

Gailtaler Speck g. g. A.

Albert Jank

## **So schmeckt das Gailtal**

### **Gailtaler Speck g. g. A.**

Das natürlich schöne Gailtal wird gebildet von den Gemeinden Hermagor, Gitschtal, Dellach, Kötschach-Mauthen, St. Stefan im Gailtal, Nötsch im Gailtal, Feistritz an der Gail und Hohenthurn.

Das Gailtal zeigt sich mit schroffen Gebirgen und weiten Tälern, liegt höher als andere Kärntner Gebiete und bietet dadurch optimale Bedingungen für die Gailtaler Speckproduktion.

Es verläuft von Osttirol nach Kärnten und weist eine jahrhundertealte Speckkultur auf, die weit über die Landesgrenzen Kärntens hinaus beliebt und bekannt ist und so zieht das alljährliche Speckfest seit 1992 am ersten Juniwochenende tausende Besucher:innen nach Hermagor.

Charakteristisch für den Gailtaler Speck g. g. A. ist sein mildsalziger Geschmack, sein schneeweißes, auf der Zunge zergehendes Fett, seine feste Konsistenz und seine rote Fleischfarbe.

Er ist zart im Biss und trägt Gewürz-Noten von Pfeffer, Knoblauch und Wacholder in alle Mäuler.

Um die echtheitsweisende grüne oder rote Verplombung zu erhalten, muss das Schweinefleisch für die deftige Rohpökelware von Schweinen stammen, welche im Gailtal aufgezogen, gefüttert und verarbeitet wurden.

Die grüne Verplombung kennzeichnet die Produktion des Gailtaler Specks g. g. A. durch einen landwirtschaftlichen Betrieb, die rote durch einen Fleischereibetrieb.

Unabhängigen Stellen obliegen lückenlose Kontrollen des Schweinefleisches, bevor es für die Speckproduktion freigegeben wird.

Die Tiere werden mit hochwertigen Futtermitteln gemästet, immer unter der Beachtung eines langsamen Wachstums und dem Wohl der Tiere: Ein „Gailtaler Speck g. g. A.“-Schwein lebt ein dreimal längeres Schweineleben.

Zurzeit bringen 14 landwirtschaftliche Betriebe und zwei Fleischereibetriebe den Genuss des Gailtaler Specks g. g. A. in Form von Karree-, Schinken-, Bauch-, Seiten oder Schulterspeck auf den Tisch von Speckliebhaber:innen.

Die Produktion ist dabei noch immer ein traditionelles Handwerk und erfolgt nach weitergegebenem alten Erfahrungswissen, wobei jeder Speckbauer und jede Speckbäuerin sein oder ihr eigenes Speck-Geheimnis, welches in der Würzmischung liegt, bewahrt.

Das ungespritzte und nicht gepresste Schweinefleisch wird mit Koch-, Pökel- oder Meersalz, Pfeffer, Knoblauch und Gewürzen sowie Kräutern wie zum Beispiel Ingwer, Koriander, Kümmel, Lorbeer, Neugewürz, Paprika und vielen weiteren geheimen, traditionellen Gewürzen eingebeizt.

Die Räucherung erfolgt bei einer Selchtemperatur von maximal 24 °C im Rahmen eines Kaltselchens, dabei kommen Buchenspäne und Wacholder zum Einsatz.

Klimabegünstigt durch die gleichmäßigen Luftbewegungen und geringen Temperatur- und Luftfeuchtigkeits-Schwankungen trocknet der Gailtaler Speck g. g. A. gleichmäßig ab.

Gailtaler Speck g. g. A.

Albert Jank

Alle Komponenten, bestehend aus Schweinerasse, Klima, Tradition, Fleischqualität, Selchmethode, Gewürzen und die jeweiligen Speckbauern und -Bäuerinnen verleihen dem Gailtaler Speck g. g. A. seinen geschmackvollen Ruf.

**Kontakt:**

Gailtaler Speck g. g. A.

Obmann Albert Jank

E-Mail: [info@gailtalterspeck.at](mailto:info@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

**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.

