

## Judith Kauffmann widmet sich Pfälzer Küchenklassiker: Mit Saumagenbuch Appetit wecken

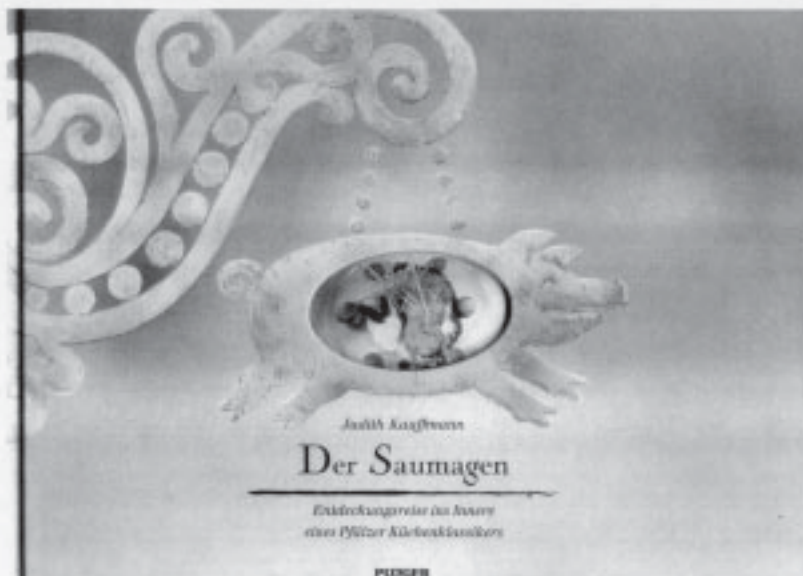
*„Der Magen der Sau  
Das Herz einer Frau  
Der Inhalt der Worscht  
Bleiben ewig unerforscht“*

Mit diesem Spruch aus dem Pfälzer Volksmund beginnt das neue Saumagenbuch, mit dem sich die Initiative Pfalz-Marketing zum Ziel gesetzt hat, den Ruf der pfälzischen Spezialität deutlich aufzuwerten. Der Saumagen ist das pfälzische Nationalgericht und so sehr ihn die einen lieben, ruft er bei anderen ebensoviel Ablehnung hervor. Das von der SWR-Fernsehmoderatorin Judith Kauffmann verfasste Buch über den Saumagen versucht, das verkannte Gericht einem breiten Publikum näher zu bringen und mit bestehenden Vorurteilen aufzuräumen. Hierzu wird auf 128 Seiten alles Wissenswerte rund um den Saumagen zusammen getragen. Auf unterhaltsame Art und Weise wird der Herkunft des Saumagens nachgegangen, und grundlegende Fragen zur Zubereitung werden vom Lieblingsmetzger der Autorin beantwortet.

Dann beginnt der Rezeptteil mit insgesamt über 30 unterschiedlichen Saumagen-Rezepten, darunter welche von Hobbyköchen, von Metzgern, aus Weinstuben und zu guter Letzt von Spitzenköchen, die ihrer Kreativität bei den individuellen Saumagenvariationen freien Lauf ließen. Neben Saumagen-Würstchen, Saumagen-Terrine, knusprigen Saumagentürmchen oder Saumagen-Soufflé wird auch ein süßer Saumagen als Dessert vorgestellt. Zahlreiche farbige Aufnahmen des Fotografen Armin Faber illustrieren die Entdeckungsreise durch die Welt des Saumagens.

Das Kochbuch ist mit einer kräftigen Prise Humor gewürzt und enthält viele interessante und amüsante Hintergrundinformationen sowie persönliche Anmerkungen der Autorin. Dadurch wird es zu einem sehr unterhaltsamen Buch und weit mehr als nur zu einer Rezeptesammlung.

Das im Plöger-Verlag erschienene Buch „Der Saumagen. Entdeckungsreise ins



Innere eines Pfälzer Küchenklassikers“ mit der ISBN-Nr. 3-89857-204-8 kostet 16,80 Euro. Weitere Informationen zum

Buch gibt es auch im Internet unter [www.saumagen.de](http://www.saumagen.de).