

Wochenblatt der Jüdischen Gemeinde Mannheim

Rosch Haschana beginnt in Mannheim am Freitag um 19:21 Uhr und endet am Sonntag um 20:23 Uhr
Das Fasten an Zom Gedalja findet am Montag, 18.9. zwischen 5:22 Uhr und 20:05 Uhr statt

ראש השנה 5784



Rosch Haschana-G-ttesdienste in Mannheim



Freitag, 15.9., 18:30 Uhr: Erew Rosch Haschana
Samstag, 16.9., 9:30 Uhr: 1. Tag Rosch Haschana
18:30 Uhr: Erew 2. Tag Rosch Haschana
Sonntag, 17.9., 9:30 Uhr:
2. Tag Rosch Haschana & Tashlich



Es amtieren Gastrabbiner Paul Moses Strasko und Kantor Amnon Seelig

Hinweis

Schofar: Wieso?

Es ist eine Mizwa, an Rosch Haschana den Schofar zu blasen, denn es heißt: »Am ersten Tag des siebenten Monats soll heilige Versammlung sein, da sollt ihr keine Dienstarbeit tun, ein Tag des Blasens soll er für euch sein« (4. Mose 29:1). Es steht aber nicht, welches Instrument geblasen werden soll! Woher wissen wir, dass hierbei der Schofar gemeint ist? Aus einer vorigen Stelle: »Da sollst du den Schofar blasen lassen durch euer ganzes Land am zehnten Tage des siebenten Monats, an Jom Kippur« (3. Mose 25:9).

Rosch Haschana: Kopf des Jahres

(Chumasch Schma Kolenu, 1. Tag: Toralesung – S. 94, 866, Haftara – S. 1194;
2. Tag: Toralesung – S. 96, 866, Haftara – S. 1200)

Der zweitägige Festtag **Rosch Haschana** wird am 1. und am 2. Tischri gefeiert und bedeutet wörtlich übersetzt »Kopf des Jahres«. Sein Name deutet darauf hin, dass er der Anfang des jüdischen Jahres ist: Der Jahrestag der Schöpfung von Adam und Eva, der Geburtstag der Menschheit, der die spezielle Beziehung zwischen G-tt und der Menschheit hervorhebt.

Der Hauptteil der Beachtung von Rosch Haschana ist das Blasen des Schofars (Widderhorn). Das Schofar ertönt an beiden Tagen von Rosch Haschana, es sei denn, der erste der beiden Feiertage fällt auf einen Schabbat – wie in diesem Jahr. In diesem Fall blasen wir das Schofar nur am zweiten Feiertag. Das Blasen des Schofars entspricht z. B. dem Trompetenblasen bei einer Königskrönung. Der Ausruf des Schofars ist auch eine Aufforderung zur Reue, denn Rosch Haschana ist auch der Jahrestag der ersten Sünde des Menschen und seiner darauffolgenden Reue. Somit dient Rosch Haschana als der erste der »Zehn Tage der Rückkehr«, die in Jom Kippur, dem Versöhnungstag, gipfeln.

Am Rosch Haschana essen wir ein in Honig eingetauchtes Apfelstück, um unserem Wunsch für ein süßes Jahr Ausdruck zu verleihen. Wir lassen unsere alten Nachlässigkeiten hinter uns und fangen das neue Jahr mit einwandfreiem Leumund an. Wir gehen zu einem See oder zu einem Fluss und sagen das Tashlich-Gebet, wo wir symbolisch all unsere Sünden ins Wasser werfen. Und wir segnen einander mit den schönen Worten: *Leschana Towa Tikatewu Wetichatemu* (»Möget ihr für ein gutes Jahr eingeschrieben und gesiegt sein«)!



(Angelehnt an:
chabad.org)

SCHANA TOWA U-METUKA! EIN SÜSSES NEUES JAHR!

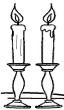
WUSSTEN SIE?

Was Sie schon immer über Taschlich wissen wollten

 **Symbolik:** Taschlich ist der Brauch, im Anschluss an das Mincha-Gebet des ersten Tages von Rosch Haschana zu einer Wasserquelle zu laufen und dort Brot ins Wasser zu werfen. Damit werfen wir unsere Sünden des vergangenen Jahres sinnbildlich ins Wasser.

 **Ursprung:** Taschlich stammt wahrscheinlich aus einem Zitat des Propheten Micha: »...und Du wirst alle unsere Sünden in die Tiefen des Meeres werfen« (Mi. 7:19). Im Vers kommt das Wort *וְיִשְׁפְּתֵנִי* (*We-Taschlich*, »und Du wirst werfen«) zum einzigen Mal in der hebräischen Bibel vor.

 **Fisch:** Taschlich macht man, wo »lebendiges Wasser« ist, also, wo es Fische gibt. Warum? Denn »die Israeliten gleichen den Fischen« (Bereschit Rabba 97:5), sie trinken das Wasser der Tora wie die Fische Wasser trinken, und sollen sich »wie Fische mehren im Lande« (1. Mose 48:16)

 **Schabbat:** Taschlich am Schabbat zu machen ist aus mehreren Hinsichten problematisch. Es ist prinzipiell unmöglich, den Brauch durchzuführen, ohne auf Schabbat-Verbote zu stoßen. Deswegen findet an Jahren, in denen der erste Tag Rosch Haschana auf einen Schabbat fällt, Taschlich am zweiten Tag statt. Das ist auch dieses Jahr der Fall.



Sag mal, Rabbi...

Rabbiner Avraham Radbil,
Synagogengemeinde Konstanz

Im Zweifel für den Angeklagten

Schon wer als Zeuge zu einem Prozess geladen wird, hat oft ein eigenartiges Gefühl. Umso mehr steigt die Aufregung, wenn man selbst Angeklagter ist. Je näher der Termin vor dem Strafgericht kommt, desto nervöser wird man, achtet womöglich nicht mehr so auf sein Äußeres, rasiert sich tagelang nicht, denkt nur noch an das Verfahren und das mögliche Urteil – aber bestimmt ist einem nicht nach Feiern oder festlichem Essen zumute. Wenn man sich jedoch auf Rosch Haschana vorbereitet, geht man zwar auch in sich, überdenkt seine Taten, doch man geht im Vorfeld ebenfalls zum Friseur, rasiert sich, schneidet sich die Fingernägel, geht in die Mikwe. Und an Rosch Haschana selbst zieht man seine besten Kleider an, veranstaltet üppige feierliche Mahlzeiten mit fröhlichen Gesängen und soll dabei allgemein gut gelaunt und fröhlich sein.

Woher kommt dieser Widerspruch zum eigentlichen Anlass, woher dieser Optimismus? Die Seriosität des Tages ist ziemlich offensichtlich, denn schließlich wird jeder von uns sowie die gesamte Welt an Rosch Haschana gerichtet. Es wird bestimmt, wer das kommende Jahr überleben wird und wer nicht. Über den materiellen Verdienst für das kommende Jahr wird ebenfalls an diesem Tag entschieden. Einige Gebete sowie Lesungen am Rosch Haschana deuten gleichermaßen darauf hin, dass mit dem Urteil nicht zu spaßen ist. Und dennoch legen wir großen Wert darauf, gut auszusehen und gut gelaunt zu sein. Warum? Als Erstes müssen wir verstehen, dass jedes Gerichtsurteil auch einen Neuanfang für den Angeklagten bedeuten kann. Oft sieht man Menschen, die durch einen Urteilsspruch dazu inspiriert werden, ihr Leben zu überdenken und einen Neustart zu wagen.

Wenn man etwas verbochen hat und ein mildes Urteil von einem erbarmungsvollen Richter erhält und man sich eigentlich im Klaren darüber ist, dass das Urteil viel härter hätte ausfallen sollen, ist man für die neue Chance so dankbar, dass man verspricht, die schlechten Taten nicht mehr zu wiederholen und sich zu bessern. An Rosch Haschana haben wir es mit dem erbarmungsvollsten Richter zu tun, der nicht nur unser König, sondern in erster Linie unser liebevoller und wohlwollender Vater ist. Und obwohl wir es nicht immer verdienen, ist er immer bereit, ein Auge für uns zuzudrücken und ein gutes Urteil für uns auszusprechen. Aus dieser Sicherheit heraus resultiert die Tatsache, dass der Tag unseres Gerichtes zu unseren Feiertagen gehört, an denen wir uns erfreuen sollen.

Außerdem haben wir von Haschem das wunderbare Geschenk der *Teschuwa*, der Rückkehr oder Umkehr, bekommen. Das bedeutet: Wenn wir unsere schlechten Taten bereuen und versprechen, sie nie mehr zu wiederholen, werden sie uns nicht als Vergehen, sondern als Verdienste angerechnet. Und ein *Baal Teschuwa*, also jemand, der »umgekehrt« ist, wird nicht als der alte Mensch, sondern als ein ganz anderer, neuer Mensch angesehen und kann deswegen nicht mehr für seine alten Taten verurteilt werden. Dies wird teilweise durch den Gang in die Mikwe symbolisiert, die für Erneuerung steht, aber auch durch das veränderte Aussehen, wie durch Haarschneiden oder eine Rasur.

Unsere Weisen geben uns noch einen zusätzlichen Tipp, der uns helfen soll, ein gutes Urteil für uns zu erlangen: nämlich vor dem Richter als eine Gemeinschaft aufzutreten. Denn wenn unsere Verdienste sich summieren, wird das Urteil mit Sicherheit zum Guten ausfallen. Und selbst, wenn wir in diesen schwierigen Zeiten nicht alle in die Synagoge gehen können und auch dort mit vielen Einschränkungen und einer räumlichen Trennung untereinander rechnen müssen, dürfen wir nicht vergessen, dass es hauptsächlich darum geht, ein geistiger Teil dieser Gesellschaft zu sein. Ein aktiver Teil der jüdischen Gemeinschaft. Jedes Gericht ist ein Neuanfang, jedes neue Jahr ist ein weißes Blatt Papier, das neu beschrieben werden darf. Lasst uns das sich zu Ende neigende Jahr noch einmal überdenken und nach den Fehlern suchen, damit wir das neue Jahr in voller Gesundheit und mit all unseren Kräften entschieden besser als das vergangene gestalten können.

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



Vier Almosenspenden

»Vier Sinnesarten gibt es unter den Almosenspendern: Wer selbst gibt, aber nicht will, dass andere geben – der ist missgünstig gegen andere. Dass andere geben, er aber nicht gebe – der ist missgünstig gegen sich selbst. Dass er gebe und andere geben – ist ein Frommer. Dass er nicht gebe und auch andere nicht geben – ist ein Frevler«

(Pirke Awot, Kap. 5, Mischna 16)



Wer selbst gibt, aber nicht will, dass andere geben: Wer selbst der Almosenpflicht entspricht, aber nicht will, dass auch andere den Armen Gaben verabreichen, der ist missgünstig gegen den zu erlangenden Vorteil der Armen, und auch gegen diejenigen, welche ebenfalls geben können, indem er denselben die Freude über das Edle des Wohltuns nicht gönnt.

Dass andere geben, er aber nicht gebe: Er regt andere zur Wohltätigkeit an, er selbst aber will nicht mehr geben als er unbedingt zu geben verpflichtet ist, der ist missgünstig gegen sich selbst, indem er sich aus Engherzigkeit und Habsucht des freudigen Bewusstseins der edlen Tat beraubt, das er durch die Unterstützung der Armen erlangt hätte.

Dass er gebe und andere geben: Wer sich nicht auf seine eigene Wohltätigkeit beschränkt, sondern auch andere zur Wohltätigkeit veranlasst, der bekundet Ware Nächstenliebe den Spendern und auch den Armen gegenüber, und verdient daher die Bezeichnung Frommer.

Dass er nicht gäbe und auch andere nicht geben: Der ist ein Frevler in Bezug auf die Gesinnung sich selbst und anderen gegenüber.

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



Denk nach!

Der *Noda Bi-Jehuda* (Prager Oberrabbiner **Jecheskel Landau**, 1713–1793) unterhielt sich vor Rosch Haschana-Abend mit dem Kantor seiner Synagoge. Nach einem kurzen Gespräch stand der Kantor auf und wollte sich schon auf den Weg machen.

–»Wieso beeilst du dich so?« fragte ihn der Rabbi.

–»Ich muss mich noch auf den G-ttesdienst vorbereiten und die Gebete üben«, erwiderte der Kantor.

–»Mein Freund«, sagte der Rabbi, »ein Kantor muss die Gebete nicht üben, so bereitet man sich nicht auf Rosch Haschana vor. Vielmehr sollte er sich darüber Gedanken machen, ob er spirituell in der Lage ist, die Gemeinde vor G-tt zu vertreten!«



Rahel Straus

Die Ärztin, Sozialarbeiterin und Frauenrechtlerin **Rahel Straus** (geb. Goitein) wurde 1880 in Karlsruhe in der Familie des orthodoxen Rabbiners **Gabor Goitein** (1848–1883) und der Volksschullehrerin **Ida Löwenfeld** (1848–1931) geboren. Sie besuchte das erste deutsche Mädchengymnasium in Karlsruhe, wo sie 1899 Abitur machte. Dort hielt sie als erste junge Frau in Deutschland die Abiturrede, in der sie unter anderem die Bildungschancen für Frauen thematisierte.



Trotz der ablehnenden Haltung einiger Professoren schrieb sie sich als erste Medizinstudentin an der Universität Heidelberg ein. Sie gehörte zu den ersten vier Studentinnen, die sich an der Heidelberger Universität immatrikulierten. Im Laufe ihres Studiums lebte sie in Mannheim, wo jüdisches Leben besser möglich war und man koschere Lebensmittel leichter finden konnte.

1905 heiratete Rahel den Juristen **Elias Straus** (1878–1933). 1907 wurde sie zum Dr. med. promoviert und 1908 eröffnete sie in München eine gynäkologische Praxis. Damit war sie die erste niedergelassene Ärztin, die eine deutsche Universität abschloss. In München kamen ihre fünf Kinder zur Welt.

Rahel Straus war Vorsitzende des *Verbands Jüdischer Frauen* sowie Mitglied in der *Women's International Zionist Organisation* (WIZO). 1918 beteiligte sie sich an einigen Gremien der Münchner Räterepublik. 1932 übernahm sie eine führende Rolle im *Jüdischen Frauenbund*.

1933 starb Rahels Mann und sie emigrierte nach Palästina, wo sie als Ärztin und Sozialarbeiterin arbeitete. 1952 gründete sie die *Women's International League for Peace and Freedom*, deren Ehrenpräsidentin sie bis zu ihrem Tod 1963 blieb.

Nach Rahel Straus sind Straßen in Karlsruhe, München und Oldenburg benannt. Seit 2019 wird der *Rahel-Straus-Preis* für nachhaltige Projekte der Erinnerungskultur in Baden-Württemberg vergeben. Die Medizinische Fakultät Heidelberg fördert mit dem *Rahel Goitein Straus Förderprogramm* Nachwuchswissenschaftlerinnen, die nach ihrer Promotion eigenständig forschen.

([Wikipedia](#))



Kulturveranstaltungen

Golda und der Jom-Kippur-Krieg

Donnerstag, 21.09., 18:30 Uhr im ökumenischen Bildungszentrum sanctclara, B5

Die Jüdische Gemeinde Mannheim und das ökumenische Bildungszentrum *sanctclara* laden zu einer Vorführung des Dokumentarfilmes **Golda** (2019, mit deutschen Untertiteln) und einem Nachgespräch ein. Es sprechen das Ehepaar **Raphael Seelig**, der als israelischer Nachrichtenoffizier an der syrischen Grenze im Krieg diente, und **Varda Shapira-Seelig**, deren Bruder, Amnon Shapira s. A., an der ägyptischen Front gefallen ist, und die im israelischen *Bereaved Families Forum* aktiv ist. **Prof. Dr. Deborah Kämper** wird moderieren, das Gespräch wird vom Englischen ins Deutsche gedolmetscht. **Eintritt frei.**



Aus der jüdischen (Kunst)Welt

Taschlich

Dr. Esther Graf über ein seltenes Rosch Haschana-Motiv

Rosch Haschana gehört zu den seltenen Feiertagsmotiven innerhalb der jüdischen Kunst. Wenn es malerisch aufgegriffen wurde, dann kam zumeist das Blasen des Schofars zur Darstellung. Nur wenige Werke sind überliefert, die den Brauch des Taschlich abbilden. Ein herausragendes Taschlich-Gemälde stammt von dem polnischen Maler **Ignacy Aleksander Gieryski** (1850–1901) und trägt den Titel *Święto Trąbek* (»Fest des Posaunenschalls«, 1884). Zu sehen sind chassidisch gekleidete Männer, die verstreut im Bild mit einem Gebetbuch in Händen an einem Hafenbecken stehen. Die Darstellungsweise offenbart, mit welchem Respekt und welcher Zurückhaltung Gieryski den Menschen begegnete, die er malerisch festhielt.



Tradition auf dem Teller

Rosch Haschana: Karotten-Gewürzkuchen mit Honigglasur

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

Bei diesem etwas anderen Honigkuchen für Rosch Haschana verleiht das Vollkornreismehl dem Kuchen eine sehr weiche Textur, die den Geschmack der Gewürze gut zur Geltung kommen lässt. Statt der Honigglasur kann man den Kuchen aber auch einfach mit Puderzucker bestäuben.

Zutaten

Für den Kuchen: 4 große Eier, 200 g Zucker, 180 g brauner Zucker, 240 ml Rapsöl, 120 ml Orangensaft, 2 TL Vanilleextrakt, 135 g Weizenvollkornmehl, 65 g Vollkornreismehl, 1½ TL Backpulver, ½ TL Salz, 2½ TL gemahlener Zimt, ½ TL gemahlene Muskatnuss, ½ TL gemahlener Ingwer, ½ TL gemahlene Nelken, 330 g geschälte und geriebene Karotten (von ca. 5 großen Karotten), Öl und Mehl zum Einfetten und Bemehlen der Form.

Für die Glasur: 120 g Puderzucker, 2 EL Honig, 1 EL Kokosöl, ¼ TL gemahlene Kurkuma, ⅛ TL gemahlener Ingwer, 2 EL heißes Wasser (oder mehr, nach Bedarf).

Zubereitung

Ofen auf 175°C vorheizen. Eine große Gugelhupfform einfetten und bemehlen. In einer großen Schüssel in der Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät die Eier mit dem weißen und dem braunen Zucker schaumig rühren. Das Öl, den Orangensaft und die Vanille hinzufügen und auf niedriger Stufe einrühren. In einer mittelgroßen Schüssel Weizenvollkornmehl, Vollkornreismehl, Backpulver, Salz, Zimt, Muskatnuss, Ingwer und Nelken vermischen. Die Hälfte dieser Mischung zu den flüssigen Zutaten geben und auf niedriger Stufe gründlich unterrühren, dann den Rest der Mehlmischung hinzugeben und gründlich verrühren. Die geraspelten Karotten zum Teig geben und sorgfältig unterheben. Den Teig in die vorbereitete Gugelhupfform gießen und auf der mittleren Schiene ca. eine Stunde lang backen, bis ein Zahnstocher bei der Stäbchenprobe sauber herauskommt. Aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann den Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig abkühlen lassen. Für die Glasur den Puderzucker in eine mittelgroße Schüssel geben, Honig, Kokosöl, Kurkuma und Ingwer hinzufügen und gut verrühren. Nach und nach heißes Wasser hinzugeben, bis die Glasur dickflüssig ist, sich aber noch gießen lässt. Die Glasur 5 min. lang ziehen lassen, damit sie etwas eindickt, und dann über den Kuchen gießen oder träufeln. Sollte die Glasur zu dünnflüssig sein, etwas Puderzucker hinzufügen; ist sie zu dick, mit etwas Wasser verdünnen. Sobald die Glasur getrocknet ist, hält der Kuchen sich zugedeckt bei Raumtemperatur mehrere Tage lang und eignet sich auch hervorragend zum Einfrieren. *Bon Appetit! Bete'awon!*



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

