

Wochenblatt der Jüdischen Gemeinde Mannheim

Schabbat beginnt in Mannheim am Freitag um 20:49 Uhr und endet am Samstag um 22:09 Uhr

אָמַר



## Heilige Pflichten des Priestertums

3. Mose 21:1 – 24:23 (Schma Kolenu – S. 642)

Die Gesetze für die *Kohanim* (Priester), den *Kohen Gadol* (Hohepriester) und den Tempel-Dienst werden aufgelistet: Ein Kohen darf sich nicht durch Berührung einer Leiche rituell verunreinigen, außer es ist die Leiche eines nahen Verwandten. Ein Kohen darf keine geschiedene und keine promiskuitive Frau heiraten. Ein Kohen Gadol darf nur eine Jungfrau heiraten. Ein Kohen, der eine körperliche Fehlbildung hat, darf nicht im Tempel dienen.

Ein verkrüppeltes Tier darf nicht als Opfer dargebracht werden. Ein neugeborenes Kalb, Lamm oder Zicklein muss sieben Tage lang bei seiner Mutter bleiben, bevor es als Opfer dargebracht werden kann. Man darf ein Jungtier und sein Muttertier nicht am selben Tag schlachten.

Folgende Feiertage und Anlässe werden aufge-

listet und beschrieben: Schabbat, Pessach, das Omer-Zählen, Schawuot, Rosch Haschana, Jom Kippur, Sukkot und Schmini Azeret. Das Anzünden der Menora im Tempel wird ebenfalls beschrieben sowie das wöchentliche Auslegen des Schaubrottes auf dem Schaubrottisch.

Die Strafen für Mord, Totschlag, Körperverletzung, G-tteslästerung und Sachschaden werden erklärt.



Haftara

### Lehre der Kohanim

Ez. 44:15–31

(Schma Kolenu – S. 654)

Die Gesetze der Kohanim werden besprochen, wie bereits im ersten Teil dieses Tora-Abschnitts beschrieben.

Ezekiel prophezeit den Dienst der Kohanim im Dritten Tempel, der nach der endgültigen Erlösung gebaut wird. Der Prophet beschreibt ihre priesterliche Kleidung, ihre Körperpflege, spezielle Heiratsverbote und besondere Forderungen an ihre rituelle Reinheit, die ihnen verbieten, mit einem Leichnam in Berührung zu kommen, soweit es sich nicht um einen nahen Verwandten handelt. Sie sind Lehrer und spirituelle Anführer.

Der Prophet überbringt G-ttes Wort: »Ihr sollt ihnen kein Eigentum in Israel geben. Ich bin ihr Eigentum«. Die Kohanim bekommen kein Stück Land in Israel, sondern erhalten Anteile von Opfergaben und verschiedenen Abgaben.



## Gemeinsam stark



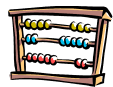
### Besonderes Brot:

In unserer Parascha wird *Lechem Ha-Panim*, »das Schaubrot« beschrieben, das jeden Freitag gebacken und am Schabbat im Tempel auf einem Tisch dargestellt wurde. Die amtierenden Priester durften es am Schabbat und am Schabbatausgang essen. Was wissen wir über dieses Brot?



### Zutaten:

Für das Backen des Brotes heißt es: »Und du sollst Grieß nehmen« (24:5). Das Brot wurde ohne Sauerteig gemacht, blieb jedoch auf wundersame Weise eine Woche lang frisch.



### Anzahl:

Ferner heißt es: »...und du sollst davon zwölf Brote backen – zwei Zehntel soll ein Brot haben« (24:5–6). Die zwölf Brotlaibe sollten auf spezifische Weise dargestellt werden: »...in zwei Reihen, je sechs in einer Reihe, auf dem Tisch von feinem Gold vor dem Ewigen« (ebd.).



### Zwölf Symbole:

Der jüdisch-hellenistische Historiker Flavius Josephus, der im 1. Jahrhundert lebte und wirkte, beschrieb die Zubereitung des *Lechem Ha-Panim* in seinen zwei großen Werken *Antiquitates Iudaicae* (»Jüdische Altertümer«) und *Bellum Iudaicum* (»Jüdischer Krieg«). Er meinte, die zwölf Brotlaibe symbolisierten die zwölf Tierkreiszeichen und die zwölf Monate des Jahres.

Der Wochenabschnitt Emor beschäftigt sich vor allem mit den Kohanim, den Priestern im Tempel. Er legt ihre zeitlichen und kultischen Aufgaben fest und beschreibt detailliert, was ein Priester zu tun und zu lassen hat, damit er für seine heilige Funktion rein bleibt. Es scheint eine sehr schwierige Aufgabe gewesen zu sein, all die Vorschriften zu befolgen, die die Priester vom Rest des Volkes unterschieden und ihren besonderen Status hervorhoben. Bis zur Zerstörung des Zweiten Tempels erfüllten die Priester eine wichtige Funktion beim Darbringen von Opfern. Durch sie erreichte der einfache Mensch den Ewigen.

In manchen Richtungen des Judentums spielt die priesterliche oder levitische Abstammung eines Menschen heute keine Rolle mehr. Doch in traditionell ausgerichteten Strömungen haben die Nachfahren der Priester nach wie vor eine besondere Stellung. So sind heute noch die Reinheitsgebote, Teile des Familienrechts und die Funktion der Kohanim in liturgischen Handlungen an die alten Traditionen gebunden.

Es erscheint folgerichtig, dass im zweiten Teil unseres Wochenabschnitts, nachdem die Priestergesetze genannt worden sind, die biblische Erzählung mit dem Aufzählen der Feste beginnt. Bekanntermaßen waren die Feiertage damals fest mit dem Tempelkult verbunden.

Die Feste hatten aber auch eine weitere, sehr wichtige Funktion: Sie waren der gemeinsame Nenner des jüdischen Volkes, denn die Menschen hatten die Pflicht, zu den Festen zum Tempel nach Jerusalem zu pilgern und dort gemeinsam die Feiertage zu begehen.

Durch die historischen Umstände pilgern wir heute nicht mehr nach Jerusalem, um die Gnade Gottes durch Tempelopfer zu suchen. An die Stelle der Opfer sind Gebete getreten.

Um diese Jahreszeit begehen wir drei Feiertage, die weder im Tanach noch in der rabbinischen Literatur erwähnt werden: Jom Ha-Schoa, Jom Ha-Sikaron und Jom Ha-Azma'ut. Das sind die neuen »heiligen Tage« unseres Kalenders. Anders als die meisten anderen Feiertage hat sie der Ewige dem jüdischen Volk nicht in der Wüste gegeben. Dementsprechend haben wir auch keine Vorgaben, wie viele Stiere geopfert werden sollen und welche Menge Wein über dem Altar vergossen wird.

Es sind von Menschen erschaffene Feiertage. Manchen Observanten bereitet es Probleme, dass dem jüdischen Kalender neue Feiertage hinzugefügt wurden und dass dazu auch »kultische Handlungen« entwickelt und durchgeführt werden. Aber diese neuen Feiertage haben eine sehr große Bedeutung für das jüdische Volk. Im Gegensatz zu den Festen der Bibel, die immer einen religiösen Bezug haben, sind die neuen Feier- und Gedenktage für das gesamte jüdische Volk gemacht. Es sind Tage, die sowohl sehr religiöse als auch absolut säkulare Juden betreffen.

Alle drei Tage stehen in enger Verbindung zueinander. Das Gedenken an die Opfer der Schoa, die Erinnerung an die gefallenen Töchter und Söhne des jüdischen Staates und die Feier der Unabhängigkeit Israels stehen in unmittelbarem Zusammenhang. Auf der einen Seite steht die größte und schlimmste Katastrophe in der jüdischen Geschichte und auf der anderen Seite die Erfüllung der göttlichen Prophezeiung: die Rückkehr in das versprochene Land und die Gründung eines unabhängigen jüdischen Staates.

Zwei Gegensätze, die miteinander zusammenhängen und so typisch für das Schicksal unseres Volkes sind. Wie oft in unserer leidvollen Geschichte standen wir kurz vor dem Ende und wurden dann erlöst. Dazwischen liegt der Tag des Gedenkens an die Menschen, die im Kampf für den Staat Israel fielen, die ihr Leben dafür gaben, dass das jüdische Volk weiter existieren kann.

Der Zusammenhang zwischen dem, was im Wochenabschnitt beschrieben wurde, und der heutigen Zeit ist für mich eine Wiederholung. Damals in der Wüste war es wichtig, der Gruppe ehemaliger Sklaven einen Zusammenhalt zu geben: Feste, die sie gemeinsam begehen konnten und die sie zu einem Volk einten. Genauso ist die Entstehung der neuen Feier- und Gedenktage, für die das jüdische Volk einen sehr hohen Preis zahlen musste, ein Versuch, Israel zu einen, es zu einem Ganzen zusammenzufügen, indem man gemeinsam gedenkt und gemeinsam feiert: Tage, die alle Juden weltweit an unser Schicksal und unsere Geschichte erinnern und uns zusammenführen.



## Zweite von drei Grundregeln

»Die Männer der großen Versammlung sagten drei Dinge: [...] 2. Stellt viele Schüler«

(Pirke Awot, I. Kapitel, Mischna 1, 3. Teil)

Die Tora ist zum Gemeingut der ganzen Volksgemeinde bestimmt, und eine möglichst allgemein verbreitete Gesetzeskunde wird durchaus als die höchste Aufgabe und das heiligste Anliegen betrachtet. »Wollte Gott, dass alle im Volk des Ewigen Propheten wären« (4. Mose 11:29) war keine bloße Phrase in Moses' Munde, es bildete seine und seiner treuen Nachfolger höchste Lebensaufgabe. Damit sollte jeder Jude befähigt sein, sich selbst aus den Quellen der Gesetzeskenntnis die Weisung für sein Tun und Lassen zu schöpfen, damit waren aber zugleich die Entscheidungen der Gesetzeslehrer und Richter unter die Kontrolle der größten Allgemeinheit gestellt. Die Weisen der jüdischen Religionslehrer waren und sind wohl die einzigen Lehrer irgendwelcher Religion, die als höchstes Ziel ihrer Wirksamkeit die Aufgabe betrachten, sich überflüssig zu machen.

(Rabbiner Samson Raphael Hirsch, 1808–1888)



Schpil mir a Lidele...

## »Sag: Schalom«

1976 wurde das Frauentrio **Chocolate Menta Mastik** (»Schokolade Minze Kaugummi«) geschickt, um Israel beim Eurovision Song Contest in Den Haag zu repräsentieren. Die Band bestand aus den Sängerinnen **Yardena Arazi** (geb. 1951), **Ruty Holzman** (geb. 1951) und **Lea Lupatin** (geb. 1951). Ihr Lied, **Emor Schalom** (»Sag: Schalom«) wurde von **Ehud Manor** (1941–2005) gedichtet und von **Matti Caspi** (geb. 1949) komponiert, der auch das Orchester beim Gesangswettbewerb dirigierte.

Das Lied scheint wie ein Liebeslied, in dem eine Frau einen Mann darum bittet, sich ihr zu nähern und sich vorzustellen (»Schalom« zu sagen). Die Zweideutigkeit des hebräischen Wortes *Schalom* (sowohl »Hallo« als auch »Frieden«) lässt das Lied aber auch als Aufruf Israels zum Frieden mit den arabischen Ländern interpretieren. »Fast dreißig Jahre bin ich allein«, singt die Frau, und der 1948 gegründete Staat Israel war 1976 achtundzwanzig Jahre alt...

Das Lied erhielt 77 Punkte und den 6. Platz von 18. In Israel wurde die **Studioversion** zum riesigen Erfolg und wird bis heute häufig gespielt. *Viel Spaß beim Anhören!*



## Witz far Schabbes

2015 stellte Habima, Israels Nationaltheater, das Theaterstück *Pit'om Higia' Staw* (»Herbststrasen«, Originaltitel: *The Velocity of Autumn*) von **Eric Coble** auf die Beine. Während einer der Proben, kurz vor dem Ende, stand die legendäre Schauspielerin **Lia Koenig** (geb. 1929) auf, packte ihre Sachen zusammen und wollte sich auf den Weg machen. Der Regisseur **Itzik Weingarten** (geb. 1951) hielt sie auf: »Liutschka«, sagte er, »die Probe geht bis zwei Uhr...« →»Mein Kind«, antwortete die Schauspielerin, »was du dir bis Viertel vor zwei nicht überlegt hast, wird dir auch bis zwei Uhr nicht mehr einfallen«, und ging fort.

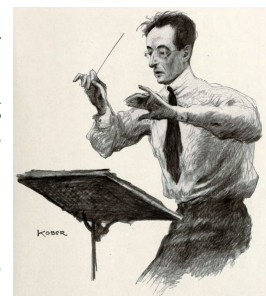


## Artur Bodanzky

Der Geiger, Konzertdirigent und Kapellmeister **Artur Bodanzky** wurde 1877 in Wien in einer jüdisch-assimilierten Familie geboren. Wie sein Bruder **Robert Bodanzky** (1879–1923), ein bekannter Librettist und Anarchist, entschied sich Artur gegen den Willen seines Vaters für seine Leidenschaft, die Musik. Er studierte am Wiener Konservatorium und privat bei **Alexander von Zemlinsky** (1871–1942). 1897–1899 war er 1. Geiger in Orchester der Hofoper, dann Kapellmeister in Budweis und am Wiener Carl-Theater. 1901–1903 arbeitete er als Assistent von **Gustav Mahler** (1860–1911).

Nach weiteren Kapellmeisterstellen in Wien, Berlin und Prag wurde Bodanzky 1909 Erster Kapellmeister in Mannheim, ein Amt, welches er sechs Jahre lang ausübte. 1915 wanderte er in die USA aus, um für die Metropolitan Opera als Chefdirigent für das deutschsprachige Repertoire zu arbeiten.

Bodanzky war bekannt für die musikalische Leitung vieler Wagner-Opern. Allgemein wurde ihm ein schnelles Tempo nachgesagt.



Man kolportierte, er wolle seine Konzerte stets schnell beenden, um im Anschluss Karten spielen zu können (ähnliche Bemerkungen werden gerne über jeden Dirigenten gemacht, dessen Tempi als besonders schnell empfunden werden...)

1922 stellte Bodanzky dem New Yorker Publikum erstmals Mahlers *Lied von der Erde* vor. 1928 trat er von der Funktion des Chefdirigenten der Met zurück und ihm folgte **Joseph Rosenstock** (1895–1985), der ebenfalls eine Karriere als Generalmusikdirektor in Mannheim gemacht hatte und über den wir [bereits berichteten](#). Nachdem Rosenstock überwiegend schlechte Kritiken erhielt, wurde Bodanzky wieder auf seinen früheren Posten berufen, den er bis zu seinem Lebensende 1939 behielt.

([Wikipedia](#))





# Honigtorte der ungarischen Juden

Esther Lewit teilt ein Rezept von [NY Times](#) mit uns

Vor 80 Jahren, am 15.5.1944, begann die Deportation der ungarischen Juden nach Auschwitz



Vor der Shoah war dieser Honigkuchen sehr beliebt bei den ungarischen Juden. Nach dem Krieg stellten Überlebende in den Vereinigten Staaten das Rezept nach. Während die ursprüngliche Torte mit Hart- oder Weichweizen-grieß zubereitet worden war, kommt in der neuen Version Instant-Grießbrei zum Einsatz. Direkt nach dem Backen erinnert der mit Ingwer, Kardamom, Nelken und Zimt gewürzte Kuchenteig eher an harten Lebkuchen denn an zarten Bisquit, mit dem Ruhen wird der Boden aber weicher und der Geschmack der Torte rundet sich ab. Daher sollte die Torte unbedingt mindestens einen, am besten zwei Tage lang bei Zimmertemperatur ruhen, damit der harte Teigboden ausreichend Zeit hat, um die Füllung aufzusaugen – die so mächtig ist, dass man den Kuchen am besten in kleinen Stücken portioniert. Denn auch in kleinen Portionen genossen bringt dieser leckere Kuchen die Erinnerung an das Leben der ungarischen Juden vor der Shoah zurück.

## Zutaten

**Für die Füllung:** 960 ml Milch, 175 g (2 Tüten) Instant-Grießbrei klassischer Art, 2 TL Vanilleextrakt, 340 g Butter, in Stückchen geschnitten, 250 g Zucker, ¼ TL Salz, 450 g stückige Aprikosen- oder Sauerkirschkonfitüre.

**Für den Boden:** 200 g Zucker, 60 ml Milch, 3 EL dunkler Wildblütenhonig, 30 g Butter, 3 große Eier, 540 g Mehl (plus mehr nach Bedarf), 1 TL Backpulver, ¼ TL feines Salz; gemahlene Gewürze: 1½ TL Zimt, 1½ TL Ingwer, ¾ TL Nelken, ¾ TL Kardamom, ¾ TL Koriander.

## Zubereitung

**Für die Füllung** in einem mittelgroßen Topf bei mittlerer Hitze die Milch aufkochen, dann den Instant-Grießbrei einrühren. Unter ständigem Rühren 2–3 Minuten lang köcheln lassen, bis die Masse eindickt. Vom Herd nehmen und den Vanilleextrakt einrühren. Etwas abkühlen lassen, dann die Butter, den Zucker und das Salz einrühren. Abkühlen lassen und dann mindestens 3 Stunden oder über Nacht

in den Kühlschrank stellen. Vor Fertigstellung des Kuchens die Füllung wieder auf Raumtemperatur bringen und in der Küchenmaschine, einem Handmixer mit Rührbesen oder mit einem Löffel schaumig rühren.

**Für den Tortenboden** Zucker, Milch, Honig und Butter in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze unter Rühren erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat, die Butter geschmolzen ist und sich eine glatte Mischung gebildet hat. Vom Herd nehmen und einige Minuten lauwarm abkühlen lassen, dann in der Schüssel eines Standmixers oder in einer großen Schüssel mit dem Rührbesen die Eier hinzufügen und unterrühren. Das gesiebte Mehl mit Backpulver, Zimt, Ingwer, Nelken, Kardamom, Koriander und Salz vermengen und zu der Masse in die Schüssel geben. Auf mittlerer Stufe rühren, bis sich ein glatter, nicht klebriger Teig bildet. Falls nötig nach und nach teelöffelweise Mehl hinzufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit einem Teigmesser den Teig in 4 gleich große Stücke teilen und Kugeln daraus formen; die Kugeln auf einem Teller mit einem Handtuch abdecken und bei Raumtemperatur eine Stunde lang ruhen lassen. Den Backofen auf 175°C vorheizen. Die Teigkugeln jeweils leicht mit Mehl bestäuben, dann eine Teigkugel in die Mitte eines Blattes Backpapier legen und mit einem leicht bemehlten Nudelholz zu einem Kreis von etwa 25 cm Durchmesser und etwa 1 cm Dicke ausrollen. Einen Teller oder den Boden einer Springform von ca. 22 cm Durchmesser auf den Teig legen und mit einem scharfen Messer um die Form herum einen Kreis ausschneiden. Die abgeschnittenen Teigreste so, wie sie sind, an weg vom Kreis den Rand des Backpapiers schieben und das Backpapier mit Teigkreis und Resten auf ein Backblech heben. Den Vorgang mit den restlichen Teigkugeln wiederholen, dabei entweder ein Backblech pro Teigkreis verwenden und die Tortenböden einzeln backen oder, falls genug Platz ist, zwei Teigkreise samt Resten auf einem Blech positionieren. Im vorgeheizten Backofen zwei Bleche gleichzeitig 7–10 Min. backen, bis die

Tortenböden fest geworden und leicht aufgebläht sind. Dabei die Backzeit im Auge behalten, da die Böden leicht verbrennen können, wenn sie zu lange im Ofen bleiben. Die Bleche gründlich abkühlen lassen, dann die Teigreste in einer Küchenmaschine oder einem Mixer zu Krümeln zerkleinern und die Krümel zur späteren Dekoration der Torte in einem luftdichten Behälter aufbewahren.

Zur Fertigstellung der Torte einen Bogen Backpapier in mehrere breite Streifen reißen und die Servierplatte, auf der die Torte angerichtet werden soll, damit auslegen. Diese Streifen werden später entfernt und dienen dazu, die Servierplatte sauber zu halten, wenn die Torte mit den Krümeln verziert wird. Den ersten Tortenboden auf die Servierplatte legen und ein Viertel der Füllung darauf verstreichen. Den zweiten Tortenboden auflegen und mit der Konfitüre bestreichen, dabei einen Rand von ca. 1 cm freilassen. Jeweils dritten und den vierten Boden auflegen und jeweils ein Viertel der Füllung darauf verstreichen, dann die Seiten der Torte mit dem letzten Viertel der Füllung bestreichen. Einen Teil der aufbewahrten Teigkrümel leicht auf die Oberseite und die Seiten der Torte drücken, gerade so viel, dass die Oberflächen leicht bedeckt sind – den Rest der Krümel weiter aufbewahren. Die Torte mit Alufolie oder Frischhaltefolie abdecken und bei Raumtemperatur mindestens 24 Stunden, besser 2 Tage lang, ruhen lassen. In dieser Zeit saugen die anfangs noch harten Böden die Füllung auf, und der Kuchen wird weich. Daher darf der Kuchen während dieser Zeit auch nicht in den Kühlschrank gestellt werden, da die Füllung hier hart werden würde und nicht aufgesogen werden könnte. Zum Servieren den Rest der aufbewahrten Teigkrümel über die Torte streuen, vorsichtig die Backpapierstreifen vom Boden der Servierplatte herausziehen und die Torte in schmale Scheiben geschnitten auf Tellern anrichten.

*Guten Appetit! Bete'awon!*

**Rezept aus vorigen Ausgaben?**

**[Sie finden alle hier!](#)**

