



## Rosinenwein für Pessach

»Leschana habaa be Jeruschalajim – Nächstes Jahr in Jerusalem« wünscht man sich zum Ausklang des Seder-Abends, der das jüdische Pessachfest einläutet, und dazu leert man das vierte und letzte Glas Wein. Denn in der Pessach Haggada, die Erzählungen und Handlungsanweisungen für das rituelle Seder-Mahl enthält, steht geschrieben, dass jeder vier Becher Wein trinken soll: Mann und Frau, alt und jung, arm und reich. Die Becher sollen nicht zu klein sein und wenigstens halb geleert werden.

Das Pessachfest erinnert an den Auszug der Israeliten aus ägyptischer Knechtschaft, und die vier Gläser Wein stehen für die vier Versprechen, die Gott den Israeliten gab: sie aus Ägypten zu führen, sie zu befreien, zu erlösen und sie als sein Volk anzunehmen.

Während heute in der Regel koscherer Rotwein zu Pessach kredenzt wird, gab es früher häufig süße Weine wie diesen Rosinenwein. Das Rezept stammt aus der Zeitschrift »The American Hebrew« vom 27. März 1896. In die USA hatten den süßen Wein aus Osteuropa immigrierte Juden gebracht, die in der Herstellung von Honig- und Rosinenwein erfahren waren. Der Wein ist leicht selber zu machen und besonders für Kinder geeignet, da er keinen Alkohol enthält.

### Für 5,5 l Wein:

900 g Rosinen  
450 g Zucker  
1 Zitrone  
5,5 l Wasser

### Zubereitung:

Die Rosinen, den Zucker und die Zitrone in ein großes Stein- oder Keramikgefäß geben und mit kochendem Wasser übergießen. Mit einem Tuch abdecken und eine Woche stehen lassen, dabei täglich umrühren. Schließlich durch ein Sieb gießen und in Flaschen abfüllen. Den Rosinenwein vor dem Genuss noch 10–12 Tage ruhen lassen.

