

Der Zukunft entgegen

REIHE Der Europäische Tag der Jüdischen Kultur steht in diesem Jahr unter dem Motto »Facing the Future«

VON MIRYAM GÜMBEL

Seit mehr als einem Jahrzehnt findet am ersten Sonntag im September der Europäische Tag der Jüdischen Kultur statt. In über 30 Ländern beteiligen sich zahlreiche Kommunen und jüdische Gemeinden. In München richtet das Kulturzentrum der IKG mit seiner Leiterin Ellen Presser diesen Event aus. Das Gemeindezentrum am Jakobsplatz bietet seit 2007 die idealen räumlichen Voraussetzungen dafür. Dabei steht im Fokus, was das Judentum von heute ausmacht. »Facing the Future« lautet in diesem Jahr das Motto. Am Jakobsplatz wird das allgemeine Thema noch spezialisiert – »Looking Back at a Long Tradition« heißt hier der Zusatz, unter dem von 10.30 bis 22 Uhr ein umfangreiches Programm mit Musik, Kunst und Kulinarik, Ausstellungen, Vorträgen und Konzerten angeboten wird (siehe nebenstehendes Programm).

Los geht es mit einem Stadtrundgang unter der bewährten Führung von Chaim Frank – inzwischen ein fester und gerne angenommener Teil des Programms. Wer speziell die international viel beachtete Synagoge Ohel Jakob der Architekten Lorch Wandel Höfer sehen möchte, hat an diesem Tag ebenfalls Gelegenheit dazu.

BEGEGNUNG Die Münchner Kultusgemeinde will mit dem Programm dieses Tages allen, die sich dafür interessieren, die Gelegenheit bieten, jüdisches Leben zu verstehen und kennenzulernen. Und das an einem Ort, der inzwischen im Herzen der Stadt wieder Leben ausstrahlt und zu einem gerne angenommenen Treffpunkt der

Das Programm spiegelt alle Facetten des jüdischen Lebens wider.

Begegnung geworden ist. Die Zusammenstellung der einzelnen Programmpunkte lässt die Besucher alle Facetten heutigen jüdischen Lebens an ausgewählten Beispielen erleben. Dass dazu immer auch die Erinnerung gehört, unterstreicht zum Beispiel die Stadtführung durch das jüdische München. Gerade der im Münchner Untertitel angesprochene Blick auf die Vergangenheit ist für die Organisatorin Ellen Presser wichtig: »Eine Zukunft ist ohne Erinnerung nicht möglich«, betont die Tochter von Schoa-Überlebenden. Der religiöse Aspekt lässt sich bei der Ausstellung



Marina Baranova kommt aus der Ukraine und ist eine mehrfach ausgezeichnete Musikerin.

»Biblische Grüße – Postkartenmalerei des späten 19. Jahrhunderts« erfahren. Dass das Judentum lebt, zeigt sich in den Bereichen von Bildender Kunst und Musik.

Der Sammler Michael Nikolayev hat für diesen Anlass seine Postkartensammlung zur Verfügung gestellt, die auf Motiven verschiedener Künstler basiert, die sich mit der Tora beschäftigt haben. Der promovier-

Eine musikalische Reise führt von Wien bis nach Andalusien.

te Philologe stammt aus Taschkent und war später an verschiedenen Universitäten in der Ukraine tätig. Seit 2003 lebt Nikolayev in München. Er war von der Vielfalt der biblischen Motive immer wieder begeistert und will nun auch andere daran teilhaben lassen.

Im musikalischen Teil am Abend erleben die Besucher Musik von Isaac Albéniz, Franz Liszt, Felix Mendelssohn-Bartholdy und Robert Schumann. Die Pianistin Marina Baranova lädt zu einer »Musikalischen Reise von Wien bis Andalusien« ein, die mit Unterstützung des Zentralrats der Juden in Deutschland und der Sozialabteilung der IKG ermöglicht wurde.

Die mehrfach ausgezeichnete Künstlerin Baranova wird mit Werken von Schumann im kommenden Jahr eine CD einspielen. Eine Gemeinschaftsproduktion mit Giora Feidman ist bereits als CD erschienen. Die 1981 in Charkov/Ukraine geborene Pianistin ist bekannt auch durch ihre Konzerte mit dem Leipziger Gewandhaus-Quartett.

PROGRAMM

10.30 sowie 14.30 Uhr

Stadtrundgang: »Auf jüdischen Spuren durch die Münchner Innenstadt« mit Chaim Frank (begrenzte Teilnehmerzahl, Voranmeldung erforderlich unter Telefon 089/ 202 40 04 91)

11, 13 und 15 Uhr

Führungen durch die »Ohel Jakob-Synagoge«, jeweils mit Vortrag verschiedener Referenten (begrenzte Teilnehmerzahl, Voranmeldung erbeten unter Telefon 089/ 202 40 04 91)

16 Uhr

Ausstellung »Biblische Grüße – Postkartenmalerei des späten 19. Jahrhunderts« nach Motiven aus der Tora und den Apokryphen Schriften. Mit dem Vortrag »Tausche »Sintflut« gegen »Danijel in der Löwengrube« der Kunsthistorikerin Esther Graf

18 Uhr

Führung durch die Ausstellung »Biblische Grüße – Postkartenmalerei des späten 19. Jahrhunderts« in russischer Sprache mit dem Sammler Dr. Michael Nikolayev

19 Uhr

»Eine musikalische Weltreise von Andalusien bis Wien«. Klavierkonzert der jungen Pianistin Marina Baranova mit Werken von Isaac Albéniz, Felix Mendelssohn-Bartholdy, Franz Liszt und Robert Schumann. Außerdem findet ganztägig ein **Bücher-Flohmarkt** im Foyer des Gemeindezentrums statt. Zudem präsentiert die Literaturhandlung einen **Stand mit Judaica**. Der Schrajber und Kalligraf Moran Haynal zeigt seine **handwerkliche Kunst**. Für Speisen und Getränke mit jüdischer und internationaler koscherer Küche sorgt das hauseigene Restaurant Einsteiner von 11.30 bis 22 Uhr. Telefon 089/ 202 40 03 32

Der Eintritt zum Europäischen Tag der Jüdischen Kultur im Gemeindezentrum am Jakobsplatz ist frei. Lediglich für Vorträge und Konzerte wird ein Betrag von jeweils 5 Euro erhoben.

Die Gemeinde im Internet:

www.ikg-muenchen.de

Walnussbrot und Dinkelsemmel

HOPFFISTEREI Koschere Produkte nun auch in Berlin und Baden-Württemberg

Die Hopffisterei hat in München neben einem guten Namen auch eine lange Tradition. Seit dem 14. Jahrhundert beliefert sie die Menschen mit Brot, das die Bäckerei nach altem Rezept herstellt. Nach wie vor verzichtet die Hopffisterei bei ihren Natursauerteigbrot auf künstliche und chemische Zusätze. Die Brote enthalten keinerlei Lebensmittelzusatzstoffe. Die Zutaten – außer Wasser und Salz – stammen von rund 600 Öko-Landwirten, die ihre Getreidefelder ohne chemisch-synthetische Spritz- und Düngemittel bewirtschaften.

Das hat dem Pfisterbrot nicht nur zahlreiche Auszeichnungen und Öko-Zertifikate eingebracht. Seit gut zehn Jahren ist Pfister-Brot auch als koscher anerkannt – eine Bestätigung, die immer wieder überprüft wird. Das Koscher-Zertifikat ist jeweils für ein Jahr gültig.

Das Wort koscher stammt aus dem Hebräischen und bedeutet »gut«, »angemessen« oder »rein« und kennzeichnet in den Speisegesetzen die Nahrungsmittel, die zum Verzehr erlaubt sind.

Die meisten Brotsorten der Hopffisterei sind seit August 2000 als koscher zertifiziert. Doch auf dieser Leistung ruht sich die Traditionsbäckerei nicht aus. Inzwischen gibt es für weit mehr als 20 Brotsorten diese Bestätigung: Brotliebhaber können wählen zwischen den klassischen Sorten des Steinbackofen-Brot bis hin zu

Sonnenblumen- oder Walnussbrotsorten. Die alte Tradition kommt dem Unternehmen dabei zugute. Bereits seit den ersten Erwähnungen 1331 unter dem Wittelsbacher Deutschen Kaiser Ludwig dem Bayern (1328-1346) belieferte die Hopffisterei den Hof ebenso wie Bürger und Bauern. Und schon damals gab es mehrere Brotsorten. Sie basieren bis zum heutigen Tag – ebenso wie die neueren Spezialitäten – auf der überlieferten natürlichen Herstellungsweise mit den alten Regeln des Bäckerhandwerks und einer langen Gärzeit für den Sauerteig. 24 Stunden lang dauert der Backvorgang vom Anrichten des Teiges, bis das fertige und lecker duftende Brot aus dem Ofen geholt wird. Allein das Backen in dem gemauerten Ofen nimmt zwei Stunden in Anspruch. Die Möglichkeit zum koscheren Brotgenuss ist nicht auf



Schmeckt lecker und ist koscher. Foto: JA

München beschränkt. Inzwischen ist das Brot in allen Hopffisterei-Filialen in Deutschland zu haben: Von Garmisch bis Berlin und in zahlreichen Städten Baden-Württembergs gibt es die beliebtesten Brotsorten. Wer keine Verkaufsstelle der Hopffisterei in seiner Nähe hat: Die Brote können auch versendet werden. Und es gibt es noch eine Neuheit: Alle diejenigen, die frische Frühstücksbrötchen schätzen, können diese jetzt auch koscher genießen, sofern sie eine Pfister-Filiale in ihrer Nähe haben – von der Öko-Vollkornsemmel bis zur Dinkel-Müslistange.

Das gilt allerdings noch nicht für die Berliner Kunden. Doch auch in der Bundeshauptstadt soll diese Möglichkeit in den nächsten Wochen geschaffen werden. Neu im süddeutschen Angebot sind seit Kurzem auch andere Backwaren vom Hörnchen über Schoko-Croissants bis zum Apfelstrudel. Rund 900 Mitarbeiter sind in der Hopffisterei tätig, die seit 1917 als Familienunternehmen geführt wird und zu einem der wichtigsten ökologischen Betriebe in Deutschland zählt. Zur Geschichte der Hopffisterei ist das Hopffisterbuch »Brot, Symbol für Natur, Leben und Kultur« von Caroline Ebertshäuser und Margaretha Stocker erschienen. *gue*

Mehr Informationen dazu im Internet: www.hopffisterei.de



Jonathan Simon sel. A.

Wir bedanken uns für die mitfühlenden Worte und Zeilen.

Auch wenn die aufrichtige Anteilnahme uns den Schmerz nicht nehmen kann, hat sie uns doch sehr berührt!

Ronit und Andrés Brandt

Brigita und Ghini Zaidman