

Gailtaler Speck g.g.A.

Patrick besucht wie jeden Samstag gemeinsam 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 auf der Theke liegen.

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



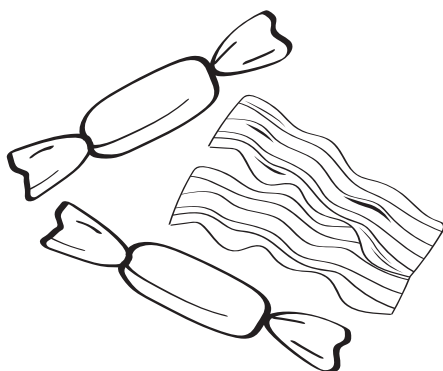
„Ihr Kinder esst wohl gerne Gailtaler Speck g. g. A.?“, spricht er die Geschwister an.

„Oh ja! Zum Beispiel in der 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 hüpfen um Erlaubnis bettelnd vor ihrer Mutter auf und ab. Sie stimmt zu und macht mit dem Bauern noch an diesem Nachmittag ein Treffen aus.



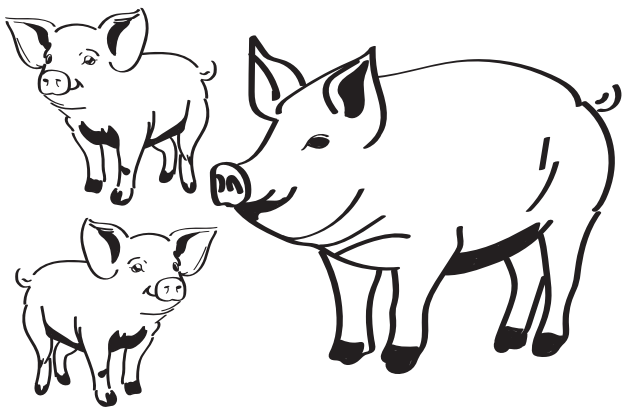
Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

**WIR leben Land**
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich

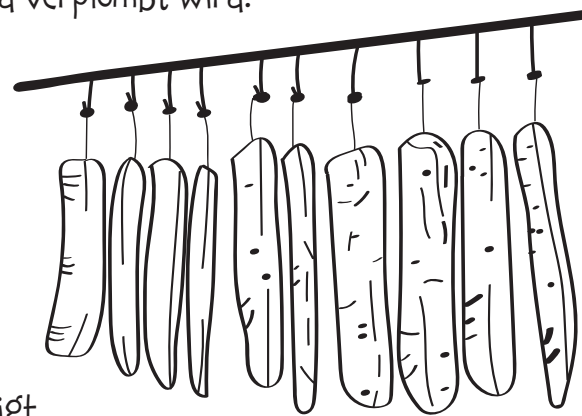
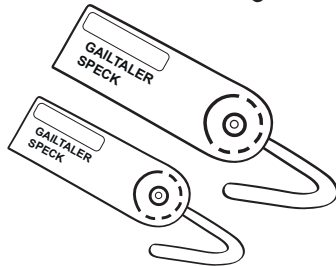


Kofinanziert von der Europäischen Union



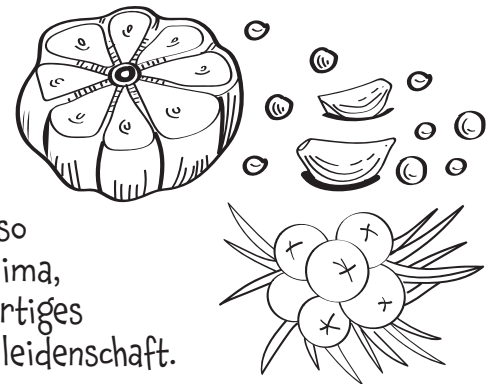
Bei dem Besuch auf dem Gailtaler Bauernhof läuft Manfred mit den Kindern die einzelnen Produktionsstationen des Gailtaler Specks g. g. A. ab – angefangen bei den Ferkeln der Land-, Edel- und Duroc-Schweine, die im Gailtal mit bestem Futter aufgezogen werden und ein dreimal so langes Leben haben als andere 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.

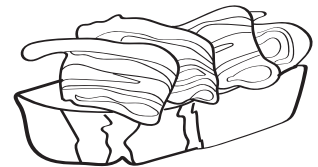
„Und was ist jetzt das ganze Geheimnis des guten Geschmackes?“, will Marie wissen.



„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 in ihr Brot mit dem deftigen Gailtaler Speck g. g. A. und bedanken sich bei Bauer Manfred dafür, dass er sein Gailtaler Speck g. g. A.-Geheimnis mit ihnen geteilt hat. Dann verabschieden sie sich mit dem Versprechen, das Gailtaler Geheimnis zu wahren und selbst vielleicht einmal die Tradition weiterzuführen.



Malblatt zum Download unter: gaitalerspeck.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