

Wochenblatt der Jüdischen Gemeinde Mannheim

Sukkot beginnt in Mannheim am Freitag um 18:52 Uhr und endet am Sonntag um 19:53 Uhr

סוכות



Sukkot-G-ttesdienste in Mannheim

Freitag, 29.9., 18:30 Uhr: Erew Sukkot
Samstag, 30.9., 9:30 Uhr: 1. Tag Sukkot
18:30 Uhr: Erew 2. Tag Sukkot
Sonntag, 1.10., 9:30 Uhr: 2. Tag Sukkot



Festablauf

Sukka

Während der ganzen sieben Tage des Festes werden alle Mahlzeiten in der Sukka gegessen. Die Mizwa, in der Sukka zu wohnen, zu essen und Zeit zu verbringen, ist insofern einzigartig, als sie den ganzen Menschen betrifft. Alle Gliedmaßen und Zellen des Menschen sind vollständig von der Sukka umgeben. Wenn wir in der Sukka essen, sprechen wir den folgenden Segen: *Baruch Ata Adonai, Eloheinu Melech Ha-Olam, Ascher Kideschanu Be-Mizwotaw We-Ziwanu Leschew Ba-Sukka* (»Gesegnet seist Du, Ewiger, unser G-tt, König des Universums, der uns mit seinen Geboten geheiligt hat und uns befohlen hat, in der Sukka zu sitzen«).

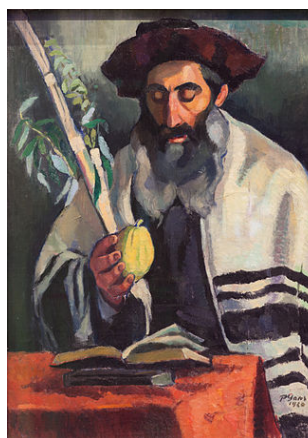
Sukkot: G-ttliche Fürsorge

Chumasch Schma Kolenu, 1. Tag: Toralesung – S. 646, 866, Haftara – S. 1212;
 2. Tag: Toral. – S. 646, 866, Haftara – S. 1216

Als unsere Vorväter die Wüste Sinai vor ihrem Eintritt in das Land Israel durchquerten, umringten und überschwebten sie die wundervollen Wolken der Herrlichkeit und schirmten sie von allen Gefahren und Unannehmlichkeiten der Wüste ab. Seither gedenken wir G-ttes Güte und beteuern erneut unser Vertrauen in Seine Fürsorge, indem wir während des im Herbst stattfindenden Sukkot-Festes in der Sukka wohnen. Die Sukka ist eine provisorisch gebaute Hütte mit einer Bedeckung aus Baumästen oder Palmwedeln. Für sieben Tage und Nächte essen wir in der Sukka alle Mahlzeiten, sagen einen speziellen Segen über das in ihr Sitzen und betrachten die Sukka überhaupt als unsere Wohnung.

Eine weitere speziell mit dem Sukkot-Fest in Verbindung stehende Mizwa ist das Nehmen der vier Arten: einen *Etrog* (zitonenähnliche Zitrusfrucht), einen *Lulaw* (Palmwedel), drei *Hadassim* (Myrtenzweige) und zwei *Arawot* (Weidenäste). An jedem Tag des Festes, ausgenommen am Schabbat, nehmen wir während der Tageszeit die vier Arten, um über sie einen Segen zu sprechen. Danach bringen wir sie mit unseren Händen zusammen und schütteln sie in alle sechs Richtungen: Nach rechts, links, vorwärts, rückwärts, oben, unten. Dieses Schütteln der vier Arten ist ein integraler Bestandteil des morgendlichen Festtags-G-ttesdienstes.

Sukkot wird auch die Zeit unserer Freude genannt, und in der Tat erfüllt das Fest eine besondere Freude. Es dauert vom fünfzehnten bis zum einundzwanzigsten Tischrei. Die ersten zwei Tage des Festes sind reguläre Festtage, an denen die meisten Arbeiten verboten sind. Im Anschluss an Sukkot folgen Schmini Azeret und Simchat Tora.



Im Gebet beim Laubhüttenfest (Paula Gans, 1883–1941)

(Angelehnt an:
chabad.org)

**WUSSTEN SIE?**

**Was Sie schon immer
über Arba Minim
wissen wollten**



Vier Arten: Die Arba Minim sind vier Pflanzen, die in der Tora (im 3. Mose 23:40) erwähnt werden. Juden binden sie an jedem Tag des Sukkot-Feiertags (außer am Schabbat) zusammen und schwenken sie in einer besonderen Zeremonie. Unsere Weisen, s. A. lehrten, daß jede der Arten eine Typ Juden repräsentiert:



Etrog: Der Etrog, offiziell Zitronatzitrone genannt, duftet und schmeckt köstlich. Er steht für die Juden, die sowohl Tora lernen als auch Mizwot und gute Taten ausüben.



Lulaw: Die Dattelpalme duftet zwar nicht, hat aber einen intensiven Geschmack (Datteln sind ja sehr süß). Sie steht also für die Juden, die viel Tora lernen, aber keine guten Taten vollbringen.



Hadas: Die Myrte hat einen angenehmen Duft, schmeckt aber furchtbar. Sie steht für die Juden, die keine Tora lernen, jedoch Mizwot und gute Taten ausüben.



Arawa: Die Weide hat keinen Geruch und keinen Geschmack. Sie repräsentiert die Juden, die weder Tora lernen noch irgendwelche Mizwot oder gute Taten verrichten.

Zeit unserer Freude

Sukkot ist das Fest der Unsicherheit. Es geht eben nicht um die sichere Behausung, in der wir diese eine Woche verbringen. Wir sind in einer Sukka, mit einem Dach, das nur mit Laub bedeckt ist, Wind und Wetter ausgesetzt. So wie in der biblischen Geschichte. Das Volk Israel war gerade erst aus der ägyptischen Sklaverei geflohen und ging einer unsicheren Zeit entgegen. So ähnlich war es für Generationen danach in der Diaspora: »Juden wussten, wie es war, kein festes Zuhause zu haben, zu wissen, dass der Ort, an dem man lebte, nur eine vorübergehende Behausung war«, schrieb der ehemalige britische Oberrabbiner Jonathan Sacks sel. A. Er betonte, dass dies die Unsicherheit ist, die Juden immer wieder erfahren. Es sei erstaunlich, so Sacks, wie Israelis es geschafft hätten, seit der Gründung des Staates mit der beinahe permanenten Bedrohung durch Krieg und Terror zu leben, ohne der Angst nachzugeben. Das heutige Israel sei eine lebendige Verkörperung dessen, was es bedeutet, sich in einem Zustand der Unsicherheit zu befinden und sich dennoch zu freuen.

Schauen wir zurück auf die Generalversammlung der Vereinten Nationen in New York, als sich UN-Generalsekretär António Guterres an die Staats- und Regierungschefs wandte: »Unsere Welt ist in großen Schwierigkeiten«, sagte er und listete diverse politische Krisen und Konflikte auf. Klingt nicht gut. Mehr Unsicherheit herrschte lange nicht. Doch das jüdische Volk hat eine gewisse Expertise in der Bewältigung unsicherer Zeiten. Da genügt ein Blick in die Vergangenheit unserer Geschichte. Und schon sind wir bei der Bedeutung des Laubhüttenfestes im Vergleich zu anderen Feiertagen des jüdischen Kalenders. Pessach ist der Erinnerung an den Auszug aus Ägypten gewidmet – steht also für die Vergangenheit. Schawuot ist das Fest der Gabe der immer gültigen Tora – steht also für die Gegenwart. Und an Sukkot geht es darum, wohin wir gehen. Es ist der Ausblick auf die Zukunft.

Diese Zukunft sehen wir zwar in der physischen Unsicherheit, aber im festen und schützenden Vertrauen auf G-tt. Wir sitzen an Sukkot sieben Tage in einer provisorischen Behausung. Unsere Sukka benötigt – im Gegensatz zu einem Haus – nicht vier, sondern nur zweieinhalb Wände. Auch hat sie kein dichtes Dach. Sie ist nicht perfekt, aber eine Art Kompromiss. Und Kompromiss ist meist Grundvoraussetzung für den Frieden. Vielleicht sollten wir auch Kompromisse in Bezug auf unsere Wünsche und Vorstellungen machen – nicht nur als Individuum, sondern als Gesellschaft. Vielleicht verhilft uns das zu mehr Dankbarkeit gegenüber G-tt und zu mehr Zufriedenheit mit dem, was wir haben – und damit schließlich zu mehr Freude.

Vielleicht ist es ja auch ein gewisser Grund zur Freude, dass wir bereits seit Monaten wieder dabei sind, enger zusammenzurücken und die aktuellen Herausforderungen zu meistern. Die Corona-Pandemie, die uns immer wieder beschäftigt, hat uns vor Augen geführt, wie verletzlich wir sind. Sie hat uns gezeigt, dass wenig sicher ist, dass wir kaum vorausplanen können.

Aber sie hat uns auch gezeigt, wie sehr wir G-tt danken können für das, was wir haben und erleben dürfen, hier und jetzt. Und welch wundervolle Gesten der Solidarität und des Einsatzes für andere haben wir erlebt! Auch in der Flüchtlingskrise haben wir dieses außerordentliche Engagement für Menschen in Not gesehen. Daran sollten wir gerade an Sukkot erinnern, dem Fest, an dem unsere Hütten offen sind, wir Gäste und Fremde willkommen heißen. Und so können wir an dieser Stelle nochmals Rabbi Sacks zitieren, der meint, dass Sukkot die Antwort auf die Unsicherheit ist, wenn wir die Sicherheit unserer Häuser verlassen und in Hütten sitzen, die den Elementen ausgesetzt sind. Das zu tun und trotzdem sagen zu können, dass dies die Zeit unserer Freude ist, sei die höchste Errungenschaft des Glaubens, das ultimative Gegenmittel zur Angst: »Glaube ist die Fähigkeit, sich inmitten von Instabilität und Veränderung zu freuen und durch die Wildnis der Zeit einem unbekanntem Ziel entgegenzureisen. Glaube ist, keine Angst zu empfinden. Glaube ist, keinen Hass zu empfinden. Glaube ist, keine Gewalt zu üben. Dies sind lebenswichtige Wahrheiten, die nie nötiger waren als jetzt«.

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



Vier vor den Weisen

»Vier Arten gibt es unter denen, die vor den Weisen sitzen: Schwamm, Trichter, Seiher und Sieb. Ein Schwamm, nimmt alles auf. Ein Trichter nimmt auf der einen Seite auf und auf und gibt auf der anderen Seite wieder von sich. Ein Seiher lässt den Wein heraus und hält die Hefe zurück. Ein Sieb lässt den Mehlstaub heraus und hält das Kernmehl zurück«

(Pirke Awot, Kap. 5, Mischna 18)



Die, welche vor den Weisen sitzen, sind diejenigen, welche nicht hin und wieder sich im Lehrhaus einfinden, sondern beständig als Schüler bei den Lehrern sind. Die in dieser Mischna aufgezählten Eigenschaften beziehen sich auf die Verschiedenheit des Urteilsvermögens der Schüler.

Der *Schwamm* saugt alles ohne Unterschied ein, das Trübe wie das Klare, das Widerliche wie das Erquickende, und gibt es durch einen leichten Druck wieder von sich. Auch der Schüler, dessen Urteilsvermögen einem Schwamm gleicht, nimmt alles Gehörte in sein Gedächtnis auf, ohne das Wahre von dem Falschen unterscheiden zu können, und durch irgendwelche Anregungen teilt er das Gehörte in unverständlicher Weise anderen mit.

Gleich dem alles aufnehmenden und wieder von sich gebenden *Trichter* gibt es auch Schüler, die alles Gehörte in verständlicher Weise anderen mitteilen können, jedoch nicht das Urteilsvermögen besitzen, um das Wesentliche von dem Unwesentlichen zu scheiden.

Ein Schüler mit einem dem Bild des *Seihers* ähnlichen Urteilsvermögen prüft genau das Gehörte, sondert das Wahre vom Falschen und gibt in seinen Mitteilungen an andere nur die lauterer, verständlichen Wahrheiten wieder.

Der Schüler, dessen Urteilsvermögen mit dem *Sieb* vergleichbar ist, übt bei seinen Mitteilungen an andere einen verderblichen Einfluss aus, indem er nur das Unwahre und Nebensächliche anderen mitteilt, die von seinem Lehrer gehörten lauterer Wahrheiten aber in seinem Inneren verschließt.

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



A jiddische Wertelach zu Sukkot

Zu spät...

Es ist eine wichtige Mizwa, an Sukkot die Arba Minim zu nehmen. Deswegen versuchen viele Juden, besonders schöne und hochqualitative Arba Minim zu kaufen. Besonders wichtig ist hier der Etrog. Für eine schöne »Judenzitrone« sind manche Juden bereit, ein Vermögen auszugeben, man bestellt ihn von zuverlässigen Händlern Wochen im Voraus. Wenn der Etrog aber nicht rechtzeitig geliefert wird, ist es sehr blöd — denn die Mizwa kann ja nicht nach Sukkot nachgeholt werden! Daher kommt der jiddische Spruch für eine verpasste Chance: נאך סוכות קומען די אתרוגים (Noch Sukess kumen die Essrojgim) – »Nach Sukkot kommen die Etrogim an...«

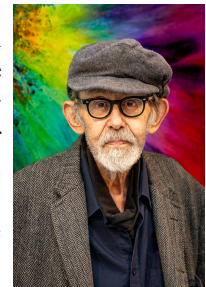


Ari Munzer

Der abstrakte Maler **Aribert »Ari« Munzner** wurde 1930 in eine jüdische Familie in Mannheim geboren. 1937 floh seine Familie, um bei einem Freund in Bagdad Zuflucht zu suchen. Es gelang ihnen 1939, Visa für die USA zu beschaffen, da der Vater in Südafrika geboren war und die Einwanderungsquote aus diesem Land im Gegensatz zu Deutschland nicht ausgeschöpft war. Sie ließen sich zunächst in New York City und später in Alton, New York, nieder.

Munzner erwarb 1953 einen Bachelor of Fine Arts (BFA) an der Syracuse University und 1955 einen Master of Fine Arts (MFA) an der Cranbrook Academy of Art. Der Titel seiner MFA-Abschlussarbeit lautete »Kunst kann nicht gelehrt werden«.

1955 wurde Munzner Professor am Minneapolis College of Art and Design (MCAD), wo er bis 1993 hauptberuflich lehrte. In den 1990er Jahre amtierte er auch als Dekan der Fakultät. 1994 wurde er emeritierter Professor und zog sich aus der Lehrtätigkeit zurück, betreute aber weiterhin bis 2005 Doktoranden. Danach zog er sich vollständig aus dem Unterricht zurück, um sich ganz der Malerei zu widmen.



Munzner studierte beim russisch-amerikanischen jüdischen Fotomikroskopiker **Roman Vishniac** (1897–1990). Er startete sein jahrzehntelanges Genesis-Projekt, bei dem er lebendige Farbtupfer auf Leinwand schuf, die Galaxien ähneln, und auch monochromatische Zeichnungen mit minimalen Elementen, die vergrößerten Bildern von Zellen ähneln.

2020, während der Unruhen in Minneapolis, die durch den gewaltsamen Tod von **George Floyd** ausgelöst wurden, breitete sich Feuer neben *The Ivy* aus, einem jahrhundertealten Gebäude, in dem sich das Atelier von Munzner befand. Aufgrund von Wasserschäden wurden viele Werke aus seiner 60-jährigen Karriere, darunter ein Großteil des Genesis-Projekts, beschädigt. »Ich fange wieder von vorne an, weil ich das mein ganzes Leben lang getan habe«, sagte der stets optimistische Munzner, als er den katastrophalen Verlust eingeschätzt hat. »Jeder Moment ist ein magischer Moment.«

([Wikipedia](#))



Spil mir a Lidele...

Der Liedermacher **Danny Sanderson** (geb. 1950) versuchte, einen passenden Text für eine seiner Melodien zu dichten. Er schrieb die ersten fünf Worte: *Bessade Jarok Al Giw'a Thula* – »Auf grünem Feld, am steilen Berg« – und steckte fest. Da rief er den Liedermacher

Auf grünem Feld, am steilen Berg

Meir Ariel (1942–1999) an und sagte zu ihm: »Ich habe: Auf grünem Feld, am steilen Berg. Tue mir einen Gefallen und finde heraus, was da war«. Ariel schrieb das Gedicht zu Ende und der Sänger **Gidi Gov** (geb. 1950) [nahm es 1991 auf](#). *Viel Spaß beim Anhören!*



Tradition auf dem Teller

Sukkot-Rezept: Paschtida mit Zucchini, Mais und Tomaten

Esther Lewit teilt ein Rezept von [The Nosh](#) mit uns



Paschtida, eine Art Quiche ohne Boden, ist in Israel sehr beliebt und weit verbreitet. Sie wird zu allen möglichen Anlässen gegessen, so zum Beispiel als leichtes Mittag- oder Abendessen oder für Feste, bei denen jeder etwas mitbringt. Auch an Sukkot ist das vielseitige Gericht sehr beliebt, da es sich gut transportieren und sehr leicht abwandeln lässt. Ganz besonders aber eignet sich das Gericht für die warme Jahreszeit, da man dafür nicht lange in der heißen Küche stehen muss und es mit frischem Sommergemüse ganz besonders gut schmeckt. Nach Belieben lassen sich auch andere Gemüse- oder Käsesorten verwenden.

Zutaten

2 EL + 1 TL Olivenöl, 6 Frühlingzwiebeln (grob zerkleinert), 2 Zucchini (in ¼ cm dicke Halbringe geschnitten), 2 Maiskolben (die Kerne vom Kolben entfernt, alternativ eine Dose Mais, abgetropft), 375 g Kirsch- oder Datteltomaten (die Hälfte davon halbiert), 4 Eier, 3 EL Mehl, 75 g Ricotta, 100 g frischer Mozzarella, 60 g Cheddar-Käse (gerieben), 1 EL Butter, 1 große Handvoll frisches Basilikum, Meersalz und schwarzer Pfeffer.

Zubereitung

Die Maiskolben auf einem Teller aufstellen und die Kerne vorsichtig mit einem scharfen Messer von oben nach unten heraus schneiden.

Eine mittelgroße Pfanne auf hoher Flamme erhitzen und die Maiskörner in die trockene Pfanne geben. Gelegentlich umrühren, bis der Mais eine hellgelbe Farbe annimmt und leicht zu verkohlen beginnt.

Den Mais auf einen Teller geben, mit einer Prise Meersalz würzen und

die Hälfte der Butter darüber schmelzen lassen.

Die Pfanne ein paar Minuten abkühlen lassen und dann wieder auf mittlere Hitze stellen. 1 EL Olivenöl hineingeben und die Zucchini hinzufügen. Gelegentlich umrühren, bis die Zuchinischeiben leicht weich werden und zu bräunen beginnen. Auf den Teller mit dem Mais geben und die restliche Butter und eine Prise Meersalz hinzugeben.

Die Pfanne mit einem Küchentuch auswischen. Bei mittlerer Hitze 1 TL Olivenöl erhitzen und die Frühlingzwiebeln hinzufügen. Sie sollten brutzeln und innerhalb weniger Minuten kräftig braun, fast verkohlt sein. Gelegentlich umrühren, dann aus der Pfanne nehmen.

Den letzten Esslöffel Olivenöl in die Pfanne geben und die Tomaten hinzufügen. Sie sollen Blasen werfen und leicht weich werden. Mit einer Prise Salz würzen und vom Herd nehmen. Das gebratene Gemüse abkühlen lassen.

In einer Rührschüssel die Eier leicht schaumig schlagen. Nach und nach das Mehl unter ständigem Rühren dazugeben. Dann den

Ricotta hinzufügen und gut verrühren. Mit einer Prise Salz und schwarzem Pfeffer würzen.

Das Gemüse unter die Eiermischung heben, dabei von jedem Gemüse etwas für den Belag zurückbehalten. Gut vermischen. Die Hälfte des Mozzarellas in kleine Stücke schneiden und zur Mischung geben.

Fetten Sie eine runde Auflaufform oder Kuchenform von 20 cm Durchmesser leicht mit Butter oder Olivenöl ein. Mit der Hälfte des geriebenen Cheddars den Boden und die Seiten der Form bestreuen. Die Ei-Gemüse-mischung in die Form gießen. Den restlichen Mozzarella über die Mischung reiben und mit dem restlichen geriebenen Cheddar bestreuen. Mit einer Prise Salz und Pfeffer würzen und mit dem zurückbehaltenen Gemüse belegen.

Die Paschtida im auf 175° C vorgeheizten Ofen 30–35 Min. backen, bis sie weich und gut durchgebacken ist.

Bon Appetit! Bete'awon!

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

