



Wochenblatt der Jüdischen Gemeinde Mannheim

Schabbat beginnt in Mannheim am Freitag um 18:35 Uhr und endet am Samstag um 19:43 Uhr



Eine Anleitung für die Kohanim

3. Mose 6:1 – 8:36

(Chumasch Schma Kolenu – S. 528,

Maftir: 4. Mose 19:1–22, S. 1164)

G-tt befiehlt Moses, Aaron und seine Söhne bezüglich ihrer Rechte und Pflichten als *Kohanim* (Priester), welche *Korbanot* (Tier- und Mehlopfere) im Heiligtum darbringen, zu instruieren.

Das Feuer auf dem Altar muss ständig brennen. Auf ihm werden das Aufstiegsopfer, das Fett vom Friedens-, Sünden- und Schuldopfer, und eine Handvoll des Speiseopfers verbrannt. Die Kohanim essen das Fleisch der Sünden- und Schuldopfer sowie den Rest des Speiseopfers.

Das Friedensopfer wird, mit Ausnahme spezifischer, für den Kohen bestimmter Teile, von der Person verspeist, die das Opfer darbringt.



Das heilige Fleisch der Opfer muss von rituell reinen Menschen an einem bestimmten Platz und in einer bestimmten Zeitspanne gegessen werden.

Aaron und seine Söhne bleiben sieben Tage im Heiligtum und werden in dieser Zeit von Moses ins Priesteramt initiiert.

Haftara für Schabbat Para

Die Ursache für das Exil

Ez. 36:16–36 (Schma Kolenu – S. 1168)



Der Prophet Ezechiel spricht im Namen G-ttes: die Israeliten verunreinigten das Heilige Land mit ihrem Götzendienst und Missetaten. Sie werden als Strafe ins Exil geschickt: »Und Ich zerstreute sie unter die Völker und versprengte sie in die Länder und richtete sie nach ihrem Wandel und Tun. So kamen sie zu den Völkern; aber wohin sie kamen, entheiligten sie Meinen heiligen Namen, weil man von ihnen sagte: Sie sind des Ewigen Volk und mussten doch aus ihrem Lande fortziehen!« G-tt wird sie aus dem Exil retten, aber nicht wegen ihrer guten Taten: »Ich tue es nicht um euretwillen, ihr vom Hause Israel, sondern um Meines heiligen Namens willen, den ihr entheiligt habt unter den Völkern, wohin ihr auch gekommen seid«.

G-tt wird sie wieder ins Heilige Land bringen und mit dem Wasser der Roten Kuh reinigen. »Ich will die Städte wieder bewohnt sein lassen, und die Trümmer sollen wieder aufgebaut werden. [...] Und man wird sagen: Dies Land war verheert und jetzt ist's wie der Garten Eden, und diese Städte waren zerstört, öde und niedergedrückt und stehen nun fest gebaut und sind bewohnt«.

Aus der Christina Mattison Ebert's *D'rash Designs series*

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

WUSSTEN SIE?

Schabbat Para-Edition

 **Vier Schabbatot:**
Im jüdischen Jahr gibt es vier Schabbatot, an denen am Ende der Toralesung jeweils ein zusätzlicher Abschnitt aus einer zweiten Torarolle gelesen wird. Diese Schabbatot werden nach dem Thema der jeweiligen Lesung benannt: *Schabbat Schekalim* (dieser findet immer direkt vor Adar, bzw. in Schaltjahren vor Adar II statt, oder am Schabbat Rosch Chodesch Adar), *Schabbat Sachor* (direkt vor Purim), *Schabbat Ha-Chodesch* (direkt vor Nissan, bzw. am Rosch Chodesch Nissan) und *Schabbat Para* (unser Schabbat, direkt vor Schabbat Ha-Chodesch).

 **PARAgraf:** Am *Schabbat Para* (»Schabbat der Kuh«) fügen wir der Parascha, wie beschrieben, den »Para-Abschnitt« (4. Mose 19:1–22) hinzu. In diesem geht es um die Reinigung eines wegen Kontakt mit einer Leiche unrein gewordenen Menschen durch die Asche einer verbrannten roten Kuh.

 **Wieso?** Während der Zeit des Tempels gab es eine Verpflichtung, sich vor dem Fest zu reinigen. Deshalb liest man diese Parascha, die sich mit Reinheit befasst, wenn das Pessach-Fest naht.

 **Wichtiger Leser:** Es ist in vielen Gemeinden Brauch, dass zur Lesung des Para-Abschnittes ein besonders wichtiges Gemeindeglied aufgerufen wird.



Sag mal, Rabbi...

Rabbiner Yaacov Zinvirt

Bescheidenheit

Das Wort *Korban* (»Opfer«) kommt vom hebräischen Wort *Karow*, »nahe«. Beim Opfern versuchte man, sich G-tt zu nähern und einen aktiven Beitrag zur Selbstverbesserung zu leisten. Das Opfer selbst ist nur ein Instrument. Es ging nicht darum, G-tt Geschenke zu machen und ihn damit zufriedenzustellen. G-tt ist nicht bestechlich. Auch die Größe des Opfers ist nicht von Bedeutung. Wichtig war die Bereitschaft des Sünders, sich zum Positiven zu verändern. Die Opferung an sich ist nur ein kleiner Teil der gesamten Prozedur gewesen. Jeder, der eine Sünde beging, musste zugleich ein Konzept erstellen, wie er sich in Zukunft ändern will, damit ihm dies nicht widerfährt. Unsere Synagoge heißt auch *Mikdasch Me'at*, »Kleines Heiligtum«. Wir bringen heute keine Opfer mehr dar, beten stattdessen aber und erwähnen die Opferungen in unseren täglichen Gebeten. Das Ziel der Gebete ist das Gleiche wie damals, als im Tempel die Opfer dargebracht wurden.

Am Ende des zweiten Buches Moses war der Tempel bereits errichtet, dennoch beginnt die Parascha damit, dass G-tt alle Gesetzesgrundlagen, die genauen Abläufe der Opferung, alle Anweisungen Moses übermittelt. Dies zeigt Aaron, dass er sich, obwohl G-tt ihn in den höchsten Dienst berufen hat, in seiner Position nicht als etwas Besseres fühlen soll. Er hat mit seiner Erwählung noch lange keine Sonderstellung erlangt. Ihm sollte bewusst sein, dass seine Arbeit nur im Dienste des Volkes Israels steht. Er muss sich selbst als Teil des Ganzen sehen.

Die Kohanim waren im Tempel nicht nur für angenehme Arbeiten verpflichtet, sie mussten auch die unangenehmen verrichten, z. B.: »Dann ziehe er die Gewänder aus und bringe die Asche vor das Lager hinaus an einen reinen Ort« (3. Mose 6:4). Jeden Morgen wurde der Altar von der Asche der Opfer des Vortags gereinigt. Jedoch musste der Hohepriester seine Gewänder für diese Handlung wechseln. Warum gab es nicht Kohanim, die ausschließlich für die Opferung, und andere, die nur für die Reinigung zuständig waren? Weil G-tt nicht zwei Klassen schaffen wollte. Dieselbe Person soll die Zuständigkeit sowohl für den angenehmen als auch für den weniger angenehmen Teil der Arbeit übernehmen. Hieraus lernen wir, dass auch der schwere Teil zu einer Mizwa gehört. Nehmen wir als Beispiel Sukkot: Es ist eine Pflicht, in der Laubhütte (*Sukka*) zu sitzen und dort seine Segenssprüche (*Brachot*) zu sprechen. Was ist jedoch mit dem beschwerlichen Teil der Arbeit, dem Bau der *Sukka*? Er gehört zur Vervollkommnung der Pflicht hinzu.

Im Talmud steht über den berühmten Rabbi Chija geschrieben, dass er ein Korn pflanzte und aus der daraus entstandenen Pflanze Netze fertigte. Damit fing er Tiere. Aus deren Häuten stellte er Pergament her und fertigte eine Torarolle. Mit ihr lehrte er seine Kinder und Schüler. Wir sehen: Das Zusammenspiel aller Arbeiten führt zum Erfolg, sowohl die praktische als auch die theoretische. Selbst G-tt überlässt die schwere, handwerkliche Arbeit keinem anderen. So steht in der Pessach-Haggada geschrieben: »Der Ewige führte uns aus Mizrajim heraus, durch keinen Engel, durch keinen Seraph oder sonst einen Gesandten, sondern der hochgelobte Heilige selbst war es, in eigener Majestät und Herrlichkeit«.

Wir lesen in unserem Wochenabschnitt, dass dem *Kohen* eine weitere Grenze aufgezeigt wird: »Und der Ewige sprach zu Moses: Dies ist das Opfer, das Aaron und seine Söhne dem Ewigen bringen sollen am Tag der Salbung: ein Zehntel Epha feinsten Mehls als ständiges Speiseopfer, die Hälfte des Morgens, die Hälfte des Abends« (3. Mose 6:12–13). Die Zeremonie dauerte acht Tage. In den ersten sieben Tagen wurde dem *Kohen Gadol* (»Hohepriester«) auferlegt, zweimal täglich dieses Opfer zu erbringen, die eine Hälfte am Morgen, die andere am Abend. Diese Opferung war sowieso üblich, es wurde jeden Tag morgens und abends das sogenannte *Korban Tamid*, »Das tägliche Opfer«, dargebracht. Aaron wurde also verpflichtet, es sieben Tage lang selbst darzubringen. Die Vorgabe G-ttes, auch der Hohepriester müsse ein persönliches Opfer darbringen, soll ihm und uns verdeutlichen, dass er ein Teil des Volkes ist. Diese Anweisungen sollen sein Bewusstsein schärfen und ihn stärken. Hinzu kommt, dass der Wert der Opfergabe gering war. Es war Getreide. Selbst Arme in der Gesellschaft konnten es sich leisten. Der Hohepriester gehört zum Volk. In seiner Funktion als Botschafter muss er in der Lage sein, alle zu vertreten. Deshalb sollen ihm ihr Leben und ihre Gedanken vertraut sein.

Vor G-tt sind alle gleich. Es ist Sein Wille, dass wir uns durch einen guten Umgang unseren Nächsten nähern und mit ihnen in Einklang leben.

(Den Originalartikel lesen Sie [auf der Webseite der ORD](#))



An einem Ort der Tora wohnen

»Rabbi Jose, der Sohn des Kissma, sagt: Einmal ging ich auf einem Wege, und es begegnete mir ein Mann. Er grüßte mich, und ich erwiderte seinen Gruß. Da sagte er zu mir: Mein Lehrer! Aus welchem Ort bist du? Ich erwiderte ihm: Aus einer großen Stadt von Weisen und Gelehrten bin ich. Da sagte er zu mir: Mein Lehrer! Möchtest du an unserem Ort wohnen, ich gäbe dir tausendmal tausend Gold-Denare, Edelsteine und Perlen. Ich erwiderte ihm: Wenn du mir alles Gold und Silber, alle Edelsteine und Perlen der Welt geben würdest, so wohne ich doch nur an einem Ort der Tora«

(Pirke Awot, Kap. 6, Mischna 9, 1. Teil)

Rabbi Jose ging auf dem Wege zur Erledigung geschäftlicher Angelegenheiten. Es begegnete ihm ein Mann, reich an Vermögen. Der Mann hatte Rabbi Jose als einen bedeutenden Gelehrten erkannt und fragte ihn, ob er an seinem Ort wohnen möchte, um für die Verbreitung der Tora dort zu wirken. Der Ort besaß wohl keine Tora-gelehrten, aber vermögende, leistungsfähige Männer. Der Mann hat versprochen, Rabbi Jose so viel zu geben, als er wünsche, wodurch er ganz ungestört und ohne Unterbrechung dem Lernen obliegen und auch viele Wohltätigkeitswerke ausüben könnte.

Rabbi Jose erwiderte ihm: Wenn du mir alles Vermögen der Welt geben würdest, und daher die ganze Welt durch meine Wohltätigkeit gespeist werden könnte, so wohne ich doch nur an einem Ort der Tora — an einem Ort, an welchem viele Gelehrte sich finden und das Toralernen in Gemeinschaft betrieben werden kann.

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



A Witz far Schabbes

»Ich weiß, dass ich hässlich bin«, pflegte der jüdisch-amerikanische Komiker **Rodney Dangerfield** (geb. Jacob Rodney Cohen, 1921–2004) zu sagen. »Wenn ich zur Monstrositätensschau gehe, lässt man mich für umme rein!«



»Es war lange Zeit meine Gewohnheit, nach dem astrologischen Tierkreiszeichen zu daten«, sagt der kanadisch-jüdische Komiker **Jacob Samuel**. »Wenn eine Frau an Astrologie geglaubt hat, habe ich sie nicht gedatet.«

»Mein Vater kam nach Amerika, weil er dachte, dass die Straßen hier mit Gold gepflastert waren«, sagte der jüdisch-amerikanische Komiker **Sam Levenson** (1911–1980). »Er hat drei Dinge herausgefunden: Erstens, die Straßen sind nicht mit Gold gepflastert. Zweitens, die Straßen sind überhaupt nicht gepflastert. Drittens, er ist derjenige, der sie pflastern sollte!«



Ferdinand Cohen-Blind

Der jüdische Revolutionäre und Attentäter **Ferdinand Cohen-Blind** wurde 1844 in Mannheim geboren. Sein Vater starb, als er vier Jahre alt war, und seine Mutter heiratete den Revolutionären und Journalisten **Karl Blind** (1826–1907). Wir haben über seine Schwester, **Mathilde Blind** (1841–1896), [letzten Monat](#) berichtet.

Nach der Niederschlagung der Badischen Revolution, in der Karl Blind auf Seiten der republikanischen Aufständischen gekämpft hatte, floh die Familie nach London.

Cohen-Blind lehnte die monarchischen Systeme der deutschen Staaten ab und hoffte, seinem Stiefvater als Verfechter der Demokratie nachzueifern zu können. 1862 kehrte er nach Deutschland zurück, wo er Gasthörer an der Universität Tübingen und später Student an der Landwirtschaftlichen Akademie Hohenheim war.



Eine zunehmende Wahrscheinlichkeit eines Krieges zwischen Preußen und Österreich (der vom Juni bis August 1866 tatsächlich stattfand) brachte Cohen-Blind zu dem Entschluss, den preußischen Ministerpräsidenten **Otto von Bismarck** (1815–1898) umzubringen und den Krieg abzuwenden. Er fuhr nach Berlin, wo er am 5. Mai sich im Hotel Royal an der Straße Unter den Linden einquartierte. Aus Berlin schrieb er seinem Stiefvater und der Frauenrechtlerin **Mathilde Weber** (1829–1901) Briefe über sein Vorhaben.

Am Nachmittag des 7. Mai 1866 passte Cohen-Blind Unter den Linden, nahe der russischen Botschaft, Bismarck ab, der **König Wilhelm I.** (1797–1888) in seinem Palais Bericht erstattet hatte und nun zu Fuß auf dem Heimweg war. Er feuerte aus einem Revolver von hinten zwei Schüsse auf Bismarck ab. Dieser drehte sich schnell um und packte Cohen-Blind, der trotzdem noch drei weitere Schüsse abgeben konnte. Soldaten eilten herbei und nahmen Cohen-Blind fest und Bismarck setzte seinen Heimweg fort. Die ersten drei Kugeln haben seinen Körper nur gestreift und die letzten beiden Geschosse waren von seinen Rippen abgeprallt.

Cohen-Blind wurde zum Verhör ins Polizeipräsidium gebracht, wo er sich in einem unbeobachteten Moment mit einem Messer die Halsschlagader durchtrennte. Sein Leichnam wurde ohne Zeremonie nachts auf dem Berliner Nikolaifriedhof begraben. Seine Pistole ist im Bismarck-Museum in Friedrichsruh ausgestellt.

([Wikipedia](#))

Baba Ganoush

Esther Lewit teilt ein Rezept von [May I Have That Recipe](#) mit uns

Baba Ganoush ist ein Dip aus dem Nahen Osten, der für seine cremige Textur, sein rauchiges Aroma und eine Kombination aus erdigen, nussigen und würzigen Geschmacksrichtungen bekannt ist. Wie Hummus wird Baba Ganoush mit Tehina, Zitronensaft und Knoblauch zubereitet, verwendet aber geröstete Auberginen anstelle von Kichererbsen. Baba Ganoush hat eine stückigere Textur als der üblicherweise glatte und cremige Hummus.

Zutaten

2 große Auberginen, 80 ml Tehina, 2–4 EL frisch gepresster Zitronensaft (je nach Geschmack), ¼–½ TL Salz (oder nach Geschmack), 1 Knoblauchzehe, zerdrückt (optional).

Zubereitung

Zunächst aus den Optionen unten eine Methode zum Garen der Auberginen auswählen. Die gegarten Auberginen in ein Sieb geben und gründlich abtropfen lassen. Entweder vor oder nach dem Abtropfen schälen. In einer Schüssel die abgetropften Auberginen mit Tehina, Zitronensaft, Salz und Knoblauch (falls verwendet) gründlich vermengen und mit einer Gabel oder einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren, dann vor dem Servieren das Baba Ganoush mit Olivenöl beträufeln und nach Belieben mit Sumach, gehackter Petersilie, gerösteten Pinienkernen, geräuchertem Paprikapulver oder gemahlenem Kreuzkümmel garnieren.

Zubereitungsmethoden

Rösten: Für diese schnellste und einfachste Methode zum Garen der Auberginen den Backofen auf 205°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Auber-

ginen der Länge nach halbieren. Das Fruchtfleisch rautenförmig einritzen, ohne dabei die Schale zu durchdringen. Jede Auberginenhälfte mit 1 TL Öl bestreichen und mit der Schnittfläche nach unten auf das Backpapier legen. Die Auberginen ca. 30 Minuten lang backen, bis sie weich geworden sind. Etwa 20 Minuten lang handwarm abkühlen lassen. Das Fruchtfleisch aus der Schale lösen und in einem Sieb abtropfen lassen.



Grillen im Backofen: Diese Methode dauert etwas länger, verleiht den Auberginen aber ein rauchiges Aroma. Den Backofen auf die Grillfunktion einstellen und auf 290° C vorheizen. Die Auberginen von allen Seiten etwa 20–30 Mal mit einem Messer oder mit einer Gabel einstechen und auf ein Backblech legen (ohne Backpapier, da sich das Papier bei der hohen Temperatur entzünden könnte. Um Verschmutzung des Backblechs zu verhindern, ggf. das Backblech mit Alufolie auslegen). Von jeder Seite 30 Min. lang grillen. Die Auberginen aus dem Ofen nehmen und etwa 20 Minuten handwarm abkühlen lassen. Die Auberginen halbieren und das Fruchtfleisch herauslöfeln, dabei so

viele Kerne wie möglich entfernen. In einem Sieb ca. 20 Minuten lang abtropfen lassen.

Grillen auf dem Elektrogrill: Den Elektrogrill auf die höchste Temperatur stellen. Die Auberginen auf den Grill legen und mindestens 20 Minuten pro Seite garen lassen, bis die Schale verkohlt und das Fruchtfleisch weich geworden ist. Sobald die Schale zu platzen beginnt und sich vom Fruchtfleisch löst, die Auberginen vom Grill nehmen. Auf

einem Teller oder in einer Schüssel ca. 20 Min. lang handwarm abkühlen lassen, dann vorsichtig die verkohlte Schale entfernen. Hierzu mit einem Löffel oder mit den Händen das gesamte Fruchtfleisch herauslöfeln, dabei so viele Kerne wie möglich entfernen und darauf achten, dass die schwarze, verkohlte Schale nicht an das Fruchtfleisch gelangt. In einem Sieb ca. 20 Minuten lang abtropfen lassen.

Grillen über offener Flamme: Für diese Methode benötigt man einen Gasherd. Es empfiehlt sich, hierzu die Dunstabzugshaube einzuschalten, damit der beim Grillen entstehende Rauch entweichen kann. Den Gasherd auf mittlere bis hohe Stufe stellen und die

Auberginen nacheinander direkt auf den Brennerrost legen und drehen, sobald die Schale verkohlt. Auf einem Teller oder in einer Schüssel ca. 20 Minuten lang handwarm abkühlen lassen, dann vorsichtig die verkohlte Schale entfernen. Hierzu mit einem Löffel oder mit den Händen das gesamte Fruchtfleisch herauslöfeln, dabei so viele Kerne wie möglich entfernen und darauf achten, dass die schwarze, verkohlte Schale nicht an das Fruchtfleisch gelangt. In einem Sieb ca. 20 Minuten lang abtropfen lassen.

Guten Appetit! Bete'awon!

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