

Magazin zum
traditionellen jüdischen
Leben in Deutschland

03/21

März 2021 / Nissan 5781

Gemeindemagazin


BTJ

*Gedanken für den
Feder-Abend*

BTJ-SONDERAUSGABE

ZU PESSACH 5781

Liebe Freunde,



Michel Grünberg
Vorsitzender des BtJ

Ich begrüße Sie herzlichst zu dieser BtJ-Sonderausgabe zu Pessach 5781. Es ist das zweite Jahr hintereinander, in dem wir nicht in der Lage sein werden Pessach so zu feiern, wie wir uns das wünschen bzw. in der Vergangenheit getan haben. Es finden wahrscheinlich keine Gemeindegottesdienste statt, wir können nicht zu Verwandten oder Freunden reisen oder können Pessach Chol-Hamoed nicht die gewohnten Familienausflüge durchführen.

Nichtsdestotrotz kann diese reduzierte Form des Pessach-Feierns eine Chance mit sich bringen. Dies gibt uns die Möglichkeit uns auf das Wesentliche von Pessach zu fokussieren. An Pessach geht es darum, den Exodus zu vergegenwärtigen und die jüdischen Werte an die nachfolgende Generation weiterzugeben. Ein Lockdown gibt uns die Möglichkeit einen persönlichen „Auszug aus Ägypten“ zu erleben. Eine Befreiung von Terminen, Verpflichtungen oder sonstigen Ablenkungen, die sonst dazu führen, dass das Wesentliche - die eigene Familie - aus dem Fokus rücken kann. An Pessach geht es darum unsere Werte, unsere Traditionen mit der eigenen Familie und Kindern zu zelebrieren. Dieses Jahr haben wir erneut die Möglichkeit, dies in einem ablenkungsfreien und auf das Wesentliche reduzierten Umfeld zu tun.

Ungeachtet dessen ist es auch in einem Lockdown wichtig an Pessach lecker zu essen.

Feiertage werden doch immer in Verbindung mit kulinarischen Genüssen gebracht. Deshalb präsentieren wir Ihnen in dieser Ausgabe auch einige Rezepte, die dazu beitragen, dass Sie auch in dieser besonderen Situation ein schönes Pessachfest feiern können.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen und Ihrer Familie ein koscheres, fröhliches, schönes und inspirierendes Pessach.

Bleiben Sie gesund
נח פסח שמח

Herausgeber:
Bund traditioneller Juden in
Deutschland e.V.

V.i.S.d.P. David Seldner

Redaktion: Katia Novominski

Gestaltung: Tanja Lubarski

Übersetzung: Mikhail Vorobiev

Druck: migoma - ideenverliebt

2 DAS LIED ÜBER DIE 15 STUFEN VOM SEDER ABEND

Bestenfalls läuft etwas nur dann gut, wenn man es richtig angefangen hat. Der Pessach Seder ist einer der Höhepunkte des Jahres, wenn wir mehrere Gebote der Tora erfüllen und unsere Emuna (Glaube an G'tt) stärken. Gerade deshalb ist ein guter Anfang des Seders enorm wichtig. Außerdem ist ein fröhlicher und abwechslungsreicher Seder wichtig, um die Kinder zu begeistern. Für Kinder soll Pessach das Erlebnis des Jahres sein. Nach Wochen, voll mit mühevoller Putzen und Vorbereiten, können die Kinder den Beginn des Seders kaum abwarten. Deshalb ist es wichtig sie von Anfang an zu involvieren und zu begeistern. Und deshalb entstand der Brauch den Pessach-Seder mit der Aufzählung von Seder-Schritten zu beginnen. In fast allen Gemeinden werden die Kinder „beauftragt“ die 15 Abschnitte des Seders laut vorzulesen. Heutzutage werden diese Schritte als munteres Lied gesungen und in letzter Zeit sogar mit einer schönen Choreografie, wenn jeder einzelne Schritt mit den Händen passend angezeigt wird. Ein solcher freudiger Einstieg macht gute Laune nicht nur für Kinder und bereitet alle Anwesenden perfekt für den Kiddusch vor.

Rabbiner Elischa M. Portnoy

ZEIT FÜR KIDDUSCH

In der Tora beauftragt G'tt den Mosche (Schemot 6:6-7): sage den Kindern Israel: Ich bin der Ewige und will euch aus den Lasten Ägyptens herausführen (wehozejti) und will euch von ihrer Knechtschaft erretten (wehizalti) und will euch durch einen ausgestreckten Arm und große Gerichte erlösen (wegaalti). Und ich will euch mir zum Volk annehmen (welakachti) und will euer G'tt-Allmächtiger sein.

Die vier Verben, die fett gedruckt sind, umschreiben die Erlösung aus Ägypten. Entsprechend heißen sie Arba Leschonot haGeula, die vier Ausdrücke der Erlösung. Passend zu diesen vier Ausdrücken trinken wir zum Seder vier Gläser Wein. Das erste Glas trinken wir zum Kiddusch; über dem zweiten Glas erzählen wir von der Versklavung und vom Auszug; das dritte Glas erheben wir für das Tischgebet Birkat haMason und trinken es direkt nach diesem Gebet; und das vierte Glas füllen wir vor der Vollendung des Hallels und sprechen also über diesem vollen Glas unser Lob für und unsere Danksagung zu G'tt für unsere Erlösung.

Rabbi Tarfon lehrte im Talmud, dass man sogar ein fünftes Glas trinken soll. Manche glauben, dass der Grund für das fünfte Glas der nächste Schritt der Erlösung ist, der im nächsten Vers ebd. beschrieben wird: Und ich will euch in das Land bringen (wehewejeti). Manche erklären den „Kos schel Elijah“, das Glas von Elijah zum fünften Glas im Sinne von Rabbi Tarfon: ein fünftes Glas wird eingeschonert aus Rücksicht für den Ausdruck wehewejeti, aber wird nicht getrunken. Werden wir, wenn Maschiach kommt, zum Seder auch ein fünftes Glas trinken?

Die vier Gläser Wein müssen bis oben gefüllte Gläser oder Becher sein. Da sie jeweils größtenteils ausgetrunken werden müssen, wähle man vorzugsweise kleinere Gläser aus, denn vier große Weingläser trinkt kein Mensch leer. Die Gläser sollen zumindest 9 cl beinhalten, denn mit weniger erfüllt man seine Pflicht nicht (manche sind strenger und nehmen 15 cl). Wer befürchtet, nicht so viel Wein trinken zu können, unterlasse komplett, während der eigentlichen Mahlzeit (zu „Schulchan Orech“) zu trinken, da die vier Gläser Pflicht sind.

Rabbiner Arie Folger



WOFÜR IST KARPAS GUT?

Der 3. Schritt des Seders „Karpas“ findet oft keine große Beachtung und wird manchmal wahrgenommen – „es gibt endlich mal was zu essen“ :-)

Jedoch hat Karpas mehrere Details, die ihn nicht nur für Kinder spannend machen können: davor wäscht man die Hände ohne Segenspruch, man soll vom Karpas-Gemüstück weniger als Kazais essen, um den Segenspruch danach nicht sagen zu müssen, man soll daran auch an Bitterkraut (Maror) denken, das später nach Matza gegessen wird.

Es gibt jedoch außer dieser technischen Details beim Karpas auch spannende Hintergründe, die bei Gelegenheit diskutiert werden können. Tunken wir an anderen (außer Pessach) Nächten tatsächlich kein einziges Mal, wie es in „Ma Nischtana“ angedeutet wird?! Wir tunken doch bei jeder Mahlzeit Brot in Salz und am Rosch Haschana Apfel in Honig! Wäre die Antwort, dass der Unterschied ist, dass es am Pessach eine Mischung (Salzwasser) ist? Und vielleicht deshalb hat sich Salzwasser für Karpas gegen Essig (wie es früher der Brauch war) durchgesetzt? Also, auch ein Karpas hat viel in sich und verdient durchaus Beachtung...

Rabbiner Elischa M. Portnoy



JACHAZ - DAS BRECHEN DER MITTLEREN MAZZA

Ein Routineschritt, der jedes Jahr beim Sederabend passiert, ist das Teilen der mittleren Matza. Das größere Stück (Afikoman) wird vorsorglich verpackt und je nach Tradition entweder einfach für später weggelegt, oder mit großer Aufmerksamkeit von den Kindern verfolgt (denn diese dürfen den Moment nicht verpassen, an dem der Afikoman versteckt wird, den man für etwas Wertvolles eintauschen könnte, sofern man diesen ergattert. Geheimtipp am Rande – Rachza – das Händewaschen vor der Mazza ist der beste Zeitpunkt, um den Afikoman sicher in sein Versteck zu geleiten.)

Mit dem Brechen der Matza leiten wir die Maggid ein und selten hält man sich lange bei diesem eigentlichen Brechen auf. Weshalb tun wir das aber? Wozu nimmt man eine gute Matza und zerbricht sie ganz am Anfang schon? Man hätte doch auch eine extra Matza für den Afikoman nehmen oder diese eine ganze dafür einfach aufheben können. Chatam Sofer gibt uns eine mögliche Erklärung. Die Pessachnacht ist gewissermaßen in zwei Teile geteilt. Der erste ist mit der Befreiung aus der ägyptischen Sklaverei verbunden. Und der zweite mit der endgültigen Erlösung – der Geula, die mit dem Kommen von Mashiach anfangen wird. Das wird die wahre, die große Befreiung sein, deswegen ist auch das aufgehobene Stück größer. So wird auch klar, weshalb der Zeitpunkt, an dem wir den Afikoman essen, Zafun – „das Verborgene“ genannt wird – denn wir wissen nicht, wann die Zeit der letzten Erlösung kommt.

Rebbetzin Katia Novominski



MAGID – MITZWA OSE DEORAISSA

Die Mizwa über den Auszug aus Ägypten zu berichten, ist eine direkte Anweisung aus der Tora. Was ist der Kern des Pessachfestes? Weshalb hat es diese eine besondere Mizwa?

Pessach ist der Geburtstag unseres Volkes. Als der Stammvater Jakob sich mit seinen Nachkommen niederließ, sprach man lediglich von der Familie Israels. Die Versklavung unserer Vorfahren in Ägypten war die Schmiede, in der unser Volk geschmiedet wurde, und erst im Buch Schemos (2. B.M.) wird zum ersten Mal das Volk Israel – 'Am Jisraël, erwähnt. Pessach ist das Jubiläum unserer Befreiung aus jenem Elend, aus dem wir gestärkt hervorgegangen sind. In Ägypten wurde aus der Großfamilie unserer Vorfäter das Volk Israel, und an diesem Tage wurden wir frei und an G"tt gebunden.

Die Geschichte unseres Volkes fing mit einem schrecklichen langen Exil in Ägypten an. Exil, Vertreibung und Verfolgung gehörten später leider immer wieder zu unserer Historie. Wiederholt behaupteten andere Völker, die eine supersessionistische Einstellung hatten, dass unser Bund mit G"tt nun wegen des einen oder anderen Exils gebrochen sei. Das ägyptische Exil widerspricht dieser Auffassung jedoch, denn Exil und Unterdrückung gehörten eben von Anfang an zu unserer Geschichte. Genau weil unsere Geschichte mit Exil und Unterdrückung anfang, hat sich unser Volk immer wieder als widerstandsfähig erwiesen.

Im 6. oder 5. Jahrhundert vor der bürgerlichen Zeitrechnung kamen Juden, nach einem siebenzigjährigen Exil in Babylon, welches auf die Zerstörung des Ersten Tempels folgte, zurück nach Israel. So eine nationale Wiedergeburt hat kaum ein anderes Volk erlebt, und auch für Juden war es schwer. Dennoch war das jüdische Volk erfolgreich. Wie wir im Buch Nehemias (Kap. VIII) lesen, wussten viele dieser Juden nach ihrem jahrzehntelangen Exil sehr wenig vom Judentum. Aber sie kamen zurück und lernten wieder die Tora. Genau wie in unserer Zeit, in der sich unzählige Juden nach jahrzehntelangem Exil in der ehemaligen Sowjetunion wieder jüdischen Gemeinden in Israel und in der ganzen Welt anschließen. ‚Am Jisraël chaj‘, das Volk Israel lebt, das Volk, das in der Versklavung und Unterdrückung geschmiedet wurde, ist widerstandsfähig, dank dem ewigen Bund, den G"tt mit uns geschlossen hat.

Das Ziel des Pessachfestes ist nicht nur, unsere Freiheit zu feiern, insbesondere unsere Religionsfreiheit, G"tt frei dienen zu dürfen und sich für die Realisierung des g"ttlichen Plans für die Menschenvilisation – die g"ttlich erwünschte Utopie – einzusetzen, sondern uns für die prekäre Lage unserer Vorfahren und ihre wunderbare Erlösung zu sensibilisieren. Bei diesem Fest geht es nicht nur um das Gedenken, um die Erinnerung, sondern auch um die Inszenierung und Wiedererfahrung.

Rabbiner Arie Folger





MA LACHMA AN'JA!



Der Abschnitt „Ha Lachma An'ja“ („Seht, welch armseliges Brot...“), mit dem die Erzählung über den Auszug aus Ägypten („Maggid“) beginnt, hat eine interessante Besonderheit. Das ist der einzige Text in der gesamten Haggada, der nicht auf Hebräisch, sondern auf Aramäisch geschrieben ist. Dafür gibt es mehrere Erklärungen. Kabbalisten meinen, weil wir in diesem Abschnitt Gäste einladen, möchten wir nicht, dass auch die bösen Kräfte reinkommen. Und da die Engel nur Hebräisch verstehen, sagen wir es auf Aramäisch. Andere erklären, dass weil die Haggada im Babylonischen Exil verfasst wurde, wurde dieser einladende Text in der Landessprache verfasst, damit uns die potenziellen Gäste verstehen. Eine Erklärung ist sehr hilfreich für uns heute: die Geschichte von Pessach soll so erzählt werden, dass alle Anwesenden sie verstehen. Deshalb muss der Seder-Führende die Haggada in der für jeden verständlichen Sprache erzählen.

Rabbiner Elischa M. Portnoy

REZEPTE



Nellys' Matzklösse aus Sighet

Dies ist ein sicher über 100 Jahre altes Rezept (fleischig) von meiner lieben Mutter Cornelia Neuwald, geb. Basch sel.A. aus Sighet:

Zutaten:

3 ganze Scheiben Matze
2 Esslöffel Hühnerfett
1 Zwiebel
2 Eier
Salz
Pfeffer
etwas Matzemehl

Zubereitung:

Die Matze muss in kaltem Wasser eingeweicht werden. Anschließend ausdrücken und in eine Schüssel legen. Dann die Zwiebel fein hacken und in Hühnerfett leicht anbräunen. Danach zusammen mit den Eiern, Salz und Pfeffer und etwas Matzemehl zu den zerdrückten Matzen geben und alles gut mischen. Die Masse muss fest genug sein, damit man daraus Klöße formen kann. Falls notwendig, noch etwas Matzemehl zugeben. Dann die Klöße auf einen Teller legen und einige Stunden kaltstellen. Später dann die Matzklöße vorsichtig in die leicht kochende Brühe gleiten lassen und nach ca. 15 Minuten sind sie dann fertig und wunderbar lecker.

Mein persönlicher Tipp zur individuellen Verfeinerung:

Man kann den Matzeteig zusammen mit Salz und Pfeffer auch mit frisch geriebener Muskatnuss würzen, und man kann auch Kräuter wie z.B. Dill oder Schnittlauch untermischen.

Und bleiben dann tatsächlich einmal Klöße übrig, was ja sehr unwahrscheinlich ist, dann kann man sie am nächsten Tag in Scheiben schneiden und in der Pfanne braten!

Guten Appetit, betej avon!

Judith Neuwald-Tasbach



MA NISCHTANA

Fragt Kinder, fragt

Nachdem ein Kleinkind das Sprechen langsam entdeckt, ist eines der ersten Worte – egal in welcher Sprache – das Wort „warum?“ Und dies bis zu hundert Mal am Tag.....

Es ist manchmal eine grosse Herausforderung, auf all diese „warums“ eine altersgemäße Antwort zu finden, vor allem wenn sie in ungünstigen Momenten auftauchen. Doch es ist enorm entscheidend für die weitere Entwicklung des Kindes – findet es bei uns eine Antwort, so wird es auch, wenn es heranwächst und sogar in der Pubertät seine Fragen an uns richten. Versuchen wir aber, das Kind irgendwie zu verdrängen, weil die Fragen evtl. mühsam sind, dann wird das Kind mit der Zeit andere Quellen finden, evtl. im Internet, um Antworten auf seine Fragen zu finden – und nicht immer sind diese altersgerecht und im Einklang mit unserer Religion. Und vor allem sieht das Internet die Augen unserer Kinder nicht, wenn sie uns fragend anschauen!

Deshalb gilt es, viel Geduld aufzubringen, in jedem Alter – denn diese Gespräche sind unendlich wichtig. Wenn ein Kind in der Pubertät weiß, dass es mit all seinen Fragen, seien sie noch so heikel, bei den Eltern Ansprechpartner findet, Gehör bekommt, dann ist dies ein unentbehrlich wichtiges Element in der Eltern-Kind-Beziehung.

Auf diesem Grundprinzip ist die Haggada aufgebaut. „Fragt Kinder, fragt“ Seid aufmerksam, nehmt Eure Umwelt wahr (schaut nicht den ganzen Tag aufs Handy!) stellt fest, wenn sich etwas ändert, fragt nach der Bedeutung. Fragt „warum?“ in jedem Alter, auch wenn Ihr letztes Jahr schon gefragt habt. Dieses Jahr bekommt Ihr vielleicht eine Antwort auf höherem Niveau.

Neulich durften wir den 3. Geburtstag eines Enkels mitfeiern. Dieses Kind weiss nicht, wie Pessach an einem grossen Familientisch aussieht – wo sich alle von nah und fern versammeln. Letztes Jahr saß ja jede Familie alleine am Seder und vorher war er zu klein. Wie viele Fragen wird dieses Kind haben, wenn der Sedertisch wieder so gross sein wird, dass alle gedrängt zusammensitzen. BeEsrat Haschem schon dieses Jahr! Kann sich ein dreijähriges Kind vorstellen, dass die Leute nur am Purim Masken tragen.....dass man die Grosseltern umarmen darf, ohne Distanz zu halten, dass Quarantäne ein Fremdwort ist, das nicht in das Vokabular eines kleinen Kindes gehört?

Viele Fragen werden noch auf uns zukommen, Fragen die noch nicht in den Büchern stehen und unsere Vorväter nicht darauf antworten mussten. Nicht auf alle Fragen werden wir eine Antwort finden, aber wir werden zuhören. Manchmal werden wir sagen müssen: „Du hast eine gute Frage gestellt, aber wir verstehen G“ttes Wege nicht immer.“ Auch das ist eine Antwort, die das Vertrauen stärkt: Ich muss nicht immer alles verstehen, aber ich darf fragen. Wichtig ist der Dialog, der Familientisch, das Zusammensitzen.

Der Sederabend lädt uns ein, einmal im Jahr diese Übung zu vollziehen, damit sie auf das ganze Jahr Einfluss hat.

Ich wünsche uns allen einen grossen Sedertisch mit recht vielen Fragen!

Rebbetzin Sarah Brukner

ששנח 8

VIER SÖHNE

4 Brüder in der Haggada von Pessach.

Von der Haggada von Pessach können wir viel über die richtige Erziehung unserer Kinder lernen.

„Erziehe dein Kind nach seinem Weg“.

Wir müssen die Erziehung für jedes Kind seinen Eigenschaften und Talenten anpassen. In jedem Haus, in dem es Geschwister gibt, können wir die Unterschiede und Verschiedenheiten sehen.

Es gibt schlauere Kinder und weniger schlaue, stürmische und mäßige.

Und wir Eltern müssen den Weg zu jedem einzelnen finden und ihm nach seinen Fähigkeiten die Geschichte des Auszugs aus Ägypten lehren.

Dem schlauen Kind, das interessiert ist und viele Fragen stellt, dem soll man viele Geschichten erzählen und ihm vieles erklären.

Dem bösen Kind, das nicht teilnehmen möchte, soll man es sachlich erklären, und ihn und seine Anwesenheit am Seder Tisch und in der Familie nicht aufgeben.

Dem naiven, das nicht schlau genug ist um Midrashim und Einzelheiten zu verstehen, soll man es im Großen und Ganzen und in einer beeindruckenden Art erzählen.

Und der, der keine Fragen stellen kann, dem apathischen Sohn. Der kümmert sich um seine Sachen und es interessiert ihn nicht was seine Eltern machen.

Auch an ihn soll man sich wenden, und ihn mit visuellen Mitteln wecken.

Wir legen Matzot und Bitterkraut auf den Tisch, damit er fragt, was das ist und sich interessiert. Und wenn das nicht hilft, zeigt man ihm die Sachen und versucht ihn in alles zu involvieren.

Wir brauchen alle 4 Söhne. Auch am Seder Tisch und auch in der Familie.

In jeder Antwort zu den Fragen von den 4 Söhnen gibt es eine gewisse Einzigartigkeit, die alle anderen bereichert.

Wir müssen dafür sorgen, dass immer, wie am Seder Tisch, es für jedes einzelne Kind Bedeutung und Ausdruck, trotz der Unterschiede, zusammen gibt.

So auch in unserer Familie. Wir müssen jedes Kind annehmen und lieben mit seiner Einzigartigkeit und den Unterschieden. Und den Weg zu seinem Herzen finden. Ihn lehren und stärken.

Rebbetzin Bilha Apel

9

VEHI SCHEAMDA

Bei „Vehi Sheamda“ geht es um ein Versprechen, das G'tt in der Tora gegeben hat. Verständlicherweise neigen wir dazu, uns auf den Schluss des Absatzes zu konzentrieren - „veHakadosh Baruch Hu Matzileinu Miyadam“, dass G'tt uns letztendlich immer von unseren Feinden rettet.

Rabbi Chaim Berlin, einst Oberrabbiner von Moskau und Sohn des berühmten Leiters der Jeschiwa von Woloschin, bekannt als „Netziw“, fragt - warum heißt es im Text „shebechol Dor vaDor“, in jeder Generation und in jedem Geschlecht? Warum die Wiederholung? Warum nicht einfach „in jeder Generation“? Rabbi Berlin antwortet - wir müssen verstehen, dass es bei der Verheißung hier nicht nur um die endgültige Errettung geht, sondern auch um die Bedrohung. Es gibt verschiedene Bedrohungen, die von einer Generation und die von einer anderen. Manchmal ist die Bedrohung physisch - dass wir ausgerottet werden; und manchmal ist sie geistig - dass wir assimiliert werden.

Diese Bedrohungen und die Generationen, die sie hervorbringen, scheinen so unterschiedlich zu sein, dass sie separat genannt werden - „Dor vaDor“.

Wir müssen wissen, dass es eine Verheißung gibt, dass wir gerettet werden, aber es gibt auch eine Verheißung, dass wir bedroht werden, sogar in Generationen wie der unseren, auch wenn es, G'tt sei Dank, nicht so scheint. Wenn wir diese weniger sichtbare Bedrohung erkennen und verstehen, dass auch sie existenziell ist, dann erhöhen wir die Wahrscheinlichkeit, dass unsere Enkelkinder eines Tages an einem Pessach-Seder sitzen werden. Denn die Verheißung der endgültigen Erlösung durch G'tt gilt dem jüdischen Volk als Kollektiv. Ob wir als Einzelne es verdienen, Teil dieser Verheißung zu sein, hängt oft von jedem von uns ab.

Rabbiner Josh Spinner



DAYENU

ayenu (es wäre schon genug gewesen) ist der Klimax in der Haggada um unsere Dankbarkeit auszudrücken. Auf Hebräisch nennt man das Hakoret Hatov - übersetzt - das Bewusstsein wie groß unsere Dankbarkeit zu G'tt sein sollte.

15 Mal sagen wir Dayenu. Rabbiner David Avudraham (14. Jahrhundert, Spanien) sagt uns, dass Dayenu mit den 15 Stufenliedern von David im Buch der Psalmen korrespondiert. Jede der 15 Stufen bringt uns auf eine spirituell höhere Stufe. Von Avraham bis König Salomon gab es 15 Generationen. König Salomon symbolisiert diesen Höhepunkt in der jüdischen Geschichte. Die Corona Krise hat uns aufgezeigt, dass wir nichts als selbstverständlich ansehen sollen. Mögen wir durch den Verdienst dieses Lied am Seder zu singen die Pandemie bald besiegen.

Rabbiner Elias Dray

10



AUFZÄHLUNG VON 10 PLAGEN

In der Haggada fasst Rabban Gamliel die zehn Plagen in drei Gruppen zusammen (Deza“ch – Blut, Frösche und Ungeziefer; Ada“sch – Wüstentier, Tod des Viehs und Geschwüre; Beacha“v – Hagel, Heuschrecken, Dunkelheit und Tod der Erstgeborenen). Gemäß Rabbiner Hirsch, widerspiegeln diese drei Gruppen, die drei Kernelemente des ägyptischen Exils, nämlich Rechtlosigkeit, Knechtschaft und Peinigung. Zudem fügt Rabbiner Hirsch hinzu, dass eine weitere Dreiergruppierung vorgenommen werden kann: die Plagen haben 1) zu Wasser und zu Land stattgefunden 2) die Bewohner direkt betroffen 3) die Atmosphäre tangiert. Infolgedessen ergibt sich folgende Übersicht:

Offenbarung des Gottesmacht:	Rechtlosigkeit	Knechtschaft	Peinigung
Zu Wasser und zu Land	Blut	Frösche	Ungeziefer
Bewohner	Wüstentier	Tod des Viehs	Geschwüre
Atmosphäre	Hagel	Heuschrecken	Dunkelheit

Rechtlosigkeit

- Blut: G”tt signalisiert „Mir gehört der Fluss, eure wirtschaftliche Sicherheit“.
- Wüstentier: Der Mensch ist im eigenen Hause nicht mehr sicher. Nur dank G”tt gibt es diese räumliche Trennung zwischen Menschen und Tier.
- Hagel: Eine Kleinigkeit genügt um die ganzen klimatischen Verhältnisse des Landes zu verändern.

Knechtschaft

- Frösche: Der Frosch, sonst ein scheues Tier, tritt keck und respektlos in den menschlichen Alltag hinein.
- Tod des Viehs: Tötet „das Ross ihrer Macht“
- Heuschrecken: Der Mensch wird durch Vernichtung des Getreides zu einem „würde- und besitzlosen Wesen erniedrigt“

Peinigung

- Ungeziefer, Geschwüre und Dunkelheit: G”tt braucht keine „Fesseln und Zwinger, um den Menschen einzukerkern“.

Und schließlich brachte die letzte Plage, Tod der Erstgeborenen, die endgültige Erlösung.

Rabbiner Shimon Lang



PESSACH, MATZA, MAROR



Rabban Gamliel sagte einst: Wer beim Pessachfest nicht folgende drei Dinge bespricht, der hat seine Pflicht nicht erfüllt. Die drei Dinge sind: Pessach (Pessach-Opfer), Matza (ungesäuertes Brot) und Maror (bitteres Kraut).“ Die Erklärung dieser drei Dinge ist so wichtig, dass wir sie in verständlicher Sprache jedem Anwesenden nahebringen sollen. Mehr noch, sollten jüngere Kinder früher schlafen geschickt werden, so soll man davor den sonstigen Ablauf vom Seder unterbrechen und unbedingt diese Erklärung für sie vorziehen. Der Text (und die Erklärungen) sind in jeder Haggada zu finden.

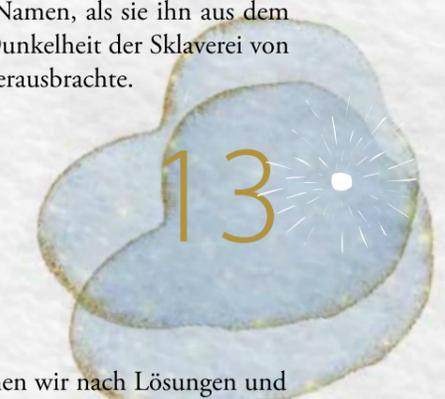
Es gibt jedoch noch einen interessanten Gedanken zu Pessach – Matza – Maror. Unsere Weisen sehen an dieser Stelle eine Parallele zu drei Haupthelden der Geschichte des Auszugs, die wörtlich in der Haggada nicht erwähnt werden. Und das sind Miriam, Aaron und Mosche. Wie kommt man darauf?

Miriam – ihr Name kommt vom Stamm „mar“ – bitter. Diesen hat sie erhalten, denn im Jahr ihrer Geburt wurde das Leben des Volkes Israel in Ägypten besonders bitter.

Aaron – hängt mit dem Pessachopfer zusammen, denn die Opfer werden von den Kohanim, den Nachkommen des ersten Hohepriesters – Aaron, gebracht.

Mosche ist mit der Matza verbunden. Über sie spricht man den Segen „Mozzi“ – der das Brot aus der Erde hervorholt. So gab die Tochter vom Pharao auch Mosche seinen Namen, als sie ihn aus dem Wasser herausholte und er wurde zu demjenigen, der das Volk aus der Dunkelheit der Sklaverei von Ägypten und vom Materiellen zu der Freiheit und dem Licht der Tora herausbrachte.

Rebbetzin Katia Novominski



IN JEDER GENERATION...



Jede Generation steht vor neuen Herausforderungen. Ständig suchen wir nach Lösungen und der Erlösung. Wir sind dabei, voran zu kommen. Die Namen haben sich geändert, die Probleme aber nicht. Es werden immer wieder neue Anführer von den Völkern gewählt, die den Hass gegen die Juden verbreiten. Verfolgung und Ermordung, Verbote und Versuche, Juden von der Weltkarte auszurotten. Hellenismus, Kommunismus, Nazismus, Antisemitismus und Rassismus. Wir sind aber da! Wir und unsere Vorfahren sind aus Ägypten ausgezogen. So wie Jaakow im Kampf mit dem Engel von Esaw an der Hüfte verletzt wurde, hinken auch wir nach all den schweren Schlägen unserer Geschichte. Wir haben im Laufe der Generationen viele Menschen verloren, viele sind ermordet, viele sind missioniert worden. Dennoch stehen wir heute hier als ein starkes Volk und wissen, dass der größte Sieg unser Überleben ist. Wir sind gerettet, um es weiter zu erzählen. Wir bringen unseren Kindern bei, dass unsere Existenz ein Teil des Wunders ist. Dank haShem feiern wir unsere Freiheit, weil auch wir vor Schrecken gerettet sind. **ברוך ד' עם ישראל חי!**

Rabbiner Avichai Apel



CHAD GADYA

ieses spielerische Lied am Ende der Seder-Nacht scheint die jüngste Ergänzung der Haggada zu sein, es erschien erstmals Ende des 16. Jahrhunderts. Es ist wirklich rätselhaft, was ein Lied wie dieses mit der Seder-Nacht zu tun hat. Warum haben unsere Weisen über die Jahrhunderte hinweg es für angebracht gehalten, diese Erzählung am Ende der Pessach-Haggada einzufügen? Viele Kommentatoren schlagen vor, dass dieses Lied eine Zusammenfassung der jüdischen Geschichte darstellt, mit einem Blick in die Zukunft. Nach dem Chatam Sofer steht das kleine Schaf für den Tempel, dessen Platz von König David eingenommen wurde. Die Katze ist der babylonische König Newuchadnezar, der den Tempel zerstörte. Der Hund ist das persische Reich, das die Babylonier besiegte. Der Stab ist der Grieche, der die Perser besiegte. Das Feuer sind die Hasmonäer, die das jüdische Königtum von den hellenistischen Griechen wiederherstellten. Das Wasser ist das Römische Reich, das den Zweiten Tempel zerstörte. Der Ochse ist die arabische Welt, die nach dem Römischen Reich die Kontrolle über das Land übernahm. Der Schlächter ist der Messias, der Sohn Josephs, der das verbannte jüdische Volk wieder zusammenführt. Aber er ist dazu bestimmt, zu sterben, und erst dann werden wir in das Reich des Allmächtigen kommen, während der messianischen Zeit. Chad Gadja ist nicht nur ein Lied der jüdischen Geschichte, sondern auch ein Lied der Hoffnung.

Rabbiner Zsolt Balla



REZEPTE

Pessachrezepte für jeden Tag

von Rebbetzin Raquel Roberts

1 Pfannkuchen
Zutaten:
8 ganze Eier
1/2 Tasse Kartoffelstärke
2/3 Tasse Wasser
Salz
Pfeffer
1 Esslöffel Öl

Zubereitung:
Zutaten gut verrühren, dann eine beschichtete Pfanne erhitzen. So viel Teig einfüllen, dass die Pfanne gerade bedeckt ist. Braten, bis sich der Teig leicht von den Seiten löst. Danach den Pfannkuchen wenden und auf der anderen Seite braten.

Diese Pfannkuchen können mit jeder herzhaften Füllung gefüllt, eingefroren und wieder aufgewärmt werden. Die Pfannkuchen können auch in dünne Streifen geschnitten und als Lokshen in der Suppe verwendet werden.

2 Kichels (ideal für Babys)
Zutaten:
3 Eier
2,5 Teelöffel Zucker
1,5 Teelöffel Salz
1,5 Tassen Kartoffelstärke
0,5 Tasse Öl

Zubereitung:
Alle Zutaten miteinander vermengen. Legen Sie ein großes Backblech mit Backpapier aus. Stellen Sie den Ofen auf höchste Temperatur. Die Mischung auf das Backblech gießen und dünn und gleichmäßig verteilen. In den Ofen schieben und die Temperatur auf 180° herunter drehen. Nach 5 Minuten aus dem Ofen nehmen und mit einem Messer Linien einritzen, so dass Quadrate oder Rauten entstehen. Für weitere 25 Minuten zurück in den Ofen schieben.

Die Kichels sind ein köstlicher herzhafter Cracker.

REZEPTE

Zackenbarsch AUF JERUSALEM-ARTISCHOCKEN CREME MIT KAREMELLISIERTEN JERUSALEM-ARTISCHOCKEN SCHEIBCHEN UND PETERSILIENÖL

Starkoch Tom Franz

Zackenbarsch heißt auf Hebräisch „Lokus“ und ist einer der beliebtesten und teuersten Salzwasserfische in Israel. Sein Fleisch wird bei der Zubereitung weiß und fest. Der Geschmack ist delikat und leicht süßlich.

Die Jerusalem-Artischocke hat außer ihrem Namen nicht viel mit Jerusalem zu tun, aber sie erfreut sich in ganz Israel großer Beliebtheit. Ursprünglich stammt die Sonnenblumenwurzel aus Nord- und Mittelamerika. Ihr richtiger Name ist Topinambur-Knolle, aber in Deutschland könnt ihr sie unter verschiedenen Namen im Handel finden. Mancherorts wird sie als Erdapfel bezeichnet, an anderen Orten als Erdbirne, Borbel, Erdartischocke, Erdschocke, Erdsonnenblume, Erdtrüffel, Ewigkeitskartoffel, Indianerknolle, Kleine Sonnenblume, Knollensonnenblume, Rosskartoffel, Schnapskartoffel, Süßkartoffel und Zuckerkartoffel. Es gibt sie also, aber sie versteckt sich unter immer anderen Decknamen. Aber es lohnt sich sie zu finden, denn sie hat ein ganz tolles Aroma.

Der Geschmack der Jerusalem-Artischocke ist süßlich und erinnert an Artischockenböden. Ihr könnt sie, nachdem ihr sie geschält habt, sowohl roh in Salaten verwenden als auch in Salzwasser gekocht verzehren.

Ich mag besonders gerne eine Creme aus gekochten Jerusalem-Artischocken, und ein besonderer Leckerbissen sind in der Pfanne langsam bis zur leichten Karamellisierung gebratene Jerusalem-Artischocken-Scheiben. Fisch passt prima dazu, aber auch mit einem schönen Steak harmonieren die vorhandenen Aromen wunderbar.

Zutaten für 6 Personen

Für den Fisch
6 Filets vom Zackenbarsch
50 ml Olivenöl
Salz und Pfeffer

Für die Creme
1 kg Jerusalem-Artischocken, geschält

200 g mehligte Kartoffeln, geschält
150 ml Olivenöl
50 g Butter oder Margarine
Salz und Pfeffer

Für das Petersilienöl

1 Bund Petersilie, gewaschen und abgetrocknet
80 ml Olivenöl
¼ TL Salz

Zubereitung

Die Creme

Setzt 800g der Jerusalem-Artischocken und die Kartoffeln in Salzwasser zu kochen auf. Wenn sie etwas weicher sind, als ihr es bei Salzkartoffeln gerne habt, schüttet das Wasser ab und mixt mit einem Pürierstab alles glatt, wobei ihr ca. 80 ml Olivenöl langsam unterarbeitet. Nach Geschmack salzen und pfeffern.

Die gebratenen Scheiben

Die übrigen 200 g der Jerusalem-Artischocken in etwas 0,5 cm dicke Scheibchen schneiden und in der Butter auf kleiner Hitze gold-braun braten, um den darin enthaltenen Zucker zu karamellisieren.

Das Petersilienöl

Die Blätter der Petersilie abzupfen und im Mixer mit dem Öl und dem Salz fein pürieren. Die Masse durch ein Sieb gießen und das grüne Öl auffangen.

Der Zackenbarsch

Die Filets abtrocknen und mit jeweils einem ½ TL Olivenöl einreiben, salzen und pfeffern. In einer großen Pfanne die Hälfte des verbliebenen Öls bis an den Rauchpunkt erhitzen und 2-3 Filets auf der Hautseite in die Pfanne legen und ohne sie zu bewegen 3-4 Minuten braten, danach umdrehen und auf reduzierter Hitze noch weitere 3 Min zu Ende garen. Mit den übrigen Filets genauso verfahren.

Tipp: Für Fisch ist es besonders ratsam, eine beschichtete Pfanne zu verwenden, damit die Haut am Fisch und nicht am Pfannenboden kleben bleibt. Wenn ihr keine gute beschichtete Pfanne habt, legt einfach in eure Pfanne ein Stück Backpapier und bratet darauf. Das Ergebnis ist genauso gut wie das mit einer teuren Beschichtung (und macht die Pfanne weniger dreckig für das anschließende Spülen).

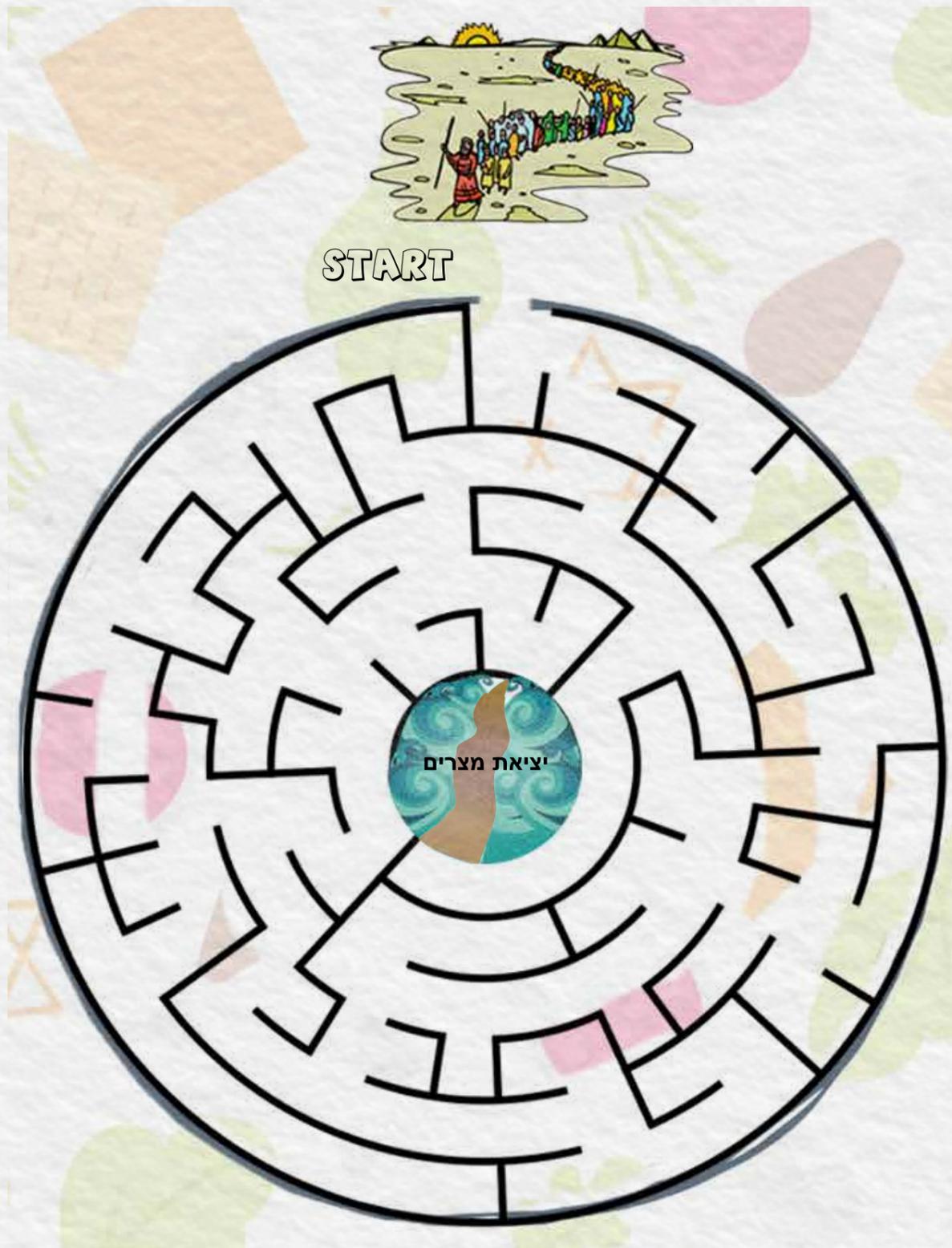
Anrichten: Auf dem Teller 4-6 EL von der Creme austreichen und ein Zackenbarschfilet darauf legen. Eine Handvoll von den gebratenen Scheiben auf der Creme und daneben verteilen. 1-2 TL Petersilienöl darüber verteilen.

Tipp: Gebratenen Fischfilets immer mit der Hautseite nach oben legen, damit die Knusprigkeit erhalten bleibt.



photo: Dan Perez

KANNST DU DEN JUDEN HELFEN AUS ÄGYPTEN AUSZUZIEHEN?



FINDE RICHTIGE LÖSUNGEN

**VERBINDE DEN NAMEN
DER PLAGE MIT DEM
PASSENDEN BILD**

-  דם
-  צפרדע
-  כינים
-  ערוב
-  דבר
-  שחין
-  ברד
-  ערבה
-  חושך
-  מכת בכורות

PESSACH WORTRÄTSEL

M	S	H	A	G	G	A	D	A	H	M	K
A	S	I	O	M	A	K	K	O	T	A	A
R	X	A	R	B	A	K	O	S	O	T	R
O	K	O	R	B	A	N	H	C	J	Z	P
R	R	Q	M	A	G	G	I	D	B	O	A
M	I	T	Z	R	A	Y	I	M	D	R	S
U	Z	A	A	F	I	K	O	M	E	N	E
N	X	G	J	C	H	A	M	E	T	Z	I

Finde folgende Wörter im Wort-Puzzle
Die Wörter sind → und ↓ versteckt

AFIKOMEN	KORBAN
ARBAKOSOT	MAGGID
CHAMETZ	MAKKOT
HAGGADAH	MAROR
KARPAS	MATZO
	MITZRAYIM

