



## Badener Caramell Bonbons

Im Ghetto Theresienstadt, das für die meisten Juden ein Durchgangslager auf dem Weg nach Auschwitz war, ist ein bemerkenswertes Dokument entstanden: Zusammen mit anderen Frauen hat Minna Pächter, die 1942 bei ihrer Ankunft im Lager bereits 70 Jahre alt war, Rezepte aufgeschrieben.

Angesichts des ständigen Hungers erträumten sich die Frauen Gerichte, die sie früher gekocht hatten, als sie noch ihre Familie versorgten und Feste ausrichteten. Susan Cernyak-Spatz, die selbst Theresienstadt und Auschwitz überlebte, beschrieb es so: »Wir nannten es 'kochen mit dem Mund'. Jeder tat es. Und die Beteiligten waren richtig aufgebracht, wenn sie dachten, dass du ein Gericht falsch zubereitet oder nicht das richtige Rezept hattest.« Fantasie und Hoffnung waren zum Überleben notwendig. Die Erinnerung an Kochgewohnheiten und an die eigene Kultur, die vor ihren Augen zerstört wurde, stärkte die Gefangenen in ihrer Identität.

Bevor Minna Pächter in Theresienstadt starb, vertraute sie das Manuskript einem Freund an und bat ihn, es ihrer Tochter in Palästina zu übermitteln, von der sie jedoch keine Adresse besaß. Nach 25 Jahren erreichte ein kleines Paket die 62-jährige Anny Stern in Manhattan.

### Zubereitung:

»30 Deca Zucker ohne Wasser bräunen, giesse dazu 1/3 Liter Caffeeextract, 1/8 Liter Schmetten, und wenn dies verkocht ist 8 Deca Theebutter und lasse es kochen bis es Dick flüssig ist. Giesse es kochend in die mit Butter ausgestrichene Zuckerlnform und mit dem umgekehrtem Messer zerteile es ehe es ganz erkaltet. Dann zerbreche es in Würfel und packe es in Pergamentpapier und noch in rosa Papier damit.«

