בס"ד

LeChaim

DAS MAGAZIN

Ausgabe 13
März/Nissan
2021/5781

Tora & Wissenschaft: Noah und die Sintflut // Purim Cube
Wer war der Maharasch? // Chanukka Drive In Special
Wissenswertes über die Wiener Koscher-Liste

© Foto: Archiv Bet Halevi, Pessach Mazza Bäckerei 2019

Diwre Tora zu Pessach

von unserem Gemeinderabbiner Rav Israel Netanelov

Das Brot des Glaubens

Rabbiner Schlomo Konin, ein Gesandter des Lubawitscher Rebben aus Kalifornien, USA, erzählt folgende Geschichte, die sich am Tag von Pessach ereignete: Es war im Jahr 1958, der Lubawtischer Rebbe stand stundenlang auf den Beinen und verschenkte runde, handgemachte „Mazzot Schmurot" an die jüdischen Mitbürger und segnete sie. Ich war damals 16 Jahre alt und eilte nachhause. Als ich zum Rebben kam, gab er mir die Mazza und fragte mich, ob ich bereit bin, eine weitere Mazza zu einer bestimmten Familie zu bringen.

Ich stimmte natürlich zu. Nach langem Suchen fand ich die angegebene Adresse. Und klopfte an der Haustür. Als der Bewohner die Tür öffnete, erschrak ich. Da stand ein Mann mit aufgeblähtem Bauch, volltätowiert und freiem Oberkörper vor mir.

„Was möchtest du?", fragte der Mann. „Entschuldigen Sie, sind Sie der Herr so-und-so?", fragte ich. Er erwiderte mit „Ja!". Ich erblickte mit den Augen das viele Brot auf seinem Esstisch und verstand, dass das nicht gerade das Essen ist, das in den Stunden vor Pessach auf den Tisch gehört. Ich antwortete mit den Worten „Der Rebbe hat mich geschickt."

„Der Rebbe? Bitte, komm hinein", entgegnete er. Ich betrat die Wohnung und er führte mich in die kleine Küche, an dem ein kleiner Tisch mit einigen Sesseln stand. Ich verstand nicht, was ich an diesem Ort verloren habe und wieso ich einer Familie, die nicht Pessach feierte, Mazzot bringen sollte. Dann dachte ich mir, vielleicht muss ich einen anderen Grund finden.

Ich fragte den Herrn, ob er den Pessach Sederabend halten möchte. Er stimmte zu und rief seine Frau. Sie betrat die Küche mit zwei kleinen Kindern, die beide blind waren. Ich erkannte auch, dass sie schwanger war. „Wir fangen an!" sagte ich und legte dem Mann eine Kippa auf dem Kopf. Ich dachte mir, was würde der Rebbe an meiner Stelle hier machen. So versuchte ich, mich an die Hagada zu erinnern. Wir aßen die Mazzot tranken von Plastikbechern und sangen gemeinsam.

Ich fing an, ihnen die Geschichte von Pessach zu erzählen, wie der liebe G-tt das Volk erlöste. Ich spraach über die Wichtigkeit, an G-tt zu glauben und wir wir heute aus unseren Grenzen hinauswachsen können, da der liebe G-tt uns nichts aufbringt, was wir nicht schaffen können.

Sie hörten mir bis spät in die Nacht interessiert zu. Um ein Uhr nachts legte die Frau die Kinder schlafen und es war an der Zeit, mich zu verabschieden. Ich fragte noch den Mann, woher er den Rebben kennt. Er erzählte mir, dass seine Frau vor einigen Monaten schwanger wurde. Dadurch, dass sie eine Krankheit hat, die dazu führt, dass alle Kinder blind auf die Welt kommen, rieten die Ärzte, das Kind abzutreiben. Ein Freund aus der Arbeit sagte ihm, er solle ein Brief an den Rebben schreiben. Und so tat er. Der Rebbe antwortete schließlich, dass sie an G-tt glauben und das Kind auf die Welt bringen sollen.

„Meine Frau und Ich wussten nicht, wie wir trotz all diesen Schwierigkeiten an G-tt glauben können. Ich dachte, das wäre unmöglich. Aber heute, nach unserem Sederabend, habe ich verstanden, dass der liebe G-tt einem nichts aufbringt, was man nicht schaffen kann!"

Ihr Sohn kam gesund auf die Welt. Einige Jahre später hörte ich auch, dass seine Tochter heiratete und gesunde Kinder auf die Welt brachte.

Der Zohar nennt die Mazza das „Brot des Glaubens". Ihr Verzehr gilt als Nahrung für die Seele. Man sollte daher bemühen, runde, handgemachte Mazzot am Pessach zu essen.

Manchmal gibt es Situationen – wie wir sie in Zeiten der Pandemie erlebt haben – die uns davor abhalten, sich G-tt mit Freude zu nähern. Zu Pessach bekommt jeder einzelne Jude die Kraft, aus seinen Ägypten bzw. aus seinen Grenzen hinauszuwachsen und seine „Komfort Zone" zu verlassen. Mögen wir aufsteigen im Spirituellen wie im Materiellen und den Wegen der Tora und Mitzwot mit Freude gehen, Amen! Chag Sameach.

Vorwort

von unserem Obmann Golan Yonatan

Langsam aber doch gewöhnen wir uns leider an diese Situation. Weniger Kontakte, keine Treffen, keine Feiern. Doch genau die Gewohnheit ist das wogegen wir kämpfen müssen. Die Zeiten werden mit G-ttes Hilfe besser und wir müssen auf das Gute schauen. Die Thora lehrt uns, vor allem zu Pessach, alles Alte abzulegen, uns zu reinigen und alte Gewohnheiten abzulegen.

Zu Purim haben wir es tatsächlich geschafft, 320 Jugendlichen das Purim-Fest nach Hause zu bringen. Zu Pessach, werden wir dieses Jahr mit der Online-Mazzabäckerei zu über 1000 Kinder kommen. Lassen Sie die Situation nicht zur Gewohnheit werden und brechen Sie aus. Alles im gesetzlichen Rahmen natürlich – schauen Sie, wie Sie vielleicht doch etwas bewirken können. Chag Sameach!

Impressum

Herausgeber:
Bet Halevi
Zentrum zur Förderung von jüdischem Leben in Wien
ZVR Nr.: 559346448
Rabbiner-Schneerson-Platz 2, 1200 Wien
Tel./WhatsApp: +43 650 495 5770

lechaim@bethalevi.org | www.bethalevi.org
Redaktion LeChaim:
Benjamin Abramov, Rachel Baibochaev
Design & Layout: Benjamin Abramov
Redaktion Leitfaden: Rabbiner Benjamin Sufiev

© Copyright 2021

EIN EINBLICK IN DAS LEBEN VON

RABBI SCHMUEL SCHNEERSON

Rabbiner Schmuel Schneerson von Lubawitsch, auch bekannt als „MaHaRaSCH“ (die Anfangsbuchstaben der hebräischen Worte „unser Lehrer Rabbi Schmuel“), kam am 29. April 1834 (2. Ijar 5594) in Lubawitsch zur Welt. Er war der vierte Rebbe der Chabad Bewegung und der siebte Sohn des Rabbi Menachem Mendel von Lubawitsch (der „Zemach Zedek“).

Rabbi Schmuels erster Lehrer war sein eigener Vater, der „Zemach Zedek“. Bereits mit sieben Jahren besuchte Rabbi Schmuel die Klasse der Fortgeschrittenen in der Cheder-Schule. Rabbi Schmuel wurde monatlich von seinem Vater geprüft und mit Geld belohnt, wenn der Vater zufrieden war. Rabbi Schmuel gab das Geld jedoch nicht sofort aus, sondern sparte es, um sich damit Heilige Bücher kaufen zu können.

Man erzählt über ihn, dass eines Tages ein Buchhändler nach Lubawitsch kam, und der elfjährige Schmuel mit seinem ersparten Geld Bücher kaufen wollte. Er ging zu seinem Vater, dieser regte jedoch an, dass bevor man sich neue Bücher kaufe, erst die Bücher, die man bereits hat, kennen sollte. Der Sohn fragte seinen Vater erstaunt, ob er denn selber all seine Bücher in der Bibliothek kenne.

Rabbi Menachem Mendel entgegnete seinem Sohn, dass er sich irgendein Buch aus der Bibliothek aussuchen könne, um den Vater zu prüfen. Tatsächlich kannte der „Zemach Zedek“ jedes einzelne Buch, dass sein Sohn aus der Bibliothek nahm, mit Namen, Titel und er zitierte sogar ganze Passagen aus den Büchern, die sein Sohn ihm gab. Rabbi Schmuel versprach sich, dass er auch einmal so weise werden wolle, wie sein Vater.

Zu seiner Bar Mizwa kannte er bereits alle Traktate der Mischna auswendig. Mit 14 Jahren heiratete der junge Rabbi Schmuel seine Nichte, die Tochter seines Bruders Chaim Shneur Zalman Schneersohn. Leider verstarb diese nach einigen Monaten. Danach heiratete er eine Enkelin seines Großvaters Dovber Schneuri, namens Rivkah. Zusammen haben sie drei Söhne und eine Tochter: Zalman Aharon, Shalom Dovber, Menachem Mendel und Dwora Lea.

Der Grabstein von Rabbi Schmuel Schneerson in der Stadt Lubawitsch
Bildnachweis: https://www.chabad.org/library/article_cdo/aid/626953/jewish/Rabbi-Shmuel-of-Lubavitch.htm

Im Alter von einundzwanzig Jahren begann er an den öffentlichen Aktivitäten seines Vaters teilzunehmen. Er reiste oft nach St. Petersburg und ins Ausland.
Der „MaHaRaSCH“ war dafür bekannt, mehrere Sprachen sprechen zu können, darunter sogar Latein. Seine Werke wurden erst 1945 unter dem Titel „Likutej Torat Schmuel“ gedruckt und veröffentlicht.

Sein Vater beauftragte ihn im Jahre 1866 öffentliche Reden für Menschen, die nach Lubawitsch kamen, zu halten. Leider verstarb sein Vater im gleichen Jahr und Schmuel akzeptierte die Führung von Chabad mit Lubawitsch als Residenz. Seine älteren Brüder wurden führende Rabbiner in anderen Gemeinden.

Rabbi Schmuel Schneersohn verstarb am 14. September 1882 (13. Tischrej 5643).

Als Nachfolger der Chabad-Bewegung trat sein Sohn, Schalom Dovber, an.

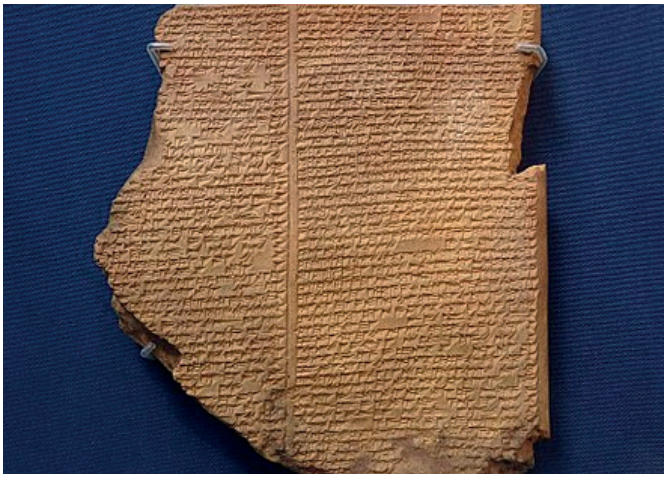
Was wissen wir über Noah's Arche und die Sintflut?

Aus unserer Reihe „Tora & Wissenschaft"

Das erste Buch Mose, Bereschit, berichtet uns von einer globalen Naturkatastrophe, die sich im jüdischen Jahr 1656 (entspricht 2104 Jahre vor der Zeitrechnung) ereignete. Eine noch nie da gewesene Sintflut bedeckte die gesamte Erde und löschte alles Leben aus. Die einzigen Überlebenden waren Noah der Gerechte und seine Familie, sowie jeweils ein Paar aller Tiere, die sich allesamt in der dreistöckigen Arche, die Noah auf G-ttes Befehl erbaute, retteten. Somit ist die gesamte Menschheit heute zurückzuführen auf Noah und seine drei Söhnen: Sem, Ham und Jafet sowie deren Familien.

Überlieferungen einer Sintflut

Nicht nur unsere Tora berichtet von diesen Ereignissen. Fast jede Kultur besitzt eine Überlieferung von einer alles ertränkenden Flut. Die Geschichte von Noah und der Sintflut wird in insgesamt 217 Quellen erwähnt. Eine der ältesten Erwähnungen der Sintflut findet man im British Museum. Dort ist die 11. Tafel der sumerisch-babylonischen Flut-Erzählung im Gilgamesch-Epos ausgestellt. Sie ist Teil einer bekannten Sammlung literarischer Werke des Alten Orients aus Ninive. Die elfte Tafel erzählt von einer globalen Flut, die die Götter auf die Welt brachten und einem Mann namens "Utnapishtim", der sich mit einer selbst erbauten Arche retten konnte.



11. Tafel „Die Flut" des „Gilgamesch-Epos"
Bildnachweis https://upload.wikimedia.org/wikipedia/de/5/50/Tontafel-Fragment_-_Die_Flut_des_Gilgamesch.jpg

Die griechische Mythologie kennt eine ähnliche Erzählung im Deukalion-Mythos. Die Überlieferung besagt, dass Zeus beschloss, das Zeitalter wegen der Verdorbenheit der Menschen mit einer großen Flut zu beenden. Deukalion wurde befohlen, ein Schiff zu bauen. Die Flut überschwemmte ganz Griechenland. Nach der Flut landete das Paar auf einem Berg und überlebte so die Katastrophe. Diese Flut wird auch die "Deukalionische Flut" genannt. Interessant ist, dass der Name des griechischen Helden "Deukalion" mit dem griechischem Wort "Deka" verwandt ist. "Deka" bedeutet übersetzt "Zehn". Unsere Torah lehrt uns, dass Noach der zehnte Urvater nach Adam ist.

Deukalion auf einer Münze abgebildet
Bildnachweis: https://de.wikipedia.org/wiki/Deukalion#/media/Datei:Deucalion.jpg

Neben der babylonischen und griechischen Überlieferung finden wir auch Hinweise aus Indien, China, Australien, Deutschland, Irland und Mexiko. Aber auch ältere Kulturen, wie die Maya, Azteken und Inka erzählen von ähnlichen Ereignissen. Aus dem chinesischen Altertum gibt es Sagen, dass sich „Fluten bis zum Himmel türmen", oder von „Überschwemmungen, die mit ihren Fluten den Himmel bedrohen". Als chinesische Entsprechung der biblischen Sintflutsage mit Noah wird oft "Fu Xi" gesehen, der als einziger im ganzen Land gerettet wurde. Auch die altamerikanischen Indianer kannten Geschichten von einer Flut, die die gesamte Erdoberfläche überspült haben soll.

Kurzgefasst lässt sich sagen, dass sich wesentliche Merkmale in allen Überlieferungen wiederholen: eine Sintflut überschwemmte die Erde, ein Mann wurde gewarnt und überlebte das Ereignis auf einem Schiff.

Die Suche nach den Überresten der Arche

Wir lesen in der Tora, wie die Arche am Ende der großen Sintflut "auf den Bergen von Ararat" zur Ruhe kam. Im Laufe der Jahrhunderte war die Lage der Arche Noah ein faszinierendes Thema. Bis dato gibt es aber keine eindeutige Hinweise darauf, wo sie sich befindet.

Der heutige Berg Ararat, der an der türkisch-armenischen Grenze steht, ist über 5.000 Meter hoch. Als Ort mit den vermeintlichen Überresten der biblischen Arche wurde der Berg 1957 bekannt, als ein türkischer Soldat auf Luftbildern eine bootsförmige Struktur in 2000 Meter Höhe entdeckte. 1960 veröffentlichte eine amerikanische Zeitschrift das Foto. Das Blatt stellte fest, dass die Maße des Objektes gut mit den in der Bibel angegebenen übereinstimmen. Das Blatt zitierte Experten, die den Gegenstand als „vom Menschen gemacht" identifizierten. Der Hobbyarchäologe Ron Wyatt entdeckte 25 Kilometer vom bootsförmigem Fels entfernt mehrere große Steinplatten mit kreisrunden Löchern, die Ankersteinen alter Schiffe ähnelten.

Durupinar, angebliche Überreste der Arche Noah
Bildnachweis: https://de.wikipedia.org/wiki/Deukalion#/media/Datei:Deucalion.jpg

Mitte der 1980er Jahre schickte Wyatt in Zusammenarbeit mit einigen Naturwissenschaftlern Radarwellen in den steinigen Untergrund. Das Ergebnis sorgte für ein weltweites Medienecho und galt vielen als Beweis, dass es sich tatsächlich um die Arche Noah handelt: Die Radarwellen hätten metertief im Boden Eisenlinien detektiert, die die Form des Schiffrumpfes nachzuzeichnen schienen. Zudem deutete der unerwartet hohe Gehalt an organischem Kohlenstoff angeblich darauf hin, dass es sich um versteinertes Holz handelte.

Muscheln auf einem Berg?

Geologische Funde auf dem Grand Canyon in den USA sorgten in den letzten Jahrzehnten für große Verwirrung. Auf den Gipfeln fanden Forscher Meeresfossilien, Muscheln in Kalkablagerungen und Moostiere in den Gesteinsschichten – alles Lebewesen, die eigentlich im Wasser leben.

Der israelische Wissenschaftler Professor Mosche Trop untersuchte dieses Phänomen und sagte dazu: „Aus Tausenden von Fossilienfunden wird ein klares Bild einer globalen Katastrophe erhalten, die gleichzeitig auf dem gesamten Planeten stattfand. Es war diese Katastrophe, die zu einer einmaligen Verringerung der Gesamtmenge an Flora und Fauna (Pflanzen und Tieren) führte. Das ereignete sich vor etwa 5.000 Jahren - eine Zeit, die für die Sintflut in Genesis angemessen war."

Als Brachiopod werden die Angehörigen eines Tierstamms bezeichnet, die ausschließlich aus meereslebenden Tieren besteht.
https://www.alamy.com/stock-photo/brachiopod.html?page=2

COVID-19 Antigen Schnelltest...
... für einen sicheren Sedder-Abend!

Lepu Medical®
Antigen Schnelltest,
25 Stück

NEU: Kein Nasen-Rachenabstrich nötig!

THOMAS RISS
HYGIENE & PAPIER

Neues aus dem Bet Midrasch

תורת חיים Torat Chaim

Das Tora Studium geht weiter!

„Die Pandemie hat den Alltag vieler Menschen komplett verändert. Die letzten Monate in Österreich waren geprägt von den Lockdown Gesetzen – mal härter, mal schwächer. Knapp alle vier Wochen wurden neue Gesetze eingeführt, die unseren Alltag eingeschränkt haben. Wir mussten uns anpassen und unseren Alltag umstrukturieren. Gewohnheiten und Routinen mussten geändert, bzw. teilweise gänzlich aufgegeben werden. Neue Strukturen mussten her. Sowohl im privaten als auch im geschäftlichen Bereich. Ein kompletter Wandel.

Während sich auf dieser Welt alles pausenlos und dynamisch ändert, gibt es eine Sache, die sich wie ein roter Faden durch unser jüdisches Leben zieht – das Torastudium, welches ein unzertrennlicher Bestandteil und Fundament der jüdischen Religion darstellt. Durch die ganzen Vorschriften könnte man leicht behaupten, auf das Torastudium zu verzichten, weil es das Gesetz nicht zulässt, sich in geschlossenen Räumen zu versammeln und zu lernen. Doch das jüdische Volk ist dafür bekannt, hartnäckig zu sein. Aufgeben kommt nicht in Frage, vor allem nicht wenn es um das Lernen und Lehren der Tora geht. Die Geschichte hat uns bereits oft gezeigt, dass Juden ihr Leben aufs Spiel gesetzt haben, um die Tora zu studieren. Und hier sprechen wir nicht von Geschichten, die sich vor hunderten oder tausenden von Jahren erstrecken, wie zu Zeiten von Chanukka. Blicken wir 40 Jahre zurück. Der Rebbe Harayatz, Josef Jitzchak Schneersohn, kämpfte regelrecht zu Zeiten der Diktatur der Sowjetunion um das Torastudium. Es war alles andere als einfach. Doch gerade diese herausfordernden Zeiten brachten unseren Kampfgeist hervor.

Ich möchte natürlich keine Verbindung zwischen den Zeiten der Sowjetunion und der Pandemie ziehen. Ich möchte lediglich das besondere Merkmal des jüdischen Volkes hervorheben, dass wir unsere Werte und Lehren nicht einfach vergessen oder vernachlässigen.

Physische Zusammentreffen waren verboten. Wir mussten auf digitale Plattformen zurückgreifen und uns neue Wege überlegen, zu lernen und in Kontakt zu bleiben.

Per Zoom führten die eifrigen Schüler ihre Schiurim fort. Rabbiner Israel Netanelov, Rabbiner Benjamin Sufiev, Rabbiner Zalman Raskin und Rabbiner Elijahu Kaikov sind stets bemüht, ihre Schüler mit neuem Tora-Wissen zu füttern. Eine neue russischsprechende Gruppe bildete sich und lernen seither mit Herrn Uriel Meirov. Neue Schiurim für Mädchen und Frauen formatieren sich. Die neue Jeschiwa, Zman Chai, blüht und gedeiht. Zu Zeiten der Lockerung, konnten sich die Jugendlichen sogar wieder vorsichtig versammeln – natürlich nach den gegebenen Gesetzen.

Das Awot we Jeladim Programm mit über 40 Teilnehmer findet ebenso jede Woche online per ZOOM zu Motze Schabbat statt, ohne Ausnahmen! 35 Minuten lang lernen die Kinder mit ihren Vätern. Der Anblick ist einfach unbeschreiblich. Das zeigt, wie wichtig uns die Tora und ihre Lehren sind.

Wichtige Gebetszeiten und Halachot werden digital aufbereitet und an die Gemeinde per WhatsApp verschickt. Auch dieses Jahr wird es möglich sein, neben dem konventionellen Chametz Verkauf, diesen auch komplett online durchzuführen. Diesbezüglich verschicken wir noch rechtzeitig einen Newsletter. Wir geben nicht auf, im Gegenteil – wir machen noch stärker weiter!

Ich bin wirklich stolz darauf, ein Teil dieser Religion bzw. ein Teil dieser Gemeinde sein zu können, die trotz der Situation das Tora Studium fortführt und immer weiter neue Wege findet, zu lernen. Möge die Pandemie genau so schnell wieder verschwinden, wie sie gekommen ist, damit wir wieder unseren gewohnten Alltag aufnehmen und uns zum Lernen in den Räumlichkeiten der Synagogen versammeln können. Bis dahin wünsche ich allen ein fröhliches und koscheres Pessachfest!"

– Benjamin Abramov

Fotos auf unserem Archiv

Club Chai Spezial: Das Projekt Purim Cube

"Vom Eintritt des Adar an wird die Freude vermehrt" – so steht es im Talmud. Purim gilt als Freudentag im Judentum. An diesem Tag hört man die Megilla, verteilt Geschenke an Freunde, spendet an Bedürftige und hält ein besonders freudiges Festmahl. Gemeinsam wie gewohnt zu feiern war dieses Jahr aufgrund der Pandemie aber leider nicht möglich.

Wir wussten genau, dass es Jugendlichen dieses Jahr besonders schwer fallen wird, Purim zu feiern und die vier bedeutenden Mitzwot des Feiertages zu erfüllen. Zum Einen aufgrund der Pandemie, da wir nicht zusammen feiern konnten, und zum Anderen, weil der Feiertag auf einen Freitag fiel – der wohl stressigste Tag der Woche für jede jüdische Familie.
So überlegte Rabbiner Raskin gemeinsam mit dem Zewet von Bet Halevi, welche Möglichkeiten es gibt, den Jugendlichen trotz gegebenen Hindernissen, das Gefühl von Purim zu vermitteln.
Das Ziel war klar: Den Jugendlichen Purim nach hause zu bringen, samt allen Mitzwot. Die Frage war nur: Wie? So entstand die Idee vom "Purim Cube": Eine Schachtel, die es ermöglicht, alle vier Gebote zu erfüllen und die gleichzeitig Freude bereitet. So kümmerte sich Rabbiner Raskin darum, zunächst herauszufinden, an wen diese Schachteln verteilt werden können. Die Zielgruppe waren Jugendliche zwischen 12 und 20 Jahren. Laut unserer Adressenverwaltung sollten knapp 320 Jugendliche verteilt in allen Bezirken Wiens, so eine Schachtel erhalten.

Und sofort ging es mit den Vorbereitungen los: Ein Logo wurde kreiert, welches an den Rubiks Cube erinnert, die Schachteln wurden bestellt und man machte sich Gedanken, was alles in diese Schachtel kommen kann. Die vier Gebote, die es zu erfüllen gilt, wurden jeweils in unterschiedlichen Farben präsentiert, passend zum Rubiks Cube: Blau für das Mahl, das man zu Purim zu sich nehmen sollte, Grün für das Gebot von "Mischloach Manot", Rot für das Gebot von "Matanot LaEwjonim" und Gelb für das Gebot vom Hören der Megilla.

Die Herausforderung: Die Schachtel musste am Feiertag selbst, sprich am Freitagvormittag, an alle 320 Jugendliche ausgeteilt werden, da nur dann die Erfüllung der Gebote auch wirklich gewährleistet werden konnte. Natürlich spielten auch die Kosten des Projektes eine große Rolle. Diese beliefen sich auf ca. € 4650. Durch die großzügigen Spenden der "Investors of Club Chai" konnte dieses Projekt jedoch vollständig finanziert werden.
Am Donnerstagabend starteten die Vorbereitungen: Gemeinsam mit freiwilligen Jugendlichen wurden knapp 320 Schachteln in Windeseile eingepackt. Hinein kamen: Ein leckeres und nahrhaftes Sandwich für das Mahl, ein kleines Sackerl mit zwei unterschiedlichen Speisen für das "Mischloach Manot", ein Kuvert für das Gebot von "Matanot LaEwjonim", in dem jeder zwei Münzen hineinlegen und dem Rabbiner Raskin abgeben konnte, sowie eine Eintrittskarte, die als Einladung galt für die Vorlesung der Megilla, die für 14:30 Uhr im Bet Halevi datiert war. Dazu legte man in jede Kiste noch eine Karte als Erklärung dazu.
Ein Routenplan wurde erstellt, damit die freiwilligen Fahrer alle Pakete möglichst schnell und effizient verteilen konnten. Am Freitag um 9:00 Uhr fuhren alle Teams mit den Paketen los. Insgesamt waren fünf jugendliche Fahrer in ganz Wien unterwegs und verteilten die Pakete in allen Bezirken Wiens. Zwischen vier und sechs Stunden waren sie jeweils unterwegs. Um 14:30 Uhr trafen dann knapp 60 Jugendliche mit ihrer Eintrittskarte zur Vorlesung ein.
Die Reaktionen waren überwältigend! Der Dank und die Freude waren immens groß. Für einige Jugendliche, die in den Außenbezirken Wiens leben, war das eine unbeschreibliche Erfahrung, so ein Paket erhalten zu haben. Zahlreiche Nachrichten und Bilder trafen ein, ein wahrlich freudiges Purim Fest!
Vielen Dank an dieser Stelle an alle Beteiligten, Spender, Mitwirkende und Freiwillige, die dieses besondere Projekt ermöglicht haben.

Jetzt scannen und den Clip sehen! >

Lebensmittelhersteller unter der Lupe:
Im Gespräch mit Rabbiner Spitzer über das Verfahren, wie und warum Produkte auf die Koscherliste kommen

Unter der Leitung des Rabbiner Abraham Y. Schwartz gibt das Kashrus Comitee Vienna jedes Jahr den Leitfaden "HaMadrich" heraus, eine mittlerweile über 100-Seiten umfassende Koscherliste mit Produkten, die unter strenger Aufsicht der halachischen Standards, als "koscher" gekennzeichnet werden. Dabei werden bei diesen Produkten besonders die Inhaltsstoffe, die genauen Produktionsschritte sowie die Lieferung beobachtet und kontrolliert. Wir waren im Gespräch mit Rabbiner Spitzer, ein Mitglied des Kashrus Comitee, um mehr über das gesamte Verfahren herauszufinden, wie und warum ein Produkt auf diese Koscherliste kommt.

Benjamin: ***Rav Spitzer, vielen Dank für Ihre Bereitschaft, das Interview mit uns zu führen. Dieser großartige Kaschrut-Leitfaden kommt jedes Jahr mit einer überarbeiteten Liste von koscheren Produkten heraus. Wie hat das alles begonnen?***

Rav Spitzer: Wie ich 1991 nach Wien gekommen bin, hat der Rabbiner Schwartz bereits eine Koscher-Liste mit einigen Produkten geführt, welche lediglich in Österreich produzierte Produkte beinhaltete. Ich bin anschließend dazu gestoßen und seither involviert. Man muss dazu sagen, dass Rabbiner Schwartz bereits damals ein großes Wissen hatte, was die einzelnen Inhaltsstoffe betrifft und wie die genauen maschinellen Herstellungsprozesse funktionieren. Das ist immens wichtig, da man sich mit der Materie genauestens auskennen muss, um in der Lage zu sein, zu entscheiden, ob das Produkt nun in die Koscherliste kommt oder nicht. Vor allem wenn man mit den Herstellern spricht, muss man die richtigen Fragen stellen.

Benjamin: ***Besteht ein Problem, ein 100%iges BIO bzw. veganes Produkt zu kaufen, welches nicht in der Koscherliste vorkommt? Wenn ja, warum?***

Rav Spitzer: Auf jeden Fall ist das ein Problem. In Österreich gibt es, wie in vielen anderen Ländern auch, das Gesetz, Inhaltsstoffe, die unter einem gewissen Prozentsatz in ein Produkt vermischt werden, nicht auflisten zu müssen. So kann beispielsweise ein Produkt als „100% Natürlich" gekennzeichnet werden, obwohl Hersteller tierische Stoffe und Fette (bei Getränken kann das auch Weineinsatz sein) dazumischen. Das haben wir auch sehr oft gesehen, als wir die Firmen begutachteten.

Ein anderes Beispiel kann ich von einem bekannten österreichischen Saft-Hersteller erzählen. Hier geht es darum, dass sie unterschiedliche Saft-Sorten herstellen und von uns auch begutachtet werden wollten. Vor Ort haben wir festgestellt, dass viele Sorten unkoscher sind, aus dem einfachen Grund dass diese Traubensaft beinhalten. Jedoch gibt es auch Sorten, die von den Inhaltsstoffen gesehen aber sehr wohl koscher sein können. Das Problem ist aber ein anderes: In denselben Anlagen, in denen die unkoschere Säften befüllt werden, werden auch die koscheren Säfte befüllt. Das ist insofern ein Problem, da bei uns auch das Gefäß eine wichtige Rolle spielt. Ist das Gefäß unkoscher, beispielsweise wegen weil es mit Traubensaft in Berührung kam, so ist alles andere, was in das Gefäß kommt, auch unkoscher, so lange bis es nicht nach den halachischen Vorschriften gereinigt wurde.

Aufpassen muss man nur bei Naturprodukte, wie zum Beispiel Kürbiskerne oder Haferflocken. Werden sie wirklich so verkauft, wie sie in der Natur vorkommen, besteht kein Problem. Sobald sie aber ein Prozess durchlaufen, wie beispielsweise eine Röstung, gelangen wir wieder an ein Problem. Wurde es mit Öl geröstet? Welches Öl wurde verwendet? Welche Geräte wurden verwendet? Wofür werden diese Geräte noch verwendet? Und so weiter.

Benjamin: *Was qualifiziert ein Lebensmittelhersteller, von Ihnen begutachtet zu werden?*

Rav Spitzer: In der Regel sprechen wir die Lebensmittelhersteller selber an. Nur selten ist es umgekehrt der Fall. Das bedeutet wir sprechen Sie aktiv an, ob sie ihre Produkte koscher machen wollen. Größere Hersteller kennen sich meistens mit der Thematik aus und sie wissen, worum es geht. Kleinere Hersteller sind oft etwas skeptisch.

Manchmal kommt man aber ins Gespräch. Dann befragen wir die Hersteller zunächst einige grundlegende Fragen. Wenn die Antworten klar sind und passen, leite ich diese den Rabbiner Schwartz weiter und wir fahren zu ihnen in die Fabrik. Eine Voraussetzung für die Begutachtung ist die Bereitschaft für transparenz seitens der Hersteller. Hierbei geht es nicht um die Mengen, sondern um die Inhaltsstoffe und Herstellung. Wir müssen über alle Inhaltsstoffe und den Herstellungsprozess informiert werden. Sollte der Hersteller Produkte dazu kaufen, muss auch das bekannt gegeben werden. Für die Lebensmittelhersteller ist das gesamte Service kostenlos. Auch wenn ihre Produkte von uns als „Koscher" abgestempelt werden und in unsere Liste kommen, bestehen für die Hersteller keine Kosten. Sollte sich jedoch eine Firma entscheiden, ihre als koscher gekennzeichneten Produkte ins Ausland zu exportieren, können Sie von uns ein Koscher Zertifikat beantragen. Dieses Zertifikat wird gegen eine Summe im Jahr ausgestellt. Das Zertifikat haben aber die wenigsten.

Ein Hefe Hersteller, beispielsweise, bezieht von uns jährlich das Koscher Zertifikat. Wir besuchen ihre Produktionsstätte - die gefühlt so groß ist wie eine ganze Stadt - jedes Jahr im Januar, begutachten alle Prozesse und stellen anschließend das Zertifikat für ein Jahr aus.

Wir haben vorhin über den österreichischer Saft-Hersteller gesprochen, bei dem wir auf ein Problem mit der Befüllung gestoßen sind. Sie wollten auch ein Koscher Zertifikat. Unsere Aufgabe war es nun, ihr bestehendes Reinigungskonzept, welches nicht den halachischen Vorschriften entsprach, zu überarbeiten bzw. zu erneuern. So haben wir es tatsächlich geschafft, gemeinsam mit dem Hersteller ein komplett neues Reinigungssystem auf die Beine zu stellen, welches gewährt, dass nach jeder Befüllung das Gefäß mit einer Flüssigkeit und einem speziellen Mittel gereinigt wird. In der Halacha sprechen wir hier von einem Mittel, welches den „Geschmack zerstört".

Es gibt ein Gesetz, welches besagt, dass sobald ein Hersteller seine Produkte in Israel verkaufen muss, man nicht nur eine Koscher–Genehmigung des internationalen Rabbinats braucht, sondern auch vom Rabbinat des jeweiligen Produktionslandes. Im Fall von Österreich ist Rabbiner Schwartz der Ansprechpartner. Jene Hersteller, die in Israel verkaufen möchten, fragen uns an und bitten um ein Koscher Zertifikat.

Benjamin: *Wie oft kontrollieren Sie die Hersteller?*

Rav Spitzer: Wir kontrollieren alle Hersteller normalerweise ein Mal im Jahr. Jedoch haben wir eine Vereinbarung mit jedem Hersteller, dass sie uns im Laufe des Jahres über jede Änderung informieren. Sei es eine Änderung der Inhaltsstoffe, in der Beschaffung, Produktion, Aufbewahrung, Abfüllung, Lieferung. Jedes kleine Detail muss kommuniziert und transparent dargestellt werden, damit wir die Kaschrut gewährleisten können.

Benjamin: *Wieso sind gewisse Produkte in diesem Jahr „wieder erlaubt", wie zB Blistex?*

Rav Spitzer: Das kann mehrere Gründe haben. Wenn die Informationen nicht mehr so vermittelt werden, wie von uns vorgegeben, oder wenn sie Inhaltsstoffe dazu mischen, die nicht unseren Vorschriften entsprechen, dann müssen wir das Produkt aus der Liste nehmen. Wenn wir nicht zu 100% Transparenz gewährleistet bekommen, können wir die Produkte nicht in die Liste setzen.

Teil 2 dieses Interviews mit noch mehr spannenden Eindrücken kommt in der nächsten LeChaim Ausgabe zu Schawuot heraus! Für Fragen, Anregungen oder Feedback, schicken Sie uns bitte ein Mail an: lechaim@bethalevi.org

Die aktuelle Koscher-Liste 2021 sowie die Koscher-Liste speziell für Pessach finden Sie auf **www.kosherwien.com**

Jetzt scannen!

Bet Chana's Rosch Chodesch Vortragsreihen

Anlässlich zu Rosch Chodesch veranstaltet das Bet Chana alle vier Wochen spannende Workshops und Vorträge zu diversen Themen für interessierte Frauen der jüdischen Gemeinde. Beginnend in den Räumlichkeiten des Bet Halevi, führen wir nun diese Workshops online per ZOOM durch, um auch während Corona Zeiten diese beliebte Reihe fortführen zu können.

Den Anfang der digitalen Vortragsreihe machte mit uns Jael Gross, Hobbyköchin und Foodbloggerin zu Rosch Chodesch Kislew, genauer am 17.11.2020. Passend vor dem Chanukka-Feiertag backten wir gemeinsam leckere Krapfen, Kokosecken und Latkes und bekamen zahlreiche nützliche Tipps & Tricks von Jael. Jede Teilnehmerin bekam auch ein Rezeptbuch mit allen Rezepten, die wir gemeinsam gebacken haben. Über 20 Frauen nahmen teil und waren mit ihren Kreationen höchstzufrieden.

Zu Chodesch Tewet, am 16.12.2020 luden wir Eltern-Familien und Eheberater Israel Geula, B.A. aus Israel per Zoom in unsere Wohnzimmer ein, um uns die richtige Kommunikation in der Partnerschaft beizubringen. Er gab uns wichtige Werkzeuge für eine erfolgreiche Kommunikation mit dem Partner. Auch hier durften wir wieder über 20 Frauen begrüßen. Aufgrund der hohen Nachfrage, die resultierte, starteten wir ein 8-wöchigen Online-Praxis-Workshop mit Herrn Geula, an denen zahlreiche Paare teilnahmen.

Am 13.1.2021, zu Rosch Chodesch Schwat, fand ein weiterer interessanter Vortrag per Zoom statt, gehalten von der diplomierten Elternberaterin Dvora Kaikov. Sie erzählte uns über die Schlüssel zum Herzen des Kindes, wie wir als Mütter die Motivation bei unseren Kindern wecken und ihnen wichtige Werte für das Leben vermitteln können. Die Rückmeldungen der Teilnehmerinnen waren auch hier sehr positiv!

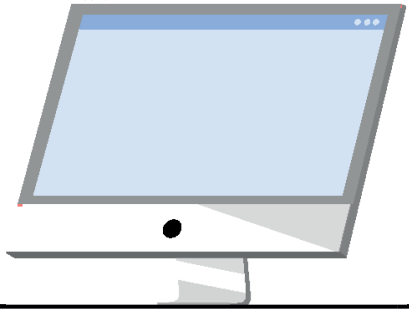
Zu Rosch Chodesch Adar, am 10.02.2021, beehrte uns Raphael Gross, Chefkoch im Restaurant „Novellino" mit einem interessanten Workshop rund um das Thema Fisch. Vom Kauf bis zur richtigen Zubereitung und Servieren. Per Zoom brachte er knapp 30 Damen bei, wie man einen Fisch auf ihre Frische kontrolliert, ihn richtig filetiert und ihn schön auf dem Teller präsentiert. Weiters erlernten wir leckere Rezepte, wie Fisch-Carpaccio mit Melanzanicreme, Tartar mit feiner Sauce und selbstgemachter Graved Lachs. Die Ergebnisse und die Resonanz der Frauen waren beeindruckend!

Wir bedanken uns bei den Vortragenden und bei den Frauen, die so zahlreich mitmachen. Die Vortragsreihen finden weiterhin immer zu Rosch Chodesch statt. Wenn auch Du mit dabei sein möchtest, schick uns einfach eine Nachricht an 0650 4955770. Wir sehen uns beim nächsten Vortrag!

Fisch Workshop mit Chefkoch Rephael Gross

Chanukka-Backstube mit Foodbloggerin Jael Gross

Kommunikations-Workshop mit Eheberater Israel Geula BA



בס"ד

WHITESMILE

Nach der Chametz-Reinigung kommt die Zahnreinigung!

- Wir sind sowohl Zahnärzte als auch Zahntechniker!
- 18 Jahre Erfahrung
- Vollausgestattete & hochmoderne Praxis für eine möglichst schmerzfreie Behandlung
- Höhere Erfolgsquote & sichere Behandlung dank Mikroskop & 3D-Röntgenbilder

Gerne beraten wir Sie kostenlos und unverbindlich!

Wir nehmen uns Zeit für Ihre gründliche Beratung
und freuen uns auf Ihre Anfrage.

Chag Pessach Sameach wünscht das Team von WHITESMILE!

zahnarzt-whitesmile.at | 22., Schüttaustraße 4/1/1/1 | 01 269 96 900

CHANUKKA DRIVE IN SPECIAL

Chanukka ist bekanntlich das Fest des Lichtes und der Freude. Der Grundgedanke von Chanukka ist es, die Dunkelheit mit ein wenig Licht zu verdrängen. Daher fügen wir von Tag zu Tag immer eine weitere Kerze hinzu, um das Licht zu vermehren. Passend zu diesem Motto organisieren wir jährlich die beliebte Chanukka Familientag-Veranstaltung am Lauder Chabad Campus. Diese findet in der Regel am letzten Sonntag vor dem ersten Kerzenzünden statt. Mit über 700 Besuchern gehört dieses Event zu den beliebtesten in der jüdischen Gemeinde Wiens.

Gemeinsam feiern wie gewohnt war 2020 aber leider nicht möglich. Die COVID-19 Pandemie hat uns gezwungen, eine neue Lösung zu finden, wie wir trotz strengen Corona Auflagen dennoch gesetzeskonform Chanukka mit der Gemeinde in Wien feiern können. Dafür haben sich zahlreiche jüdische Organisationen in Wien zusammengetroffen, darunter das Bet Halevi, Chabad Haus Wien, Ohel Avraham Synagoge und Club Chai um mit vereinten Kräften der jüdischen Gemeinde ein Chanukka Fest zu bescheren. Das Ergebnis war die größte, noch die dagewesene, Open-Air-Veranstaltung für die jüdische Gemeinde in einem Auto-Kino in der Nähe von Wien!

Wie alles begann

An einem Montagnachmittag, knapp drei Wochen vor Chanukka, trafen sich die Vertreter der Organisationen Bet Halevi, Chabad Haus Wien, Ohel Avraham Synagoge und Club Chai, für ein Brainstorming-Termin, um die Möglichkeiten zu evaluieren, wie man Chanukka in Wien feiern kann. Gänzlich auf eine Feier zu verzichten kam nicht in Frage. So flogen zahlreiche Ideen durch den Raum, von Online Get-Togethers per ZOOM, bis hin zu Geschenkboxen, die jeder Haushalt zugeschickt bekommen sollte. Das Ziel war es, trotz der Lage ein Gemeinschaftsgefühl zu schaffen. Letztlich konnte jedoch nur eine Idee überzeugen, die auch die größte Herausforderung bedeutete: Chanukka in einem Drive-In Kino. Parallel zu den sich ständig ändernden Corona Vorschriften schnürte das Team ein Konzept aus, welches ermöglichen sollte, als Gemeinde in diesem Mega Event, Chanukka zu feiern – jeder hinter seinem Lenkrad - aber doch gemeinsam!

Binnen weniger Tage wurde ein Budgetplan erstellt, der Veranstaltungsort (das Autokino in Groß-Enzersdorf) gebucht, ein unterhaltsames Multimedia Programm aufgebaut, der musikalische Akt und die Pyrotechnik-Show gebucht, Kontakte zu wichtigen Persönlichkeiten und Politikern hergestellt und das Catering fixiert. Darüber hinaus wurde ein Online Shop auf die Beine gestellt, der es ermöglichte, den Ticketkauf online durchzuführen.
Nun mussten wir nur noch andere jüdische Organisationen mit unserer Idee begeistern um noch mehr Menschen aus den verschiedensten Synagogen zu diesem Event zu locken. Und schon rollte die Werbetrommel die ungeahnte Kräfte annahm.
Auf allen sozialen Netzwerken wurde das Plakat verschickt. Intern wurde das Staff Team rekrutiert, welches sich bereit stellte, ihren Beitrag an diesem Mega Event zu leisten. Das Datum wurde fixiert: Am 13.12.2020 soll die größte Chanukka Feier in Wien von statten gehen. Die Vorbereitungen liefen auf Hochtouren. An dieser Stelle möchten

wir auch ein Dank aussprechen an die Israelitische Kultusgemeinde Wien, die ankündigte, die gesamte Sicherheit an diesem Tag zu verantwortlichen.

Am Abend vor der Veranstaltung, versammelte sich noch einmal das gesamte Organisationsteam, um gemeinsam einen Brief an den Rebben zu verfassen. Der Sonntag begann bereits in aller früh. Das erste Team fuhr gemeinsam mit den Kamera- und Technikfirmen zum Veranstaltungsort, um alle nötigen Vorbereitungen zu treffen. Auch das Catering bereitete sich mit den Paketen vor, die dank ausgeklügelten Logistiksystem zu den Autos gebracht werden sollten. Die ersten Autos rollten bereits um 15 Uhr an. Die letzten Tickets wurden noch bis kurz nach Veranstaltungsbeginn verkauft. Binnen weniger Minuten versammelten sich zahlreiche Autos auf dem Feld mit fröhlichen Gesichtern von Groß und Klein. Auf der Leinwand erschien ein Countdown. Die Vorfreude war riesengroß.

Das Event

„Willkommen beim Chanukka Drive In!", waren die Eröffnungsworte der Animationsfigur, die auf der über 500m2 großen Leinwand die 1500 Besucher des Drive-Ins begrüßte. Eine kurze, interaktive Video-Einführung wurde abgespielt. Es folgte eine atemberaubende LED Drum Show als musikalischer Act des Abends. Anschließend begrüßten uns zahlreiche wichtige Persönlichkeiten und Politiker aus Österreich und Israel mit einer individuellen Video-Grußbotschaft, wie beispielsweise von Rabbiner Lau, Sebastian Kurz, Shlomo Ustoniazov uvm. Immer wieder flog eine Drohne zwischen die parkenden Autos, und hielt vor den Kindern, die die 12 Psukim in das Mikrofon sprachen. Der Moderator des Abends, Golan Yonatan, begann nun mit der Zeremonie des Kerzenzündens. Jedes Auto erhielt einige Leuchtröhren, die sie in die Höhe hielten. Zum Kerzenzünden luden wir Bürgermeisterin Dipl.-Päd. Monika Obereigner-Sivec von der Stadtgemeinde Groß-Enzersdorf, den israel. Botschafter Mordechai Rothgold, Rabbiner Jakov Biderman und andere Persönlichkeiten der Gemeinde ein. Gemeinsam haben wir die Chanukka Lieder gesungen und die Kerzen gezündet. Ein sehr emotionaler Moment. Eine Pyrotechnik Show rundete noch alles schön ab. Anschließend folgte das interaktive Kahoot!-Spiel, bei dem die ersten drei Plätze jeweils Mea Shearim Gutscheine im Wert von 100€, 50€ und 30€ gewinnen konnten. Abgeschlossen wurde das Mega Event mit einer finalen Pyrotechnik Show! Nach dem einstündigen Programm fuhren alle Autos wieder zurück nach hause!

Die Reaktionen

Die Reaktionen waren überwältigend. Zahlreiche Medien berichteten über den Abend, wie der ORF oder die Wiener Zeitung. Die Teilnehmer waren überglücklich! "Chanukka ist das Fest des Lichtes. Daher ist es in dieser dunklen Zeit besonders wichtig, dieses Fest gemeinsam mit der Gemeinde zu feiern.", sagte Golan Yonatan, Mitorganisator der Veranstaltung. "Bei dieser Veranstaltung haben wir es geschafft, alle Gruppierungen zu vereinen - ganz egal ob religiös oder weniger religiös. Alle sind hier um gemeinsam Chanukka zu feiern!", meint er weiters.

Natalie H., eine Teilnehmerin des Events, erzählt uns: "Wir waren alle schon sehr bedrückt, dass wir das heuer gar nicht feiern können. Wir freuen uns umso mehr hier bei dem Drive In dabei sein zu können und gemeinsam zu feiern."

"Es bedeutet, mit der Gemeinde auf eine Art und Weise Chanukka zu feiern, was sonst in der Zeit nicht möglich wäre. Die Kinder haben Spaß, auch wenn jeder in seinem Auto sitzt." sagte Gabriel K.

An dieser Stelle möchten wir uns auch an alle Sponsoren bedanken, die diese Veranstaltung ermöglicht haben. An das Chanukka im Auto-Kino werden sich alle noch lange erinnern können.

LECHAIM'S REZEPT DES MONATS

Fischlaibchen

mit hausgemachtem Kren

EMANUEL
FINEST KOSHER CATERING

Für 4 bis 6 Personen | Zubereitung: ca. 45 Minuten

1 kg Karpfen Filet
3 Zwiebeln
6-7 Knoblauchzehen
2 Bund frische Koriander
3 Eier
1/4 Glas Öl
1 TL getrocknete Koriander (optional)
1/2 Kren
Salz
Pfeffer
Zucker
Essig
1 Rote Rübe

Die Fischlaibchen:

Das Fischfilet im Fleischwolf zerkleinern. Zwiebeln, Knoblauch und Koriander ebenso zerkleinern. Die Eier und das Öl in die Masse einfügen. Mit 1 1/2 TL Salz und 1/2 TL Pfeffer würzen. Getrocknete Koriander dazugeben und alles gut vermischen. 5-10 min ruhen lassen.

15-18 Laibchen formen und auf einem Backblech schlichten. Ein 3/4 Glas Wasser auf das Backblech schütten, damit die Laibchen im Ofen nicht austrocknen.

25 min auf 170 Grad im Dampfprogramm backen. Optional kann die Fischbällchen natürlich auch frittieren.

Kren:

Einen halben Kren reiben, dazu 1/4 TL Pfeffer, 1/2 TL Salz, 1/2 TL Zucker und 1/4 Glas Essig. Anschließend eine nicht ganz durchgekochte, halbe Rote Rübe dazureiben, gut vermischen und verschließen.

Guten Appetit und Chag Sameach wünscht Ihnen das Team von Catering Emanuel!

Vollmacht
für den Verkauf von Chametz

Die Torah lerht uns, dass es einem Juden verboten ist, Chametz (Gesäuerter Teig) zu Pessach zu besitzen – ganz unabhängig davon, ob es sichtbar oder verborgen ist. Dieses Gesetz geht so weit, dass jeder Jude dazu verpflichtet ist, vor Pessach seinen Besitz nach Chametz genauestens zu durchsuchen, um es dann zu vernichten. Dadurch soll sichergestellt werden, dass wir nicht in die Situation kommen, es zu sehen oder sogar zu finden.

Da das grundlegende Verbot aber davon abhängt, in wessen Besitz sich das Chametz befindet, ist seine Existenz nicht verboten, und die Verpflichtung, es für nichtig zu erklären und zu vernichten, kann durch den Verkauf des Chametz an einen Nichtjuden aufgehoben werden.

Den Verkauf übernimmt in der Regel der Rabbiner der Gemeinde, in unserem Fall Rabbiner Israel Netanelov. Der Vekauf wird strikt nach den halachischen Gesetzen sowie nach dem österreichischem Recht durchgeführt. Mehr Informationen finden Sie hier:

בס"ד

Vollmacht

für den Verkauf von Chametz

Wisset, dass ich als Unterzeichnende/r den Rabbiner *(bitte hier den zu bevollmächtigenden Rabbiner eintragen und diesem diese Vollmacht übergeben oder senden)* _____ ermächtige, an meiner Stelle „Gesäuertes“ (Chametz), welches ich wissentlich oder unwissentlich besitze, zu verkaufen.

Dieser Verkauf erfolgt in solcher Weise, wie es von der Thora und dem rabbinischem Gesetz vorgeschrieben wird (d.h. Chametz, möglicher Chametz und alle Arten von Chametz-Mischungen). Auch jenes Chametz, welches in Pfannen und Töpfen hart geworden ist, oder sich an Koch- und Essbesteck festgesetzt hat. Ebenfalls Gegenstand des Verkaufs sind Räumlichkeiten meiner Wohnung oder meines Hauses, und eventuell meines Autos, an denen sich Chametz befindet. *(Bitte zählen sie nun die Orte auf, an denen sich Chametz befindet, welches verkauft werden soll)*

_____

_____

_____

_____

_____

Der oben genannte Rabbiner hat das Recht, nach seinem Ermessen das Chametz zu verkaufen. Des Weiteren übertrage ich dem oben genannten Rabbiner das Recht, den Verkauf an einen Dritten zu delegieren, welcher an seiner Stelle den Verkauf vornimmt. Diese Vollmacht wird in Übereinstimmung mit allen Gesetzen der Thora und den rabbinischen Vorschriften, sowie mit österreichischem Recht, durchgeführt.

Wien, am _____

Name	Adresse
Unterschrift	

Wenn Sie Rabbiner Israel Netanelov, Rabbiner des Bet Halevi, mit dem Verkauf bevollmächtigen, geben Sie bis **spätestens 24.03.21 um 9 Uhr** die Vollmacht ausgefüllt im Büro des Bet Halevi ab oder schicken Sie diese Vollmacht als Bild:

a) entweder per Mail an office@bethalevi.org

b) oder per WhatsApp, Signal oder Telegram an +43 650 49 55 770

Pessach - Angebote

GRATIS FFP2 MASKE
ZU JEDER BESTELLUNG AB € 29,-

JETZT BESTELLEN | KEIN MINDESTBESTELLWERT

Preise gültig bis 30.04.2021

24,00 € inkl. 20% MwSt.

4.000 Blatt
Papierhandtücher
2-lagig, hochweiß, Soft

2,40 € inkl. 20% MwSt.

50 Stück
Kaffeebecher, 200 ml
Für heiße Getränke

2,90 € inkl. 20% MwSt.

25 Stück
Müllsäcke, 120 Liter
Für schwere Abfälle

Weitere Angebote: ***tr-shop.at***

Wir wünschen allen Kunden und Freunden Chag Pessach kasher ve´sameach! **#Happy Passover**

THOMAS RISS
HYGIENE & PAPIER

1 - 2 Tage Lieferzeit Österreichweit | Kein Mindestbestellwert | Faire Preise | Persönliche Beratung

Versandkostenfrei ab 150€ Bestellwert, darunter 3,95€ pauschal.

LaMehadrin
ALLES KOSCHER

Der koschere Supermarkt Wiens wünscht Ihnen ein

FROHES, GESUNDES UND KOSCHERES PESSACH
חג פסח כשר, שמח ובריא

An Chol HaMoed sind wir zu folgenden Zeiten für Sie da:

Dienstag bis Donnerstag (30.03-01.04) von 10 - 16 Uhr
und Freitag (02.04) von 10 - 14 Uhr
Taborstrasse 48A | Tel: 01- 9092299

בס"ד

Shefa markt

Das gesamte Team von Shefa Markt bedankt sich herzlichst bei der gesamten Gemeinde für die großartige Treue!

Wir möchten Ihnen ein noch besseres Service bieten und sind daher bald auch online für Sie da!

Bis dahin wünschen wir Pessach Kascher we Sameach!

בס"ד

HOUSE OF HAFNER FAMILY ESTATE
HAFNER

- Seit 1980 sind wir Österreichs erfolgreicher Koscherwein-Produzent!
  מאז 1980 אנחנו האוסטרים מוצלחים בליצור יין כשר
- Über 300 Goldmedaillen bei Prämierungen weltweit sowie 3x Weltmeister!
  כ 300 מדליות זהב מרחבי העולם, כמו גם 3 x אלופי העולם
- Höchster Kashrut nach Oberrabbiner Abraham Y. Schwartz!
  בהכשר של הרב הראשי הרב אברהם שווארץ

Unterstützen Sie die österr. Nahversorgung und die koschere Produktion in der eigenen Gemeinde! Probieren Sie und überzeugen Sie sich von unserem unschlagbaren Preis/Genuß-Verhältnis!

תתמכו באספקה האוסורית והמוצרים הכשרים
תתאמו, תשתכנעו בעצמכם ותהיו מופתעים מהמחיר, הטעם והשירות

HAFNER gibt es im koscheren Lebensmittelhandel und auch online im Webshop auf *www.koscher.at*!
(Gratis Versand innerhalb Österreichs ab einem Einkaufswert von € 72 ,-!)

הפנר נמצאת בחנויות הכשרות
וגם אונליין באתר www.koscher.at
(משלוחים חינם בתוך אוסטריה ומעל קניה של 72€)