

Wochenblatt der Jüdischen Gemeinde Mannheim

Schabbat Nizawim • Nr. 43 • 4. September 2021 • 27. Elul 5781 • Redaktion: Kantor Amnon Seelig

Dieser Schabbat beginnt in Mannheim am Freitag um 19:47 Uhr und endet am Samstag um 20:52 Uhr

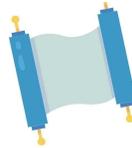
### Rosch Haschana-G-ttesdienste in der Mannheimer Synagoge

<b>Montag, 6.9.,</b>	<b>18:30 Uhr</b>	Erew Rosch Haschana
<b>Dienstag, 7.9.,</b>	<b>9:30 Uhr</b>	1. Tag Rosch Haschana & Taschlich
	<b>18:30 Uhr</b>	Erew 2. Tag Rosch Haschana
<b>Mittwoch, 8.9.,</b>	<b>9:30 Uhr</b>	2. Tag Rosch Haschana



Rosch Haschana beginnt am Montag um 19:40 Uhr und endet am Mittwoch um 20:26 Uhr

### Zusammenfassung des Wochenabschnitts Nizawim (5. Mose 29:9–30:20, Haftara: Jes. 54:1–10)



Paraschat Nizawim beinhaltet einige der grundlegendsten Prinzipien des jüdischen Glaubens: Die Einigkeit Israels („Ihr steht heute alle vor dem Herrn, eurem G-tt“, 29:9), die zukünftige Erlösung („Ihr werdet am Schluss zum Ewigen, eurem G-tt zurückkehren ...“, 30:2–4) und die Machbarkeit bzw. Anwendbarkeit der Tora („Denn die Mizwa, die Ich

euch heute auftrage, ist weder zu viel für euch, noch zu weit weg von euch. Sie ist nicht im Himmel [...] und sie ist nicht auf der anderen Seite des Meeres [...] Vielmehr ist sie euch sehr nah, in eurem Mund, in eurem Herzen, so dass ihr sie befolgt“, 30:11–14). Moses thematisiert auch die Entscheidungsfreiheit eines jeden: „Ich habe sowohl Leben und Gutes, sowie Tod und



Böses vor euch gestellt: Damit gebiete ich euch heute, G-tt zu lieben, in Seinen Wegen zu wandeln und Seine Gebote zu halten [...] Leben und Tod habe ich vor euch gestellt, Segen und Fluch. **Du sollst das Leben wählen**“ (30:15–19).  
(angelehnt an: [chabad.org](http://chabad.org))

### WUSSTEN SIE?

✘ **Keine Segnung:** Normalerweise heißt der Schabbat vor *Rosch Chodesch* (also, vor dem Beginn des kommenden Monats) *Schabbat Mewarchin* („Schabbat des Segens“), denn an diesem Schabbat segnet man den kommenden Monat. Nur am Schabbat vor Rosch Haschana segnet man den kommenden Monat, Tischri, nicht. Warum? Der Ba'al Schem Tow (Rabbi Israel ben Elieser, ca. 1690–1760), Begründer des Chassidismus, sagte, Tischri werde an diesem Schabbat direkt von G-tt gesegnet, und braucht unseren menschlichen Segen nicht...

👉 **Das Leben wählen:** Die Tora lehrt uns, dass wir unser Schicksal in die Hand nehmen und uns für das Leben und das Gute im Leben entscheiden sollen: וּבְחַרְתָּ בְּחַיִּים („Du sollst das Leben wählen“, 30:19). Mit diesen Worten beginnt auch die berühmte schwarze Tragikomödie *Trainspotting* (1996). Auf vielen Posters und Handelsartikeln des Kassenschlagers, der 2004 zum besten schottischen Film aller Zeiten erklärt wurde, stehen groß die Eröffnungsworte seiner ersten Szene, die direkt aus unserer Parascha stammen: „[Choose life!](http://chabad.org)“

❤️ **Monat der Liebe:** Im Monat Elul, in dem wir uns immer noch befinden, bereiten wir uns mental auf die Hohen Feiertage vor. Unsere Weisen, s. A. sagten, *Elul* (אֱלוּל) sei ein Akronym: אֲנִי לְדוּדֵי וְדוּדֵי לִי („Ich bin meines Liebsten und mein Liebster ist mein“, Hld. 6:3). Der Liebste in dieser Metapher ist, natürlich, G-tt. In diesem Monat spüren wir besonders stark Seine Nähe und Liebe zu uns.

## Zwischen Natur und Gesetz

Kommentar zu Rosch Haschana von Rabbiner Dr. Jehoschua Ahrens

Rosch Haschana ist nicht nur *Jom Ha-Din*, ein Tag des Gerichts über unsere Taten, es ist auch *Harat Olam*, der Geburtstag der Welt. Wir feiern also die Erschaffung der Erde durch G-tt und natürlich auch die besondere Stellung, die der Mensch in der Schöpfung spielt. G-tt machte uns zur Krone der Schöpfung und übertrug uns die Herrschaft über Seine Schöpfung (1. Mose 1:28–29). Wir sollen die Welt gebrauchen, wir sollen sie formen, nutzen, bebauen, vervollkommen. Allerdings dürfen wir gleichzeitig die Welt nicht durch übermäßigen Gebrauch vernichten. Wer sie vernichtet, hat keinen Anspruch auf sie. Sie gehört G-tt alleine und ist von uns nur „geliehen“. Rabbiner Samson Raphael Hirsch (1808–1888) schreibt: „*Vernichte nichts!* ist der erste und allgemeinste G-ttesruf, der dir entgegentritt, Mensch, wenn du dich erblickst in deiner Herrschaft über die Erdwelt [...] Nur zum weisen Gebrauch lieb Ich sie dir, vergiss es nie, dass Ich sie dir lieb“ (Horeb, Kap. 56). G-tt zeigte uns am Beginn der Schöpfung die Schönheit der Welt und mahnte uns, sie zu schützen: „Zu der Zeit, als G-tt Adam erschuf, führte er ihn an jedem Baum in Gan Eden vorbei und sagte zu ihm: Siehe, wie schön und rühmend meine Schöpfungen sind. Alles, was ich geschaffen habe, habe ich für dich geschaffen. Pass auf, dass du meine Welt nicht beschädigst oder zerstörst, denn wenn du sie beschädigst, wird es niemanden geben, der sie nach dir repariert“ (Kohélet Rabba 7:13). Ein nachhaltiges Leben im Einklang mit der Welt, in der wir leben – das ist die große Herausforderung der Menschheit, die wir nur global und gemeinsam lösen können. G-tt ist Schöpfer und G-tt hat uns die Torah gegeben. Diese Dialektik von Schöpfung und Offenbarung, zwischen Natur und Gesetz, zwischen dem was ist, in welcher Welt wir leben, und dem, was sein soll, nämlich eine vollkommene Welt, die gerecht und nachhaltig ist und in der jeder jetzt und in Zukunft gut leben kann, kennzeichnet unser Verhältnis zur Umwelt und lässt uns hoffentlich erkennen, dass wir nicht über der Schöpfung stehen oder gar die Herren der Schöpfung sind, sondern Teil der Schöpfung G-ttes. Sollten wir das nicht verstehen und keine Antworten auf die Herausforderungen unserer Zeit finden, kann uns das tatsächlich irgendwann zerstören. Interessanterweise erklärt Raschi in seinem Kommentar zum Bereschit 1:26 (basierend auf Bereschit Rabba 8:12), dass das hebräische Wort *יָרַד* (*Jirdu*), das in dem Vers üblicherweise mit „herrschen“ übersetzt wird, noch eine weitere Bedeutung hat: „unterwerfen/scheitern“. Wenn der Mensch es sich verdient, wird er über die Welt und die Tiere herrschen. Wenn er es sich aber nicht verdient, unterwirft er sich ihnen, und die Welt und das Tier herrschen über ihn. Im modernen Kontext ausgedrückt: Wenn wir die Welt zu sehr ausbeuten und belasten, wird sie sich dafür an uns „rächen“.



### ♪ Masl tow! Ein Lied feiert Geburtstag ♪

Vor genau 50 Jahren, im September 1971, veröffentlichte die große israelische Liedermacherin Naomi Shemer (1930–2004) ein neues Lied: [Be-Rosch Haschana](#) („An Rosch Haschana“), in dem Dinge vorkommen, die an Rosch Haschana passieren und für neuen Anfang stehen: Eine Rose blüht, ein Schiff kommt an, eine Wolke erscheint am Himmel. In der letzten Strophe prophezeite Shemer unbewusst den Erfolg ihres eigenen Liedes: „An Rosch Haschana schwebte eine Melodie, die keiner kannte / und innerhalb eines Tages erklang das Lied durch alle Fenster der Stadt...“ Shemers Lied wurde sofort sehr populär und gilt bis heute als das beliebteste israelische Rosch Haschana-Lied. Anbei [die Version](#) des Frauentrios *Schokolad Menta Masstik* („Schokolade, Minze, Kaugummi“). Das Lied endet mit Worten, die wir gerne unseren Leserinnen und Lesern wünschen: „Möge schön und anders das neue Jahr sein, welches mit einem Lied beginnt...“



Am Folgetag von Rosch Haschana findet *Zom Gedalja* (das [Gedalja-Fasten](#)) statt. Das ist ein Trauertag um Gedalja ben Achikam, den jüdischen Gouverneur Jehudas, der im 6. Jhd. v. u. Z. ermordet wurde.

**Das Fasten beginnt am Donnerstag, 09.09. um 5:10 Uhr und endet um 20:26 Uhr**

### 😄 Fasten oder nicht? 😄



"Fastest du am Zom Gedalja?", fragt ein Jude seinen Freund. "Nein", antwortet der Mann. "Warum nicht?" "Ich habe nicht nur einen Grund, sondern drei. Erstens: Wäre Gedalja nicht damals gestorben, wäre er jetzt sowieso längst tot. Zweitens: Wenn ich zuerst gestorben wäre, hätte Gedalja nicht um mich gefastet. Und drittens: Wenn ich schon an Jom Kippur nicht faste,

warum sollte ich dann an Zom Gedalja fasten?"

## ☁️ Drei chassidische Gedanken zu Rosch Haschana ☁️

Der Alter fun Kelm (Rabbi Simcha Sissl Siw Broida, 1824–1898) führte in seiner Jeschiwa eine Regel zu Rosch Haschana ein: Man muss jeden Menschen mit freundlicher Miene empfangen! Warum ist diese Regel, die aus der Mischna stammt (Traktat Awot 1:15), so relevant? „Gerade um diese Zeit, wenn alle vor lauter Ehrfurcht angespannt und aufgereggt sind, besteht die Gefahr, dass man die Sünde der Mißgunst begeht!“



Im *Amida*-Gebet für Rosch Haschana heißt es: וְרָכַו תְּנוּ פְּהַדָּה עַל כָּל מַעֲשֵׂיךָ („Lege die Furcht vor Dir, Ewiger, auf alle Deine Werke“ usw.) – wir beten also, dass die anderen Völker an G-tt glauben sollen. Warum? Sind wir etwa g-ttesfürchtig genug, dass wir um die G-ttesfurcht *anderer* beten sollen? Der Diwre Chaim (Rabbi Chaim Halberstam von Zans, heute Nowy Sącz in Polen, 1797–1876) erklärte: „Es heißt: Wenn jemand etwas für seinen Nächsten erbittet, er selbst aber dieser Sache bedarf, so wird er zuerst erhört (Bab. Talmud, Traktat Bawa Kama 92a). Wir bitten um die G-ttesfurcht anderer Völker und gewinnen dadurch selbst mehr G-ttesfurcht!“

Warum wünschen wir uns gegenseitig *Schana towa umetuka* – „ein gutes, süßes Jahr“? Reicht es nicht aus, dass das Jahr *gut* sein soll? Der Kli Jakar (Rabbi Schlomo Efraim von Luntschiz, heute Łęczyca in Polen, 1550–1619) antwortete: „Juden müssen immer glauben, dass alles, was passiert ist, zum Guten passiert – auch schlechte Dinge! Alles stammt von G-tt und alles ist zum Guten. Deswegen wünschen wir, dass das Jahr nicht nur *gut*, sondern für uns auch *süß* sein wird!“



(abgebildet v. o. n. u.: Die Jeschiwa in Kelmė, Litauen; der Diwre Chaim; Kli Jakars Grabstein)



## 🎺 Symbolik des Schofars 🎺



Es ist Brauch bei der Krönung eines Königs den Schofar zu blasen. Da wir an Rosch Haschana G-tt „krönen“, lassen wir ebenfalls den Schofar erklingen. Der Klang des Schofars soll Menschen „aufwecken“, damit sie zu G-tt zurückkehren, denn es heißt: „Soll der Schofar in einer Stadt geblasen werden, ohne dass das Volk zittert?“ (Amos 3:6). Der Ton des Schofars symbolisiert den schlichten Ruf eines Menschen, der seine spirituelle „Armut“ erkannt hat und seine Gefühle nicht in Worte fassen kann. Die *Tekia*, ein einfacher Klang, symbolisiert einen Schrei aus der

Tiefe des Herzens. Die *Schewarim Terua*, die gebrochenen Laute, sind die Rufe und Seufzer, die über das bloße Schreien hinausgehen. Man vergleicht sie auch mit einem einsamen Kind in einem fernen Land, das seinen Vater, den König, und die Sprache seines Volkes vergessen hat. Nach seiner Rückkehr, als es seinem Vater von Angesicht zu Angesicht gegenübersteht, kann es sich mit ihm nur durch sein schlichtes Rufen verständigen. Aber der Vater versteht das Kind, hebt es hoch und drückt es an sich. Wenn Rosch Haschana kommt, begreifen wir, dass wir die Sprache vergessen haben, die wir mit G-tt gemeinsam haben. Darum rufen wir aus tiefstem Herzen: „Vater, Vater!“ und G-tt antwortet und schenkt uns ein gutes neues Jahr. Als wir am Berg Sinai die Tora empfangen, waren „die Klänge des Schofars“ zu hören. Wir blasen den Schofar zur Erinnerung an den Geist des *Na'asse We-Nischma* – „wir werden tun und wir werden hören“. Wir akzeptieren also die Tora, ohne zu fragen oder zu argumentieren. Der Schofar sollte aus dem Horn eines Widders gemacht werden, um G-tt an unseren Urvater Jizchak zu erinnern, der bereit war, für G-tt sein Leben zu opfern, aber gegen einen Widder ausgetauscht wurde. Das Horn ist gebogen, um uns Demut zu lehren und unsere Herzen vor G-tt zu „beugen“. Der letzte Ton ist *Tekia G'dola*, ein lauter, langer Ton, der symbolisch für den Schofar steht, den G-tt erklingen lässt, wenn Er alle Juden aus dem Exil holt und versammelt. Und wie ein Schäfer seine Schafe sammelt, wird G-tt uns in das Heilige Land führen!

(angelehnt an: [chabad.org](http://chabad.org))

## 🍎 🍯 Symbolik des Essens 🍯 🍎

Zu Rosch Haschana gilt es als gutes Zeichen (*Segula*), symbolische Lebensmittel nicht nur separat zu essen, sondern sie in unsere Feiertagsmenüs einzubauen. In den untenstehenden Rezepten wurde auf die Symbolik des Essens geachtet: Honig wird gegessen, um das neue Jahr zu versüßen; Sesamsamen versinnbildlichen großen Reichtum für das neue Jahr, da sie nicht gezählt werden können. Durch die Kombination säuerlicher Granatäpfel mit Honig, gleicht dessen Süße die Säure aus und verleiht diesem Hauptgericht für Rosch Haschana eine positive Energie.

(angelehnt an: [The Nosh](#))



### 📷 Esther Lewit präsentiert: Drei Rezepte für Rosch Haschana 📷

#### Tespiszi: Sephardischer Kuchen



**Zutaten:** Für den Sirup: 500 g Zucker, 500 ml Wasser, 2 EL frisch gepresster Zitronensaft (von einer mittelgroßen Zitrone). Für den Kuchen: 250 g Walnuss- (bzw. Haselnuss)-hälften oder -stücke, 1 Bio-Orange, 2–3 Scheiben altes Weißbrot oder Baguette, 5 große Eier, 200 g Zucker, 125 ml Raps- oder Färberdistelöl, 250 g Mehl, 1 TL Backpulver, 1 TL gemahlener Zimt.

**Zubereitung:** Für den Sirup: Zucker, Wasser und Zitronensaft bei mittlerer bis hoher Hitze zum Kochen bringen. Hitze reduzieren und 10–15 Minuten lang köcheln lassen. Sirup vollständig abkühlen lassen. Für den Kuchen: Nüsse in der Küchenmaschine oder Kaffeemühle fein mahlen. Orangenschale abreiben und Abrieb in einem Gefäß auffangen. Orange durchschneiden und den Saft in dasselbe Gefäß auspressen. Von den Brotscheiben die Krusten abschneiden und entsorgen. Brot reiben, was ca. 60 g bzw. ein Volumen von 125 ml ergeben sollte. Ofen auf 180° vorheizen und eine Auflaufform von ca. 20 x 30 cm einfetten. In einer großen Schüssel die Eier verquirlen und mit dem Zucker schaumig rühren. Nach und nach das Öl, das Mehl, die Walnüsse, Orangenschale, Orangensaft, Brot, Backpulver und Zimt einrühren und zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in der Form verteilen und glattstreichen. Auf der mittleren Schiene ca. 30 Minuten lang backen, bis ein Zahnstocher beim Hineinstecken sauber herauskommt. Den heißen Kuchen mit einem scharfen Messer in Rautenform schneiden und sofort den abgekühlten Sirup gleichmäßig über die Oberseite des Kuchens geben. Den Kuchen mit Alufolie abdecken und vor dem Servieren mindestens 2 Stunden lang, besser über Nacht, stehen lassen, damit der Sirup vollständig durchziehen kann.

(Quelle: [The Washington Post](#))



#### Ugat Sumsum: Israelischer Honig-Sesam-Kuchen

**Zutaten:** Für den Kuchen: 1/3 Tasse weiße Sesamsamen (plus mehr zum Garnieren), 2 große Eier (Raumtemperatur), 1/3 Tasse Honig, 1/3 Tasse Öl, 1/4 Tasse Tahini (gut verrührt), 1/4 Tasse starker schwarzer Kaffee oder schwarzer Tee (warm oder bei Raumtemperatur), 60 g Kristallzucker, 50 g brauner Zucker, 2 TL Vanilleextrakt, 1/2 TL Salz, 190 g Mehl, 1 1/2 TL Backpulver, 1/4 TL Backnatron. Für die Glasur: 6 EL Puderzucker, 1 EL Honig, 1 EL Wasser, 1 EL schwarze und weiße Sesamsamen zum Garnieren (optional).



**Zubereitung:** Den Ofen auf 180° vorheizen. Eine runde oder quadratische 9-Zoll-Kuchenform auskleiden und einfetten (in einer Kastenform verlängert sich die Backzeit). Den Sesam in einer Pfanne bei mittlerer bis hoher Hitze rösten, bis er duftet und anfängt, braun zu werden (3–4 Minuten). Die Sesamsamen in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Eier, Honig, Öl, Tahini, starken Kaffee oder Tee, Zucker, braunen Zucker, Vanilleextrakt und Salz verquirlen, bis die Masse glatt ist. Mehl, Backpulver und Natron mit einem Sieb in die feuchten Zutaten hinein sieben. Alles verrühren, bis es gerade eben vermischt ist. Die gerösteten Sesamkörner zum Teig geben und mischen, bis sie gleichmäßig eingearbeitet sind. Den Teig in die ausgekleidete und gefettete Kuchenform geben. 30 Minuten lang backen, bis der Kuchen goldbraun ist und ein Zahnstocher sauber herauskommt. Kuchen vollständig abkühlen lassen. Während der Kuchen abkühlt, Puderzucker, Honig und Wasser zu einer Glasur verquirlen, bis die Masse glatt ist. Die Glasur über den Kuchen träufeln und mit zusätzlichen Sesamkörnern bestreuen. Der Kuchen hält sich 5–6 Tage.

(Quelle: [My Jewish Learning](#))

## Honey Glazed Chicken: Mit Honig glasiertes Hähnchen

**Zutaten:** 1 Hähnchen von ca. 2 kg (in 8 Stücke geschnitten), 4 EL Rapsöl, 1 große Zwiebel (gehackt), 3 Knoblauchzehen (gehackt), 125 ml Tasse Granatapfelsirup, 125 ml gesüßter Granatapfelsaft, 170 g Honig, 500 ml Gemüse- oder Hühnerbrühe, 1 TL gemahlener Kreuzkümmel, ½ TL gemahlener Ingwer, ¼ TL Piment, ½ TL Kurkuma, Salz und Pfeffer zum Abschmecken. Zum Garnieren: 2 EL Petersilie (gehackt), 2 EL Granatapfelkerne.

Zubereitung: 2 EL Rapsöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Zwiebel anbraten, bis sie weich und glasig ist. Knoblauch hinzugeben und 2–3 Minuten mitbraten (nicht braun werden lassen). Granatapfelsirup, Saft, Honig, Brühe und Gewürze hinzugeben. Umrühren und aufkochen. Hitze zu einem aktiven Köcheln reduzieren und zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln, bis die Soße auf etwa die Hälfte ihres Volumens reduziert und leicht eingedickt ist. Die Sauce abschmecken und ggf. mit Honig, bzw. schwarzem Pfeffer nachwürzen. Die Sauce in eine Schüssel gießen. Die Hähnchenteile abspülen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. 2 EL Öl in der Pfanne erhitzen und die Hähnchenteile mit der Hautseite nach unten hineinlegen. Beide Seiten goldbraun anbraten. Die Hähnchenteile mit Abstand beieinander in die Pfanne packen. Die Hitze reduzieren und die Sauce über das Hähnchen gießen. Die Pfanne zudecken und auf niedriger Stufe ca. 35–40 Minuten köcheln lassen. Die Hähnchenteile mit gehackter Petersilie und Granatapfelkernen garnieren und servieren.



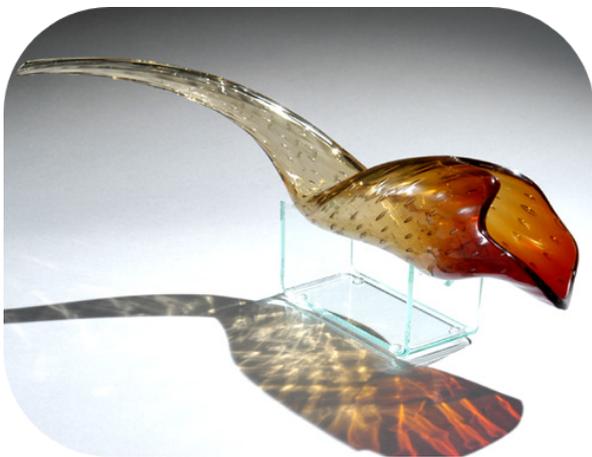
(Quelle: [My Jewish Learning](#))

*Guten Appetit! Be-Te'awon!*



## 🎨 Aus der jüdischen (Kunst)Welt 🎨

*Dr. Esther Graf über einen außergewöhnlichen Schofar*



Schofar bezeichnet das Horn eines Widders und ist das meistgebrauchte Musikinstrument in der Bibel. Auch wenn der hier abgebildete Schofar nicht koscher für Rosch Haschana ist, so ist er doch äußerst dekorativ. Das aus Murano-Glas hergestellte Exemplar verkörpert elegant die Bedeutung des Hohen Feiertags. Die vor Venedig gelegene Inselgruppe Murano ist seit Ende des 13. Jahrhunderts Zentrum der Glasproduktion. Nach einer langen Periode des Niedergangs erlebte die Glasbläserkunst in Murano im 19. Jahrhundert eine Neubelebung und ist heute aus der Lagunenstadt nicht mehr wegzudenken. Längst hat sie auch den Judaica-Markt für sich entdeckt und bietet dekorative

Ritualgegenstände aus Glas an.

***Schabbat Schalom und Schana Towa Umetuka!***

