



Wochenblatt der Jüdischen Gemeinde Mannheim

Unser Online-Archiv: www.jgm-net.de/schabbes-news/

Schabbat beginnt in Mannheim am Freitag um 21:16 Uhr und endet am Samstag um 22:41 Uhr

Chumasch Schma Kolenu:
Tora – S. 770
Haftara – S. 782



Schlach: Die Kundschafter

(4. Mose 13:1 – 15:41)

Moses schickt zwölf Kundschafter ins Land Kanaan. Sie kommen nach vierzig Tagen zurück und bringen eine Rebe mit einer riesigen Weintraube, Granatäpfel und Feigen mit. Sie berichten, das Land sei üppig und fruchtbar. Aber zehn der Spione warnen das Volk, dass die Einwohner Riesen und Kämpfer seien, »stärker als wir«. Nur Kaleb und Jehoschua bestehen darauf, dass sie das Land erobern können, so wie G-tt es befohlen hat.

Das Volk weint vor Angst und möchte lieber nach Ägypten zurückkehren. Daraufhin bestimmt G-tt, dass Israels Wanderung in der Wüste vierzig Jahre dauern wird. Während dieser Zeit wird die undankbare Generation aussterben. Eine Gruppe Juden, die ihren Unglauben bereut, erstürmt den Berg an der Landesgrenze und wird von den Amalekitern und Kanaanitern vernichtend geschlagen.

Die Menachot-Gesetze (Mehl-, Wein-, und Öl- Opfer) werden behandelt sowie die Mizwa, einen Teil des Challa-Teiges bei der Brotherstellung G-tt zu weihen.

Ein Mann verletzt die Gesetze des Schabbats, indem er Stöcke sammelt, und wird mit dem Tod bestraft. G-tt weist die Juden an, Zizit (Schau-fäden) an viereckigen Kleidungsstücken anzubringen, die uns daran erinnern sollen, die Miz-wot zu erfüllen.



»Ein Land, in dem Milch und Honig fließen« (14:8).
Israelische Briefmarke mit Abbildung der Kundschafter
(1955)

Haftara

(Jo. 2:1–24)

Josua schickt zwei Spione nach Jericho, wo sie in einer Herberge innerhalb der Stadtmauern übernachten, die von einer Frau namens Rahab betrieben wird. Ihre Anwesenheit wird vom König schnell entdeckt, der nach Rahab schickt und sie auffordert, ihre Gäste zu verraten. Rahab erwidert, ihre Gäste hätten die Stadt bereits verlassen, obwohl sie sie in Wirklichkeit auf ihrem Dach versteckt hatte.

Und sie sagt zu den Männern: »...Ich weiß, dass der Herr euch das Land gegeben hat und dass uns Furcht vor euch befallen hat und alle Bewohner des Landes aus Angst vor euch vergehen. Denn wir haben gehört, wie der Herr das Wasser des Schilfmeers euretwegen austrocknen ließ, als ihr aus Ägypten ausgezogen seid. Wir haben auch gehört, was ihr mit Sihon und Og, den beiden Königen der Amoriter jenseits des Jordan, gemacht habt: Ihr habt sie dem Untergang geweiht«. Auf Rahabs Bitte hin versichern ihr die beiden Spione, dass ihr und ihrer Familie bei der Eroberung Jerichos nichts geschehen würde – vorausgesetzt, sie knüpfte einen scharlachroten Faden und hängte ihn an ihr Fenster.

Dies soll ein Symbol dafür sein, dass dieses Haus ein sicherer Rückzugsort ist. Rahab verhilft den Männern mit einem Seil, das sie von ihrem Fenster herunterließ, zur Flucht und erklärt ihnen, wie sie sich vor möglichen Verfolgern verstecken können. Die Spione entkommen sicher und kehren zu Josua zurück, um ihm Bericht zu erstatten.

(Angelehnt an: chabad.org)

WUSSTEN SIE?



Brot des Landes:

In unserer Parascha kommt eine sehr besondere Mizwa vor: »Wenn ihr vom Brot des Landes esst, dann sollt ihr ein Hebeopfer für den Ewigen abgeben. Als Erstlingsgabe von eurem Brotteig sollt ihr einen Kuchen als Hebeopfer abgeben. Ihr sollt ihn wie das Hebeopfer von der Tenne abliefern. Vom ersten Gebäck aus eurem Teig sollt ihr dem Ewigen ein Hebeopfer abgeben, von Generation zu Generation« (15:19–21). Wie wird diese Mizwa heute ausgeübt?



Ein Stück Teig:

Wenn Backprodukte – vor allem Challa für Schabbat – zubereitet werden, wird ein kleines Stück Teig als symbolisches Opfer in den Ofen geworfen, bzw. verbrannt. Man trennt ein olivengroßes Stück der Challa ab und sagt folgenden Segensspruch, bevor man das Stück verbrennt: *Baruch ata Adonai, Elohejnu, Melech Ha-Olam, ascher kid'schanu be-Mizwotaw weziwanu al Hafraschat Challa* (»Gesegnet seist Du, Ewiger, unser G-tt, König der Welt, der uns mit Seinen Geboten geheiligt und uns befohlen hat, Challa vom Teig abzusondern«). Diese Zeremonie heißt *Hafraschat Challa* (»Absonderung der Challa«) oder *Netinat Challa* (»Schenken der Challa«).



Alternative:

Wenn keine Möglichkeit besteht, das Teigstück zu verbrennen, darf man es doppelt verpacken und in den Müll werfen. Verbrennen ist aber die bevorzugte Option.

Die Kraft des Herzens

Rabbiner Gábor Lengyel

»...Und nicht nach dem umherspäht, was euer Herz und Auge begehrt« (15:39). Wir öffnen damit eine Frage in der *Torat Ha-Midot*, die wir in der Alltagssprache Ethik nennen. Das Problem liegt in der Fragestellung: Verhält sich ein Mensch gemäß seinen ethischen Empfindungen oder seinem religiösen Glauben? Der große griechische Philosoph Sokrates (469–399 v.d.Z.) ging davon aus, dass sich die moralische Entscheidung eines Menschen seinem Verständnis der Realität in der Welt anpasst. Immanuel Kant (1724–1804) hingegen glaubte, der Mensch benimmt sich nicht so, wie er das Weltgeschehen versteht, sondern gemäß seinem eigenen Wesen und Pflichtgefühl.

Nun betrachten wir aber unsere Mizwa. Der erste Teil – »Und nicht nach dem umherspäht, was euer Herz begehrt« – ist eine klare Verneinung der Idee von Kant, der das Verhalten eines Menschen in Abhängigkeit seines Herzens, also gemäß der »moralischen Gesetze«, sieht. Der zweite Teil unserer Mizwa – »Und nicht nach dem umherspäht, was euer Auge begehrt« – ist eine Absage an die Haltung von Sokrates. Die Begründung erfahren wir sofort im Anschluss daran: »Ich bin der Ewige, euer G-tt«. Danach ist also eindeutig: Die Einhaltung des Gebotes der Tora ist eine Sache des Glaubens und nicht der moralischen Empfindung, die davon abhängt, wie der Mensch die Welt sieht.

Raschi (1040–1105) kommentiert wie folgt: »Das Herz und die Augen sind die Kundschafter des Körpers und vermitteln ihm die Sünden. Das Auge sieht, und das Herz begehrt, und der Körper begeht die Sünde«. Der israelische Philosoph Avi Sagi (geb. 1953) stellt zwei Grundfragen: 1. Sind Ethik und Moral in der jüdischen Tradition vom religiösen Glauben abhängig? 2. Gibt es einen normativen Gegensatz zwischen den religiösen und den moralischen Pflichten?

Diejenigen, die eine große Abhängigkeit der Moral von der Religion sehen, betonen, dass eine Tat ohne G-ttes Befehl keine moralische Tat ist. G-tt und nur G-tt definiert die moralische Pflicht. Aus dem Blickwinkel eines religiösen Juden, der nach den Gesetzen der Halacha lebt, steht ohne zu hinterfragen fest, die Gebote G-ttes zu befolgen. Nach seiner Meinung sind die moralischen Pflichten keine autonomen moralischen Werte, sondern G-ttes Gebote, die bedingungslos zu erfüllen sind, weil G-tt sie befiehlt. Und Er befiehlt sie, weil sie aus Seinen moralischen Gründen gut sind. Hierzu ein Satz von Rabbi Joschijahu Pinto (1565–1648): »Der Mensch sollte nicht das tun, weil seine Vernunft oder sein Kopf es so beurteilt, sondern weil G-tt es befohlen hat«. Rambam (1138–1204) meint, dass der ethisch handelnde Mensch das Richtige aus der Natur heraus tut und nicht, weil er G-ttes Befehl gehorcht.

Über die Mizwot, kein Blut zu vergießen, nicht zu stehlen, zu rauben und zu täuschen, schreiben unsere Weisen: »Wenn sie nicht geschrieben worden wären, müssten sie geschrieben werden« (Bab. Talmud, Traktat Joma 67b). Es gebe also keinen Zweifel daran, dass eine gesunde Seele nicht nach diesen Taten strebt. Rambam schreibt, der Mensch sei gezwungen, zu den Höhen (*Ma'alot*) zu kommen und nicht zu den Mängeln (*Migra'ot*). Die guten Eigenschaften des Menschen führten dann gerade zum Humanismus. Diese edlen Ziele könnten nur dann erreicht werden, wenn die moralische Aktivität nicht unter Zwang geschieht, sondern natürlich ist. Auch Raw Abraham Isaak Kook (1865–1935) betont, dass moralische Taten nur aus dem Inneren, aus der natürlichen Motivation kommen und nicht erzwungen werden können durch den Gehorsam gegenüber G-tt.

Die Stellung der Ethik in der jüdischen Tradition kann auch eine andere Beziehung zwischen dem Menschen und G-tt zeigen. G-tt befiehlt dem Menschen zwar Gehorsam, doch der Mensch ist keine Schöpfung, die zum absoluten Gehorsam gezwungen werden kann. G-tt und der Mensch sind Partner. Beide sind zu Ethik und Moral verpflichtet.

(Den ganzen Artikel lesen Sie [auf der Seite der ARK](#))

Aus den Sprüchen der Väter

»Rabbi Meir sagte: Schaue nicht auf den Krug, sondern auf das, was darin ist. Es gibt manchen neuen Krug voll alten Weines und manchen alten, in welchem nicht einmal neuer Wein ist«

(Pirke Awot, Kap. 4, Mischna 27)



Rabbi Meir bezweckt mit diesem Ausspruch folgendes: »Schaue nicht auf den Krug«, schaue nicht auf das Alter des Lehrenden, »sondern auf das, was darin ist«, auf den Lehrinhalt, auf die Kenntnis und Fähigkeit des Lehrers.

»Es gibt manchen neuen Krug voll alten Weines«, ein Bild für den jungen Mann, der viel gründliches Wissen und eine gute Lehrbefähigung besitzt. »Und manchen alten, in welchem nicht einmal neuer Wein ist«, ein Bild für den alten Mann, der nicht einmal oberflächliches Wissen, wenig Lehrgeschick und wenig Lebensweisheit besitzt.

(Rabbiner Dr. Isaak Seckel Bamberger, 1863–1934)



🎵 Klingende Wege zu G-tt 🎵 Drei Vorträge und ein Konzert

Kann die Musik eine Person verändern? Ist es möglich, die Heiligkeit G-tes durch eine Tonleiter mitzuerleben? Schafft Singen dauerhafte Gemeinschaft?

Diese Fragen werden **am Sonntag, 18. Juni 2023, 15–18 Uhr** in einer besonderen Veranstaltung diskutiert, wenn im Samuel-Adler-Saal der Jüdischen Gemeinde Mannheim Musiker aus Judentum, Christentum und Islam von den spirituellen und mystischen Dimensionen ihrer eigenen Musiktradition erläutern.

Kantor Amnon Seelig (Jüdische Gemeinde Mannheim) wird von der Musik in der jüdischen Mystik und der Kabbala sprechen, **Mehmet Ungan** (Orientalische Musikakademie Mannheim) wird über Musik als Erfahrung des G-ttlichen berichten und **Joachim Vette** (sanctlara ökumenisches Bildungszentrum Mannheim) wird einen Vortrag über Gesang, Geist und Gemeinschaft halten. Auf die Vorträge folgt ein besonderes Konzert, in dem alle Musiker gemeinsam in einer polyphonen Mischung der Traditionen musizieren.

Eintritt: 10€ (7€ ermäßigt), inkl. kleine Erfrischung in der Pause. Keine Anmeldung erforderlich!



Jüdisches Mannheim

Naphtali Hirsch Katzenellenbogen

Der große Rabbiner und Gelehrter **Naphtali Hirsch Katzenellenbogen** wurde um 1712 in Schwabach geboren. Als Kind studierte er bei seinem Vater, **Moses Katzenellenbogen**, Rabbiner von Ansbach. In seiner Jugend besuchte er die Frankfurter Jeschiwa. Im Alter von 16 Jahren zeichnete er sich als besonderer Gelehrter durch eine Predigt aus, die er in der Jeschiwa hielt. Später durfte er die einzige Tochter des Jeschiwa-Rabbiners heiraten. Um diese Zeit veröffentlichte er sein Buch »Toldot Adam«, in dem er Nachmanides' talmudische Auslegungen kommentierte.



1741 zog Katzenellenbogen nach Mergentheim, wo er 22 Jahre lang als Rabbiner für den Tauber-Neckar-Kreis des Deutschen Ordens amtierte. Nach dem Tod seiner ersten Frau heiratete er **Merle Berlin** (ca. 1720–1804) und wurde dadurch mit den großen Rabbinern **Jesaja Pick Berlin** (1719–1799), **David Berlin** (gest. 1771) und **Joseph Steinhardt** (ca. 1720–1776) verwandt.

1763 wurde Katzenellenbogen zum Landesrabbiner der Kurpfalz gewählt und zog nach Leimen. 1768 verlegte er den Amtssitz als Landesrabbiner nach Mannheim und wurde gleichzeitig Oberrabbiner der Klaussynagoge (F1) und Aw Bet Din, Vorsitzender des Rabbinischen Gerichtshofs der Jüdischen Gemeinde Mannheim. Dort entfaltete er eine reiche Lehr- und Forschungstätigkeit, vor allem im talmudischen Bereich. Er unterrichtete Generationen von Schülern, zu denen auch sein Adoptivsohn **Mose Tobias Sontheimer** (1753–1830) gehörte, der später Rabbiner in Hanau wurde und zu einem der größten deutschen Rabbiner seiner Zeit zählte.

1800 verstarb Rabbiner Katzenellenbogen in Mannheim, wo er 32 Jahre lebte und wirkte. Seine Manuskripte befinden sich heute in der Bodleian Library, der Hauptbibliothek der Universität Oxford.

Mega-Rezept für Grillfleisch in Pita nach Jerusalemer Art

Esther Lewit teilt ein Rezept von [Jamie Geller](#) mit uns

Me'oraw Jeruschalmi (»Jerusalem Mix«), gemischtes Grillfleisch in Pita-Brot, ist ein für Jerusalem typisches Street-Food. Es heißt, dass das Rezept im Machane Jehuda, dem Schuk (Basar) von Jerusalem, erfunden wurde, aber inzwischen gibt es überall in Israel unterschiedliche Varianten davon. Traditionell wird das Gericht neben Hähnchenschen-



keln mit Leber, Herz und Milz der Tiere zubereitet, aber beim Me'oraw Jeruschalmi kommt es vor allem auf die Würzung an, daher kann man genauso gut auch eine Mischung aus Hähnchenschenkeln und Hühnerbrust verwenden. Wenn man das Grillfleisch dann in einer selbst gebackenen Pita mit Tehina serviert, dann fühlt man sich direkt nach Israel versetzt. Übrig gebliebene Gewürzmischung hält sich in einem luftdichten Behälter an einem dunklen Ort aufbewahrt mehrere Monate lang.

Zutaten

Gewürzmischung: ¾ TL Zimt, 1½ TL Kurkuma, 1½ TL Kardamom, ¾ TL Paprika, 1½ TL schwarzer Pfeffer, ⅜ TL gemahlene Nelken, ¾ TL gemahlene Chili-pulver, 1½ TL gemahlener Koriander, 1½ TL Currypulver, 3 TL

Knoblauchpulver, 4½ TL Sumach, 3 TL Salz.

Grillfleisch: 2 EL Olivenöl, 1 EL Gewürzmischung, 1 Zwiebel (in Scheiben geschnitten), 225 g Hähnchenschenkel (in mundgerechte Stücke geschnitten), 112 g gekascherte Hühnerherzen*, 112 g gekascherte Hühnerleber* (alternativ 225 g Hühnerbrust).

Pita: 480 g Mehl, ½ Würfel frische Hefe oder 7 g Trockenhefe, 1 EL brauner Zucker, 1 TL Salz, 360 ml warmes Wasser, 1 EL Öl.

Tehina: 120 ml Tehina (Sesampaste), 60 ml Wasser, 1 EL Zitronensaft, 2 Knoblauchzehen, geschält, 1 TL Petersilienflo-cken, 1 TL Salz. Dazu:

gehackte Petersilie zum Garnieren.

Zubereitung

Tehina (Quelle): Tehina, Wasser, Zitronensaft, Knoblauch, Petersilie und Salz in der Küchenmaschine oder mit dem Pürierstab gründlich zu einer dünnflüssigen, cremigen Masse pürieren. Vor dem Servieren 1 Stunde im Kühlschrank kühlen.

Pita: Backofen auf 260°C vorheizen. Bei Verwendung von frischer Hefe den Zucker über die zerbröselte Hefe geben und ca. 10 min lang stehen lassen, bis sich die Hefe aufgelöst hat; bei Bedarf gegen Ende mit etwas Wasser vermischen, um den Auflösungsprozess zu erleichtern. Anschließend in einer großen Schüssel mit Mehl und Salz vermischen. Bei Verwendung von Trockenhefe diese mit Mehl, Zucker und Salz vermengen. Warmes Wasser und Öl zu der Mehlmischung

geben und verrühren, bis alle Zutaten gut vermengt sind, dann mit den Händen einen Teig formen und ca. 5 Minuten lang kneten. Den Teig in eine saubere Schüssel umfüllen und mit Plastikfolie oder einem Handtuch abdecken. An einem warmen Ort eine Stunde lang gehen lassen, bis sich das Volumen des Teigs ungefähr verdoppelt hat. Den Teig in acht gleichgroße Stücke teilen und jedes Stück zu einer Kugel formen. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis ausrollen, auf ein Backblech legen und weitere 15 min lang gehen lassen, dann im vorgeheizten Ofen ca. 5–7 Minuten lang backen, bis die Pita eine leicht goldene Farbe angenommen haben.

Gewürzmischung: alle Gewürze gründlich miteinander vermengen.

Grillfleisch: das Olivenöl bei mittlerer Hitze in eine Bratpfanne geben. 1 EL der Gewürzmischung in die Pfanne geben und verrühren. Zwiebel, Hühnerschenkel und Hühnerherzen (bzw. Hühnerbrust, falls verwendet) hinzufügen und mit der Gewürzmischung verrühren. Das Fleisch unter gelegentlichem Umrühren ca. 10 Minuten lang gut durchbraten. Falls verwendet, nach ca. 10 Minuten die Hühnerleber hinzugeben und noch einige Minuten mitbraten, bis sie gut erwärmt sind.

Das obere Ende einer Pita abschneiden und die Tasche öffnen. Einen EL Tehina hineingeben und das Innere der Pita damit bestreichen. Die Pita mit reichlich gebratenem Fleisch füllen und mit gehackter Petersilie garnieren.

Bon Appetit! Bete'awon!

* Eine Anleitung auf Englisch zum Kaschern von Hühnerlebern und -herzen (mit Video) findet sich [hier](#).

😊 Suchen Sie ein Rezept aus vorigen Ausgaben? [Sie finden alle hier!](#) 😊

Schabbat Schalom!

Lesen Sie vorige Schabbes News-Ausgaben [in unserem Online-Archiv](#)