



Wochenblatt der Jüdischen Gemeinde Mannheim

Schmini Azeret beginnt in Mannheim am Freitag um 18:37 Uhr, Simchat Tora endet am Sonntag um 19:38 Uhr

שְׁמִינֵי עֶצְרַת
שְׁמַחַת תּוֹרָה



G-ttesdienste

Freitag, 6.10., 18:30 Uhr: Erew Schmini Azeret
Samstag, 7.10., 9:30 Uhr: Schmini Azeret (mit Jiskor)
18:30 Uhr: Erew Simchat Tora
Sonntag, 8.10., 9:30 Uhr: Simchat Tora



Festablauf

Regen

An Schmini Azeret beginnt das Musaf-Gebet mit einem besonderen Gebet um Regen (Heb.: *Geschem*). Von da an sprechen wir während der Wintermonate bis zum ersten Tag von Pessach in der Amida ein Lob für G-tt, »...der den Wind wehen und den Regen fallen lässt« (*Maschiw Ha-Ruach U-Morid Ha-Geschem*).

Das Gebet um Regen an Schmini Azeret ist sehr eindrucksvoll. Der Kantor spricht das Gebet in einem feierlichen Ton, der an die Festtage erinnert.

Der Grund dieses besonderen Gebetes ist klar: Die Wintermonate in Israel sind die Regenmonate, und das Leben im Land hängt vom Regen ab.

Sukkot-Ende und Freude von Tora

(Chumasch Schma Kolenu, Schmini Azeret: Toralesung – S. 994, 866, Haftara – S. 1224; Simchat Tora: Toral. – S. 1126, 16, 868, Haftara – S. 1226)

Mit dem Ausgang des Sukkot-Festes beginnt sofort ein zweitägiges Fest: **Schmini Azeret** und **Simchat Tora**. In Israel werden beide Feste am gleichen Tag gefeiert.

Es wird im Midrasch von einem König berichtet, der seine Söhne zu einem mehrtägigen Fest einlud. Als die Zeit des Abschieds kam, sagte der König: »Meine Söhne! Bitte, bleibt noch einen Tag länger bei mir, es fällt mir schwer euch Gehen zu sehen!«

Die Feiertagskerzen werden an beiden Nächten gezündet. Wir sprechen an beiden Feiertagen vor jeder der vier prächtigen Hauptmahlzeiten den Kiddusch. An diesen Tagen arbeiten wir nicht. Wir schreiben nicht und benutzen auch keine elektrischen Geräte; nur Kochen und Tragen sind erlaubt.



Schmini Azeret: An Schmini Azeret essen wir noch in der Sukka, sprechen aber nicht mehr den Segensspruch über die Sukka. Die vier Arten werden nicht mehr an Schmini Azeret geschüttelt. Im Schmini Azeret Morgengebet sprechen wir das Jiskor-Gebet und den Segen für Regen.

Simchat Tora: Der zweite Festtag wird Simchat Tora (Torafreude) genannt. Wir essen nicht mehr in der Sukka. An diesem Tag beenden und beginnen wir den jährlichen Toralesungs-Zyklus, was in uns unvergleichliche Freude hervorruft. Der Schwerpunkt von Simchat Tora liegt auf den Hakafot-Umzügen. Wir nehmen alle Torarollen aus dem Schrein heraus und tanzen mit ihnen in mehreren Runden in der Synagoge.

»Hakafot« von Chana Helen Rosenberg (geb. 1946)

(Angelehnt an:
chabad.org)

WUSTEN SIE?

Was Sie schon immer
über Simchat Torah
wissen wollten



Wie ein König:

Die Tradition, die Tora mit großem Feiern zu zelebrieren, reicht bis König Salomo zurück, denn es heißt: »Und er (Salomo) kam nach Jerusalem und trat vor die Lade des Bundes des Ewigen und opferte Brand- und Dankopfer und machte ein großes Festmahl für alle seine Diener« (1. Kö. 3:15). »Daher lernen wir«, sagt Rabbi Eleasar, »dass man nach dem Ende des Lesens der Tora ein Festmahl macht« (Schir Ha-Schirim Rabba 1:9).



Hiesiger Brauch:

Der Maharil (Rabbi Jakob ben Moses Mölin Ha-Levi, ca. 1375–1427), der in Mainz und Worms tätig war, dokumentierte in seinem Buch *Minhagej Maharil* mehrere deutsch-ashkenasische Traditionen. Von ihm lernen wir, dass zu Simchat Tora, die jungen Männer der Gemeinde die Sukka zeremoniell abgebaut und aus den Balken ein Lagerfeuer gemacht haben (Hilchot Chag Ha-Sukkot, §8).



Umkreisen:

In vielen Gemeinden weltweit ist es Brauch, nach dem Ausgang von Simchat Tora die Torarollen aus der Synagoge zu nehmen und mit ihnen vor und um die Synagoge zu tanzen. In Israel sind diese Feierlichkeiten besonders groß.



Sag mal, Rabbi...

Rabbiner Baruch Babaev

Die zweite Hochzeit

Warum wird Simchat Tora nicht an Schawuot gefeiert, dem Fest, an dem dem Volk Israel die Tora gegeben wurde, sondern erst dann, wenn die Lesung der Tora abgeschlossen wird? Dazu passt eine bekannte Parabel des Maggid von Dubnow (Rabbiner Jakob Ben Zeew Krantz, 1741–1804):

Eine Prinzessin wuchs heran, und ihr Vater, der König, begann, sich Gedanken über den zukünftigen Schwiegersohn zu machen. Viele junge Männer adliger Abstammung stellten sich im Schloss vor, aber keiner schien dem König gut genug für die Prinzessin. Er befahl seinen Ministern, in anderen Königreichen nach einem passenden jungen Mann Ausschau zu halten. Eines Tages kehrte einer der Minister von einer langen Reise zurück und erzählte dem König, ihm sei ein junger Mann begegnet, der zwar nicht adliger Abstammung sei, sondern aus sehr bescheidenen Verhältnissen komme, jedoch mit der Prinzessin geradezu seelenverwandt sei. Der König schickte seine treuen Diener und ließ sich den jungen Mann vorführen. Keiner der Diener beantwortete die Fragen des Jünglings, was man von ihm wolle und warum er in den Königspalast gebracht wurde. Auch der König befahl nur kurz, den jungen Mann zu waschen, zu frisieren und anzukleiden, denn er werde noch am selben Abend die Prinzessin kennenlernen. Der junge Mann versuchte zwar zu protestieren, jedoch ließ ihm der König keine Wahl. Es blieb dem jungen Mann nichts anderes übrig, als dem königlichen Willen zu gehorchen. An diesem Abend unterhielt sich die Prinzessin mit dem jungen Mann und war von seinem Denkvermögen und seinem Scharfsinn höchst beeindruckt. Auch seine guten Charaktereigenschaften fielen ihr auf. Sie kam angerannt und erzählte ihrem Vater, wie sehr sie die Unterhaltung mit dem Jüngling genossen habe. Freudig zog der König den jungen Mann in seine Arme und erklärte sofort, dass die königliche Hochzeit in drei Tagen stattfinden solle. Wieder versuchte der junge Mann zu protestieren, doch der König befahl ihm, zu schweigen und sich auf seine Hochzeit vorzubereiten. Vom König bis zur Magd waren alle im Königreich überglücklich über die bevorstehende Hochzeit: alle außer dem Bräutigam. Auch während der Zeremonie wurde er von Ängsten und Zweifeln über die Partnerschaft mit der Königstochter zermürbt. In der Zeit vor der Hochzeit hatte er versucht, herauszufinden, was mit der Prinzessin nicht stimmte. Warum sonst hätte sie ihr Leben mit einem einfachen Menschen teilen wollen? Auch nach der Hochzeit blieb der Bräutigam skeptisch und suchte immerfort nach Mängeln bei seiner Frau. So vergingen Wochen und Monate. Nachdem der Mann keine Gebrechen bei seiner Frau feststellen konnte, bat er um eine Audienz beim König. Während des Gesprächs äußerte er seine Bitte, eine zweite Hochzeit mit der Prinzessin zu veranstalten. Die Zeremonie der Eheschließung und die Feierlichkeiten sollten wiederholt werden. Der König verstand die Bitte nicht. Sein Schwiegersohn erklärte ihm daraufhin, dass er anfangs nicht verstehen konnte, warum eine Prinzessin einen einfachen Mann heiraten wollte. Doch nun, wo er mit ihr zusammengelebt und sie kennengelernt habe, habe er verstanden, wie vollkommen seine Frau sei. Daher ersuche er den König um eine zweite Hochzeit, damit er sich als glücklicher Bräutigam an seiner Braut erfreuen könne.

Genau so verhielt es sich an Schawuot – der »ersten Hochzeit« zwischen dem Volk Israel und der Tora. Das Volk Israel empfand die Tora zunächst als eine Art Last. Plötzlich gab es viele Verbote. Manche Israeliten weinten deswegen sogar den ganzen Tag an Schawuot. Das Volk Israel, gerade erst aus der Sklaverei befreit, fühlte sich unter Druck gesetzt, die Tora am Berg Sinai zu empfangen. Die Israeliten dachten: Nur weil kein anderes Volk die Tora haben wollte, müssten sie sich jetzt nach ihr richten. Natürlich war die Freude unter diesen Umständen nicht vollkommen. Aber wer sich mit der Tora befasst und sich mit all ihren 613 Geboten auseinandergesetzt hat, sie bis zum letzten Vers studiert und nicht nur keinen Makel, sondern im Gegenteil ihre Vollkommenheit für sich entdeckt hat, der verspürt wie der junge Bräutigam in der Parabel das Gefühl, etwas Wichtiges verpasst zu haben und es unbedingt nachholen zu wollen. Daher wird die zweite Hochzeit an dem Tag gefeiert, an dem man sie erneut für sich entdecken kann.

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



Reine Liebe

Jede Liebe, die von einer Sache abhängt – hört die Sache auf, so hört die Liebe auf. Die Liebe aber, die nicht von einer Sache abhängt, hört niemals auf.

(Pirke Awot, Kap. 5, Mischna 19)



Liebe, die von einer Sache abhängt – z. B. von äußeren Vorzügen, Reizen und Vorteilen –, hört die Sache auf, so hört die Liebe auf. Da sie nur in den äußeren Vorteilen, Reizen und Vorzügen wurzelt, so schwindet die Liebe mit dem Aufhören dieser Äußerlichkeiten.

Die Liebe aber, welche durch keinen äußeren Umstand veranlasst oder bedingt ist, hört niemals auf, selbst wenn äußere Umstände störend entgegneten würden. So z. B. ist die Liebe der Eltern zu den Kindern eine dauernde, selbst wenn die Kinder ihnen Verdruss bereiten.

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



A jiddische Lidl zu Simchat Tora

Tora ist die beste Ware!

Viele jiddische Kinderreime wurden geschrieben, um die Jugend dazu zu inspirieren, an den Feierlichkeiten von Simchat Tora enthusiastisch teilzunehmen. Ein Beispiel:

פריילעך, קינדער, האָט ניט מורא – טאַנצט, עס איז היינט שמחת-תורה!
 יידן טאַנצן מיט דער תורה – ס'איז די שענסטע, בעסטע סחורה!
 משה האָט זי אונדז געגעבן – פֿאַר אַ שיינעם, ריינעם לעבן!
 תורה ליכט איז, תורה-אורה – היינט איז יום-טובֿ, שמחת-תורה!
 הייבט זשע, קינדער, אויף די פֿאַן – נעמט מיך אויך אַריין אין קאַן!
 שיינ און פֿריילעך, אין די מאַסן – זינגט און לאַזט זיך אין די גאַסן!
 זאָגט אָן אַלע, שטאַלץ, אָן מורא – ס'איז בייַן יידן שמחת-תורה!
 אונדזער תורה היינט מיר לויבן – ווייל זי האָט דעם מענטש דערהויבן!

Frejlach, Kinder, hot nit Mojre, –
 Tanzt, ess is haint Simchess Tojre!
 Jidn tanzn mit der Tojre, – S'is di schensste, besste S'choire!
 Moische hot si unds gegebn, – Far a schejnem, rejnem Leb'n!
 Tojre Licht is, Tojre-Ojre, – Haint is Jontef, Simchess Tojre!
 Hejbt zhe, Kinder, ojf die Fon, – Nemt mich ojch arain in Kon!
 Schejn un frejlech, in di massn, – Singt un lost sich in die Gassn!
 Sogt on ale, Stolz, on Mojre, – S'is bai Jidn Simchess Tojre!
 Undser Tojre haint mir loibn, – Wail si hot dem Mentsch derhoibn!

Fröhlich, Kinder, habt keine Angst, –
 Tanzt, es ist heute Simchat Tora!
 Juden tanzen mit der Tora, – Sie ist die schönste, beste Ware!
 Moses hat sie uns gegeben, – Für ein schönes, reines Leben!
 Tora ist Licht, Tora-Licht, – Heute ist ein Feiertag, Simachath Tora!
 Erhebet doch, Kinder, die Fahnen, –
 Nehmt mich auch mit in den Kreis!
 Schön und fröhlich und in Massen, –
 Singt und tobet in den Gassen!
 Sagt es allen, stolz, ohne Angst, –
 Heute ist bei Juden Simchat Tora!
 Unsere Tora wir heute loben, –
 Weil sie den Menschen hat erhoben!



Herbert Tannenbaum

Der Kunstgalerist und Filmtheoretiker **Herbert Tannenbaum** wurde 1892 in Mannheim in der Familie von **Benni Tannenbaum** (1860–1916) und **Emma Levi** (1871–1922) geboren. Er besuchte das Karl-Friedrich-Gymnasium und studierte Jura in Heidelberg und München. Seine Promotion widmete er dem Thema Urheberrecht im Film. Neben seinem Studium arbeitete er an der Kunsthalle und engagierte sich für den 1911 gegründeten *Freien Bund zur Einbürgerung der bildenden Kunst in Mannheim*.

1914 zog Tannenbaum nach Berlin, wo er in der Filmindustrie arbeitete und Kunstgeschichte studierte. Im Ersten Weltkrieg war er an der Westfront eingesetzt. Er erhielt das Eiserner Kreuz 2. Klasse und das Verwundetenabzeichen in Schwarz.

1918 kehrte Tannenbaum nach Mannheim zurück und ab 1920 führte er die Kunsthandlung *Das Kunsthaus* in Mannheim, in der er Kunstbüchern, Zeitschriften und Kunstwerke anbot. Zu seinen Kunden zählte auch die Kunsthalle, die das Gemälde *Rabbiner* von **Marc Chagall** (1887–1985) von ihm erwarb, das 1937 im Rahmen der Ausstellung *Entartete Kunst* von den Nationalsozialisten entfernt wurde.

1921 heiratete Tannenbaum **Maria Nosbisch** (1892–1990), Schwägerin des neuen Direktors der Karlsruher Kunsthalle **Willy Storck** (1889–1927).

1933 fand in der Kunsthalle Mannheim unter der neuen nationalsozialistischen Leitung die Hetzschau Kulturbolschewistische Bilder statt, in der die Erwerbungen moderner Kunst unter dem 1933 entlassenen Museumsleiter **Gustav Hartlaub** (1884–1963) angegriffen und verspottet wurden, dabei wurde auch Tannenbaum als Jude und als Vermittler moderner Kunst angegriffen. 1937 floh Tannenbaum in die Niederlande. Während des Krieges versteckte er sich in einem Verschlag auf dem Dachboden.

1947 wanderte Tannenbaum mit seiner Familie in die USA aus. Aus diesem Anlass schuf **Max Beckmann** (1884–1950) das obige Gemälde *Tannenbaum is going to America*, das sich seit 2004 in der Kunsthalle befindet. In New York konnte Tannenbaum eine neue Galerie und Kunsthandlung eröffnen. Bei einem Besuch in Deutschland ist er 1958 gestorben. Sein Nachlass befindet sich im Jüdischen Museum in Berlin.



([Wikipedia](#))



4. Jüdische Kulturtage Mannheim

Zwischen **Sonntag, 15.10.** und **Sonntag, 22.10.** finden im Jüdischen Gemeindehaus Mannheim (F3) die 4. Jüdischen Kulturtage Mannheim statt! [Das gesamte Programm finden Sie hier](#). Voranmeldung zur Eröffnungsveranstaltung mit **den Drei Kantoren** (Sonntag, 15.10. um 11 Uhr) über: gemeinde@jgm-net.de. **Wir freuen uns auf Sie!**



Tradition auf dem Teller

Rezept für Simchat Tora: Kürbis-Babka

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

Zutaten für 3 Babka-Kuchen

Für den Teig: 540 g Mehl, 65 g Zucker, ½ Würfel frische Hefe oder 8 g Trockenhefe, 1 TL Zucker, 120 ml lauwarmes Wasser, 210 g Butter oder Margarine (geschmolzen), 120 ml Milch oder Pflanzenmilch, 2 Eier, 1 TL Vanilleextrakt, 1 TL Zimt, ½ TL gemahlener Ingwer, ¼ TL gemahlener Piment, ¼ TL gemahlene Nelken, ¼ TL gemahlene Muskatnuss.

Für die Füllung: 345 g Kürbispüree aus der Dose oder pürierter frischer Kürbis*, 120 g brauner Zucker, 2 TL Zimt.

Für den Sirup: 160 ml Wasser, 200 g Zucker, 1 TL Vanilleextrakt, 1 ganze Zimtstange.

* Für das Kürbispüree einen halbierten Kürbis mit den eingeöhlten Schnittflächen nach unten im auf 200° C vorgeheizten Ofen ca. 35–45 Minuten lang backen, bis die Kürbishälften weich sind, dann das abgekühlte Fruchtfleisch aus der Schale lösen und pürieren. Restlichen Kürbis anderweitig verwenden, z. B. für eine Kürbissuppe oder einen Kürbisauflauf.

Zubereitung

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. Bei Verwendung von Trockenhefe diese mit 1 TL Zucker vermischen und mit etwas lauwarmem Wasser verrühren, damit die Trockenhefe sich auflöst.

Mit dem Knethaken der Küchenmaschine oder eines Handmixers Mehl, Zucker, Vanille, Zimt, Ingwer,



Muskatnuss, Nelken und Piment vermischen. In einer separaten Schüssel die Butter bzw. Margarine mit der Milch bzw. Pflanzenmilch vermischen.

Den Mixer auf niedrige Stufe stellen und zuerst die Hefemischung und das restliche Wasser, dann die Butter-Milch-Mischung hinzufügen. Die Eier nacheinander hinzugeben.

Ca. 3–5 Min. kneten, bis sich der Teig zu formen beginnt, dann den Mixer auf hohe Geschwindigkeit stellen und weitere 5–10 Min. kneten, bis der Teig glatt und elastisch ist und glänzt. Alternativ den den Knetvorgang mit der Hand beenden.

Den fertig gekneteten Teig in eine gefettete Schüssel geben und mit einem feuchten Handtuch abdecken. An einem warmen Ort ca.

1–2 Stunden lang gehen lassen, bis sich das Volumen des Teigs ungefähr verdoppelt hat.

Den Ofen auf 175°C vorheizen.

Den Teig in drei gleiche Teile teilen und jedes Teil zu einem Rechteck ausrollen. Anschließend jedes Rechteck mit 115 g Kürbispüree bestreichen und mit 40 g braunem Zucker und ½ EL Zimt bestreuen. Die bestrichenen Teigplatten von der kürzeren Seite her aufrollen und die Enden andrücken.

Die aufgerollten Teigstränge jeweils längs in der Mitte durchschneiden, die beiden Stranghälften miteinander verdrehen und die beiden Enden zusammendrücken. Die gedrehten Teigstränge jeweils in eine gefettete Kastenform geben und weitere 10–20 Minuten lang gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten lang goldbraun backen.

Während die Babkas backen, 160 ml Wasser, 200 g Zucker, 1 TL Vanilleextrakt und eine Zimtstange in einem kleinen Topf bei mittlerer bis hoher Hitze aufkochen. Sobald die Mischung kocht, vom Herd nehmen und schwenken, damit sich der Zucker vollständig auflöst.

Nach einer Backzeit von ca. 20–25 Minuten etwa die Hälfte des Sirups über die Babkas löffeln.

Nach dem Ende der Backzeit die Babkas aus dem Ofen nehmen und sofort mit mehr Sirup bestreichen. Je nach Aufnahmefähigkeit der Kuchen kann Sirup übrig bleiben.

Bon Appetit! Bete'awon!

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

