

Gailtaler Speck g. g. A.

Albert Jank

Mit Würze, Gailtaler Charakter und Verplombung

Der geschmackvolle Gailtaler Speck g.g.A.

Die dokumentierte Geschichte von Erzeugung und Verkostungen des Gailtaler Specks g.g.A. reicht zurück bis in das 15. Jahrhundert.

Früher beliebt als Sicherung der Fleischversorgung sowie als wichtiger Kalorienspender für fleißige Waldarbeiter, bietet er uns heute eine Vielzahl an Specksorten für unterschiedlichste Schmankerl und herzhaftes Jausen.

Heute erhältlich als Gailtaler Schinken-, Bauch-, Schulter-, Seiten- oder Karree-Speck g.g.A. findet er seinen festen Platz im Einkaufskorb vieler Speckliebhaber:innen.

Sein mildsalziger Geschmack, seine rote Fleischfarbe, seine feste Konsistenz, sein zarter Biss, das schneeweiße, auf der Zunge zergehende Fett sowie seine Pfeffer-, Knoblauch- und Wacholder-Noten machen ihn zum würzigen Liebling der Speck-Gourmets.

Zusätzlich überzeugt er seine Konsument:innen mit Herkunft, Qualität und Gütesiegel.

Der Gailtaler Speck g.g.A. trägt seit 2002 das Siegel der geschützten geografischen Angabe, vergeben von dem SVGH, dem Serviceverein für geschützte Herkunftsbezeichnung.

So wird das Schweinefleisch für die Produktion des Gailtaler Specks g.g.A. nach strengen Richtlinien kontrolliert und mit einer roten oder grünen Verplombung versehen, noch bevor es weiterverarbeitet wird.

Voraussetzung für den Erhalt der qualitäts- und herkunftssichernden Verplombung ist die Aufzucht, Fütterung, Schlachtung und Verarbeitung der Schweine im Gailtal.

Dabei kennzeichnet die grüne Plombe die Produktion durch einen landwirtschaftlichen Betrieb und die rote die Produktion durch einen Fleischereibetrieb.

Das Schweinefleisch wird nicht gepresst oder gespritzt. Es wird von Hand mit Gewürzen und Kräutern wie u.a. Meersalz, Knoblauch, Rosmarin, Pfeffer und Paprika eingebeizt, bei 24 Grad kaltgeselcht und 4 Monate gereift. Selbepausen zur Frischluftzufuhr, die jeweils eigenen Gewürzmischungen der Bauern und Bäuerinnen, das lange Erfahrungswissen und das besondere Gailtaler Klima verleihen dem Gailtaler Speck g.g.A. sein einzigartiges Aroma.

Der Gailtaler Speck g.g.A. bringt Sie neuerdings auf köstliche Kochideen, denn auf der Website des Gailtaler Specks g.g.A. steht Ihnen ein Rezeptheft mit vielen traditionellen sowie modernen Gerichten zum Download bereit.

Hier holen Sie sich Appetit: <https://gailtalspeck.at/>

Mahlzeit!

Kontakt:

Gailtaler Speck g. g. A.

Obmann Albert Jank

E-Mail: info@gailtalspeck.at

Gailtaler Speck g. g. A.

Albert Jank

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

Hinweis zur Förderung und Haftungsausschluss:

Die Förderung aus Mitteln des Europäischen Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums, des BMLRT und des Landes bezieht sich nur auf die Errichtung dieser Homepage, nicht aber auf die jeweiligen Inhalte.

Für die Richtigkeit der Inhalte dieser Homepage ist der jeweilige Betreiber verantwortlich. Die Homepage wird – soweit möglich und zumutbar – stichprobenweise auf mögliche Rechtsverstöße überprüft. Eine ständige Überprüfung sämtlicher Inhalte der Seiten ist nicht möglich. Eine Haftung und Gewährleistung des BMLRT für allenfalls unvollständige oder fehlerhafte Inhalte wird daher ausgeschlossen.

