ZEHN INTERESSANTE HALACHISCHE (PRAKTISCHE) FRAGEN WÄHREND DES SEIDERABENDS AN PESSACH – Teil 3

23. März 2022 – 20 Adar II 5782



□□□□□

Pessach 5782

Teil III Maror Korech (Sandwich Hillels) Mahlzeit & Afikoman

6. Wie isst man das Maror, das Bitterkraut?

Verschiedene Arten von Maror

In der Mischna werden mehrere Gemüsesorten genannt, die sich als Maror eignen. Romana-Salat ist dem intensiv bitteren Meerrettich vorzuziehen. Romana-Salat ist anfangs nicht wirklich bitter. Dennoch ist es besser, weil es die Situation in Ägypten widerspiegelt: Zuerst waren die Kinder Ja'akows willkommen, aber später verbitterten ihnen die Ägypter ihr Leben.

Wir essen 20 Gramm davon innerhalb von 2 Minuten, ohne uns anzulehnen.

Rabbi Moshe Feinstein sieht darin ein Symbol für die Art und Weise, wie G'tt die Menschen behandelt. Wenn HaSchem den

irrenden Menschen lenken will, versucht Er, ihn mit sanfter Hand zu korrigieren. Wenn das nicht funktioniert, weil der Mensch die Hinweise von oben ignoriert, ist es möglich, dass G'tt auf eine viel bitterere Weise eingreifen muss. In der Mischna heißt es symbolisch, dass die "Behandlung mit Romana-Salat" vorzuziehen ist.

Nach Rabbi Ja'akov Kamenetsky steht der milde Romana-Salat für die goldene Mitte im Leben, die allem anderen vorzuziehen ist. Extremismus kommt nicht in Frage! Dient G'tt in Freude ist unser Motto, symbolisiert durch die "angenehme" Maror-Sorte des Romana-Salats.

7. Was ist Charoset?

Symbolik des Charosets

Im Talmud (B.T. Pessachim 114a) erklären die meisten Chachamim (Gelehrten), dass Charoset keine Mitzwa ist. Was ist also der Zweck von Charoset? Um den bitteren Geschmack des Marors zu mildern.

Nach Rabbi Elieser bar Tsadok symbolisiert Charoset verschiedene Aspekte der Sklaverei, und es ist eine Mitzwa, es auch zu essen.

Nach der ersten Meinung würde es ausreichen, das Charoset auf den Tisch zu legen und es zu sehen, um die Härte der Unterdrückung zu mildern.

Aber Rabbi Elieser bar Tzadok sagte: "Charoset ist eine Mitzwa". Das bedeutet, dass das Charoset ein eigenständiges Gebot ist und nicht nur dazu dient, die Schärfe des Maror aufzuheben. Welche unabhängige Bedeutung können wir dem Charoset zuschreiben?

Apfelbäume

Die Antwort von Rabbi Levi lautet: "Das erinnert an die Apfelbäume, unter denen die jüdischen Frauen in Ägypten ihre

Kinder geboren haben, wie es im Hohelied (8,5) heißt: “Unter dem Apfelbaum habe ich dich aufgezogen”. Daraus folgt, dass die Hauptzutat des Charoset Äpfel sind.

Lehm

Rabbi Jochanan war anderer Meinung und erklärte, dass das Charoset den Lehm und den Zement symbolisiert, mit denen die Juden in Ägypten arbeiten mussten. Maimonides (chametz umatza 7:11) paskent, dass Charoset nur eine Erinnerung an den Lehm und den Zement ist. Ihm zufolge bestehen die Zutaten von Charoset aus Trockenfrüchten, die die Mischung dickflüssig machen. Er lässt die Äpfel als Zutat weg. Diese Entscheidung von Maimonides wird jedoch nicht richtig verstanden, denn Abbaje (ebd. 116a) kommt zu dem Schluss, dass Charoset in Erinnerung an den Apfelbaum auch etwas Saures enthalten muss. Sie besagt, dass Äpfel in der Mischung des Charoset verwendet werden sollten und dass es auch Zutaten enthalten sollte, die ihm eine gewisse Dicke verleihen, wie Trockenfrüchte, Mandeln und Walnüsse.

Stroh

Tosafot glauben, dass Charoset alle Arten von Früchten enthalten sollte, die im Hohelied als Symbole für das Jüdische Volk gelten, wie Granatäpfel, Feigen und Datteln (Rema Orach Chaim 473:5). Halb gemahlene, langstielige Gewürze wie Zimt und Ingwer sind ebenfalls enthalten, weil sie das Stroh symbolisieren, mit dem die Juden arbeiten mussten.

Zutaten für das Charoset vor Jom Tov mahlen und verarbeiten

Die Zutaten für das Charoset müssen vor Jom Tov gemahlen und verarbeitet werden. Nach Chok Ja’akov darf man auch am Jom Tov mahlen, wenn man es vorher vergessen hat. Er erklärt, dass Charoset eine Mizwa ist und nicht nur eine Vorbereitung für eine Mizwa, aber diese Unterscheidung ist schwer zu verstehen, da das Zubereiten von Speisen am Jom Tov verboten ist, es sei denn, es wird auf eine andere Weise getan. Die Tatsache, dass

Charoset für eine Mitzwa verwendet wird, ist irrelevant.

Es ist daher plausibel, dass die Zutaten tatsächlich am Jom Tov selbst gemahlen werden können, aber auf eine andere Art und Weise, d. h. nicht auf einem Teller oder in einer Schüssel, sondern direkt auf der Arbeitsplatte oder Werkbank. Kurz vor dem Eintauchen des Marors wird der Charoset mit Rotwein versetzt.

8. Wie isst man Matza und Maror zusammen (Korech Sandwich von Hillel)?

Für das Korech nehmen wir die untere, ungebrochene Matza. Gemeinsam essen wir eine Kezait (olivgroße) Matza mit einem Kezait Maror, der in das Charoset getaucht wird (das Charoset wird jedoch vor dem Essen abgeschüttelt).

Keime der folgenden Perioden des Exils

Hillel zufolge soll uns nicht nur der Geschmack des befreiten Pessach-Lamms als wichtigste Lektion der Seider-Nacht und als Symbol des Triumphs der Freiheit über die Unterdrückung in Erinnerung bleiben (weshalb wir nach dem Fleisch des Pessach-Opfers nichts mehr essen durften),

sondern wir müssen uns auch bewusst machen, dass der Exodus, wie jede Befreiung, Keime der folgenden Perioden des Exils, der Versklavung und der Unterwerfung in sich trägt. Deshalb essen wir eine Mischung aus Matza und Maror, weil wir wissen, dass die Freiheit viele Grenzen hat und leicht in ihre Kehrseite umschlagen kann: in eine neue Phase der Unterdrückung und Sklaverei.

9. Wie essen wir die Abendmahlzeit spät?

Lange Pause zwischen Kiddusch und Mahlzeit

Normalerweise ist es verboten, zwischen dem Kiddusch und der Mahlzeit eine längere Pause einzulegen. Die Regel, dass “Kiddusch nur an dem Ort gemacht werden darf, an dem die

Mahlzeit gegessen wird" (B.T. Pessachim 101a), bezieht sich nicht nur auf die räumliche, sondern auch auf die zeitliche Nähe.

Warum wird dann beim Seider eine Ausnahme gemacht? Die Mahlzeit wird erst eine oder zwei Stunden nach dem Kiddusch begonnen!?

Rabbi Schlomo Zalman Auerbach erklärt, dass das Lesen der Hagada nicht als Unterbrechung, sondern als Erweiterung der Mahlzeit angesehen werden sollte.

Um die Matza und den Maror richtig zu essen, muss man zunächst eine bestimmte Stufe der Spiritualität erreicht haben: "In jeder Generation muss man sich so betrachten, als ob man Ägypten verlassen hätte" (B.T. Pessachim 116b).

Das Ziel des Rezitierens der Hagada ist es, auf diesen Höhepunkt hinzuarbeiten. Das Ziel ist es, die Pessach-Mahlzeit richtig zu verzehren.

Die Hagada ist also eher eine Vorbereitung zu Beginn der Mahlzeit als eine Unterbrechung.

Nicht zu viel essen

Man darf bei der Mahlzeit nicht zu viel essen. Denn am Ende der Mahlzeit muss man noch den Afikoman essen, der mit einem gewissen Appetit gegessen werden muss, und nicht, wenn man schon satt ist (B.T. Pessachim Tosafot 107b,).

Man darf auch nicht zu viel trinken, damit man während des gesamten Seiders wach bleiben kann (Rema, Orach Chaim 476:1).

Es gibt zwei Arten von übermäßigem Essen. Manche essen gegen ihren Willen. Wenn man den Afikoman auf diese Weise isst, erfüllt man die Mitzwa nicht vorbildlich.

Eine noch schlimmere Form des Überessens ist es, sich zum Essen zu zwingen, wenn der Körper bereits so viel zu sich

genommen hat, dass er nichts mehr aufnehmen kann. Der Verzehr des Afikoman auf diese Weise gilt nicht als “Essen” im Sinne der halachischen Definition dieses Wortes. Daher hat man die Mizwa auf diese Weise nicht erfüllt. (Mischna Berura, ebd. 6).

Es ist zu hoffen, dass man seiner Verpflichtung zumindest nach der akzeptableren Definition des übermäßigen Essens nachkommt, denn es ist schwierig, den Appetit auf den Afikoman aufrechtzuerhalten, nachdem man die gewünschten Mengen an Matza und Maror gegessen hat. Dies gilt auch, wenn man das Festmahl am Jom Tov auf kleine Mengen Fisch und Fleisch beschränkt.

Am besten ist es, sich während der gesamten Mahlzeit anzulehnen. Man beendet die Mahlzeit so früh, dass noch genügend Zeit bleibt, um vor Mitternacht das ganze Hallel zu rezitieren.

10. Wie essen wir den Afikoman?

Tsafun – versteckt

Wir essen eine Menge Matza, die einem halben Ei entspricht (nach Ansicht einiger Gelehrter sollte man sogar ein ganzes Ei aus der Afikoman-Matze essen). Afikoman muss vor Mitternacht gegessen werden (in der Sommerzeit ungefähr um 1.30 Uhr nachts).

Afikoman muss **angelehnt** gegessen werden, am besten innerhalb von **zwei Minuten**. Nach dem Afikoman darf nichts mehr gegessen oder getrunken werden außer Wasser und den letzten beiden der vier obligatorischen Becher Wein.

Vom verborgenen Potenzial zur Realität

Das Ende der Seider-Mahlzeit wird eingeläutet, indem die Afikoman-Matza aus ihrem Versteck geholt wird. Diese Afikoman-Matza, die die Erlösung symbolisiert, war eine Zeit lang versteckt, wird aber am Ende der Mahlzeit deutlich sichtbar.

So wird sich die Messianische Erlösung vollziehen.

Messianischer Zustand immer hinter den Kulissen verborgen

Wenn der Maschi’ach sich offenbart hat, werden wir verstehen, dass ein möglicher Messianischer Zustand immer hinter den Kulissen verborgen war.

Obwohl wir Jahrhunderte in der Diaspora gelitten haben, war das Messianische Potenzial immer bei uns. Zu Beginn des Benschen (der Danksagung nach der Mahlzeit) singen wir Psalm 126 (Schir Hama’alot), in dem die Bedeutung des Afikoman bereits in der ersten Strophe bestätigt wird: “Wenn G’tt mit den Gefangenen von Zion zurückkehrt, werden wir wie Träumer sein”.

Im Schlaf können wir angstvolle Träume haben, die sich nach dem Erwachen als bloße Illusionen herausstellen. So wird es auch in der Zeit des Maschi’ach sein. Unsere Erlösung wird so weitreichend sein, dass Jahrhunderte des Leidens verschwinden werden wie Schnee in der Sonne.