

Wochenblatt der Jüdischen Gemeinde Mannheim

Schabbat in Mannheim beginnt am Freitag um 21:17 Uhr und endet am Samstag um 22:40 Uhr

חֻקֵּי



Schlange auf dem Stab

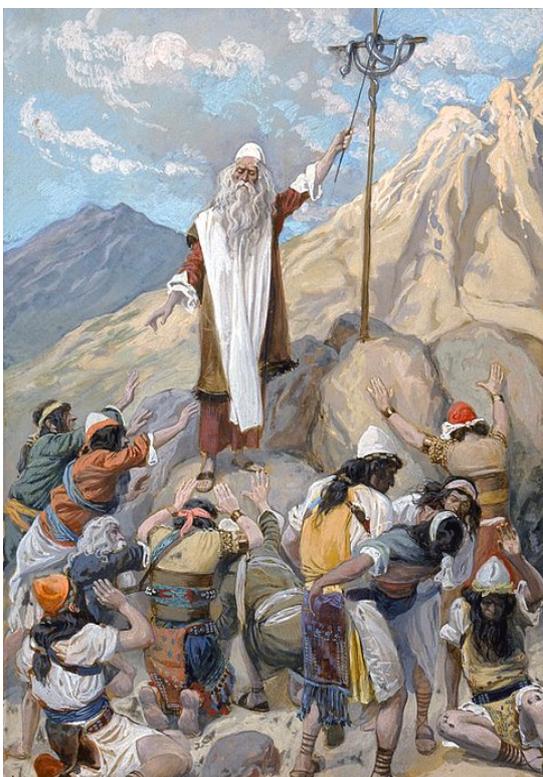
4. Mose 19:1 – 22:1 (Schma Kolenu – S. 812)

Moses erhält die Gesetze der Roten Kuh, deren Asche eine Person rituell reinigt, die zuvor durch Kontakt zu einer Leiche unrein geworden ist. Nach vierzig Jahren der Wüstenwanderung erreicht das Volk Israel die Wüste Zin, wo Miriam stirbt. Das Volk verlangt Trinkwasser. G-tt trägt Moses auf, dem Fels zu befehlen, Wasser zu geben. Doch Moses ärgert sich über die rebellierenden Israeliten und schlägt den Felsen mit seinem Stab und Wasser schießt aus der Quelle. G-tt ist darüber erzürnt und teilt Moses mit, dass weder er noch Aaron in das Gelobte Land einziehen werden.

Aaron stirbt am Berg Hor und wird von seinem Sohn Eleasar als Hohepriester abgelöst. Nach erneutem Auflehnen unzufriedener Israeliten gegen G-tt und Moses, greifen giftige Schlangen das israelitische Lager an. G-tt befiehlt Moses eine Kupferschlange an einem langen Stab zu befestigen, so dass alle, die hinschauen und ihren Blick zum Himmel wenden, geheilt werden.

Das Volk singt ein Lied zu Ehren der wundersamen

Quelle, die sie mit Wasser versorgt hat. Moses führt das Volk im Kampf gegen die Könige der Emoriter Sichon und Og. Diese wollen verhindern, dass Israel durch ihr Territorium wandert. Moses erobert ihre Länder, die östlich des Jordans liegen.



*The Brazen Serpent (»Die Kupferschlange«)
von James Tissot (1836–1902)*

Haftara

Kampf und Frieden

Ri. 11:1–33 (Schma Kolenu – S. 822)

Das Volk Israel wird vom Volk Ammon attackiert. Die Israeliten beauftragen Jephtha, sie im Kampf gegen diese militärische Bedrohung zu führen. Jephtha sendet Ammon zuerst eine Erklärung über seine friedlichen Absichten. In seiner Nachricht bespricht er auch die israelische Eroberung der Länder von Sichon und Og. Diese Siege werden im Tora-Abschnitt beschrieben. Das stellt den Zusammenhang zum Tora-Abschnitt her.

Jephtha, der Gileaditer, ist der Sohn einer Dirne. Er wird von seinen Halbgeschwistern aus dem Haus vertrieben und lässt sich im Land Tob nieder. Dort wird er ein bedeutsamer Krieger. Als die Israeliten vom Volk Ammon attackiert werden, bitten sie Jephtha, sie in den Kampf zu führen. Jephtha stimmt dem Plan unter einer Bedingung zu: »Wenn ihr mich zurückbringt, um die Kinder Ammons zu bekämpfen, und G-tt sie mir ausliefert, dann werde ich euer Anführer«. Die Israeliten akzeptieren diesen Vorschlag.

Jephtha versucht, eine friedliche Konfliktlösung zu finden, indem er Boten als Unterhändler zum König von Ammon schickt. Dieser bleibt jedoch un-nachgiebig. Jephtha führt daraufhin seine Landsmänner in den Kampf und sie schlagen die Ammoniter vernichtend.

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

WUSSTEN SIE?

Die Rote Kuh



Voraussetzung:

Die Rote Kuh (*Para Aduma*), deren Regeln in unserer Parascha vorkommen, ist ein weibliches Rind, das nie trächtig war und keine mehrfarbigen Haare aufweist. Ihre Asche wird für die rituelle Reinigung von Totenunreinheit verwendet. Wie wurde das aber genau gehandhabt?



Reinigungsmittel:

Die Kuh wird außerhalb des Lagers geschlachtet und verbrannt, wobei das Blut siebenmal gegen die Bundeslade gesprengt wird. Die Asche wird dann mit Wasser vermischt, um Reinigungswasser herzustellen.



Ort:

Die Rote Kuh wurde am Jerusalemer Ölberg verbrannt. Manche glauben, die Zeremonie fand am heutigen Vorplatz der dortigen katholischen Kirche *Dominus Flevit* statt.



Regeln und Relevanz:

Die Mischna enthält ein Traktat namens *Para* (»Kuh«), das die rituellen Verfahren der Roten Kuh detailliert beschreibt. Nach der Zerstörung des Zweiten Tempels im Jahr 70 wurden viele Regeln, die mit dem Tempeldienst und dessen Reinheitsvorschriften zu tun hatten, einschließlich der Verbrennung der Roten Kuh, eingestellt. Das Thema bleibt jedoch relevant und wird weiterhin als religiöses Konzept gelehrt.



Sag mal, Rabbi...

Rabbiner Jaron Engelmayer

Blick nach oben

»So sprach der Ewige zu Moses: »Mach dir eine Schlange und setze sie auf eine Stange, und wer gebissen wird, der sehe sie an und bleibe am Leben.« Und Moses machte eine kupferne Schlange und setzte sie auf eine Stange, und es geschah, wenn eine Schlange jemanden gebissen hatte, und er schaute auf zur kupfernen Schlange, so blieb er am Leben« (21:8–9)

Die Mischna sagt: »Kann denn die Schlange sterben lassen, oder kann die Schlange beleben? Nein, aber sobald die Israeliten hinaufschauten und ihre Herzen ihrem Vater im Himmel unterwarfen, wurden sie geheilt, wenn aber nicht, fielen sie« (Traktat Rosch Haschana 3:8). Die Schlange hatte an sich keinen speziellen Stellenwert und schon gar nicht eigene Kräfte. Das Einzige, was zählte, war der Blick nach oben, gen Himmel, der die Gesinnung des Herzens auf G-tt richtete. Allein dies brachte in der Folge die Heilung mit sich, und nicht, wie irrtümlich verstanden werden könnte, der kupferne Gegenstand auf der Stange.

In direkter Parallele und gleicher Weise erklärt dieselbe Mischna das ungewöhnliche Wundermittel, das den Kampf zwischen Israel und Amalek entscheidend beeinflusste: »Und es geschah, als Moses seine Hand erhob, da war Israel überlegen« (17:11). Sind es denn die Hände Moses', die den Krieg führen? Nein, wann immer die Israeliten nach oben schauten und ihre Herzen ihrem Vater im Himmel unterwarfen, waren sie überlegen – wenn nicht, fielen sie. Die Parallele ist offensichtlich auf den ersten Blick, auf den zweiten jedoch können klare Unterschiede ausgemacht werden. Die erhobenen Hände Moses' während des Kampfes mit Amalek stehen symbolisch für das Gebet zum Himmel, der Blick auf dieses Modell löst Identifikation aus und verursacht, das eigene Herz im Gebet auf G-tt zu richten und in Ihm Ursprung der Inspiration und des Erfolgs zu erfahren.

Demgegenüber hingegen mutet die Wahl der kupfernen Schlange verwunderlich an. Ginge es bloß um den Blick und den Gedanken des Herzens gen Himmel, wäre doch beispielsweise der Stab Moses' mit dem Namen G-ttes darauf eingeritzt zweckdienlicher gewesen? Die kupferne Schlange aber könnte genau davon ablenken.

Dass dieser Verdacht keineswegs abwegig war, zeigt sich anhand der späteren Geschichte: Nach einigen Jahrhunderten begann das jüdische Volk, der Kupferschlange eigenständige Kräfte zuzuschreiben. Dies führte zu ihrer Verehrung und Anbetung und hatte zur Folge, dass König Hiskija die kupferne Schlange zerrieb und die Weisen ihm zustimmen mussten (Mischna Pessachim 4:9). Diese ungeheure Tat, ein originales Artefakt aus den Händen Moses', an dem sich Wunder vollzogen hatten, zu zerstören, war notwendig, um das Volk zu lehren, dass außer G-tt nichts anbetungswürdig ist und dass zwischen Ihm und dem Menschen nichts vermittelt.

Wozu wurde Moses also beauftragt, ausgerechnet eine verfängliche Schlange auf der Stange anzubringen?

Das kabbalistische Werk »Ha-Sohar« erklärt, dass mit ihr auch die Strafe der Schlangenbisse in Erinnerung gerufen wurde, was wiederum das Gebet zu G-tt hervorrief. Doch leuchtet diese Erklärung nicht ganz ein, da doch die soeben von Schlangen Gebissenen zur Kupferschlange aufschauen sollten. Mussten sie noch einmal an die Strafe erinnert werden?

Ramban (1194–1270), sieht die Bedeutung der Kupferschlange anders: Gerade der Umstand, dass es der Blick auf eine Schlange ist, der auf wundersame Weise heilt, wo es doch eigentlich die Schlange war, die durch ihren Biss die Lebensgefahr brachte, macht deutlich, dass die Schlange – sowohl die bestrafende als auch die heilende – in Wirklichkeit nur ein Mittel in der Hand G-ttes ist. »Ich bin es, der sterben und wieder leben lässt!« (5. Mose 32:39).

Daraus ergibt sich: Genauso wie in Wirklichkeit nicht die Kupferschlange Heilung bringt, sondern von G-tt kommt, geht auch die Lebensgefahr in Wirklichkeit nicht vom Schlangenbiss aus.

So lehrte schon Rabbi Chanina ben Dossa, der sich furchtlos von einer gefährlichen Schlange beißen ließ – was aber nicht ihm, sondern der Schlange den Tod brachte. »Nicht die Schlange tötet, sondern die Sünde!« (Bab. Talmud, Traktat Berachot 33a). Durch den Blick auf die Kupferschlange sollten sich die Gebissenen also bewusst werden: Nicht die Schlangen töten, genauso wenig, wie sie heilen. Sie sind nur ein Mittel G-ttes. Die Wurzel der Lebensgefahr liegt in Wirklichkeit in der Sünde – im ungeduldigen Murren und den misstrauischen Reden –, und die Heilung für diese entspringt aus der Erkenntnis, dass alles in G-ttes Hand liegt: Strafe und Heilung – völlig egal, ob auf wohlbekanntem natürlichen oder übernatürlichen Wegen.

Deshalb ist es an uns, G-tt nicht nur für Seine offenen Wunder, sondern auch für die durch menschliche Hand – Technologie, Wissenschaft und Entwicklung – hervorgebrachten Wunder zu danken und zu preisen: Danke!

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



Joch der Tora

»Wer das Joch der Tora auf sich nimmt, von dem entfernt man das Joch der Herrschaft und das Joch des bürgerlichen Lebens«

(Pirke Awot, III. Kapitel, Mischna 6, 1. Teil)

Der Jude hat eine doppelte Last zu tragen: Die besondere Last, die ihm die Landesherrschaft auferlegt, weil sie ihn als Fremden in ihrem Land betrachtet, und die Last, die er mit allen anderen Menschen gemeinsam trägt, die aus den natürlichen Verhältnissen des bürgerlichen Lebens folgt. Wer sich unter das Joch der Tora begibt, wer sich mit seinem ganzen denkenden und schaffenden Leben in den Dienst der Tora stellt, den drücken alle diese Lasten nicht, er trägt sie freudig mit als Teil seiner von Gott ihm auferlegten Bestimmung.



(Rabbiner Samson Raphael Hirsch, 1808–1888)



MASAL TOW!

Dr. Esther Graf zu einem vergessenen Hochzeitsritual



Keine Chuppa ohne Glaszertreten. Dieses Ritual ist auch nichtjüdischen Menschen aus Spielfilmen bestens bekannt. Nicht überall wurde es jedoch auf diese Weise vollzogen. Es gibt in Deutschland historische Synagogenbauten, an deren Außenfassade sich ein sogenannter Hochzeitsstein befindet.

Die als Relief ausgeführte Steinplatte trägt den Schriftzug bzw. die Abkürzungen: *Masal tow – K[ol] S[asson] WeK[ol] S[imcha] K[ol] Ch[atan] WeK[ol] K[ala]* (übersetzt: »Herzlichen Glückwunsch! Stimme des Jubels und Stimme der Freude, Stimme des Bräutigams und Stimme der Braut«). Der Bräutigam zerbrach das Glas nicht mit dem Fuß, sondern warf es gegen den Hochzeitsstein.

Der Stern in der Mitte bezieht sich auf *Masal*, das mit »Glück« und mit »Stern« (im Sinne von Sternzeichen) übersetzt werden kann. Einer der größten und am besten erhaltenen Hochzeitssteine in Südwestdeutschland befindet sich an der 1772 errichteten Alten Synagoge in Eppingen. Der farbig gefasste Stein entging seiner Zerstörung durch die Nazis, weil ihn der Gebäudebesitzer zur Zeit des Nationalsozialismus mit einem Fensterladen abgedeckt hatte.



Gertrud Schweizer

Die jüdische Komponistin und Musikpädagogin **Gertrud Schweizer** wurde 1894 in Mannheim geboren. Sie studierte in München bei dem Komponisten und Pianisten **August Schmid-Lindner** (1870–1959) und dem Komponisten und Dirigenten **Hermann Wolfgang von Waltershausen** (1882–1954).

Den größten Einfluss auf Gertrud Schweizers musikalische Entwicklung übte ihre Begegnung mit dem jüdisch-österreichischen Komponisten und Pianisten **Ernst Toch** (1887–1964, von dem wir [hier](#) berichteten) aus, der eine Lehrtätigkeit für Klavier und Komposition an der Hochschule für Musik und Darstellende Kunst Mannheim innehatte. Schweitzer nahm wahrscheinlich zwischen 1922–1925 bei ihm Unterricht. Tochs neoklassizistische Klangsprache der 1920er Jahre beeinflusste zweifelsohne ihr kompositorisches Denken stark.

Dass Schweizers Verbindung mit Toch mehr als nur eine reine Unterrichtsbeziehung gewesen sein muss, zeigen sechs an Toch adressierte Gedichte und eine eigenhändig geschriebene Postkarte der Komponistin, die zwischen Februar 1922 und Dezember 1925 entstanden und in der Musiksammlung der Österreichischen Nationalbibliothek Wien (ÖNW) aufbewahrt werden.

Gertrud Schweizers biographische Daten, ihre genaue musikalische Ausbildung und Entwicklung sowie ihr kompositorisches Schaffen nebst dessen Rezeption ist bislang noch weitgehend unerforscht. So findet man in der einschlägigen Fachliteratur nur wenige Informationen zu Leben und Werk dieser heutzutage leider zu Unrecht vergessenen Komponistin. Nach der Forschung der Musikwissenschaftlerin **Dr. Claudia Friedel**, die über das Thema »Komponierende Frauen im Dritten Reich« promovierte und sich auf das »Verzeichnis deutscher Komponistinnen 1850–1930« und einen autographen Zusatz im Manuskript von einem Vortrag der Komponistin **Philippine Schick** (1893–1970) »Die Frau als Komponistin« von 1943 beruft, geht hervor, dass Gertrud Schweizer 1942 in Auschwitz ermordet wurde — ein Schicksal, das sie mit ihren beiden Geschwistern **Franz** und **Antonie** teilte. Ein weiterer Bruder, **Karl**, konnte noch rechtzeitig aus Deutschland fliehen und starb 1946 in Bogotá, Kolumbien.

Das musikalische Schaffen von Gertrud Schweizer, das auch heutzutage noch lange nicht vollständig eruiert ist, umfasst ca. 50 Kompositionen. Manche ihrer Werke wurden durch den Certosa Verlag veröffentlicht und manche liegen noch in ungedruckten Handschriften vor.

(klassika.info)



Rom Braslavskis *Cookie Leeda*: Schokoladen-Keks-Karamell-Eis am Stiel

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.

Der inzwischen 21-jährige **Rom Braslavski** stammt aus Jerusalem. Er arbeitete als Wachmann auf dem Nova-Festival und brachte am 7. Oktober mehrere Menschen in Sicherheit, bevor er selbst von den Terroristen der Hamas nach Gaza verschleppt wurde. Wieder und wieder kehrte er, nachdem er jemanden aus der Gefahrenzone gebracht hatte, zurück, um weiteren Menschen zu helfen. Das überrascht niemanden, der ihn kennt, sagt sein Bruder **Amit**: »Das ist Rom. Er denkt immer daran, wie er anderen helfen kann«. *Möge er bald zurückkehren!*

Zutaten für 6 Portionen

Für den Keksteig:

- ◆ 40 g weiche Butter
- ◆ 45 g brauner Zucker
- ◆ ½ Ei (25 g)
- ◆ 60 g Mehl
- ◆ ⅓ TL (2 g) Backpulver
- ◆ eine Prise Salz
- ◆ 30 g geröstete Pekannüsse (gehackt)
- ◆ 30 g Chocolate Chips oder gehackte dunkle Schokolade

Für das

Salzkaramell:

- ◆ 40 g Zucker
- ◆ 1 TL (5 g) Glukosesirup (optional: macht, falls verwendet, das Karamell flüssiger)
- ◆ 60 g Schlagsahne
- ◆ 10 g Butter
- ◆ eine Prise Salz

Für die Glasur:

- ◆ 175 g dunkle Schokolade
- ◆ 175 g Milchschokolade
- ◆ 100 g Raps- oder Sonnenblumenöl
- ◆ 75 g geröstete Pekannüsse (gehackt)

Außerdem:

- ◆ 400 ml Vanilleeis
- ◆ 6 Eisstäbchen

Zubereitung

Für die Keksschicht den Backofen auf 230°C Ober- und Unterhitze vorheizen. In einer mittelgroßen Schüssel Butter, Zucker und Ei gründlich zu einer glatten Masse verrühren. Unter ständigem Rühren Mehl, Backpulver und Salz hinzufügen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Chocolate Chips bzw. Schokoladenstückchen sowie Pekannüsse unterheben. Schüssel abdecken und für 15 Minuten in den Kühlschrank stellen. Den abgekühlten Teig in 6 Kugeln zu je 35 g teilen. Jede Kugel in die runden Vertiefungen einer Silikonform oder in eingefettete Ausstechformen von 10 cm Durchmesser geben. Auf ein mit Backpapier oder einer Backmatte ausgelegtes Backblech legen und die Teigkugeln in den Silikonvertiefungen oder in den Ausstechformen flachdrücken, sodass die Form ganz ausgefüllt ist und der Teig eine Scheibe von ca. 1–2 cm Höhe bildet. Im vorgeheizten Backofen für 4–5 Min. leicht goldgelb backen, aber nicht vollständig durchbacken! Aus dem Ofen nehmen und, wenn die Kekse noch warm sind, in deren Mitte eine Vertiefung machen, aber einen Rand stehen lassen, z. B. mit dem Boden eines etwas kleineren Glases. Die Kekse auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und aus den Formen nehmen. **Für die Eisschicht** die Silikonform bzw. Ausstechformen reinigen und Eis hineindrücken, sodass Scheiben von derselben Höhe wie die der Keksscheiben entstehen. Falls nötig, das Eis hierzu etwas antauen lassen, damit es sich leichter in die Vertiefungen drücken lässt. Die Eisscheiben nun für mind. 2 Stunden einfrieren.

Für das Salzkaramell in einem mittelgroßen Topf Zucker (und, falls verwendet, den Glukosesirup) bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren zu bernsteinfarbenem Karamell erhitzen. Zur gleichen Zeit in einem kleinen Topf die Sahne aufkochen. Sobald der Zucker vollständig karamellisiert ist, die kochende Sahne durch ein Sieb in den Topf mit dem Karamell gießen. Vorsicht! Wenn die Sahne auf das Karamell trifft, schäumt die Masse stark auf, daher am besten das Karamell von der Flamme nehmen, damit es nicht überläuft. Nach einigem Sekunden wieder auf den Herd stellen, Hitze reduzieren und unter kräftigem Rühren auf kleiner Flamme zu einer glatten Creme verarbeiten. Von der Flamme nehmen, Butter und Salz hinzugeben und glattrühren (bei Bedarf einen Pürierstab verwenden, um eine noch glattere Konsistenz zu erreichen), dann die Karamellcreme auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Zum Zusammensetzen des Sandwiches die Keksscheiben auf ein mit Backpapier oder einer Backmatte ausgelegtes Schneidbrett geben. Die Vertiefungen in den Keksscheiben jeweils bis zum Rand mit Salzkaramell auffüllen und für einige Minuten ins Gefrierfach geben. Die Eiscrème-Scheiben aus ihrer Form drücken und auf eine mit Backpapier oder einer Backmatte ausgelegte Arbeitsfläche legen. Auf der Oberseite jeder Eisscheibe ein Eisstäbchen andrücken und im Gefrierfach einige Minuten fest werden lassen. Keksscheiben und Eisscheiben aus dem Gefrierfach nehmen und je eine Keksscheibe mit der Karamellseite nach innen so auf eine Eisscheibe legen, dass sich das Stäbchen zwischen Keks- und Eisschicht befindet und am Karamell haftet. Die beiden Schichten leicht zusammendrücken und für mindestens 2 Stunden einfrieren.

Für die Glasur die Schokolade im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen, dann das Öl zur geschmolzenen Schokolade geben und zu einer glatten Masse verrühren. Die gehackten Pekannüsse unterrühren und, falls der Schmelztopf nicht dafür geeignet ist, die Ganache in eine Schüssel umfüllen, in die man die Eis-Sandwiches bequem eintauchen kann.

Die Sandwiches in die Glasur tauchen, überschüssige Schokolade abschütteln und auf ein mit Backpapier oder einer Backmatte ausgelegtes Backblech legen. Noch einmal kurz einfrieren, dann servieren. *Bete'awon! Guten Appetit!*



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

