



Gabór Mayer (rechts) und ein Schriftkundler untersuchen eine Thorarolle im Stiebl am Teleki-Platz

Hier gehen die Uhren andersherum

Andacht, Eintopf und spielende Kinder: In Budapest beleben junge Juden die Tradition der Gebetsstuben neu VON STEPHAN BURIANEK

Rabbi Shalom Hurwitz gibt uns ein Rätsel auf. Wir sitzen an einem mächtigen Esstisch in seiner geräumigen Budapester Wohnung und beobachten, wie er in einer Schachtel kramt, die er kurz zuvor aus dem Bücherregal gezogen hat. Schließlich findet er, was er gesucht hat: ein Foto, auf dem vier junge Männer zu sehen sind. »Nun?«, fragt der Rabbi und lächelt verschmitzt: »Welcher davon bin ich?«

Er weiß, dass seine Frage nicht leicht zu beantworten ist. Das Bild zeigt ihn als Beau von Anfang 20, mit Schlafzimmerschiff und Zigarette im Mundwinkel. Heute trägt Shalom Hurwitz einen langen Vollbart und eine runde Drahtgestellbrille im Gesicht. Er sei damals viel gereist, sagt der gebürtige Südafrikaner – Israel, USA, Kanada. Zur Religion habe er erst auf Umwegen gefunden. Vor knapp zehn Jahren zog er nach Ungarn, wo der 38-Jährige heute mit seinen sechs Kindern und seiner Frau lebt, die aus London stammt. Seither versorgt Frau Hurwitz die jüdische Gemeinde mit Brownies, die mancher als die besten in Budapest bezeichnet.

Die Wohnung des Rabbinen liegt in der Elisabethstadt, Erzsébetváros, dem siebten Budapester Gemeindebezirk. Vier Hauptstraßen rahmen die Straßenzüge zu einem Quadrat, das heute als Jüdisches Viertel bezeichnet wird. Hier befand sich auch das Ghetto, in dem die jüdische Bevölkerung im Frühjahr 1944 zusammengedrängt wurde. Ein Jahr später marschierte die Rote Armee in Ungarn ein. Gegängelt von den neuen kommunistischen Machthabern, verließen viele Juden das Land. Wer blieb, musste versuchen, sich mit dem System zu arrangieren.

Seit dem Ende des Kalten Krieges jedoch kehren die jüdischen Traditionen zurück ins öffentliche Leben der Stadt. In den Straßen flanieren Orthodoxe. Für rituelle Bäder stehen Mikwes, Tauchbäder, bereit. Cafeterias verkaufen Flódnis, eine wunderbare Mehlspeise aus Mohn, Nüssen, Äpfeln und Pflaumenkonfitüre. Im Fernsehen gab es eine Weile sogar eine Koch-Show, die sich der ungarisch-jüdischen Küche widmete.

Vor allem die junge Generation bezieht sich selbstbewusst auf ihre Wurzeln. Zum Beispiel die Brüder Mayer, die sich am Nachmittag zu unserem Treffen mit dem Rabbi gesellen. Beide tragen Jeans und T-Shirt. Gabór Mayer ist Mitte dreißig und sieht sich als Wanderer zwischen den Welten: einen, der koscheres Essen nicht missen möchte und Frauen, die er kennenlernt, trotzdem nicht als Erstes über ihren Glauben befragt. Auch sein Bruder András bezeichnet sich als »Samstagsjuden«. Wenn sie von gläubigen Juden sprechen, verwenden beide die dritte Person Plural.

Dennoch haben Gabór und András eine Mission, und die verbindet sie mit Rabbi Hurwitz. Gemeinsam hüten sie einen beinahe verloren gegangenen jüdischen Schatz: Das letzte »Stiebl« von Budapest, vielleicht sogar das letzte in Ungarn. Der jiddische Begriff Stiebl stammt vom österreichischen Wort »Stüberl«, Stube, und bezeichnet eine kleine Synagoge innerhalb eines Wohnhauses. »Vor allem unter chassidischen Juden waren Stiebl weit verbreitet«, erklärt Rabbi

Hurwitz, »denn die Chassidim ziehen das private Gebet dem kommunalen vor.« Gegen Ende des 19. Jahrhunderts kamen zahlreiche chassidische Juden aus Galizien, dem heutigen Westzipfel der Ukraine, nach Budapest. Sie siedelten sich im achten Gemeindebezirk an, der Josefstadt.

Dutzende Stiebl sollen damals in dieser Gegend existiert haben. Dass man wenigstens eines von ihnen auch im 21. Jahrhundert noch besuchen kann, ist Jakob Gläser zu verdanken. »Dieser Mann«, sagt Gabór, »war ein Wunder! Mit 92 Jahren schaufelte er noch eigenhändig den Schnee vor seiner Stiebl-Tür am Teleki-Platz.« Angeblich kannte Gläser alle Menschen, die ihm im Laufe seines langen Lebens begegnet waren, bei ihrem Namen. Und er wusste unzählige Geschichten zu erzählen, nicht nur traurige. Ihm zuliebe kamen Gabór und András regelmäßig ins Stiebl, um »den alten Herren« das Beten zu ermöglichen. Denn nach jüdischem Glauben benötigt man für einen gültigen Gottesdienst einen Minjan, zehn Männer also.

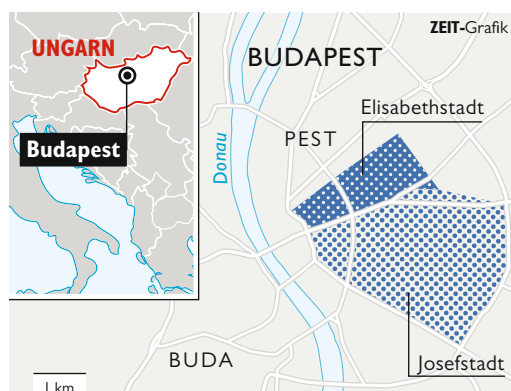
Am Teleki-Platz liegt der Gebetsraum zu ebener Erde in einem heruntergekommenen Gründerzeithaus, am Ende eines kleinen Innenhofs. Durch eine Holztür mit Glasfenstern, auf deren matter Oberfläche Sternmotive leuchten, betreten wir das Stiebl. Die Wände sind mit einem ockerfarbenen Blumenmuster bemalt. An der Ostwand tickt eine Uhr mit hebräischen Ziffern; die Zeiger drehen sich für unsere Gewohnheit rückwärts. Links daneben steht der Schrein, in dem acht Thorarollen aufbewahrt werden, die aus längst aufgegebenen Stiebln der Umgebung stammen. Vor dem Schrein steht das Lesepult, auf dem während des Gottesdienstes aus der Thorarolle gelesen wird. Über alte Holzbänke verstreut liegen Gebetsbücher aus unterschiedlichen Epochen. Viele von ihnen sind erst kürzlich bei den Aufräumarbeiten aufgetaucht.

Als Jakob Gläser vor fünf Jahren starb, vermachte er seine Leidenschaft für das Stiebl den Brüdern Mayer. Und beide traten das Erbe tatkräftig an. Seither wurden Wände gestrichen, Bänke geschoben und Schätze geborgen – wie etwa die Tafel, die inzwischen gerahmt an der Wand hängt. Gabór übersetzt die Schriftzeichen: »Das Sprechen während des Gebets ist streng verboten.« Eine größere Tafel aus dem Jahr 1927 hängt im Nebenraum, wahrscheinlich die Gründungsurkunde des Stiebls, mit einer Liste seiner 28 Mitglieder. Gemeinsam mit einem befreundeten Historiker sucht Gabór nach ihren Nachkommen, es hat uns gefunden, und es hat euch gefunden. Es wird überleben.«

Tür an Tür mit dem Gebetsraum befindet sich die Küche mit einer alten Sitzbank. Es ist Freitag, kurz vor Dämmerung – die Zeit, in der

die Vorbereitungen für den Sabbat getroffen werden müssen. Gabór gießt Tscholent, eine Art Eintopf, aus einer Plastikbox in den Elektrokoher mit eingebautem Timer. Gläubigen Juden ist die Bedienung von elektrischen Geräten am Sabbat verboten. Er schaltet auch alle Lichter an, damit das Gebet am nächsten Morgen nicht im Dunkeln stattfinden muss. Besonders stolz ist Gabór auf sein System für warmes Leitungswasser ohne Strom. Derzeit harret seine Erfindung bei den Behörden der Patentierung.

Während er uns genauestens erklärt, wie seine Idee funktioniert, kommt Judit in die Küche. Sie



Budapest

Anreise: zum Beispiel mit Lufthansa von den großen deutschen Flughäfen

Touren: Der alternative Tourenanbieter Beyond Budapest Sightseeing bietet zweibis dreistündige geführte Touren durch das jüdische Viertel und durch die Josefstadt an (Individualtour ca. 50 Euro, als Gruppentour ab fünf Teilnehmern ca. 13 Euro pro Person). Beim Rundgang durch die Josefstadt wird in der Regel auch das Stiebl am Teleki-Platz besichtigt. Nähere Infos unter Tel. 0036-20/332 54 89 oder <http://beyondbudapest.hu>

Stiebl: <http://budapestshul.com>

Unterkunft: King's Hotel, günstige Zimmer mit reichlichem Frühstück, mitten im jüdischen Viertel. 1072 Budapest, Nagy Diófa utca 25–27, Tel. 0036-1/352 76 75, www.kingshotel.hu. DZ ab 60 Euro
Boscolo Hotel New York Palace, eines der stilvollsten Hotels der Stadt, liegt am nordöstlichen Rand des jüdischen Viertels. 1073 Budapest, Erzsébet krt. 9–11, Tel. 0036-1/886 61 11, www.boscolohotels.com. DZ ab ca. 130 Euro

ist Mitglied des kürzlich gegründeten Frauenklubs, der helfen soll, das Stiebl auch bei Frauen populärer zu machen. Judit zündet Kerzen an. Zwei, wie üblich im Vorfeld zum Sabbat, und eine dritte für eine Familie in Israel, die in der vergangenen Woche einem Verbrechen zum Opfer gefallen ist. Mit kreisenden Handbewegungen bringt sie die Kerzen zum Flackern, bedeckt ihre Augen mit den Handrücken und spricht ein

Gebet. Es dämmt. Der Sabbat hat begonnen. Von jetzt an grüßt man einander mit »Gut Schabbes« und verzichtet neben dem Betätigen von Schaltern auch jede andere Form von Arbeit. Selbst Kinderwagen bleiben am Sabbat stehen.

Am nächsten Tag treffen wir uns beim Rabbi, um gemeinsam mit Gottesdienst im Stiebl zu spazieren. Dabei durchqueren wir die Josefstadt, wo Arbeitslosigkeit und Alkoholismus gleichermaßen verbreitet sind. Der Rabbi und seine Kinder fallen auf, nahezu alle Menschen auf der Straße beobachten uns. Manche blicken argwöhnisch, andere belustigt, die meisten neugierig. Ihre Blicke verunsichern uns.

2010 gelang der radikal-nationalistischen Partei Jobbik der Sprung ins ungarische Parlament. Ihr Programm ist offen antisemitisch. Obwohl ihr paramilitärischer Arm, die »Ungarische Garde«, vor zwei Jahren verboten wurde, sollen die Mitglieder nach wie vor in einigen Straßen der Stadt patrouillieren. Dennoch, sagt Rabbi Hurwitz, er fühle sich sicher. »Es gibt hier nicht mehr Zwischenfälle als anderswo. Ungarn ist ein verträgliches Land.« Mehr sagt der Rabbi nicht.

Im Stiebl ist die Atmosphäre am Morgen heiter und entspannt. Es wird geschertzt, gelacht. Eltern rücken ihren Kindern liebevoll die Kippas zurecht. Unter den rund 15 Männern finden sich ein Türsteher, ein Historiker, ein pensionierter Apotheker und ein Büroangestellter. Man plaudert, Sabbat-halber, über private Themen. Einige Männer haben sich in ihren Tallit gehüllt, andere werfen den Gebetsmantel erst über, wenn sie zum Gebet vor die Thorarolle treten. Während sie beten und dabei nicht immer ehrfürchtige Ruhe halten, plaudern die Frauen in der Küche und bereiten das Essen vor. Immer wieder mahnt der Rabbi die Schwätzer in der letzten Bank zur Ruhe. Mit bescheidenem Erfolg. Derweil springen die Kinder zwischen Küche und Gebetsraum hin und her, spielen, beten, spielen. Doch es gibt Momente, in denen die Gespräche verstummen, selbst die Kinder sich besinnen und tiefe, andächtige Stille einkehrt.

Nach dem Gottesdienst teilen die Männer an einem Tisch neben den Gebetsbänken das warme Tscholent. Rabbi Hurwitz spricht über den aktuellen Wochenabschnitt aus der Thorarolle. Es geht um die jüdischen Speisegesetze. Der Rabbi kommt auf die »Truthahnproblematik« zu sprechen: Hühner werden in einer Liste im dritten Buch Moses zwar als koscher eingestuft. Truthähne aber kannte man zu Moses Zeiten noch nicht – ein Dilemma. So verstreicht die Religionsstunde für Erwachsene.

Als wir uns verabschieden und Gabór eine Visitenkarte für den Gebetsbesuch reichen, zieht er reflexhaft die Hand aus der Hosentasche. Dann zögert er. Gabór blickt kurz zum Rabbi, der die Decke mustert, als nehme er von der Szene gar keine Notiz. Aber selbst wir verstehen: Das Tragen von Gegenständen, und sei es auch nur ein kleines Stück Papier, ist am Sabbat untersagt. Gabór zuckt amüsiert die Schultern. Dann sagt er: »Macht nichts. Nächstes Mal.«

www.zeit.de/audio

ANZEIGE

UNSERE EMPFEHLUNG GOLDENER HERBST



**Goldener Oktober im 5*-Hotel
»Elbresidenz«**
www.elbresidenz-bad-schandau.de

Erleben Sie den Herbst von seiner romantischen Seite und gönnen Sie sich ein paar erholsame Tage in der traumhaften Sächsischen Schweiz. Nichts macht den Kopf so frei, wie eine erquickende Wanderung oder eine Radtour entlang der Elbe. Nach einem aktiven Tag locken gemütliche Abende an der Bar oder am Kamin, verwöhnende Massagen oder wohltuende Saunagänge in unserem 1.600 m²-großen Viva Vital & Medical SPA! Im Angebot »Goldener Oktober« inklusive: 2 Übernachtungen/Genießer-Frühstück, 1 Abendessen am Anreisetag, 1 Teilkörpermassage, tgl. Nutzung des SPA mit Aurobad, Saunalandschaft, Fitnesscenter, Mineralwasser & Leihbademantel (Reisezeitraum: 1.10.–31.10.2011, Anreise So. & Mo.)

KONTAKT:
Hotel Elbresidenz*****
Markt 1–11, D-01814, Bad Schandau
Tel. 035022/1919 700, reservierung@elbresidenz-bad-schandau.de

**ab 169 €
pro Person im
Doppelzimmer
Buchungscode:
Zeit**



Landhaus Zu den Rothen Forellen
www.rotheforelle.de

Nur zweieinhalb Stunden von Hamburg und Berlin entfernt liegt am Fuße des Brockens am Forellensee das idyllische Landhaus der Privathotels Dr. Lohbeck. Erkunden Sie die herbstliche Landschaft des Nationalparks Harz bei einer wundervollen Wanderung, einer Mountainbike Tour oder einer romantischen Pferdekutschfahrt. Genießen Sie die frische, regionale Küche im Landhausrestaurant mit viergängigen Herbstmenüs innerhalb unseres Arrangements HERBSTNÄCHTE. Zur Entspannung geht es ins Forellen Spa – tauchen Sie ab bei belebenden Massagen und ganzheitlichen Beauty-Treatments. Lassen Sie den Tag mit einem Glas Wein am prasselnden Kamin ausklingen und genießen Sie Kulinarik & Natur bei herzlichem Service!

KONTAKT:
Landhaus Zu den Rothen Forellen
Privathotels Dr. Lohbeck GmbH & Co. KG
Marktplatz 2, 38871 Ilsenburg
Telefon: 039452/193 93
info@rotheforelle.de

**ZEIT-ZUCKERL:
Sie sparen 10 %
auf alle
Anwendungen
im ForellenSpa!**



**Wikinger Reisen:
Marokko aktiv**

Abenteuer und Entdeckungen. Bewegende Momente, Gesichter und Geschichten erleben. Wandern, Trekken und Radfahren durch Marokko. Wikinger-Reiseleiter begeistern Sie.

ANGEBOT: Symphonie der Farben
15-tägige Entdeckerreise inkl. Flug, Ü in Hotels und Zeltten, Verpflegung und Wikinger-Reiseleitung ab € 1.598
KONTAKT: Wikinger Reisen GmbH, Tel. 02331/9046, mail@wikinger.de

www.wikinger.de



BRENZONE / Italien

Familiengel. Hotelanlage am See und direkt am Privatstrand, Hallenbad 27' mit Whirlpool, Sauna, Garten, geschl. Parkplatz, Zim. mit Seeblick/Tel., Sat.-TV, HP m. Frst.-buffet u. 4-gäng. Menüwahl m. Salatbuffet.

24.09.–30.10. KULTURWOCHEN:
7 Nächte HP inklusiv Bergwand.
+ Ausflugs n. Venedig m. deut. Begleitung ab 371 €
24.09.–30.10. SURFWOCHEN: 7 Nächte ÜF inkl. Windsurf-Kurs ab 406 €
HOTEL S. MARIA & NIKE, Tel. 0039.045-742055, Fax 0039.045-742049

www.bertoncellihotels.it



Märchenhaft genießen
www.hotel-oberhofer.at

Anspruchsvolle Architektur, herrliche Ruhe und eine mit zwei Gault Millau Hauben ausgezeichnete Küche erwarten Sie in unserem Genießerhotel im Stubaital, nur wenige Kilometer von Innsbruck entfernt. Entspannung finden Sie im großzügigen Wellnessbereich und der traumhaften Gartenanlage mit Kuschelinseln und Panoramblick.

Lassen Sie sich verwöhnen:
»Zeit zu Zweit Package«
3 Übernachtungen (Do–So) oder
4 Übernachtungen (So–Do) im DZ
inkl. Gourmet Halbpension, eine
Fl. Champagner & ein Picknick im
Grünen ab 198 € pro Person!

KONTAKT:
Genießerhotel Oberhofer
Kappfer 23
A-6165 Telfes im Stubaital
Tel: +43 5225 62672
info@hotel-oberhofer.at

**»Zeit zu Zweit
Package«
ab 198 €
pro Person**