



Wochenblatt der Jüdischen Gemeinde Mannheim

Schabbat beginnt in Mannheim am Freitag um 16:11 Uhr und endet am Samstag um 17:23 Uhr

וישלה



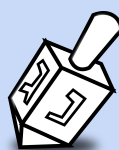
Unser jährliches

CHANUKKA-KERZENZÜNDEN

findet jeden Abend zwischen

Do., 7.12. und Do., 14.12. um 18:30 Uhr

(außer am Freitag, 8.12. um 15:45 Uhr) vor der Synagoge statt!



Haftara

Bestrafung Edoms

Obd. 1:1–21

(Schma Kolenu – S. 188)

In der Haftara dieser Woche wird die Bestrafung der Edomiter, der Nachkommen Esaus, erwähnt, was an den Konflikt zwischen Esau und Jakob im Wochenabschnitt erinnert.

Der Prophet Obadja beschreibt die für das Volk Edom bestimmten Bestrafungen. Die Edomiter hatten den Juden nicht geholfen, als Judäa von den Babyloniern zerstört wurde. Sie hatten sogar an dem Gemetzel teilgenommen.

Der Prophet warnt: »Wenn du wie ein Adler hochgehst und dein Nest zwischen den Sternen baust, dann werde ich dich von dort herunterholen, sagt der Herr [...] Und Jakobs Haus soll Feuer und Josephs Haus eine Flamme sein, und Esaus Haus soll Stroh werden, und sie werden es anzünden und vertilgen. Esaus Haus wird keine Überlebenden haben, denn der Herr hat gesprochen«.

Fürchte dich nicht, Israel

1. Mose 32:4 – 36:43 (Chumasch Schma Kolenu – S. 174)

Nach 20 langen Jahren kehrt Jakob ins Heilige Land zurück. Er schickt Boten zu seinem Zwillingenbruder Esau in der Hoffnung auf eine Versöhnung. Seine Boten aber berichten ihm, dass sein Bruder 400 bewaffnete Männer zu dem Treffen führt. Irritiert bereitet sich Jakob auf einen Krieg vor, betet zu G-tt und schickt Esau hundert Tiere als Geschenk, um ihn zu beschwichtigen.

Jakob setzt seine Familie und seine Habseligkeiten über den Fluss Jabok, um sie in Sicherheit zu bringen. Er selbst bleibt zurück und begegnet einem Erzengel, mit dem er bis zur Morgendämmerung ringt. Schließlich besiegt Jakob das übernatürliche Wesen, das ihm den Namen Israel (»Er ringt mit G-tt«) gibt.

Am nächsten Morgen findet ein versöhnliches Treffen mit Esau statt. Die beiden Brüder umarmen und küssen sich, dann gehen sie ihrer Wege. Jakob kauft ein Grundstück nahe der Stadt Schechem (das heutige Nablus).

Der Kronprinz von Schechem entführt und vergewaltigt Jakobs einzige Tochter Dina. Ihre Brüder, Simeon und Levi, töten aus Rache alle geschwächten männlichen Einwohner der Stadt, nachdem sie sie unter Vortäuschung einer bevorstehenden Hochzeit zwischen dem Kronprinz und Dina zur Beschneidung genötigt haben. Jakob missbilligt die Tat seiner Söhne und zieht aus Angst vor Vergeltung nach Bethel.

Rachel stirbt während der Geburt ihres jüngsten Sohnes Benjamin und wird nahe Bethlehem beerdigt. Jakob kommt in Hebron an und trifft nur seinen Vater Isaak wieder. Seine Mutter Rebekka ist vor seiner Ankunft verstorben.



»Das Treffen Jakobs und Esaus« von Jakob Steinhardt (1887–1968)

(Angelehnt an [Jüdische.info](http://www.juedische.info))

WUSTEN SIE? Chanukka-Edition



Chanukija: Die *Menora* (Kerzenleuchter) im Tempel in Jerusalem war siebenarmig. An Chanukka zünden wir Kerzen in einer *Chanukija*, einem neunarmigen Leuchter, damit wir an jedem der acht Abende der Feier eine (zusätzliche) Kerze zünden können, und noch eine extra Kerze haben als *Schamasch*, Diener-Kerze, mit der wir die anderen Kerzen anzünden.

Alles richtig: Eine *Chanukija* muss nicht viele Bedingungen erfüllen, um brauchbar zu sein. Wichtig ist nur, dass alle Kerzen auf gleicher Ebene stehen, außer der Diener-Kerze, die visuell von den anderen Kerzen zu unterscheiden sein soll.



Woher das Wort?

Der neunarmige Kerzenleuchter heißt in den rabbinischen Quellen meist *מְנוֹרַת הַחֲנוּכָה* (*Menorat Chanukka*, »Chanukka-Leuchter«) oder einfach *מְנוֹרָה* (*Menora*, »Leuchter«). Um den 18. Jahrhundert fingen sephardische und balkanische Juden an, ihn *חֲנוּקִיאָה* (*Chanuqi'a*) zu nennen. Erst Ende des 19. Jahrhundert prägte die Jerusalemer Journalistin und Autorin Hemda Ben-Jehuda (1873–1951) das Wort *חֲנוּכִיָּה* (*Chanukija*). Hemda war die Frau des Vaters des modernen Hebräischen, des Journalisten und Lexikographen Elieser Ben-Jehuda (1858–1922).



Sag mal, Rabbi...

Rabbiner Avraham Radbil

Getrennte Wege

In unserem Wochenabschnitt kommt es zu einem Wiedersehen zwischen unserem Vorvater Jakob und seinem Bruder Esau. Der hatte geschworen, sich wegen des »gestohlenen« Segens an Jakob zu rächen, und rückte mit einer Armee von 400 Mann auf Jakob zu. Jakob wusste nicht, in welcher Absicht Esau sich näherte, und betete zu G-tt: »Rette mich aus der Hand meines Bruders, aus der Hand Esaus« (32:12). Doch warum sagt Jakob: »aus der Hand meines Bruders« und »aus der Hand Esaus«? Er hat nur einen einzigen Bruder – da sollte doch eine der beiden Formulierungen ausreichen. Der Beit Halevi, Rabbiner Josef Duber Soloveitchik (1820–1892), kommentiert diese Wiederholung wie folgt: Da Jakob wusste, dass sich Esau ihm näherte, sah er zwei mögliche Ergebnisse ihres Treffens voraus. Entweder hasste Esau Jakob immer noch dafür, dass er ihm den Erstgeborenen segnen weggenommen hatte, und wollte deshalb Krieg gegen ihn führen. Aus diesem Grund bat Jakob Haschem darum, aus »der Hand Esaus« gerettet zu werden, was eine Andeutung auf Esaus militärische Stärke ist. Oder aber Esau hatte Jakob bereits vergeben und wollte, dass sie in unmittelbarer Nähe als Brüder zusammenleben. Deshalb betete Jakob, von »der Hand meines Bruders« gerettet zu werden.

Beit Halevis Ansatz ist schwer zu verstehen. Warum Jakob, der mit seiner gesamten Familie auf der Flucht war, keinen Krieg gegen Esau führen wollte, ist verständlich – doch warum sollte Jakob darum bitten, vor Esaus vermeintlichem Versöhnungsangebot bewahrt zu werden? Wäre das nicht ein schönes Happy End? Beit Halevi sagt jedoch, dass der Gedanke, dauerhaft in der unmittelbaren Nähe Esaus zu leben, Jakob erschreckte, denn er befürchtete den zerstörerischen Einfluss, den Esaus niedrige moralische Standards auf ihn und seine Familie haben würden. Daher, sagt der Beit Halevi, wäre es genauso schädlich gewesen, als Bruder mit so jemandem zusammenzuleben, wie als er versucht hätte, ihn zu töten.

Wir sehen, dass Jakobs Befürchtungen begründet waren, wie der Vers zeigt, der die tatsächliche Begegnung von Jakob und Esau beschreibt: »Esau lief ihm entgegen und umarmte ihn, und er fiel ihm um den Hals und küsste ihn« (33:4). Ein Midrasch erzählt uns, dass Esau ursprünglich seinem Bruder um den Hals fiel, um ihn in den Hals zu beißen und ihn auf diese Weise zu töten. Doch als es nicht funktionierte und er sich durch ein Wunder von Haschem die Zähne an Jakobs Hals brach, versuchte er, Jakob »zu Tode zu küssen«. Wie? Indem er ihn auf der spirituellen Ebene durch seinen negativen Einfluss zerstören würde.

Esaus anfängliches Vorhaben, nämlich offen zu versuchen, Jakob zu töten, ist seit Tausenden von Jahren die Haupttaktik der Feinde des jüdischen Volkes gewesen. Viele haben versucht, das jüdische Volk körperlich zu zerstören und auszurotten. Und bekanntlich haben sich unsere Feinde und Verfolger die Zähne am jüdischen Volk gebrochen, denn wie für Jakob hat Haschem auch für uns viele Wunder getan. Doch gab es auch Versuche, das jüdische Volk durch das »Zu-Tode-Küssen« zu zerstören, also durch den Versuch, das jüdische Volk durch Nähe, Freundschaft und Liebe von seinem jahrtausendealten Erbe wegzuführen. Leider sind viele Juden im Laufe der Geschichte auf diese Versuche hereingefallen. Doch die Geschichte hat uns eines Besseren belehrt.

Bekanntlich wollte Napoleon im Namen von »Freiheit, Gleichheit und Brüderlichkeit« die Welt erobern, sie von den Grausamkeiten und Ungerechtigkeiten der verschiedenen Monarchien und der Kirche befreien und damit auch das jüdische Volk von unsäglichem Leid erlösen. Kein Wunder also, dass fast alle damaligen jüdischen Anführer seine Kriegsvorhaben unterstützten – alle außer Rebbe Schneur Zalman (1745–1813), genannt Baal Ha-Tanya oder Alter Rebbe. Der verkündete öffentlich, dass ein Erfolg Napoleons, obwohl dies sicherlich die materiellen Aufstiegsmöglichkeiten des jüdischen Volkes erhöhen würde, dennoch eine Katastrophe mit sich bringen würde – den spirituellen Verlust der jüdischen Identität.

Also erklärte der Rebbe, der selbst vor Napoleon weit nach Russland flüchtete, Napoleon den Krieg und schickte einen seiner talentiertesten Chassidim, Raw Mosche Mizlisch, um ihn auszuspionieren und alle Informationen ans russische Oberkommando weiterzugeben. Denn für den Alten Rebben war die spirituelle Gefahr (»aus der Hand meines Bruders«), die von Napoleon ausging, viel größer als die materielle Gefahr, die der russische Zar (»aus der Hand Esaus«) mit sich brachte.

(Den Originalartikel lesen Sie [in der Jüdischen Allgemeine](#))



Tora lohnt sich

»Ben He He sagt: Nach Verhältnis der Mühe ist der Lohn«
(Pirke Awot, Kap. 5, Mischna 26)



Der Wert des Menschen und der darauf sich gründende Lohn besteht nicht in dem wirklichen erreichten Guten, sondern in der angewandten Mühe und Anstrengung zur Erreichung und Verwirklichung guter und g-ttgefälliger Werke, selbst wenn man jene Ziele nicht erreichte.

Dieser Ausspruch bildet den Schluss des fünften Kapitel des Traktats *Pirke Awot*. Es soll mit diesem Schluss darauf hingewiesen werden, dass man sich nicht vom Streben nach Erlangung der in den Sprüchen der Väter geforderten sittlichen und geistigen Verfolgung zurückhalte in dem Glauben, man könne dieses Ziel doch nicht erreichen, denn nicht von dem wirklichen Erreichen des angestrebten Zieles, sondern von dem ernstesten Streben, dasselbe zu erreichen, hängt die Größe unseres Wertes und Verdienstes ab. Nach der Mühe, nicht nach der Verwirklichung, wird der Lohn bemessen.

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



Traute Carlsen

Die Schauspielerin **Traute Carlsen** wurde 1887 in eine jüdische Familie in Dresden als Gertrud Rosalie Kempner geboren und besuchte die Schauspielschule des Deutschen Theaters in Berlin. Sie begann ihre Karriere in Mannheim, wo sie ihr Debüt 1907 am Nationaltheater gab. 1910 kam sie an das Komödienhaus in Frankfurt, 1912 an das Kleine Theater in Berlin.

In Filmproduktionen stand sie ab 1913 als Hauptdarstellerin vor der Kamera, nach dem Ersten Weltkrieg wandte sie sich aber wieder verstärkt dem Theater zu und gelangte über Frankfurt an das Wiener Burgtheater. 1927



wechselte Carlsen, die 1924 den schweizer Chemiker **Viktor Gerber** (1891–1949) heiratete, an das Schauspielhaus Zürich.

Gelegentlich gastierte sie in Berlin und übernahm wieder kleinere Filmrollen. Zuletzt war sie 1932–1933 an der Komischen Oper zu sehen und 1933–1934 agierte sie auch noch in Wien am Theater in der Josefstadt. Nach der Machtübernahme der Nationalsozialisten 1933 blieb Carlsen endgültig in der Schweiz und trat vor allem am Schauspielhaus in Zürich auf.

Beim Schweizer Film übernahm sie einige kleinere Rollen, außerdem arbeitete sie für Radio Bern und das Schweizer Fernsehen. Sie war vorübergehend mit dem Regisseur **Karlheinz Martin** (1886–1948) und dem Schauspieler **Karl Forest** (1874–1944) verheiratet. 1959 wurde ihr der Hans-Reinhart-Ring, die höchste Auszeichnung im Theaterleben der Schweiz, verliehen.

Im Laufe ihrer Karriere spielte Traute Carlsen in mehr als 30 Filmen, unter anderen: *In der Dämmerung*, *Die Spinne*, *Im Schützengraben*, *Das Spielzeug von Paris*, *Das erste Recht des Kindes*, *Heidi*, *Heidi und Peter*, *Die Zürcher Verlobung*, *Es geschah am hellichten Tag*, *Das Haus auf der Insel* und vielen mehr. Sie starb 1968 in Zürich.

([Wikipedia](#))



Schpil mir a Lidele...

Chanukka-Konzert der Stadt Mannheim

Am **Donnerstag, 7.12.2023 um 19 Uhr**, im Anschluss an das Kerzenzünden um 18:30 Uhr, werden die Solisten **Nathalie Seelig** und **Kantor Amnon Seelig**, das **Ensemble Mannheim Vocal** und das **La Roche Quartett** unter der Leitung von **Johannes Michel** im Samuel-Adler-Saal der Jüdischen Gemeinde Mannheim das jährliche Mannheimer Chanukka-Konzert geben.

Es werden Stücke und Lieder auf Hebräisch von **Samuel Adler**, **Hugo Adler**, **Felix Mendelssohn**, **Eginhard Teichmann** und **Johannes Michel** aufgeführt, sowie das



Chanukka-Oratorium, das vom israelischen Komponisten **Alon Schab** extra für die Jüdische Gemeinde Mannheim 2021 geschrieben wurde. Alle Stücke haben einen Bezug zum jüdischen Lichterfest und das Konzert wird von Kantor Seelig moderiert.

Das Chanukka-Konzert der Stadt Mannheim ist eine Kooperation des Samuel-Adler-Vereins e. V. und der Jüdischen Gemeinde Mannheim, finanziert mit Hilfe der Stadt Mannheim.

Eintritt kostenlos, keine Voranmeldung erforderlich!



Bring Them Home

In der letzten Ausgabe von »SN« haben wir von **Adi Shoham** berichtet, die am 7.10.2023 mit ihrem Mann Tal, ihren Kindern Yahel (3) und Naveh (8) und ihrer Mutter Shosh Haran vom Kibbuz Be'eri nach Gaza verschleppt wurden. Während der Waffenruhe zwischen Hamas und Israel wurden sie, ihre Kinder und ihre Mutter am Samstag, 25.11. **aus der Gefangenschaft befreit** und nach Israel gebracht. Tal Shoham bleibt leider immer noch in den Händen der palästinensischen Terroristen.



Chanukka-Rezept: Frittierte Apfeltaschen

Esther Lewit teilt ein Rezept der [New York Times](#) mit uns



Diese kleinen Törtchen sind bis zum Rand mit saftiger Karamellapfelfüllung gefüllt, frittiert und dann in Zimtucker gewälzt. Möglicherweise müssen Sie die Temperatur beim Frittieren anpassen: Wenn das Öl zu heiß ist, sehen sie zwar außen goldgelb aus, aber der Teig ist möglicherweise nicht ganz durchgebacken. Wenn das Öl zu kalt ist, können sie fettig werden. Wenn Sie kein Thermometer haben, können Sie mit einem Stück Teig testen, ob das Öl zum Frittieren geeignet ist; es sollte sofort nach oben steigen.

Zutaten

Für den Teig: 320 g Mehl, ½ TL Salz, 225 g kalte Butter (in Würfel von ca. 1,5 cm geschnitten), 120 ml eiskaltes Wasser (plus mehr nach Bedarf).

Für die Füllung: 2 EL Butter, 3 mittelgroße Äpfel (z. B. Gala oder Granny Smith; geschält, entkernt und in Würfel von ca. 1 cm geschnitten; ca. 375 g), 1 EL Zitronensaft, 1 TL Vanilleextrakt, 110 g brauner Zucker, 1½ TL gemahlener Zimt, 1 TL gemahlener Ingwer, ¼ TL gemahlene Muskatnuss, ½ TL Salz, 3 EL Zucker, 2 EL Mehl.

Außerdem: 2–3 l Pflanzen- oder Rapsöl zum Frittieren, 100 g Zucker, 2 TL gemahlener Zimt, eine Prise Salz.

Zubereitung

Für den Teig in einer großen Schüssel Mehl und Salz vermengen. Butter hinzufügen und mit der Küchenmaschine, mit dem Handmixer oder mit der Hand verarbeiten, bis die Butter gründlich im Teig verteilt ist und die größten Stücke nicht größer als eine Erbse sind. In die Mitte der Teigmischung eine Vertiefung drücken, das Eiswasser hineingeben und mit den Händen durchschwenken, um das Wasser im

Mehl zu verteilen, dann zu einem Teig verkneten. Dabei sollte der Teig weder völlig glatt noch übermäßig feucht sein. Bei Bedarf nach und nach esslöffelweise Eiswasser hinzufügen, bis sich der Teig leicht zu einer Kugel formen lässt. Den Teig in zwei Hälften teilen und jede Hälfte zu einer etwa 5 cm dicken Scheibe formen. Fest in Frischhaltefolie einwickeln und mindestens 1 Stunde oder über Nacht kühl stellen.

Für die Füllung (die bei Bedarf im Voraus zubereitet werden kann und sich im Kühlschrank bis zu 3 Tage lang hält) die Butter in einem mittelgroßen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. Die Äpfel dazugeben und durchschwenken, bis sie mit der Butter überzogen sind. Zitronensaft, Vanille, braunen Zucker, Zimt, Ingwer, Muskatnuss und Salz hinzugeben und umrühren. Unter gelegentlichem Rühren weiter ca. 5–6 Min. weiter köcheln, bis sich der Zucker auflöst und die Äpfel weich werden.

In einer kleinen Schüssel Zucker und Mehl verquirlen. In den Topf geben und gut umrühren. Für 2–3 Minuten unter ständigem Rühren köcheln, bis die Mischung eindickt.

Zur Zubereitung den gekühlten Teig mit einem leicht bemehlten Nudelholz auf einer bemehlten Fläche zu einer Dicke von ca. ½ cm ausrollen. Mit einer runden Ausstechform oder einer Tasse Kreise von ca. 10 cm Durchmesser ausstechen bzw. einen Teller als Schablone verwenden und Kreise mit einem Messer ausstechen.

Etwa 1 gehäuften EL Füllung in die Mitte jedes Kreises geben, dabei möglichst nur Äpfel schöpfen und den Sirup im Topf zurücklassen. Die Außenkanten der Teigkreise jeweils zur Hälfte mit kaltem Wasser bestreichen und die Kreise dann in der Mitte falten, so dass Teigtaschen entstehen. Die befeuchteten Ränder fest andrücken und mit einer Gabel

eindrücken. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und während der Verarbeitung der anderen Teighälfte noch einmal im Kühlschrank kühlen. Die Teigreste erneut ausrollen, Kreise ausstechen und weitere Taschen füllen.

In einem mittelgroßen Topf mit schwerem Boden 7–10 cm Öl bei mittlerer Hitze auf ca. 175 °C erhitzen (die Temperatur entweder mit einem Frittierthermometer messen oder mit einem Stückchen Teig testen: Wenn der Teig sofort an die Oberfläche steigt, ist das Öl heiß genug). Ein Backblech oder einen großen Teller mit einigen Lagen Küchenpapier auslegen.

In einer mittelgroßen Schüssel Zucker, Zimt und Salz verrühren.

Die gekühlten Teigtaschen aus dem Kühlschrank nehmen und jeweils 3 bis 4 Taschen auf einmal ca. 3–4 Minuten lang gleichmäßig goldbraun frittieren (bzw. auch weniger, falls der Topf sonst zu voll würde). Dabei die Temperatur des Öls im Auge behalten und bei Bedarf die Hitze erhöhen oder verringern. Sobald die Taschen gleichmäßig gebräunt sind, mit einem Schaumlöffel aus dem Topf nehmen, abtropfen lassen und zum weiteren Abtropfen auf den mit Küchenpapier ausgelegten Teller legen.

Nach ca. einer Minute die noch warmen Teigtaschen im Zimtucker wenden und auf eine Servierplatte legen. Sofort servieren.

Tipp: Das Öl kann noch mehrmals zum Frittieren verwendet werden. Im Topf vollständig abkühlen lassen und dann durch ein Tuch oder eine Filtertüte abseihen. In einer verschlossenen Flasche hält es sich bis zu drei Monate.

Bon Appetit! Bete'awon!

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

