

timation auftreten. Dass diese rassistischen [...] Erscheinungen durch Äußerungen von Bundestagsabgeordneten begünstigt werden, ist ein deutliches Warnsignal für unsere Gesellschaft. Denn nicht weniger besorgniserregend ist der Umstand, dass man sich weitge-

hend in der Gesellschaft bereits mit der Existenz des Antisemitismus und dem öffentlichen Auftreten von Antisemiten abgefunden hat [...]“ (Presseerklärung vom 20. Juli 2010).

Leser-Echo

Miriam Magall, München, zur Rezension des Buches von Lea Fleischmann, „Heiliges Essen“, in FrRu 17(2010)214–216:

In seiner Rezension bemängelt Yizhak Ahren die deutsche Übersetzung des Segensspruches für das Händewaschen und gibt sowohl die falsche als auch die seiner Meinung nach richtige Version an. Leider stimmt auch die nicht. Denn wenn er schreibt, „*Gelobt seist Du, Herr, unser G-tt, [...]*“, macht er einen grundsätzlichen Fehler. Im christlichen Abendland bezieht sich das deutsche „Herr“ auf Jesus; und Jesus wird in diesem jüdischen Segensspruch wohl kaum gelobt. Seit Moses Mendelssohn wird der als Adonaj ausgesprochene G-ttesname mit „Ewiger“ ins Deutsche übersetzt aus eben dem im vorigen Satz erwähnten Grund. In jedem jüdischen *Siddur* (= Gebetbuch für den Schabbat und die Wochentage) heißt es daher auf Deutsch immer und überall: „*Gelobt seist Du, Ewiger, unser G-tt, [...]*.“ Genau wie übrigens auch in der von Juden übersetzten Hebräischen Bibel, weshalb man Bibelzitate nso gleich ansieht, von wem sie gebracht werden.

Abraham Frank, Jerusalem, zur Rezension des Buches von Michal Friedlander/Cilly Kugelmann (Hg.), „Koscher und Co“, in FrRu 17(2010)214–216:

Heinrich Heine hat im Düsseldorfer Elternhaus nur „Schalet“, jedoch nie und nimmer die dort seinerzeit völlig unbekannte Variante „Tscholent“ zu essen bekommen (vgl. Florence Guggenheim-Grünberg, *Jiddisch auf alemannischem Sprachgebiet*, Zürich 1973, 122). Schalet – vom altfranzösischen „chauld“ oder dem italienischen „scal-dato“ hergeleitet – wurde in westeuropäischen traditionellen Haushaltungen auf zwei Arten zubereitet: für Schabbat aus geriebenen Kartoffeln mit Zwiebeln, und für die Festtage aus Nudeln und Rosinen (mit Weinsauce). Im Gemeindebackhaus oder in der häuslichen „Grote“ (gepolsterte Kochkiste), in der Neuzeit im Wärmeofen, wurden die Speisen in gusseisernen Töpfen bis zum Mittagessen warm gehalten. Die in Osteuropa und heute überall auf der Welt weitverbreitete Variante – aus weißen Bohnen, Kartoffeln und Fleischstücken bestehend – wird Tscholent genannt. Die hebräische Nomenklatur für beide Speisen ist „Chamin“.