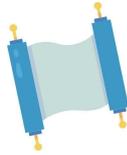


Dieser Schabbat beginnt am Freitag um 18:30 Uhr und endet am Samstag um 19:38 Uhr,
1. Tag Pessach endet am Sonntag um 20:40 Uhr, 2. Tag Pessach endet am Montag um 20:41

Zusammenfassung des Wochenabschnitts

Zaw

(3. Mose 6:1–8:36)



G-tt instruiert Moses, Aaron und seine Söhne bezüglich ihrer Rechte und Pflichten als *Kohanim* (Priester), die *Korbanot* (Tier- und Mehlopfers) im Heiligtum darzubringen. Das Feuer auf dem Altar muss immer brennen. Auf ihm wird das aufsteigende Ganzopfer, das Fett vom Friedens-, Sünden- und Schuldopfer, und eine Handvoll des Mehlopfers dargebracht. Die *Kohanim* essen das Fleisch der Sünden- und Schuldopfer und den Rest des Mehlopfers. Das Friedensopfer wird, mit Ausnahme der spezifischen Teile für den *Kohen*, vom Darbringer des Opfers gegessen. Das heilige Fleisch der Opfer muss von rituell reinen Menschen an einem bestimmten Ort und in einer bestimmten Zeitspanne verzehrt werden. Aaron und seine Söhne bleiben sieben Tage im Heiligtum, und werden in dieser Zeit von Moses ins Priesteramt eingewiesen. (<https://de.chabad.org>)

WUSSTEN SIE?



Der große Schabbat: Der Schabbat vor Pessach heißt *Schabbat Ha-Gadol* („Der große Schabbat“). An diesem Schabbat hält der Rabbiner in jeder Gemeinde eine besondere Predigt, in der er die Gebote von Pessach erklärt...



Sederabend am Schabbatausgang: Dieses Jahr findet der erste Sederabend am Ende von Schabbat statt, was viel Vorbereitung benötigt. *Chamez* (Reste von Gesäuertem) soll man schon am Donnerstagabend entfernen und am Freitag verbrennen. Am Schabbat isst man Challa, allerdings soll man bei der Zubereitung des warmen Essens keine klebrigen, für Pessach nicht koscheren Weizenprodukte und Grützen verwenden, um die Kaschrut der Töpfe nicht zu gefährden. Nach *Birkat Ha-Mason* (dem Tischgebet) macht man eine kurze Pause, wäscht sich erneut die Hände und isst anschließend *Se'uda Schlischit/Schaleschudes* (3. Mahlzeit), mit genug Abstand vor dem Seder (*Kizzur Schulchan Aruch*, Ganzfried-Ed., 115:1, 3 & 4)...



Wie Diamanten: Ashkenasim sind ziemlich streng an Pessach und verzichten auf Essen, das man an Pessach theoretisch essen darf... Das ist aber gut so! Rabbi Simcha Bunem von Przysucha (1765–1827) sagte: „Alle *Chumres* (halachische Stringenz), an der die Juden am Pessach festhalten, sind wie Schmuck, wie Diamanten“...



Warum essen wir kein Blut? „Ihr sollt, überall wo ihr wohnt, kein Blut essen, weder von Vögeln noch vom Vieh“ (7:26). Warum ist das so? Dazu gibt es reichlich Meinungen. Rabbi Mosche ben Maimon (*Maimonides*, 1138–1204) sagt, Blutverzehren sei ein Brauch der Götzendiener und die Tora möchte, dass wir uns vom Götzendienst distanzieren (*More Newochim* 3:46). Rabbi Mosche ben Nachman (*Nachmanides*, 1194–1270) weist darauf hin, dass das Blut die physische Manifestation der Seele aller Lebewesen ist (vgl. 5. Mose 12:23) und kommt daher zu folgendem Schluss: „Wer eine Seele hat, soll keine Seele essen, denn alle Seelen gehören G-tt“ (*Al Ha-Mikra* 17:11–12). Im *Sefer Ha-Chinuch* (Verfasser unbekannt, 13. Jhd.) heißt es, die Tora möchte unsere Seelen verfeinern und „das Verzehren von Blut verdirbt die Seele“. Der erste Großrabbiner in Erez Israel, Abraham Isaak Ha-Cohen Kook (1865–1935) lehrte: „Die Tora bringt uns bei, dass Blutvergießen keine Tugend ist“ und ergänzte: „Zur Endzeit werden wir genauso respektvoll mit Tieren umgehen, wie mit Menschen“...

Nur die Einheit erfasst die Ganzheit

Kommentar zu Paraschat Zaw von Rabbiner Dr. Jehoschua Ahrens

Unsere Parascha wiederholt teilweise die Beschreibung der verschiedenen Arten der Opfer. Diesmal allerdings nicht in allgemeiner Form und dem ganzen Volk Israel gegenüber, sondern zu den Kohanim (Priestern) und sehr viel detaillierter und praktischer. Im Midrasch Tanchuma Jaschan steht: „Denn ich, der Ewige, liebe das Recht und hasse Raub beim Brandopfer‘ (Jes. 61:8). [...] Wenn du beabsichtigst ein Opfer zu bringen, dann sollst du nichts von irgendjemandem stehlen [...] Wann werden deine Opfer angenommen? Wenn deine Hände vom Raub gereinigt sind!“ Der Midrasch macht also eine wichtige moralische Aussage in Verbindung mit den Themen des Raubes und des Brandopfers, speziell durch das Zitat des Propheten Jesaja: Das Opfer von jemanden, der in irgendein unehrliches Handeln verwickelt ist, taugt nicht und wird nicht von G-tt angenommen. Das ist die zentrale Botschaft von Jesaja und anderer Propheten. Was er sagen will ist, dass G-tt kein Interesse an Opfern hat, die von schlechten Menschen dargebracht werden, weil sie nicht wirklich das meinen und machen, für das die Opfer stehen. Sie sollen nicht denken, dass sie erst sündigen und sich dann einfach „freikaufen“ können – mit einem Ritual, dessen Bedeutung sie gar nicht ernst nehmen. Das ist eine wichtige Botschaft, auch heute noch. Das Judentum fordert beides: das Rituelle und das Ethische. Beides ist miteinander verbunden und bedingt einander. Eines der beiden zu ignorieren, bedeutet, die jüdische Tradition nicht voll zu beachten. Um es in modernen Beispielen zu erklären: Jemand, der den Armen gibt, aber nicht betet oder den Schabbat hält oder die Kaschrut, ignoriert einige der wichtigsten Rituale des Judentums. Andererseits: Jemand, der betet, den Schabbat hält und kosher isst, aber stiehlt, betrügt oder lügt, ist ebenso weit entfernt vom jüdischen Ideal. Nur die Einheit von Ritual und Ethik erfasst die Ganzheit des Judentums.



Buchvorstellung: Die Ostjuden in Mannheim

Online-Veranstaltung von MARCHIVUM mit Volker Keller



Seit Ende des 19. Jahrhunderts emigrierten viele Juden aus Osteuropa in den Westen. Auch in Mannheim wanderten Ostjuden ein, die häufig an ihren Traditionen festhielten und Jiddisch sprachen. In den Quadraten entstanden kleine Synagogen, die „Betstübel“. Andere Einwanderer integrierten sich in die bestehende jüdische Gemeinde. Der Hass der Nationalsozialisten traf die Ostjuden mit besonderer Brutalität. Jahrzehnte später ermöglichte das Ende der Sowjetunion neue Einwanderungsmöglichkeiten.

Stadthistoriker Volker Keller, Träger der Ehrenmedaille der Jüdischen Gemeinde Mannheim und Empfänger des Obermayer German Jewish History Award, dokumentierte Einzelschicksale und die unter sehr verschiedenen Bedingungen erfolgten Migrationsbewegungen und Integrationswege in die Stadtgesellschaft über 100 Jahre hinweg.

Die Buchvorstellung findet am Mittwoch, 31.3.2021 um 18 Uhr [hier](#) statt!



Was sehr fehlt: Ein Witz zu Schabbes

Nach einem Schiffsunglück kommt eine junge Frau auf eine einsame Insel, auf der seit mehreren Jahren der junge, gut aussehende Rabinowitsch wohnt. Sie begegnen sich, sie erzählt ihm von ihrem furchtbaren Schicksal und er tröstet sie: „Schau doch mal, es ist so schön hier! Reichlich Obst, schöne Aussicht, und ich werde dir Gesellschaft leisten...“ Die junge Frau ist überzeugt, schaut den hübschen, jungen Mann an und sagt: „Vielleicht kann ich dir auch was anbieten, was dir die ganzen Jahre bestimmt sehr gefehlt hat...“ Rabinowitsch wird nervös, packt die junge Dame und sagt: „Wie... Sag mir bloß nicht, dass du MAZZEN dabei hast!?“

Rezepte für Pessach

Esther Lewit teilt Rezepte ihrer Eltern Icek (1919–2015) und Annemarie (1933–2018), s. A. mit uns

Eierlokschn

Zutaten: 3 Eier, Salz, Öl oder Fett für die Pfanne.

Zubereitung: Eier verquirlen und salzen. Öl oder Fett in der Pfanne erhitzen und Pfanne schwenken, um das Fett gut zu verteilen. Gerade so viel Eiermasse in die Pfanne geben, dass der Boden der Pfanne dünn bedeckt ist. 1-2 Minuten braten, bis die Unterseite goldbraun ist, dann den Pfannkuchen vorsichtig umdrehen und auch die andere Seite goldbraun braten. Aus der Pfanne auf ein Brett oder Teller gleiten lassen und in dünne Streifen schneiden. Mit dem Rest der Eiermasse wiederholen, bis alles verbraucht ist.



Foto aus [Cooking Kosher with COR](#)

Gebratene Zwiebeln mit Ei

Zutaten: 2–3 mittelgroße Zwiebeln (gehackt), 3 Eier, Salz, Öl oder Fett für die Pfanne.

Zubereitung: Eier aufschlagen und verquirlen. Öl oder Fett in einer Pfanne erhitzen. Hitze herunterdrehen, Zwiebeln hinzugeben und auf kleiner Hitze langsam (wirklich langsam, das darf ruhig 20–30 Minuten dauern) unter gelegentlichem Umrühren goldbraun braten. Eiermasse hinzugeben und alles gut durchmischen, noch kurz weiter erhitzen, bis die Eier zur Konsistenz von Rührei gestockt sind.

Guten Appetit! Be-Te'awon!



Foto aus [Monday Morning Cooking Club](#)



Aus der jüdischen (Kunst)Welt

Dr. Esther Graf über einen russischen Sederteller aus feiner Keramik



Seit dem Mittelalter sind Sederteller verschiedenster Materialien und Formen in Gebrauch. Für die drei Mazzot, die auf keiner Sedertafel fehlen dürfen, werden entweder spezielle Sederdecken mit drei Fächern benutzt oder Etagèren aus Silber oder Porzellan. Die ältesten Sederteller aus farbiger Fayence (Keramik) sind aus dem 17. Jahrhundert aus Italien überliefert.

Eine kostspieligere und deswegen weniger verbreitete Form ist der Sedertafelaufsatz, der Teller und Etagère miteinander verbindet. Bei dieser Ausführung steht der Sederteller auf Stützen oder einer Art Podest und bietet darunter Platz für die Mazzot. Tafelaufsätze dieser Art gibt es aus Silber und aus Porzellan.

Das hier gezeigte Exemplar aus Russland ist aus Keramik gearbeitet und mit einem Blumenmuster dekoriert. Sedergeschirr wie dieses ist aufgrund seines zerbrechlichen Materials nur selten erhalten.

Schabbat Schalom!