

Kabbalat Schabbat und der Duft von frischer Challa

Die Vorfreude auf einen gemeinsamen Abend beflügelt. Am frühen Nachmittag wird der Teig angesetzt nach einem Rezept unserer früheren Rebbetzin Noemi Berger. Auf ein Kilo Mehl kommen 1 Glas (0,2 l) warmes Wasser, in das 2 Würfel frische Hefe aufgelöst wurden, ½ Glas Zucker und 1 Glas Rapsöl, eine Prise Salz. Evtl. muss ein weiteres Glas warmes Wasser in den Knetvorgang eingearbeitet werden bis der Teig glänzt. Er wird mit einem sauberen Küchentuch abgedeckt und an einem warmen Ort mindestens zwei Stunden gehen gelassen.



Wenn der Teig gegangen ist – auf mehr als das Doppelte – wird er nochmals kurz durchgewalkt und auf 4 Portionen aufgeteilt. 4 Challot wollen wir daraus machen. Diese vier Portionen nochmals in jeweils 6 gleiche Teile abreißen und daraus Stränge rollen. Aus 6 gleich langen Strängen wird eine Challa geflochten und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech deponiert. Während die anderen Challot gerollt und geflochten werden, haben die bereits geflochtenen noch Zeit weiter zu gehen. Schließlich werden sie mit Eigelb bestrichen und mit hellem und schwarzem Sesam bestreut und dem Ofen bei 175 ° C für etwa 30-40 Minuten überlassen.



Andere Helfer und Helferinnen haben währenddessen die Tische gedeckt.



Inzwischen hat der Gesangsshiur mit Kantor Nikola David begonnen. Während der süße Duft nach Challa durch das alte Haus Im Heppächer 3 zieht, singen wir gemeinsam Lieder: Synagogale zur Übung und jiddische zur Einstimmung. Auch werden unterschiedliche Melodien gelernt, um verschiedene Varianten kennenzulernen.



Die Challot sind fertig, wir gehen in den Betsaal und sind bereit die Braut Schabbat gemeinsam zu empfangen. Die Schabbatkerzen werden gezündet.

Nach dem G'ttesdienst wird nach dem Segen auf den Wein die köstliche Challa serviert, die Bracha gesprochen und wir sitzen noch lange zusammen, essen, lachen, unterhalten uns, bentschen und gehen fröhlich und entspannt nach Hause.

Unser Dank für den schönen Abend gilt Polina Dubilrer und ihren Helferinnen und Helfern vor Ort.

Susanne Jakubowski

Fotos: C. Verdi

