

Wochenblatt der Jüdischen Gemeinde Mannheim

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

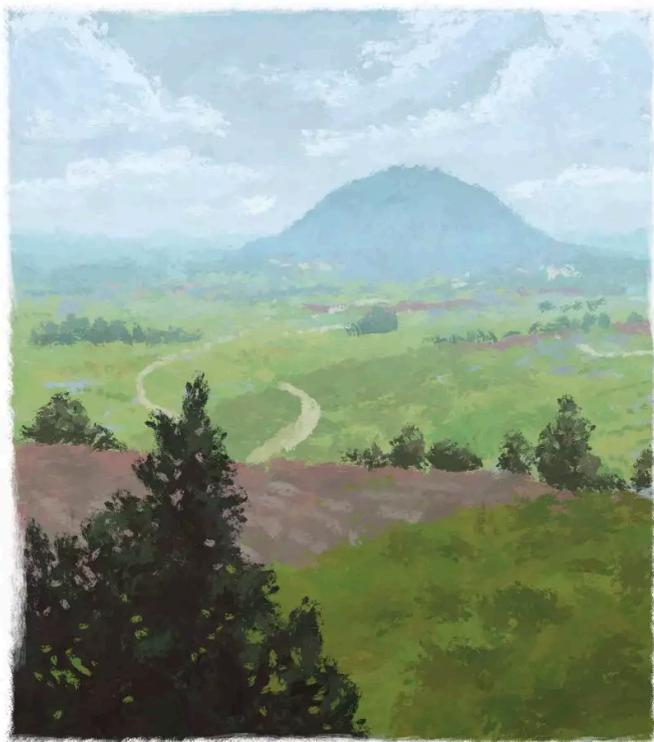
בְּהַר



Sabbat- und Jubiläumsjahr

3. Mose 25:1 – 26:2 (Schma Kolenu – S. 664)

Auf dem Berg Sinai verkündet G-tt Moses die Gesetze des Schabbatjahres (*Schmitta*): Alle sieben Jahre müssen sämtliche Feldarbeiten ruhen und die Ernte steht allen Menschen und Tieren zur Verfügung. Auf sieben Schabbatjahr-Zyklen folgt das 50., das Jubiläumsjahr. In diesem soll das Land nicht bearbeitet, alle Sklaven freigelassen und alle verkauften Ländereien im Heiligen Land wieder den ursprünglichen Eigentümern zurückgegeben werden. Es folgen Gesetze zur Regulierung des Verkaufs von Grundbesitz sowie das Verbot von Betrug und Wucher.



Kunstwerk zu Paraschat Behar
(Menachem Halberstam, geb. 1981)

Haftara

Die hoffnungsvolle Nachricht Jeremias'

Jer. 32:6–22

(Schma Kolenu – S. 670)

Jeremias kauft ein Feld. Das passt zu dem Tora-Abschnitt, in dem Grundstücke gekauft und am Jubiläumsjahr den ursprünglichen Eigentümern zurückgegeben werden.

König Zedekia behält Jeremias im Königspalast, weil er die Zerstörung Jerusalems und das Exil des jüdischen Volkes vorhergesagt hatte. Dort offenbart sich G-tt dem Propheten und informiert ihn, dass sein Cousin Hanamel zu ihm kommen wird, um ihm anzubieten, sein ererbtes Land zu kaufen. G-tt instruiert Jeremias, dieses Angebot anzunehmen.

Hanamel kommt in den Königshof und Jeremias akzeptiert sein Angebot. Er bekommt das Geld und ein Kaufdokument wird vor Zeugen unterschrieben. Der Prophet gibt diesen Vertrag seinem Schüler Baruch, Sohn des Neria, und instruiert ihn, es in einem Tongefäß aufzubewahren, in dem es lange erhalten bleiben wird.

Jeremias überbringt dann G-ttes Nachricht, die den Symbolismus dieser Transaktion enthält: »So sagt der Herr der Heerscharen, der G-tt von Israel: Häuser und Felder und Weinberge werden wieder in diesem Land gekauft werden«. Dadurch übermittelt er eine hoffnungsvolle Nachricht am Vorabend der Zerstörung und des Exils. Ja, die Juden werden verbannt, aber sie werden wieder zu ihrem Land zurückkehren. Am Ende der Haftara betet und jubelt der Prophet zu G-tt.

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



Berg: Die Parasha beginnt mit der Erwähnung vom Berg Sinai: »Und G-tt sprach zu Moses auf dem Berg Sinai und sagte« (25:1). Wir erwarten, dass der folgende Text mit dem besonderen Ort zu tun haben würde, es folgen aber einfach die Regeln des Sabbatjahres. Warum betont die Tora extra, dass dieses Gespräch zwischen G-tt und Moses gerade auf dem Berg Sinai stattfand? Was hat das mit dem Sabbatjahr zu tun?



Regeln: »Wie beim Sabbatjahr die Regeln, Beispiele und einzelne Bestimmungen auf dem Sinai genannt worden sind, so sind zu allen anderen Geboten Regeln und einzelne Bestimmungen auf dem Sinai genannt worden«, sagt der große Tora-Kommentator Raschi (1040–1105) in diesem Zusammenhang. Und was bedeutet diese rätselhafte Auslegung?



Zwei Überlieferungen: Es sind also nicht nur die Gebote, die wir aus der Heiligen Schrift kennen, die von G-tt stammen, sondern auch die Regeln und Bestimmungen, die mündlich überliefert worden sind. Auch diese gelten als verpflichtend und wurden Moses bereits auf dem Berg Sinai gegeben. Die schriftliche Tora und die mündliche Tora werden entsprechend gleichgestellt. Das ist die Basis des rabbinischen Judentums seit Jahrtausenden.



Zwölf Monate Pause

Schmitta – ein Schabbat für das Land? Ein Schabbat, der ein ganzes Jahr dauert? Wie kann man sich so etwas vorstellen? Das hört sich mehr als idealistisch an, es klingt naiv und sogar gefährlich. Menschen, die wirklich mit Landwirtschaft zu tun haben, wissen, dass es unmöglich ist, einfach nichts zu tun. Ein Bauernhof ist nichts für Kinder, die gern mit Plüschtieren spielen. Es geht um echte Lebewesen. Man kann ihn nicht einfach für zwölf Monate abschalten. Die Pflanzen leben nach einer anderen Art und Weise, sie geben ihre Saat ab, ganz gleich, ob der Bauer sie nutzt oder nicht, aber viele Arten müssen jedes Jahr neu gepflanzt werden.

G-tt wendet sich an Moses: »Sprich zu den Kindern Israels und sage ihnen: Wenn ihr in das Land kommt, das ich euch gebe, so soll das Land einen Schabbat dem Ewigen feiern. Sechs Jahre darfst du dein Feld bestellen, sechs Jahre deinen Weinberg verschneiden und den Ertrag einsammeln. Das siebente Jahr aber soll für das Land ein hoher Schabbat sein, ein Schabbat dem Ewigen: Dein Feld darfst du nicht bestellen, deinen Weinberg nicht beschneiden« (25:2–4). Dann sagt er weiter: »Was das Schabbatjahr des Landes bringt, sei euch zum Essen, für dich, deinen Knecht [...] auch für dein Vieh und das Wild in deinem Lande sei all sein Ertrag zum Essen« (25:6–7). Aber Moment! Wenn alle, Mensch und Tier, nur das essen dürfen, was von selbst wächst, ohne dass wir dafür etwas tun müssen, warum soll man dann überhaupt noch arbeiten? Wenn wir Menschen genug essen können, ohne dass die Bauern schuften müssen – warum sollen sie dann so früh aufstehen und bei jedem Wetter pflügen, säen und ernten? Irgendetwas stimmt hier nicht.

Wir können ja daraus viele schöne ethische und rabbinische Lehren ziehen, zum Beispiel, dass unser Land G-tt gehört und wir nur die Pächter sind, oder dass das Land den Wechsel braucht zwischen Weide und Ackerbau, damit die Erde gesund bleibt. Oder man könnte daraus lernen, dass es ein Zeichen des Vertrauens in G-tt war zu einer Zeit, da man Lebensmittel noch nicht jahrelang aufbewahren konnte. Gegen diese Lehren ist nichts einzuwenden. Doch: Wie kann man ein solch unrealistisches und unpraktisches Gesetz durchsetzen? Und wenn man keine Ernte hat, wie kann man im siebten Jahr Pessach, Schawuot oder Sukkot feiern? Wie soll man von den neuen Früchten Opfer bringen oder frische Etrogim finden? Es wird behauptet, der Ertrag des sechsten Jahres werde für zwei Jahre reichen, wie das Manna in der Wüste am sechsten Tag als doppelte Portion vom Himmel fiel. Was aber, wenn dem nicht so ist, wenn es im sechsten Jahr zu viel oder zu wenig regnet?

Damit die Welt nicht hungert, haben die Rabbiner entschieden, dass dieses Gesetz nur für das Land Israel relevant ist und nicht für die Diaspora gilt. Außerdem dürfen Lebensmittel aus dem Ausland importiert werden. Man geht sogar so weit, das Land zeitweise an Nichtjuden zu verkaufen, damit sie es während des Schabbatjahrs weiterbearbeiten.

Wie soll man dieses Gesetz heute verstehen? Inwieweit ist es relevant? Betrifft es nur die Landwirtschaft? Oder sollen auch Fabriken jedes siebte Jahr schließen, damit die Arbeiter ein Ruhejahr haben? Was ist mit dem Bergbau? Dort wird Arbeit nicht auf, sondern unter der Erde verrichtet. Und wer soll das alles bezahlen? Was werden die Menschen essen, wenn sie nicht arbeiten? Der biblische Text geht davon aus, dass alle Israeliten in der Landwirtschaft arbeiten.

Ich wohne mitten in einer Stadt. Sonntags fahren kaum Autos auf unserer Straße, da ist die Luft viel sauberer als unter der Woche. Da sieht man den Einfluss nicht nur auf Menschen, sondern auch auf die Umwelt: weniger Lärm und Feinstaub. Die Atmosphäre erholt sich, reinigt und erfrischt sich. Wenn alle Schornsteine regelmäßig aufhörten, hätte das sicher auch Folgen für Mensch und Umwelt. Aber wie ließe sich das zwölf Monate lang durchhalten?

Es ist in vielen akademischen Kreisen und teilweise auch unter Rabbinern üblich, dass man sich gelegentlich ein Sabbatical erlaubt, eine Auszeit. Da ist man frei von den üblichen Pflichten, kann sich geistig erholen, sich vielleicht einem persönlichen Forschungsprojekt widmen, ein Buch schreiben oder sich weiterbilden. Die Idee basiert auf diesen Versen – aber nicht jeder Arbeitgeber respektiert sie. Es gibt mehrere solcher schwierigen Stellen in der Tora. Und wir werden vor furchtbaren Konsequenzen gewarnt, falls wir nicht gehorchen und das Schabbatjahr nicht halten. Oj. Was auf den ersten Blick so interessant und positiv erscheint, wird, näher betrachtet, zu einem komplizierten und unhaltbaren Politikum. Aber zumindest kann man sagen: Toralesen wird nie langweilig.



Dritte Grundregel von drei

»Die Männer der großen Versammlung sagten drei Dinge: [...] 3. Machet einen Zaun dem Gesetz«

(Pirke Awot, I. Kapitel, Mischna 1, 4. Teil)

Schafft dem eine Hut, was G-tt euch zu hüten übergeben. Trefft Anordnungen, durch welche das Gesetz vor Übertretung geschützt und seine Erfüllung gefördert werde, diese Aufgabe war schon von Anfang mit der Gesetzgebung und durch dieselbe den Gesetz Autoritäten erteilt, und schon von Moses und Salomo sind uns Verordnungen gegen Verhängnisse, solche Gesetz fördernde und schützende Anordnungen und Vorschriften geworden. Ebenso wart mit den Worten des Gesetzes »Du sollst davon nicht abweichst weder zur Rechten noch zur Linken« (5. Mose 17:11) von vorhinein uns die Verpflichtung gegeben, nicht rechts und links von solchen Anordnungen der Gesetzlehrer zu weichen.

(Rabbiner Samson Raphael Hirsch, 1808–1888)



Abschied von Ron Benjamin, s. A.

Letzte Woche wurden die Leichen von vier Geiseln, die in der Gewalt der Hamas gefangen waren, von der IDF



nach Israel zurückgeholt. Unter den Toten war **Ron Benjamin**, s. A., dessen Tochter **Shay Benjamin** letzten März durch Deutschland reiste und unter anderem im Jüdischen

Gemeindezentrum Mannheim einen Vortrag über das Los ihres Vaters und die Aktivitäten des israelischen [Hostages and Missing Families Forums](#) hielt.

»Ich kann nicht mehr warten, bis ich meinen neuen Vollzeitjob als Geschäftsführerin der Bemühungen um die Befreiung meines Vaters verliere«, sagte damals die 25-jährige Israelin auf der Bühne im Samuel-Adler-Saal. Über ihre Reise wurde in mehreren deutschen und israelischen Medien berichtet, u. a. [SWR](#), [Baden TV](#), [Badische Neuste Nachrichten](#), [Mannheimer Morgen](#), [WDR](#), [Radio Bielefeld](#), [Westfallen-Blatt](#) und [Stern](#).



»Wir sind zutiefst traurig darüber, dass Ihr Vater und Ihre Familie den Preis von Hass und Blutvergießen tragen mussten«, schrieb unsere Gemeindevorsitzende **Deborah Kämper** an Shay. »Wir stehen an Ihrer Seite, weinen mit Ihnen und teilen Ihre Trauer«.

In der Gefangenschaft der islamistischen Terroristen befinden sich nun 128 Israelis. Wie viele von ihnen noch am Leben sind, bleibt ungewiss.



Natan Sznajder

Der deutsch-israelische Soziologe **Natan Sznajder** wurde 1954 in Mannheim als Kind von aus Polen stammenden staatenlosen Holocaust-Überlebenden geboren. Im Alter von 20 Jahren ging er nach Israel und arbeitete zunächst in verschiedenen Kibbuzim. 1993 heiratete er eine israelische Historikerin, im Jahr darauf wurde ihre gemeinsame Tochter geboren.

Sznajder begann 1977 an der Universität Tel Aviv Soziologie, Psychologie, Geschichte und Philosophie zu studieren. 1984 wechselte er an die Columbia University in New York City, wo er 1992 mit der Arbeit *Die Sozialgeschichte von Mitleid* promoviert wurde. Im selben Jahr begann er für das Leo Baeck Institut in Berlin zu arbeiten.

Sznajder unterrichtete an der Columbia-Universität, an der Hebräischen Universität in Jerusalem und lehrt seit 1994, zunächst als außerordentlicher Professor für Soziologie an der Akademischen Hochschule in Tel Aviv, wo er seit 1996 den Lehrstuhl für Soziologie inne hat und Soziologie des Holocaust unterrichtet. Schwerpunkte seiner Forschungen sind Kulturosoziologie, Politische Theorie, Hannah Arendt, Globalisierung, Kosmopolitismus, Erinnerung und Shoah. In mehreren Büchern und Essays lotet Sznajder die jüdische politische Theorie von Hannah Arendt aus.

Zusammen mit **Daniel Levy** prägte er die Begriffe des kosmopolitischen Gedächtnisses und der kosmopolitischen Erinnerung. Mit **Alejandro Baer** untersuchte er eine Ethik des *Nie Wieder* im spanischen und argentinischen Kontext.



In seinem 2022 erschienenen Buch »*Fluchtpunkte der Erinnerung: Über die Gegenwart von Holocaust und Kolonialismus*« begibt sich Sznajder auf die Suche nach einem erinnerungspolitischen und soziologischen Narrativ, dessen Ausgangsfrage lautet: »Ist es und wird es möglich, der Opfer des Holocaust und des Kolonialismus zu gedenken, ohne Geschichte zu relativieren?« Im selben Jahr war er auf Einladung von **Prof. Michael Brenner** Visiting Fellow am Center for Advanced Studies der Ludwig-Maximilians-Universität München. 2023 forschte er als Senior Fellow am Internationalen Forschungszentrum Kulturwissenschaften in Wien.

Am kommenden Sonntag, 26.5., wird Sznajder mit dem Friedenspreis der Geschwister Korn und Gerstenmann-Stiftung für sein literarisches Wirken für den Frieden in Israel und der Welt geehrt.

([Wikipedia](#))



Salzige Babka mit Käse und Kräutern

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



Dieses mit Käse gefüllte Brot hat den gleichen weichen, reichhaltigen Teig wie eine traditionelle Babka, ist aber nicht mit Zimt oder Schokolade gefüllt, sondern mit nach Kräutern und Knoblauch duftendem Käse durchzogen. Optional können getrocknete Tomaten oder Oliven hinzugefügt werden, um dem Brot eine noch etwas pikantere Note zu verleihen, und auch Chilipulver oder Chiliflocken sind möglich, um der Babka einen Hauch von Schärfe beizugeben. Wer es milder mag, lässt Tomaten, Oliven oder Chili einfach weg. Einige Tage alt eignet sich die Babka ganz ausgezeichnet als Toast oder kann als Grundlage für gegrillte Käsesandwiches verwendet werden.

Zutaten

Für den Teig: 80 ml Milch, 1½ TL Trockenhefe, 1 Prise Zucker, 310 g Mehl, 1 TL Salz, 2 große Eier (leicht verquirlt), 55 g Butter (Raumtemperatur).

Für die Füllung: 230 g Käse (für milderen Geschmack Ricotta, Hüttenkäse, weicher Ziegenkäse oder Frischkäse; für kräftigeren Geschmack geriebener Gouda, Cheddar, Bergkäse oder Grana Padano), 25 g geriebener Grana Padano* (plus mehr zum Bestreuen), 3 EL fein gehackte Kräuter (z. B. Basilikum, Minze, Petersilie, Thymian oder Koriander, nur eine Sorte oder in beliebiger Kombination),** 1 Frühlingszwiebel (fein gehackt), 1–2 Knoblauchzehen (fein gerieben, zerdrückt oder gehackt), 2 EL getrocknete Tomaten oder Oliven (gehackt; optional), 1 TL Chiliflocken oder ½ TL Chilipulver (optional), Salz und Pfeffer nach Geschmack, weiche bzw. flüssige Butter zum Bestreichen.

* Für die kräftige Version nur eine Sorte Reibekäse, dann 255 g

** Alternativ eignen sich auch getrocknete italienische Kräuter

Zubereitung

Für den Teig die Milch in einem kleinen Topf auf dem Herd oder in einer Schüssel in der Mikrowelle lauwarm erwärmen, aber nicht erhitzen (ca. 45° C). Hefe und eine Prise Zucker hinzugeben und 5 bis 10 Minuten gehen lassen, bis die Flüssigkeit leicht schäumt. Mit dem Knethaken der Küchenmaschine, den Knethaken eines Handrührgeräts oder mit einem Kochlöffel in einer großen Schüssel Mehl und Salz vermengen.

Milch-Hefe-Mischung und Eier hinzufügen und ca. 2 Minuten lang zu einer weichen Masse kneten. Dabei ist es in Ordnung, wenn noch etwas Mehl am Boden der Schüssel verbleibt. Die Hälfte der Butter hinzugeben und ca. 3 Minuten lang in den Teig einarbeiten. Falls notwendig, den Rand der Schüssel abkratzen. Anschließend die restliche Butter hinzufügen und kneten, bis ein elastischer Teig entsteht. Spätestens jetzt sollte sich kein Mehl mehr am Boden der Schüssel befinden, sondern alles Mehl in den Teig eingearbeitet sein. Bei Bedarf ein bis zwei Teelöffel Wasser hinzugeben. Eine saubere Schüssel mit Butter einfetten. Den Teig zu einer Kugel formen und in der Schüssel herumrollen, damit die Teigkugel von allen Seiten eingefettet ist. Die Schüssel mit einem Teller, mit einem Geschirrtuch oder mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen, zugfreien Ort (z. B. im Backofen bei niedrigster Temperatur) 1½ bis 3 Stunden lang gehen lassen. Das Teigvolumen muss sich nicht zwingend verdoppeln, aber der Teig sollte sichtlich gegangen sein, bevor er weiterverarbeitet wird. Den aufgegangenen Teig mit den Fingern eindrücken, um die Luft daraus zu entfernen, dann die Schüssel wieder abdecken und über Nacht im Kühlschrank gehen lassen. Für die Füllung alle Zutaten in einer mittelgroßen Schüssel glatt verrühren, bis sie glatt sind. Abschmecken und bei Bedarf nachwürzen. Die Füllung kann mehrere Stunden im Voraus zubereitet und bis zur Verarbeitung gekühlt werden. Eine Kastenform von ca. 22 cm Länge einfetten (und ggf. zum noch leichteren Entnehmen der

Babka mit Backpapier auslegen). Zum Formen der Babka gibt es zwei Möglichkeiten: Option 1: Den Teig auf eine bemehlte Fläche legen und zu einem Rechteck von ca. 22×45 cm ausrollen. Die Füllung gleichmäßig auf dem Teig verteilen, dabei ggf. einen kleinen Abstand zum Rand lassen. Den Teig von der langen Seite her aufrollen, dann ein Ende des Strangs zum anderen bringen, die Teigschleife mehrmals in sich verdrehen und dann das offene Ende zusammendrücken. Option 2: Den Teig auf eine bemehlte Fläche legen und zu einem Rechteck von ca. 22×45 cm ausrollen. Die Füllung gleichmäßig auf dem Teig verteilen, dabei ggf. einen kleinen Abstand zum Rand lassen. Die bestrichene Teigplatte von der kürzeren Seite her aufrollen und die Enden andrücken. Den aufgerollten Teigstrang längs in der Mitte durchschneiden, die beiden Stranghälften miteinander verdrehen und die beiden Enden zusammendrücken. Den gedrehten Teigstrang in die gefettete Kastenform geben, mit einem sauberen Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort 1 bis 1½ Stunden gehen lassen. Den Ofen auf 190° C vorheizen. Die Oberseite der Babka mit weicher oder flüssiger Butter bestreichen und mit Reibekäse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene ca. 35–45 Minuten goldbraun backen. Auf einen Gitterrost stürzen, etwas abkühlen lassen, aber idealerweise noch etwas warm servieren.

Guten Appetit! Bete'awon!

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

