



Wochenblatt der Jüdischen Gemeinde Mannheim

Schabbat in Mannheim beginnt am Freitag um 20:16 Uhr und endet am Samstag um 21:29 Uhr

שמיני



## Jom Ha-Sikaron und Jom Ha-Azma'ut

Mittwoch, 30.4.2025, 18:30 Uhr:

G-ttesdienst für Jom Ha-Sikaron

(Gedenktag für die gefallenen Soldaten Israels),

im Anschluss: Jom Ha-Azma'ut-Party

mit der Roman Kupersmidt Klezmer Musik Band  
und israelischem Essen!



## Regeln der Opfer

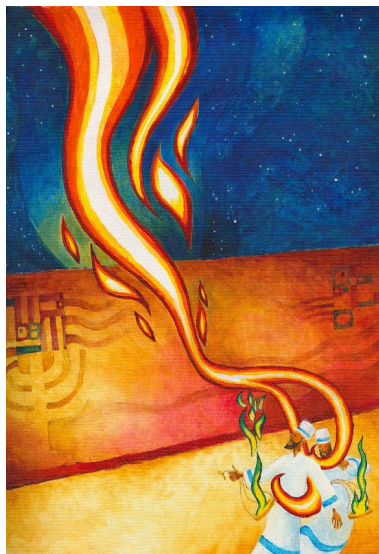
3. Mose 9:1 – 11:47 (Chumasch Schma Kolenu – S. 548)

Nach sieben Tagen der Einweihung beginnen Aaron und seine Söhne am achten Tag ihren Dienst als Kohanim (Priester).

Feuer kommt von G-tt herab, um die Opfergaben auf dem Altar zu verbrennen und die g-ttliche Gegenwart erfüllt das Heiligtum. Aarons älteste Söhne Nadaw und Awihu bringen ein »fremdes Feuer« vor G-tt und sterben dadurch.

Moses und Aaron haben eine Meinungsverschiedenheit bezüglich eines Opfergesetzes und Moses gibt Aaron recht. G-tt verkündet Kaschrut-Gesetze und zählt auf, welche Tiere zum Verzehr geeignet sind und welche nicht: Landtiere dürfen nur gegessen werden, wenn sie gespaltene Hufe haben und wiederkäuen; Fische müssen Flossen und Schuppen aufweisen. Nicht-koschere Vögel und koschere Insekten werden ebenso aufgezählt.

Abschließend werden rituelle Reinheitsgesetze einschließlich der reinigenden Kraft der Mikwe (Ritualbad) erklärt.



### Haftara

## Die Arche kommt wieder

(2. Sam. 6:1 – 7:17,  
Schma Kolenu – 558)

Usa stirbt, als er die Bundeslade respektlos berührt, was an den Tod von Nadaw und Awihu im Tora-Abschnitt erinnert.

Die Heilige Arche war seit der Zerstörung des Tabernakels in Schilo viele Jahre lang im Haus von Awinadaw gelagert worden. König David entschließt sich nach seiner Krönung, die Arche in die neue Hauptstadt Jerusalem zu transportieren. Die Arche wird auf einen Karren geladen und mit Gesang und Tanz transportiert. Als die Prozession nach Goren Nachon kommt, treten die Ochsen falsch auf. Awinadaws Sohn Usa stirbt, als er die Arche festhält, um sie vor dem Herunterfallen zu schützen. David ist darüber am Boden zerstört und lässt die Arche kurzfristig ins Haus des Edomiters Owed-Edom für drei Monate bringen.

»Und es wurde König David gesagt: G-tt hat das Haus von Owed-Edom und alles, was ihm gehört, wegen der Arche G-ttes gesegnet. Und David ging und brachte die Arche G-ttes von Owed-Edoms Haus freudig in die Stadt Davids«. Die Arche wird mit viel Gesang und Tanz in die Stadt Davids gebracht. Daraufhin segnet David all die dort versammelten Israeliten und verteilt Geschenke.

Kunstwerk zu Paraschat Schmini (Darius Gilmont, geb. 1963).  
Ein Druck kann [über die Webseite des Künstlers](#) gekauft werden

(Angelehnt an [Jüdische.info](#))

## WUSSTEN SIE?

### Fremdes Feuer



**Feuer:** Die Parasha erzählt uns, wie Nadaw und Awihu, die Söhne Aarons, dem Ewigen Esch Sara (»Fremdes Feuer«) darbrachten, »...das Er ihnen nicht geboten hatte« (10:1), und als Strafe dafür kam Feuer vom Himmel und tötete sie. Was war aber genau ihre Sünde? Was war dieses »fremde Feuer«?



### Überheblichkeit:

Einige Rabbiner sind der Meinung, dass Nadaw und Awihu *Halachot* (Religionsgesetze) lehrten, die im Widerspruch zu den Ansichten Moses' standen. Dadurch zeigten sie Überheblichkeit und wurden dafür bestraft (s. Bab. Talmud, Traktat Eruwin 63a).



### Betrunken:

Eine andere Meinung besagt, dass die beiden Brüder in das Heiligtum gingen, nachdem sie Wein getrunken hatten. Diese Auslegung stützt sich auf das Verbot, das unmittelbar danach in der Schrift erwähnt wird: »Ihr sollt weder Wein noch Bier trinken, wenn ihr in die Stiftshütte geht, damit ihr nicht sterbt« (3. Mose 10:9).



### Emotionale Anbetung:

Ein fremdes Feuer kann als die Anbetung G-ttes verstanden werden, die aus Emotionen und nicht aufgrund eines Gebotes erfolgt. Dies führt zu Götzendienst, da der Mensch dadurch die Bedürfnisse seines eigenen Herzens befriedigt.



Sag mal, Rabbi...

Rabbiner Dr. Jehoschua Ahrens

## Bedeutung unserer Speisevorschriften

*»G-tt sprach zu Mose und zu Aaron, ihnen zu sagen: sprecht zu Israels Söhnen: dies, wenn es lebenskräftig ist, ist, was ihr von allem Vieh, das auf dem Land leben, essen dürft: Alles, was einen Huf bildet, und ihn ganz durchspaltet zu zwei Hufen, zugleich wiederkäuend ist unter dem Vieh, das dürft ihr essen. Jedoch dies dürft ihr nicht essen von den Wiederkäuern und den so Behuften: das Kamel [...] und das Kaninchen [...] den Hasen [...] und das Schwein [...] Dies dürft ihr essen von allem, was im Wasser lebt: Alles, was Flossen und Schuppen hat im Wasser – in Meeren und in Strömen – die dürft ihr essen. Alles aber, was Flossen und Schuppen nicht hat [...] von allem Kleintier des Wassers und allem Tierwesen, das im Wasser lebt, Abscheu sind sie euch. Jedes geflügelte Kriechtier, das auf Vieren geht, ist euch Abscheu. Und jedes Kriechtier, das auf der Erde kriecht, Abscheu ist es, es soll nicht gegessen werden«. (3. Mose 11:1–10, 20, 41)*

Einige wichtige mittelalterliche Kommentatoren, u. a. Rambam, meinten, dass medizinische und gesundheitliche Gründe der entscheidende Faktor für das Verbot sind, bestimmte Tiere zu essen: »Jedem, der sich an die von uns angegebene Weise hält, garantiere ich, dass er sein gesamtes Leben lang niemals krank werden wird, bis er ein hohes Alter erreicht hat und stirbt. Er wird keinen Arzt brauchen und sein Körper wird perfekt sein und er wird sein ganzes Leben lang stark bleiben« (Mischne Tora, Glaubensgesetze, Kap. 3). Dem stimmte auch Nachmanides zu: »Denn all diese verbotenen Nahrungsmittel sind bekanntlich Nahrungsmittel, die nicht gut für die Gesundheit sind« (Kommentar zu 3. Mose 1:9). Diese Meinung wird sogar von vielen modernen Gelehrten geteilt, obwohl klar ist, dass das medizinische Wissen, über das wir heute verfügen, früher unbekannt war, und viele ungesunde Pflanzen erlaubt sind, während gesundes Fleisch, zum Beispiel Strauß oder Kaninchen, verboten ist. Einige Regeln haben den Nebeneffekt, zur Gesundheit beizutragen, aber sicherlich war es nie ihr Zweck. Wenn wir zum Beispiel vor dem Essen die Hände waschen, tun wir dies nicht aus hygienischen Gründen, sondern als Erinnerung an die Priester im Tempel, die vor den Opferungen ihre Hände rituell gewaschen haben. Rabbiner Arama bemerkt daher richtig: »...Die Nichtjuden, die das Fleisch unreiner Tiere essen, genießen eine gute Gesundheit« (Akedat Jizchak, Kap. 60). Selbst Maimonides sieht nicht nur gesundheitliche Vorteile, sondern auch einen quasi-pädagogischen Grund: »Die Speisegebote gewöhnen uns daran, das Wachsen unserer Begierde einzudämmen, die Vergnügungssucht zu mildern und die Neigung zu bezwingen, Essen und Trinken als Lebenszweck anzusehen« (More Newuchim 4:25).

Rabbiner Luntschitz geht noch etwas weiter. Für ihn ist der Zweck der Kaschrut das Wohl der Seele. Nicht-koscheres Essen entferne den Geist der Reinheit und Heiligkeit, schaffe eine Blockade der Intelligenz und verursache Grausamkeit. Die Gründe für die Speisegesetze gehen also weit über gesundheitliche Gründe hinaus. Sie haben eine tiefe ethische und spirituelle Bedeutung. Ein wichtiger Aspekt ist das Tier. Für uns Juden ist ein Tier nicht nur ein Objekt, sondern ein Lebewesen mit einer Seele. Deshalb muss die Schlachtung besonders hohen Standards entsprechen und dem Tier unnötiges Leid erspart bleiben, und deshalb ist es verboten, milchige und fleischige Speisen zusammen zu essen, wie Nachmanides erklärt: »Der Grund warum »Denn du bist eine heilige Nation dem Ewigen, deinem G-tt« verbunden ist mit »esse nicht das Böcklein in des Mutters Milch« ist nicht, weil es ekelhaftes Essen wäre. Es ist vielmehr verboten, um zu zeigen, dass wir heilig sein sollen in Bezug auf unser Essen und nicht als grausames und gnadenloses Volk handeln – die Mutter melken, um ihr Junges in ihrer Milch zu kochen« (Kommentar zu 5. Mose 14:21).

Fleischkonsum ist grundsätzlich nur ein Kompromiss. Das Ideal ist es eigentlich, dass wir uns, wie Adam und Eva im Garten Eden, vegan ernähren. Rabbiner Kook schrieb: »Die ganzen Speisevorschriften, die den Tiergenuss betreffen, sind ein versteckter Tadel für den Menschen, dem durch die grundsätzliche Erlaubnis, Fleisch zu essen, nur ein Zugeständnis gemacht wurde, das ihm helfen soll, seine Mordlust zu überwinden. Das Ziel ist es, aus dem Menschen ein zunächst gegenüber seinen Mitmenschen, dann aber auch gegenüber den Tieren, von Mitleid erfülltes Wesen zu machen. Der Mensch soll durch das Verbot, das Blut zu essen, darauf aufmerksam gemacht werden, dass das Tier nicht einfach ihm preisgegeben, ein beliebig zu verwertendes Objekt ist, sondern eine lebende Seele«. Gerade deshalb sind im Judentum die Regeln der Speisegesetze vielfältig und streng – und ganz aktuell; denn es geht nicht um die Frage nach dem technischen Ablauf einer Mahlzeit, sondern um ein ganz bewusstes Essen. Es geht darum, wann wir essen, was wir essen, wie wir essen, und den Geist, in dem wir essen. Das prägt unsere jüdische Persönlichkeit, und selbst die Mahlzeit wird von Heiligkeit durchdrungen.

(Aus: [Mit der Tora durch das Jahr: Eine lebensnahe Auslegung der Parschiot](#))





## Einem Ketzer erwidern

»Sei emsig, Tora zu lernen, und wisse, was du einem Ketzer zu erwidern hast. Wisse auch, vor wessen Angesicht du arbeitest und wer der Arbeitgeber ist, der die den Lohn deiner Leistung zahlen wird«

(Pirke Awot, II. Kapitel, Mischna 19)

Nur wer die Tora nicht gründlich kennt, scheut sich vor den Einreden der Ketzer. Wer aber die Tora mit eindringender Hingebung hinreichend und gründlich gelernt hat und lernt, der kennt die Hohlheit und Nichtigkeit ihrer Reden und weiß, wie sie auf Unwissenheit und Entstellung der Wahrheit beruhen. Wisse auch, unter wessen Aufsicht du deine ganze Lebensarbeit, lernend und übend, vollbringst, und wie er, in dessen Dienst du arbeitest, dein treues Wirken nicht ohne segensreichen Erfolg sein lassen wird.



(Rabbiner Samson Raphael Hirsch, 1808–1888)



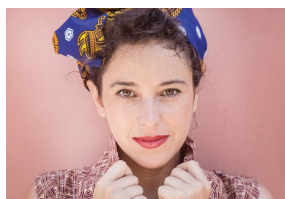
## Sound of the Earth: Klang der Erde

Persische und israelische Musik treffen sich

**Arezo Rezvani** stammt aus Isfahan, Iran, und entdeckte als junge Frau das persische Saiteninstrument Santur für sich. Sie erhielt Preise, spielte im Orchester und leitete das Frauenorchester in Isfahan. 2015 verließ sie den Iran, um öffentlich auftreten zu können.



**Liron Meyuhas** stammt aus Jaffa, Israel, und studierte Rhythmus in Westafrika, Jazz in Italien, Musikpädagogik in Tel Aviv und arabisches Trommeln in Ägypten und der Türkei. Sie arbeitet mit verschiedenen Musikern aus den USA, dem Libanon, Europa und Israel zusammen. Meyuhas komponiert Musik und hält weltweit Musik-Workshops. Sie engagiert sich mit ihrer Musik für den Frieden im Nahen Osten mit der Botschaft von Menschlichkeit und Spiritualität.



Das Duo-Programm der beiden Musikerinnen ist ein lebendiger Austausch von Geschichten, Rhythmus, Klang und Kultur. Dabei präsentieren sie eigene Kompositionen und traditionelle Stücke und stoßen dabei auf vielerlei Gemeinsamkeiten. Es enthält traditionelle persische Musik, gespielt mit den persischen Instrumenten Santur und Daf sowie eine hebräische Originalkomposition, gespielt mit Handpan und World Percussion. Auch eigene Arrangements und Kompositionen sind dabei und die Stimmen der Musikerinnen finden sich im Gesang auf Hebräisch, Persisch und Englisch.

**Sonntag, 27.04., 19:00 Uhr in der Konkordienkirche (R2, 1)**  
Eintritt: 20€, für Schüler und Studenten: 15€



## Rosa Grünbaum

Die Gründerin und erste Leiterin des Fröbelseminars zur Ausbildung von Kindergärtnerinnen in Mannheim **Rosa Grünbaum** wurde 1881 in Karlsruhe geboren und wuchs dort auf. Ende 1890 zog sie nach Mannheim und gründete kurz darauf mit ihrer Schwester **Viktoria »Dora« Grünbaum** (1879–1940) einen Kindergarten für Arbeiterkin-



der, die ansonsten ohne Aufsicht auf der Straße blieben. Parallel zur Arbeit im Kindergarten begann sie, Kindergärtnerinnen im Fröbelseminar auszubilden. Das Seminar wurde nach **Friedrich Fröbel** (1782–1852) benannt, da dessen Pädagogik Grundlage der Arbeit der Grünbaums war. Ab dem Jahre 1904 bemühten sich die Grünbaumschwestern um die offizielle Anerkennung ihrer Ausbildung zur Kindergärtnerin. Doch erst 1920 wurde das Fröbelseminar staatlich anerkannt und Rosa übernahm dessen Leitung.

Rosa Grünbaum war eine geborene Kindergärtnerin, die von den Kindern geliebt und von ihren erwachsenen Schülern als eine Autorität hoch geachtet wurde. 1933 wurden Rosa Grünbaum und viele andere Frauen entlassen, weil sie Jüdinnen waren. Doch Rosa Grünbaum wollte mit ihrer Arbeit nicht aufhören und gründete einen jüdischen Kindergarten, was noch möglich war. 1935 richtete sie zusammen mit dem Kinderarzt **Siegfried Bruchsalser** (1901–1957) die jüdische Winterhilfe in Mannheim ein.

Am 22.10.1940 wurden Rosa und Dora Grünbaum in das französische Internierungslager Gurs deportiert, wo Dora noch im selben Jahr verstarb. Rosa wurde zusammen mit anderen Juden aus Gurs im August 1942 nach Auschwitz verschleppt und dort ermordet.

2008 wurden vor dem ehemaligen Fröbelseminar – heute Teil der Helene-Lange-Schule in Mannheim – Stolpersteine zum Gedenken an Rosa und Dora Grünbaum verlegt, zusammen mit Stolpersteinen für den Pädagogen **Dr. Julius Moses** (von dem wir [hier](#) berichteten) und den Kinderarzt **Dr. Eugen Neter** (von dem wir [hier](#) berichteten). Das **Kinderhaus Rosa Grünbaum** ist nach ihr benannt.

([Wikipedia](#))

**Schpil mir a Lidele...****Nur mit dir**

1982 rief der große israelische Sänger **Arik Einstein** (1939–2013, rechts im Bild) den Gitarristen und Sänger **Yitzhak »Churchill« Klepter** (1950–2022, links im Bild) an und bat ihn, Lieder für sein neues Album zu schreiben und an den Aufnahmen teilzunehmen. »Ich weiß nicht, Arik«, sagte Churchill. »Ich spiele nicht so gut und weiß nicht, ob ich gute Lieder schreiben kann...« Einstein erwiderte: »Dann spiel schlecht und schreib mir schlechte Lieder«. Damit entstand Einsteins 19. Album, *Joschew Al Ha-Gader* (»Sitzt am Zaun«), eines seiner beliebtesten und erfolgreichsten Alben jemals.

Das vierte Lied im Album heißt **Rak Itach** (»Nur mit dir«). Den Text, ein Liebeslied für seine Frau, dichtete Einstein selbst. Churchill schrieb dazu eine schwungvolle, einfache, jedoch harmonisch wendungsvolle Melodie, die schnell zu einem Ohrwurm wird.

*Viel Spaß beim Anhören!*

**Amsterdamer Pistazienkekse:  
Lieblingsrezept von Ohad Ben-Ami**

*Esther Lewit teilt ein Rezept mit uns*

Dieses Rezept stammt aus dem Kochbuch *Shavuot of Longing – Their Recipes on Our Table*, das die Lieblingsrezepte der Entführten enthält.

**Ohad Ben-Ami** und seine Frau **Raz**, die seit beinahe 30 Jahren glücklich verheiratet sind, haben drei Töchter. Der 56-jährige Ohad arbeitete als Buchhalter im Kibbuz Be'eri und liebte es, in der idyllischen Gegend um den Kibbuz herum Radtouren zu machen.

Am 7. Oktober wurden Ohad und Raz aus Be'eri nach Gaza verschleppt. Während Raz am 29. November 2023 im Rahmen des ersten Waffenstillstands freigelassen wurde, blieb Ohad in der Gewalt der Terroristen, bis er, *Baruch Haschem*, gemeinsam mit **Eli Sharabi** und **Or Levy** am Schabbat, dem 08.02.2025, nach 491 Tagen Geiselhäft freigelassen wurde. Das folgende Rezept brachten Ohad und seine Frau 2020 von einer Reise mit, die sie anlässlich ihres Hochzeitstags nach Amsterdam unternommen hatten und wo Ohad sich in einer kleinen Bäckerei in diese Kekse verliebte.

**Zutaten**

- ◆ 250 g kalte Butter
- ◆ 200 g brauner Zucker
- ◆ 100 g weißer Zucker
- ◆ 2 Eier Größe L
- ◆ 50 g ungesüßter Pistazienaufstrich bzw. Pistazienmus
- ◆ 450 g Mehl
- ◆ 1 TL Salz
- ◆ 1 TL Backpulver
- ◆ 1 TL Backnatron
- ◆ 50 g geröstete Pistazien
- ◆ Eine Tafel weiße Schokolade, davon 10 Stücke beiseite legen und 50 g grob hacken

**Zubereitung**

Ofen auf 170°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Butter und beide Zuckerarten in der Küchenmaschine oder mit dem Handmixer zu einer cremigen Masse verrühren. Eier, Pistazienaufstrich, Mehl, Salz, Backpulver und Natron hinzufügen und zu einem Teig verarbeiten. Dieser darf ruhig etwas klebrig sein, das ist nicht schlimm. Die 50 g gehackte weiße Schokolade und die gehackten Pistazien in den Teig einarbeiten. Den Teig für 30 Minuten in den Gefrierschrank geben. Nach dem Abkühlen den Teig in 20 gleichgroße Kugeln teilen. Jeweils ein Stück weiße Schokolade zwischen zwei Kugeln legen, die Kugeln zusammendrücken und eine größere Kugel daraus formen. Die zehn Kugeln mit ausreichend Abstand auf ein mit Backpapier oder mit einer Backmatte ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen 12 Minuten lang backen. Optional zusätzlich weiße Schokolade schmelzen, in einen Spritzbeutel geben und die Kekse damit verzieren. *Bete'awon! Guten Appetit!*

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