik tilnærming til spørsmålet om hvilke oblater som er egnet til nattverdblater (2.2.1.). I den romersk-katolske og den anglikanske kirke må nattverdblaterne være laget av hvete eller hvetestivelse. Den norske kirke og den romersk-katolske kirke har ikke nattverdfellesskap per i dag. De teologiske grunnene til dette, handler ikke om de glutenfrie nattverdblaterenes innhold.

Den norske kirke og den anglikanske kirken, har imidlertid nattverdfellesskap. Dette er uttrykt i Porvoo-avtalen (A ii).³⁰ Avtalen sier ikke noe om innholdet i nattverdelementene, verken brød eller vin. Selv om den anglikanske kirke bruker hvetestivelse i sine glutenfrie oblater, betyr ikke det nødvendigvis at de mener nattverd med glutenfrie oblater laget på annen stivelse er ugyldig.

Svenska kyrkan er med i Porvoo-fellesskapet og har eksplisitt uttalt at hvetestivelse i glutenfrie oblater ikke er nødvendig for nattverdets gyldighet. Praksis i Den norske kirke har så langt vært det samme. Kanskje kan dette temaet være en del av dialogen mellom Porvoo-kirkene?

2.5.5. Innkjøpsordninger og økonomi

Ifølge Alminnelige bestemmelser, er det opp til liturgen å sørge for at det er «tilstrekkelig og egnet brød og vin» til nattverdsfeiringen i gudstjenesten (jf. punkt 32).

Som nevnt i punkt 2.3. er Oblatbakeriet på Lovisenberg den største leverandøren av glutenfrie nattverdblater i Den norske kirke. Det er bakt oblater på Lovisenberg siden 1888 og samarbeidet med oblatbakeriet har en lang historisk tradisjon. At oblatbakeriet endret sin praksis etter kirkemøtevedtaket i 2011, kan forstås som et uttrykk for hvor viktig Den norske kirke er for oblatbakeriet.

Kirketorg1 leverer også glutenfrie oblater og en del menigheter bestiller herfra. I dag er det kun Kirketorg1 som selger oblater med hvetestivelse i Norge.

²⁸ E-post til Kirkerådets sekretariat 13. Desember 2019, se også note 19.

²⁹ Kyrkomötets vedtak er fra 1987 og Läronämndens uttalelse fra 2010. Se: Kyrkomötet Gudstjänstutskottets betänkande2010:2Nattvardens bröd och vin, s 2 og 3 <https://docplayer.se/17565232-Nattvardens-brod-och-vin-sammanfattning-utskottets-forslag-till-kyrkomotesbeslut-motionernas-forslag-ytrande-fran-laronamnden.html>

³⁰ [Porvoo-avtalen](#)

Den norske kirke kan oppfordre menigheter til å kun bruke oblater laget med hvetestivelse. Da har fortsatt liturgen siste avgjørende myndighet, men er blitt oppfordret til én bestemt praksis.

Dersom en slik oppfordring fører til at mange menigheter slutter å bruke de glutenfrie oblatene fra Oblatbakeriet på Lovisenberg, vil dette gå sterkt ut over produksjonen der. Det er mulig å samtale med Oblatbakeriet på Lovisenberg om deres produksjon av nattverdoblater. De vil da kunne vurdere om de ønsker å produsere glutenfrie oblater med hvetestivelse.

Forutsatt at prisene for oblatene forblir som i dag, vil ikke en slik endring i produksjon ha store konsekvenser for menighetenes økonomi. De glutenfrie oblatene fra Lovisenberg er dyrere enn oblater med hvete på samme sted. De glutenfrie oblatene bakt på hvetestivelse (fra EU), er imidlertid billigere enn alle oblatene bakt på Oblatbakeriet på Lovisenberg.

- Hveteoblater fra Lovisenberg: 1,60 kr per oblat (eske med 500)
- Glutenfrie oblater fra Lovisenberg: 1,90 kr per oblat (eske med 525)
- Glutenfrie oblater fra Kirketorg1: 1,34 kr per oblat (eske med 250)
- Glutenfrie oblater fra Kirketorg1: 1,07 kr per oblat (eske med 650)

Det billigste for menighetene vil per i dag være å bestille glutenfrie oblater med hvetestivelse fra Kirketorg1.

Det er imidlertid verd å merke seg at enkelte allergikere vil ikke kunne innta de glutenfrie oblatene med hvetestivelse. Oblatene som produseres på Lovisenberg er bedre universelt utformet enn glutenfrie oblater med hvetestivelse fra Kirketorg1.

2.5.6. Bærekraft og miljø

Kirkemøtets vedtak i sak KM 15/21 sier blant annet at Den norske kirke skal: «*stille strenge krav om rettferdig handel og bærekraft ved innkjøp, anskaffelser og kapitalforvaltning*». I sin veileder for bærekraftig mat anbefaler Kirkerådet å kjøpe mest mulig lokale matvarer.³¹ Dette prinsippet forutsetter at en velger mellom like varer.

De glutenfrie nattverdoblaterne som selges fra Kirketorg1 er som nevnt produsert med hvetestivelse. Ifølge en eldre side fra Kirketorg1³² er det kun en mølle i Europa som produserer dette på en måte som tilfredsstillende kravene om at oblatene skal være glutenfrie (ikke bare ha lavt gluteninnhold). Denne møllen er i Frankrike. Selv om ikke disse opplysningene står på den nye hjemmesiden, bekrefter Kirketorg1 at oblatene fremstilles på samme måte som tidligere. Oblatboksene er merket med «made in EU».

Uavhengig av hvem som produserer glutenfrie oblater med hvetestivelse, er det grunn til å tro at hvetestivelsen må komme fra denne ene møllen i Frankrike.

³¹ https://ressursbanken.kirken.no/nb-NO/2022/veileder_for_berekraftig_mat/#na

³² <https://www.savilerow.no/glutenfrie-nattverdsoblater/>

Det har ikke vært mulig å etterprøve om utslippene av klimagasser er forskjellig mellom Lovisenbergs produksjon av oblater og produksjonen i EU. Det foreligger heller ikke noen vurdering av arbeidsforhold ved produksjonen i EU. Denne produksjonen kan derfor ikke sies å være bedre eller dårligere enn produksjonen ved Lovisenberg.

Prinsipielt er det likevel grunn til å vurdere om innkjøp av oblater fra EU eller Lovisenberg har ulik profil i relasjon til spørsmålet om bærekraft ved innkjøp. En slik vurdering vil først og fremst handle om etterlatt inntrykk. I dagens situasjon kan dette også knytte an til den internasjonale kormangelen som følge av krigen i Ukraina.

3. ANBEFALING TIL BISPEMØTET

Nemnd for gudstjenesteliv har på oppdrag fra Bispemøtet vurdert om oblatene som brukes i Den norske kirke i dag er egnet som nattverdrød. Med utgangspunkt i en bibelfaglig, historisk, økumenisk, teologisk og etisk gjennomgang, er det vanskelig å argumentere for at de glutenfrie oblatene som brukes i dag ikke er egnet.

Oblater i seg selv minner lite om de fleste andre brød i vår tid, men uavhengig av innholdet i oblatene, faller de inn under definisjonen av brød som er gitt av *Opplysningskontoret for brød og korn*.

Det er mulig å anbefale bruk av glutenfrie oblater bakt på hvetestivelse. Slike oblater brukes i romersk-katolske og anglikanske kirker, men er ikke like universelt utformet som glutenfrie oblater som ikke inneholder hvetestivelse.

Gjennom Porvoo-avtalen har Den norske kirke nattverdfellesskap med Den anglikanske kirke. Bruk av glutenfrie nattverdoblater – med eller uten hvetestivelse – har til nå ikke vært et tema i de økumeniske samtalene i Porvoo.

Nattverden er et fellesskapsmåltid. For at alle som ønsker det skal kunne være en del av dette fellesskapet, har det vært et viktig anliggende for Kirkemøtet å senke terskelen for nattverddeltagelse.

Dersom Bispemøtet vil anbefaler alle menigheter å bruke glutenfrie nattverdoblater laget på hvetestivelse, kan dette heve terskelen for deltakelse i nattverdfellesskapet. I så tilfelle bør Bispemøtet vurdere å tydeliggjøre muligheten for å innta nattverden i én skikkelse.

Økonomiske/administrative konsekvenser

Denne saken er et bidrag til Bispemøtets samtale om hvorvidt oblatene som brukes i Den norske kirke er egnet som nattverdrød.

Forutsatt at prisene for oblatene forblir som i dag, har det liten betydning for lokalmenighetenes økonomi hva Bispemøtet sier. Bispemøtets vurderinger kan imidlertid ha store konsekvenser for Oblatbakeriet på Lovisenberg (jf. punkt 2.5.5.).