

Pfälzer Saumagen

(Quelle: https://www.wochenblatt-reporter.de/neustadtweinstrasse/c-lokales/pfaelzer-saumagen-aus-neustadt_a410873?ref=curate#gallery=null)



Saumagen ein Pfälzer Nationalgericht

Der Saumagen wurde im 18. Jahrhundert von **pfälzischen Bauern** erfunden, mit dem Ziel die Fleischreste, die beim Schlachten eines Schweins übrig blieben, noch sinnvoll und nahrhaft zu verwenden.

Dokumentiert ist ein handgeschriebenes Rezept bereits für das Jahr 1865.

Der Saumagen gehört zur Pfalz, wie die Weißwurst zu Bayern. Er kommt in Restaurants, Weingütern, Weinstuben, Hotels entlang der Weinstraße und Gasthäusern im Pfälzerwald auf den Teller. Er gehört zweifelsohne zu den bekanntesten Gerichten der Pfälzer Küche, geschützt ist der Begriff "Saumagen" als Herkunftsbezeichnung allerdings nicht. Bundesweit erlangte die Speise wohl erst durch Altbundeskanzler Helmut Kohl einen hohen Bekanntheitsgrad. Der Nationalgericht wurde zeitweise scherzhaft auch als „Kanzler-Steak“ bezeichnet. Schon Michail Gorbatschow, Ronald Reagan und Margaret Thatcher haben ihn gekostet, den Pfälzer Saumagen. In Verbundenheit zu seiner pfälzischen Heimat wurde er von Bundeskanzler Helmut Kohl geladenen Staatsgästen serviert.

Zu finden ist der Pfälzer Saumagen auf Speisekarten zum Beispiel auch auf dem "Pfälzer Teller", der aus mehreren Spezialitäten der Pfalz besteht. Hier kommt das Pfälzer Original mit weiteren Klassikern der Pfälzer Küche auf den Teller, nämlich Bratwurst und Leberknödel. Serviert wird das deftige Vergnügen mit Sauerkraut und Brot oder Kartoffelpüree.

Herstellung von Saumagen

Pfälzer Saumagen ist ein Fleischgericht aus Schweinefleisch, Brät, Kartoffeln und Gewürzen. Es wird nach Art einer Brühwurst in einem Schweinemagen gegart. Je nach Rezeptur wird gepökeltes mageres Schweinefleisch in Wasser gegart und anschließend in grobe Würfel geschnitten. Alternativ lässt man die Hälfte des Fleisches roh und fügt es so der Wurstmasse zu. Wenn Zwiebeln verwendet werden, brät man diese vorher in Fett. Die Kartoffeln werden in kleinere Würfel geschnitten und anschließend blanchiert. Typische Gewürze sind Salz, Pfeffer, Piment, Thymian, Lorbeer, Majoran und je nach Rezept können Muskatnuss bzw. Muskatblüte enthalten sein. Jede Metzgerei hat hier so ihre eigenen kleinen Geheimnisse.

Je nach Saison kommt die Spezialität auch schon mal mit Kastanien, Pfifferlingen oder Spargel daher. Saumagenliebhaber kommen das ganze Jahr über auf ihre Kosten, denn die Vielfalt ist groß.

Die Zutaten und Gewürze werden anschließend zu einer teigartigen Masse vermengt. Diese füllt man in Schweinemägen oder alternativ in Därme mit großem Durchmesser (75 bis 90 mm). Anschließend gart man den Saumagen in heißem, aber nicht kochendem Wasser, um zu vermeiden, dass die Hülle platzt.

Auch wenn das Pfälzer Nationalgericht sicher sehr deftig ist, ist es entgegen vieler Meinungen nicht besonders fett. Grund sind die Verwendung von magerem Fleisch und das Auskochen in der Brühe. Mit circa 180 Kilokalorien pro 100 Gramm (dieser Wert schwankt selbstverständlich sehr stark je nach Zubereitungsart) kann er bedenkenlos auch von Personen gegessen werden, die auf ihre Figur achten möchten.

Zubereitungsempfehlung für Pfälzer Saumagen am Stück

Zuerst schiebt man ein Blech mit genügend Wasser auf die unterste Schiene im Backofen. Anschließend wird der ausgepackte Saumagen auf einem Rost oder Blech darüber positioniert.

Bei einer optimalen Backtemperatur von 100 bis 110° C beträgt die Backzeit zwischen 2 1/2 und 3 Stunden. Während der letzten Phase mit Butter einstreichen.

Wie ein Pfälzer Saumagen gegessen wird

Als Beilagen werden traditionell Kartoffelbrei, Bratkartoffeln und Sauerkraut gereicht. Aber auch ein rustikales, frisch gebackenes Bauernbrot schmeckt hervorragend zu dem Klassiker der pfälzischen Küche. Wer möchte, brät die Saumagenscheiben vor dem Servieren in etwas Öl oder Butter knusprig an. Zum Essen passt selbstverständlich ein echter Pfälzer Wein, ein Bier oder in der alkoholfreien Variante ein Traubensaft. In Kallstadt gibt es sogar eine Weinlage, die ebenfalls den Namen Saumagen trägt. Ein Saumagen zum Saumagen ist natürlich eine gelungene Kombination.

Eine Spezialität auf dem Weg in die Welt – der Pfälzer Saumagen

Den Pfälzer Saumagen, ob am Stück oder in der Dose, gibt es mittlerweile sogar im Versand. So kommen auch Nicht-Pfälzer oder Pfälzer, die gerade nicht in der Pfalz leben, in den Genuss dieses herzhaften Gerichtes. Ob er dann aufgewärmt oder kalt auf Brot genossen wird, bleibt jedem selbst überlassen. Ein Saumagen in der Dose ist auch immer dann eine gute Idee, wenn ein schnelles Gericht zubereitet werden soll, zum Beispiel wenn unerwartet Gäste zu Besuch gekommen sind. Eine Dose Pfälzer Saumagen sollte daher jeder Pfälzer (gerne aber auch alle anderen) in seinem Vorrat haben.



Die Pfälzer und ihr Nationalgericht Pfälzer Saumagen

Der Saumagen ist in der Pfalz eigentlich überall zu Hause. Auf vielen Speisekarten, im Supermarkt und sogar an Verkaufsständen an der Straße ist er zu finden. In Dosen haltbar verpackt, kann das Gericht kalt gegessen oder auch schnell warm gemacht werden, sodass die lange Garzeit im Wasser entfällt. Der Saumagen, pfälzisch eigentlich eher Saumaache, ist aus der Region in jedem Fall nicht wegzudenken. Seit 2002 gibt es sogar einen "Internationalen Pfälzer Saumagen Wettbewerb", bei dem alljährlich der beste Saumagen gekürt wird. Auch außergewöhnliche Exemplare sind hier schon eingereicht worden. So gibt es Saumagen mit Wild, in Form einer Torte und auch ein dem Saumagen nachempfundenes Eis, freilich nicht mit Fleisch sondern Nüssen, Vanille und Sahne, ist schon entwickelt worden. Auch die Spitzenköche der Region haben das traditionelle Gericht schon für sich entdeckt und warten mit immer neuen Interpretationen auf.

Der Pfälzer Saumagen im Karneval

Neben dem Saumagen und dem guten Wein, ist die pfälzische Kultur vor allem auch durch den Karneval wesentlich geprägt. In weinseliger Atmosphäre ist es daher kein Wunder, dass der Saumagen auch schon Einzug in den Karneval erhalten hat. Seit 1992 wird von der Schifferstädter Karnevalsgesellschaft Schlotte der Saumagen-Orden Verliehen. Der aus einem Rosenquarz in saumagenform bestehende Orden wird jährlich an eine Person verliehen, die sich um die Kurpfalz verdient gemacht hat. Preisträger sind unter anderem Helmut Kohl (1992), Fritz Walter (1995) und Markus Merk (2005). Die Laudatio wird dabei jeweils vom Preisträger des Vorjahres gehalten. Nach der Verleihung gibt es ein Festmahl, bei dem selbstverständlich was gereicht wird? Der Pfälzer Saumagen!