



### **Rund um den Saumagen**

Die bekannte rheinland-pfälzische Journalistin und Fernsehmoderatorin Judith Kauffmann hat sich in einem bibliophil gestalteten Buch einer der Leib- und Magenspeisen der Pfälzer angenommen: dem Saumagen. Mit Witz und viel Sachverstand bringt sie panorama-artig von Historie, Herstellung über Spezial- und Beilagenrezepte dem Leser diese „schweinische“ Pfälzer Köstlichkeit nahe. Das nachweisbare erste Rezept des mit allerlei feinen Zutaten gefüllten Schweinemagens geht bis auf das 15. Jahrhundert, auf Johannes Herboldi, den Küchenchef von Papst Martin V., aus Bockenheim, zurück. Da fehlte allerdings eine Ingredienz, die heute unabdingbar zur Füllung eines gewöhnlichen Saumagens gehört: die Kartoffel, auf pfälzisch die „Grumbeer“. Diese kam erst im 17. Jahrhundert nach Europa. Neben ihrem ganz persönlich favorisierten Saumagenrezept verrät die Autorin auch Spezialrezepte bekannter pfälzischer Metzgermeister, darunter die Metzgermeister Göck aus Speyer oder Süß aus Weisenheim. Den Pfälzer Gourmetrestaurants wird in Sachen Saumagen ebenfalls in die Pfannen und Töpfe geschaut und die Saumagenzubereitung u.a. des „Deidesheimer Hofes“

und des „Tschifflik“ in Zweibrücken erklärt. Wer nach dieser Lektüre immer noch nicht Lust bekommt einmal diese Spezialität zu probieren, dem ist wirklich kaum mehr zu helfen. Judith Kauffmann: Der Saumagen. Entdeckungsreise ins Innere eines pfälzischer Küchenklassikers. 128 S. Geb. zahlr. Farbabb. 16,80 Euro. Plöger, Annweiler 2003. ISBN 3-89857-204-8. D.K.