



Wochenblatt der Jüdischen Gemeinde Mannheim

Schabbat in Mannheim beginnt am Freitag um 19:59 Uhr und endet am Samstag um 21:05 Uhr

פי תבוא



Dankbarkeit und Warnung

5. Mose 26:1 – 29:8 (Schma Kolenu – S. 1050)

Moses weist das Volk Israel an, sie sollen *Bikurim* (die ersten reifen Früchte ihrer Obsthaine) zum Heiligen Tempel bringen und damit ihre Dankbarkeit für all das bezeugen, was G-tt für sie getan hat. Die Gesetze des Verzehntens, das den Leviten und den Armen gegeben wird, werden besprochen. Moses erinnert das Volk daran, dass es G-ttes auserwähltes Volk ist, das sich G-tt ausgesucht hat.



In der Parascha kommt auch eine *Tochacha* (Schelte) vor: Nach dem Moses gegenüber dem Volk G-ttes Segen der Belohnung ertört, wenn es die Tora-Gesetze befolgt, gibt Moses einen langen, harschen Überblick über alles Schlimme, wie z. B. Krankheit, Hungersnot, Armut und Exil, das dem Volk beim Vernachlässigen der Gebote G-ttes widerfahren wird.

Moses beendet diesen Abschnitt mit dem Hinweis, dass sein Volk erst jetzt, vierzig Jahre nach seiner Entstehung, ein Herz habe, um zu wissen, Augen, um zu sehen und Ohren, um zu hören.

Haftara

Hoffnung der Erlösung

Jes. 60:1–22 (Schma Kolenu – S. 1068)

Die Haftara dieser Woche ist die sechste der sieben »Haftarot der Tröstung«. Diese sieben Haftarot beginnen am ersten Schabbat nach Tischa Be-Aw und enden vor Rosch Haschana.

In leuchtenden Farben schildert der Prophet, was sich während der Erlösung abspielen wird. Er beginnt mit der Auferstehung der Toten und dem Einsammeln der Verbannten und fährt fort mit der Freude und dem Überfluss, den das jüdische Volk dann erleben wird, sowie den Gaben, die G-tt aus allen Nationen der Welt gebracht werden.

Schließlich wird das jüdische Volk nicht mehr verachtet und verspottet werden, es wird keine Gewalt und keine Trauer mehr geben, und G-tt wird sein ewiges Licht auf sein Volk scheinen lassen.

»Deine Sonne wird nicht mehr untergehen und dein Mond nicht den Schein verlieren, denn der Ewige wird dein ewiges Licht sein, und die Tage deines Leidens sollen ein Ende haben. Dein Volk sollen allesamt Gerechte sein. Sie werden das Land ewiglich besitzen als der Spross Meiner Pflanzung und als ein Werk Meiner Hände, Mir zum Preise. Aus dem Kleinsten sollen tausend werden und aus dem Geringsten ein mächtiges Volk. Ich, der Ewige, will es zu seiner Zeit eilends ausrichten«.

Die sieben Arten des Landes

(Angelehnt an Juedische.info)

WUSSTEN SIE?

Aninut: Zwischen Tod und Beerdigung



Aninut: Das hebräische Wort *Aninut* bezeichnet den halachischen Zustand eines nahen Angehörigen des Verstorbenen vom Tod an bis zur Beerdigung. Der Betroffene heißt *Onen*.



Quelle: Der Ursprung dieses Wortes stammt aus unserer Parascha, in der es heißt: »Ich habe nichts davon gegessen, als ich in meiner Trauer war« (26:14). Das Wort für »In meiner Trauer« ist *Be-Oni*. Der Begriff ist mit dem Zustand des Trauerns wegen eines Todesfalls verbunden.



Pflicht: Es entsteht, unserer Weisen s. A. nach, eine Verpflichtungssituation: Der *Onen* soll sich vor allem um die nötigen Angelegenheiten der Bestattung kümmern. Während dieser Zeit gelten für ihn bestimmte Einschränkungen. Und zwar...



Gebote: Der *Onen* legt keine Tefillin, überspringt die drei täglichen Gebete und spricht auch das Tischgebet nach dem Essen nicht.



Ende: Grundsätzlich endet die Phase der *Aninut* unmittelbar, sobald der Verstorbene beerdigt ist. In manchen besonderen Fällen hängt die praktische Umsetzung davon ab, ob eine Beerdigung am gleichen Tag möglich ist oder ob bestimmte Umstände das Verzögern oder Verhindern.



Sag mal, Rabbi...

Rabbinerin Elisa Klapheck

Bürger mit Verantwortung

»Der Ewige wird dich zu seiner heiligen Nation (Am Kadosch) erheben, wie er es dir geschworen hat, wenn du die Gebote des Ewigen, deines G-ttes, beachtest und in seinen Wegen wandelst« (28:9)

Das hebräische Wort für Nation ist hier *Am*. Offensichtlich hat sich eine Entwicklung vollzogen. Denn im 2. Buch Moses war noch von »Volk« die Rede. Dort sagte G-tt zu den Israeliten: »Ihr sollt mir ein Reich von Priestern, ein heiliges Volk (*Goi Kadosch*) sein« (19:6).

Von *Goi* zu *Am*. Die Übersetzungen des Tanach achten meist nicht auf den Unterschied und verwenden die Begriffe »Volk« und »Nation« undifferenziert für beide Wörter. Dabei geht es nicht nur um Nuancen, sondern um eine wichtige historische Etappe in der Geschichte Israels, die für unser jüdisches Selbstverständnis entscheidend sein sollte. Jüdische Geschichte begann zunächst mit der Aussicht, ein *Goi Gadol*, ein großes Volk, zu werden. Das hatte G-tt Abraham verheißen. Zahlreich wie die Sterne am Himmel und der Sand am Meer sollten Abrahams Nachfahren werden – vereint in ihrer monotheistischen Weltanschauung, doch erwachsen aus einem ursprünglich verwandtschaftlichen Zusammenhang. Dem Wort »Volk« haften auch heute noch Vorstellungen von einer ausgewachsenen Sippe, einem Stamm mit gemeinsamen Blutsbanden an. Dem gegenüber begründet sich eine Nation nicht in erster Linie in einer gemeinsamen Herkunft, sondern in einem übergeordneten Prinzip – dem Staat, der Verfassung, der Demokratie, gemeinsamen Werten, Kultur und Sprache. Völker emanzipierten sich zu Nationen.

Im heutigen Abschnitt spiegeln sich wesentliche Kriterien des israelitischen Selbstverständnisses nicht als ein Volk, sondern als einer »religiösen Nation«. Das Eingangskapitel beschreibt die Abgabe des Zehnten, des *Ma'asser*, von den Erstlingsbodenfrüchten. Schon die Einleitungsformel, die der einzelne Israelit bei dem Abgabenritual zu sprechen hatte, bedeutete, dass er sich auf keine passive Zugehörigkeit zu einem gewachsenen Volk berufen konnte, sondern sich zu einer Nation bekannte, deren Prinzipien täglich aktiv verwirklicht werden mussten.

Wie der Titel *Ki Tawo* – Deutsch: »Wenn du in das Land kommst« – besagt, kam auch der einzelne Israelit mit jedem Abgabenritual erneut in das Land. Mit den Erstlingsfrüchten im Korb trat er vor den Priester im Tempel und sagte: »Ich tue dem Ewigen, deinem G-tte, heute kund, dass ich in das Land gekommen bin, von dem der Ewige unseren Vätern geschworen hat, er würde es uns geben« (26:3). Doch selbst durch die rituell wiederholte Ankunft wurde er kein vollgültiger Einheimischer. Mochte seine Familie schon seit Jahrhunderten im Land leben, musste er dennoch seine fremdländische, ja nicht einmal israelitische Abkunft aussprechen: *Arami Owed Awi* – »Ein Aramäer, dem Untergange nahe, war mein Vater« (26:5). Während das Abgabenritual den Aspekt der Volkszugehörigkeit entkräftete, stellte es zugleich einen Zusammenhang zwischen dem Land sowie Israel als einer religiösen Nation her. Die Tora drückte die religiöse Beziehung zum Land durch Akte der Heiligung aus. Heiligung heißt, anzuerkennen, dass das Land in einer eigenen Beziehung zu G-tt steht, dass es mit seinen Früchten und Erträgen ein eigenes und zugleich besonderes, von G-tt gegebenes Potenzial in sich birgt.

Im Akt der Heiligung, hier durch die Abgabe des Zehnten, verband sich das Potenzial des Landes mit der ebenfalls besonderen Beziehung zwischen den Israeliten und G-tt. Dabei leistete die Abgabe weniger einen an G-tt zu zahlenden Tribut, als dass sie Prinzipien bestätigte, die Israel zu einer religiösen Nation machten. Sie spiegelten sich in den drei Sorten von Zehntabgaben. Ein *Ma'asser* galt den Leviten, ein zweiter einem fröhlichen Fest in Jerusalem, ein dritter den Armen und Mittellosen. Damit waren drei Aspekte benannt, die den religiös-sozialen Zusammenhalt der israelitischen Nation sicherten: das kultische Leben, die Gemeinschaft sowie soziale Solidarität.

Das rabbinische Schrifttum verweist jedoch noch auf einen zusätzlichen Punkt, der gerade heute heraussticht. Im halachischen Midrasch Sifre klingt an, dass viele Israeliten nicht bereit waren, den Zehnten an die Leviten abzuliefern, da deren Verhalten oft nicht den moralischen Ansprüchen ihres Amtes entsprach. Der Midrasch fordert seine Leser dennoch dazu auf, die Abgabe zu leisten. Denn mit jeder Abgabe bekenne sich der einzelne Israelit zu den Prinzipien seiner Nation und ermahne zugleich die Leviten, ihren Pflichten nachzukommen. Es ist genau in diesem Punkt ein Aspekt benannt, mit dem sich das einstige »Volk« von seinen Priestern zu emanzipieren begann und Autorität über sie erlangte. In der Umkehr des Autoritätsverhältnisses beginnt sich das Volk zugleich zu einer Nation verantwortlicher Bürger zu demokratisieren, denen gegenüber die Autoritäten rechenschaftspflichtig werden. Es verblüfft, dass dieser moderne Impuls bereits in der Tora angelegt und vom rabbinischen Schrifttum aufgegriffen wurde. Aus dem einstmaligen Volk, das sich der unbedingten Autorität G-ttes unterwarf, sollte eine Nation werden, die die Gesetzesoffenbarungen G-ttes in ein Instrument verwandelte, um eigenverantwortete Autorität auszuüben. *Ki Tawo* ist ein Beispiel dafür, wie – im Positiven – politisch gerade die jüdische Religion sein kann.

(Den ganzen Artikel finden Sie auf [der Webseite der Jüdischen Allgemeine](#))



Dein Nächster

»Wolle deinen Nächsten nicht besänftigen im Augenblick seines Zornes, nicht trösten, solange sein Toter vor ihm liegt, nicht zur Lösung seines Gelöbnisses veranlassen in dem Augenblick seines Gelobens, und bemühe dich nicht ihn zu sehen, im Augenblick seiner Erniedrigung«
(Pirke Awot, IV. Kapitel, Mischna 23)



Auch für das, was du in guter Absicht deinem Nächsten tun möchtest, merke auf den gelegenen Augenblick, und meine nicht, die gute Absicht rechtfertige alles, entschuldige alles und genüge zu allem. Willst du auf die Gemütsstimmung des Nächsten einwirken, so versuche dies nicht im Momente seiner Erregtheit, sondern warte, bis er ruhiger und damit vernünftigen Vorstellungen zugänglicher geworden ist. So mit Besänftigungen, Tröstungen, Lösungen unüberlegter Gelübde, Teilnehmbezeugung.

Bemühe dich nicht und dränge dich nicht dazu, jemanden, dem etwas Unliebsames zugekommen ist, zu besuchen, wenn du erfährst, dass er lieber allein, unbesucht und ungesehen bleiben möchte.

(Rabbiner Samson Raphael Hirsch, 1808–1888)



Nähschule

Dr. Esther Graf über
den wichtigsten
deutschen
Impressionisten



So wie der französische Impressionismus galt auch die impressionistische Malerei in Deutschland als Gegenbewegung zur akademischen Malerei. Ihre Vertreter erhoben die Farbe zum primären Gestaltungsmittel und ihre Malerperspektive zu einem legitimen Ausdruck der Wirklichkeit. Als Schmutzmalers musste sich **Max Liebermann** (1847–1935) beschimpfen lassen, weil er Tätigkeiten einfacher Arbeiter und Arbeiterinnen für bildwürdig erklärte.

Die *Holländische Nähschule* von 1876 zählt zu seinen frühen impressionistischen Werken. Unterschiedliche Weiß-Schattierungen dominieren das Bild und bilden einen starken Kontrast zu den Bänken und schwarzen Gewändern der Schülerinnen. Die untergemischten Blau-, Grau- und Rottöne tragen wesentlich zur räumlichen Tiefenwirkung des Bildes bei.



So., 30.8., 14–16 Uhr ♦ Di., 1.9., 17–19 Uhr

So., 6.9., 14–16 Uhr ♦ Di., 8.9., 17–19 Uhr

Eingang in F3, 2 (bei Makkabi klingeln)



Josef Levi

Der Unternehmer und Lokalpolitiker **Josef Levi** wurde 1862 in Freudenthal bei Bietigheim geboren. Er kam 1891 von Ulm nach Mannheim, wo er Teilhaber der Firma Götzl, Großhandel für Schneiderartikel, wurde. 1895 heiratete er **Barbara, geb. Kahn** (1872–1938) und das Ehepaar hatte drei Töchter.

1902 wurde Levi als Sozialdemokrat in den Bürgerausschuss gewählt, dem er bis 1919 angehörte. 1919 bis 1933 war er Mitglied des Stadtrats. Hier übte Levi eine sehr vielseitige Tätigkeit aus, indem er einer Vielzahl von Ausschüssen auf den verschiedensten Gebieten angehörte. Aufgrund seiner wirtschaftlichen Erfahrungen war er Mitglied des Hypothekenausschusses, des Finanzausschusses und der Haushaltskommission. Er gehörte dem Verwaltungsrat der Stadtparkasse, dem Aufsichtsrat der Hotelgesellschaft, der Gemeinnützigen Baugesellschaft, des Kraftwerks Rheinau und des Großkraftwerks an.

Levi war auch Mitglied des Beirats der Badisch-Pfälzischen Lufthansa und als städtischer Vertreter des Aufsichtsrats der Motorenwerke. Darüber hinaus war er Mitglied der Schulkommission für die Volksschule, des Handelsschulbeirates und des Beirats der Liselotteschule (heute Liselotte-Gymnasium). Levi gehörte den Ausschüssen für die Verwaltung des Rosengartens, des Schlossmuseums und der Kunsthalle Mannheim an und war Mitglied der Theaterkommission.

Einen Teil dieser Funktionen musste Levi in den letzten Jahren wegen eines schweren inneren Leidens abgeben. Er starb im Februar 1933, kurz nach der Machtübernahme der Nationalsozialisten. Bei seiner Beisetzung, die auf dem Mannheimer jüdischen Friedhof stattfand, waren die Oberbürgermeister und die drei Bürgermeister der Stadt anwesend, und eine große Trauergemeinde gab ihm mit einer Ehrenwache des Reichsbanners, dem Levi als überzeugter Demokrat angehört hatte, das letzte Geleit. Viele Mannheimer wollten dadurch ihre Anteilnahme am Tode des allseits beliebten jüdischen Mitbürgers zeigen und damit ihre ablehnende Haltung gegenüber dem Nationalsozialismus und seiner antisemitischen Propaganda demonstrieren.

([Geschichte der Juden in Mannheim 1650-1945](#))



Limoncello-Tarte mit kandierten Zitronen

Esther Lewit teilt ein Rezept mit uns

Wir haben ihn vor einigen Wochen bereits vorgestellt: [Eitan Bernath](#) ist ein junger jüdisch-amerikanischer Koch und Food-Influencer, der auch bereits ein Kochbuch, *Eitan Eats the World*, herausgebracht hat. Aus diesem Kochbuch stammt sein Rezept für eine sommerliche Limoncello-Tarte mit kandierten Zitronen, zu dem der junge Koch bei dem Besuch einer Limoncello-Manufaktur an der Amalfi-Küste Italiens inspiriert wurde.



Zutaten

Für den Boden:

- ♦ 2 EL Zucker
- ♦ abgeriebene Schale von einer Zitrone
- ♦ 320 g Shortbread-Kekse, z. B. Walker's (ca. 16 Kekse)
- ♦ ½ Salz
- ♦ 60 g Butter, geschmolzen

Für die Füllung:

- ♦ 4 große Eigelb
- ♦ 150 g Zucker
- ♦ 40 g Speisestärke
- ♦ 60 ml Limoncello
- ♦ abgeriebene Schale und 3–4 EL Saft einer Zitrone
- ♦ ⅓ TL Salz
- ♦ 480 ml Milch

Für die kandierten Zitronen:

- ♦ 1 Zitrone
- ♦ 50 g Zucker
- ♦ 60 ml Limoncello

Für die Zitronensahne:

- ♦ 230 ml Schlagsahne 35%
- ♦ 2 EL Puderzucker
- ♦ 3 EL (45 ml) Limoncello

Zubereitung

Für den Boden in einer kleinen Schüssel Zucker und Zitronenabrieb vermengen und mit den Fingern verreiben, um die ätherischen Öle der Zitronenschale freizusetzen. Beiseitestellen. Kekse mit der Küchenmaschine fein zerkrümeln, dann Zitronenzucker und Salz untermischen. Die geschmolzene Butter hinzufügen und mit der Pulsfunktion der Küchenmaschine zu einer Masse verarbeiten, die an feuchten Sand erinnert. Die Keksmasse in eine Tarteform von ca. 23 cm Durchmesser

geben, darin verteilen und auf dem Boden und an den Seiten der Form festdrücken. Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Tarteform mit dem Boden auf der mittleren Schiene ca. 12–14 Minuten lang goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Für die Füllung in einer mittelgroßen Schüssel Eigelbe, Zucker, Speisestärke, Limoncello, Zitronensaft und Salz gründlich mit dem Schneebesen verrühren. Dabei die Schüssel auf ein feuchtes Küchentuch stellen, damit sie nicht verrutscht.

Ein Feinmaschensieb über eine große, hitzebeständige Schüssel hängen und in Reichweite bereitstellen.

In einem mittelgroßen Topf auf Stufe 6–7 die Milch erhitzen, bis sich am Rand erste kleine Bläschen zu bilden beginnen, dann sofort vom Herd nehmen. Mit einer Schöpfkelle in der einen und einem Schneebesen in der anderen Hand langsam und unter ständigem Schlagen, damit die Eigelbe nicht hart werden, heiße Milch in die Eigelbmischung geben. Sobald etwa zwei Drittel der Milch mit den Eigelben vermischt sind, die Eiermischung zurück in den Topf geben. Auf Stufe 6–7 unter ständigem Schlagen ca. 15 Minuten lang erhitzen, bis sich im Topf große Blasen bilden und die Mischung etwa auf die Konsistenz von Pudding eingedickt ist. Den Topf vom Herd nehmen und mit einem Teigschaber in das Sieb über der Schüssel füllen, dann mit dem Teigschaber die Masse durch das Sieb in die Schüssel drücken, um eventuelle Klumpen zu beseitigen.

Sieb entfernen und den Zitronenabrieb in den Pudding rühren.

Pudding in den abgekühlten Tarte-Boden füllen und mit Frischhaltefolie oder Wachspapier abdecken, damit die Füllung nicht hart wird. Für mindestens drei Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Für die kandierten Zitronen die Zitrone in ca. 0,3 cm breite Scheiben schneiden und die Kerne entfernen. Eine große Auflaufform mit Backpapier auslegen. In einer mittelgroßen Edelstahlpfanne Zucker und 60 ml Limoncello unter ständigem Umrühren aufkochen, damit sich der Zucker auflöst. Sobald der Zucker aufgelöst ist und die Mischung Blasen zu werfen beginnt, die Zitronenscheiben in einer einzigen Schicht in die Pfanne geben. Ca. 4–5 Minuten lang köcheln lassen, bis die Zitronenscheiben leicht goldbraun werden, dann mit einer Gabel oder einer Zange aus der Pfanne nehmen und zum Abkühlen und Erhärten in die vorbereitete Auflaufform legen.

Für die Zitronensahne Schlagsahne und Puderzucker verrühren und in der Küchenmaschine oder mit dem Handmixer ca. 5 Minuten lang steif schlagen. Die 3 EL Limoncello hinzufügen und vorsichtig, aber gründlich unterrühren. Zum Servieren die Folie entfernen. Die Schlagsahne und die kandierten Zitronenscheiben auf dem Kuchen verteilen, dann aufschneiden und servieren.

Bete'awon! Guten Appetit!

Rezept aus vorigen Ausgaben?

[Sie finden alle hier](#)

