

Gailtaler Speck g.g.A.

Patrick besucht wie jeden Samstag zusammen mit seiner Schwester Marie und seiner Mutter Martina den Bauernmarkt in Hermagor. Sie beginnen ihre Einkaufsrunde wie immer bei dem Verkaufsstand mit dem leckeren Gailtaler Speck g. g. A. .



Patrick's Mutter bestellt jeweils ein großes Stück von allen Specksorten, die in der Auslage liegen.

Patrick schaut gespannt zu, wie der dickbäuchige Bauer Manfred von dem Seiten-, Karree-, Bauch-, Schinken- und Schulterspeck mit einem großen Messer ein festes Stück abschneidet.

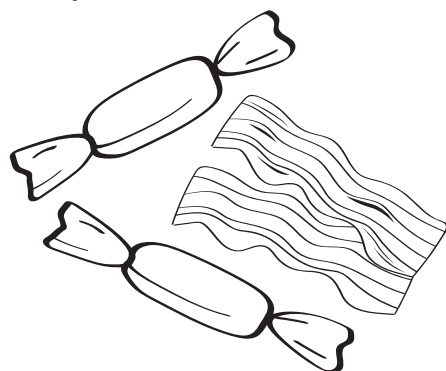
„Ihr Kinder esst wohl gerne Gailtaler Speck g. g. A.?“, spricht er die Geschwister an.

„Sehr gerne zum Beispiel im Frigga, auf Brot, im Sauerkraut oder im Gailtaler Speckbonbon.“, antwortet Marie.

Das erklärt den Speck-Großeinkauf eurer Mutter



Warum schmeckt der Gailtaler Speck g. g. A. eigentlich so super?



„Das erkläre ich euch gerne bei einem Speckbrot bei mir auf dem Hof, denn es handelt sich dabei um ein wertvolles jahrhundertealtes Traditions-Geheimnis. Patrick und Marie hüpften um erlaubnisbetelnd an ihrer Mutter hoch. Sie stimmt zu und macht mit dem Bauern eine Verabredung noch am gleichen Nachmittag aus.“



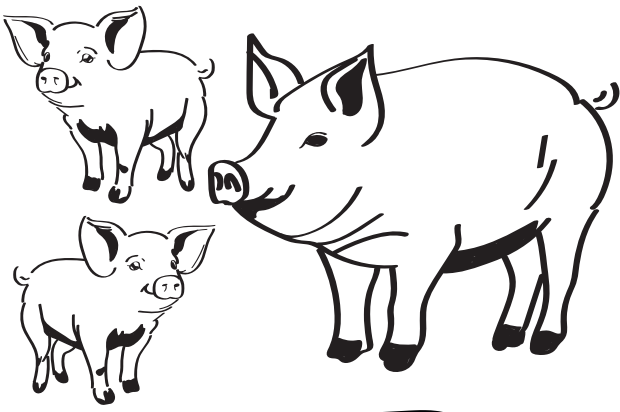
Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft


Gemeinsame Agrarpolitik Österreich

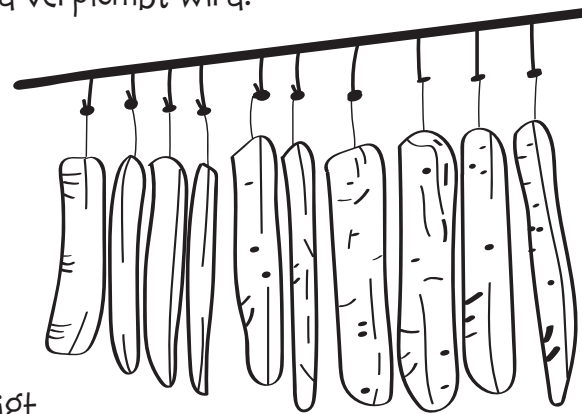
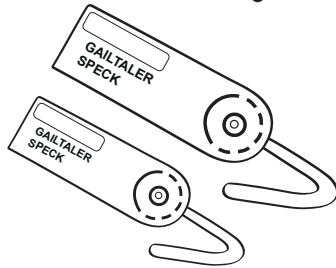


Kofinanziert von der
Europäischen Union



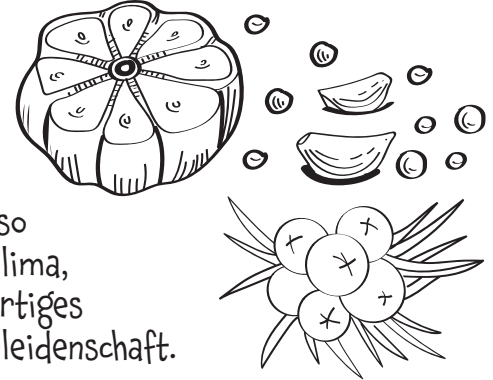
Bei dem Besuch auf dem Gailtaler Bauernhof läuft Manfred mit den Kindern die einzelnen Produktionsstationen des Gailtaler Speck g. g. A. ab, angefangen bei den Ferkeln der Land-, Edel- und DurocSchweine, die im Gailtal mit bestem Futter aufgezogen werden und ein dreimal so langes Leben haben wie andere Schweine. Er zeigt ihnen auch die Fleischerei, wo das rohe Schweinefleisch mit einer Gewürzmischung von Hand eingerieben und verplombt wird.

Der Gailtaler Speck g. g. A. ist nur echt mit einer roten oder grünen Plombe!



Die Kinder nicken gespannt, wie es weiter geht. Bauer Manfred zeigt ihnen die Räucherkammer und erklärt ihnen den Vorgang. Am Ende richtet er den Kindern das versprochene Speckbrot und serviert es ihnen zum Genießen.

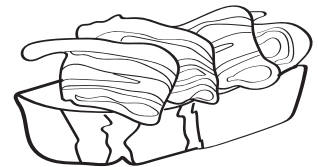
„Und was ist jetzt das ganze Geheimnis des guten Geschmackes?“, will Patrick wissen.



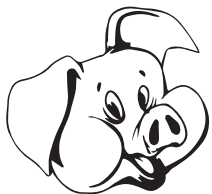
„Warum der Gailtaler Speck g. g. A. so herrlich mildsalzig schmeckt, sein schneeweißes Fett auf der Zunge zergeht und seine Fleischfarbe so saftig rot ist, willst du wissen. Das Geheimnis ist Zeit, das Gailtaler Klima, Handarbeit, Knoblauch, Pfeffer, Wacholder, Salz, hochwertiges Schweinefleisch und natürlich eine große Portion Bauernleidenschaft.“



Patrick und Marie beißen zufrieden von ihrem Brot mit dem deftigen Gailtaler Speck g. g. A. ab und bedanken sich bei Bauer Manfred, dafür das er sein Gailtaler Speck g. g. A.-Geheimnis mit ihnen geteilt hat. Dann verabschieden sie sich unter dem Versprechen, das Gailtaler Geheimnis zu wahren und selber vielleicht einmal die Tradition weiterzuführen.



Malblatt zum Download unter: gailtalterspeck.at



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der Europäischen Union