

Gailtaler Speck g. g. A.

Albert Jank

Naturegebene Qualität: Der Gailtaler Speck g.g.A.

Der Gailtaler Speck g.g.A. ist ein Stück Gailtaler Tradition, welche schon seit dem 15. Jahrhundert Geschichte schreibt.

Seit 2002 trägt der Gailtaler Speck g.g.A. das Qualitätszeichen der geschützten geografischen Angabe, welches durch den SVGH, den Serviceverein für geschützte Herkunftsbezeichnung für Lebensmittel, unter Einhaltung strenger Richtlinien vergeben wird.

Das Gütezeichen g.g.A. – geschützte geografische Angabe – beweist die regionale Erzeugung, Verarbeitung und Herstellung des Gailtaler Specks g. g. A. im Gailtal sowie eine hohe Qualitätsstufe. Die Schweine für die Produktion des Gailtaler Specks g.g.A. müssen im Gailtal aufwachsen und dort gefüttert, geschlachtet und verarbeitet werden.

Der Gailtaler Speck g.g.A. ist bekannt und beliebt für seinen mildsalzigen Geschmack, sein weißes, auf der Zunge zergehendes Fett, seine feste Konsistenz, seine rote Fleischfarbe und seine Gewürznoten aus Pfeffer, Wacholder und Knoblauch.

Der Gailtaler Speck g.g.A. ist zart im Biss und außen goldgelb.

Sein geschmackvoller Charakter ist naturegegeben geprägt durch das besondere Gailtaler Klima, bestes Futter, hochwertiger Kräuter und Gewürze sowie der heute noch händischen Verarbeitung des Schweinefleisches.

Das Gailtal zählt zu der Klimazone Mitteleuropas und bietet die besten Voraussetzungen für eine gelungene Speckproduktion: überdurchschnittliche Sonnenscheindauer und ausgeglichene Temperatur- sowie Luftfeuchtigkeitsverhältnisse.

Kräuter-Gewürzmischungen aus Pfeffer, Salz, Knoblauch, Ingwer, Rosmarin, Kümmel, Lorbeer und vielem mehr vollenden den Geschmack.

Ungepresst und ungespritzt wird das Schweinefleisch von Hand eingebeizt, rot oder grün verplombt und dann kaltgeselcht unter Verwendung von Buchenholzspänen und Beigabe von Wacholderzweigen.

Der Selchvorgang wird mehrmals für die Zufuhr von Frischluft unterbrochen, wodurch der Gailtaler Speck g.g.A. sein besonderes Aroma entwickelt.

Der Gailtaler Speck g.g.A. obliegt einer Reifezeit von 4 Monaten und ist danach als Schinken-, Bauch-, Schulter-, Karree- oder Seitenspeck genussfertig.

Die typische grüne oder rote Verplombung zeigt auf einem Blick Echtheit, Qualität und Herkunft: Das Fleisch stammt von im Gailtal aufgewachsenen, gefütterten und verarbeiteten Schweinen.

Die grüne Plombe kennzeichnet den Gailtaler Speck g.g.A. aus landwirtschaftlichen Betrieben, also vom Speckbauern bzw. der Speckbäuerin. Die rote Verplombung kennzeichnet die Produktion durch einen Fleischereibetrieb.

Gailtaler Speck g. g. A.

Albert Jank

Kontakt:

Gailtaler Speck g. g. A.

Obmann Albert Jank

E-Mail: info@gailtalerspeck.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

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.

