

Gailtaler Speck g. g. A.

Albert Jank

Steckbrief Gailtaler Speck g.g.A.

Produkte

Die Qualitätsrohökelware „Gailtaler Speck g.g.A.“ aus dem Gailtal in Kärnten ist erhältlich als Seiten-, Bauch-, Schulter-, Schinken- und Karree-Speck.

Herkunft

Der Gailtaler Speck g.g.A. ist ein echter Gailtaler: Er stammt von dem hochwertigen Schweinefleisch im Gailtal aufgewachsener sowie gefütterter, geschlachteter und verarbeiteter Schweine.

Das Kärntner Gailtal liegt höher als andere Kärntner Gebiete und unterliegt damit einem besonderen Klima, welches der Produktion des Gailtaler Specks g.g.A. zugutekommt. Das Gailtal wird gebildet aus den Gemeinden Kötschach-Mauthen, Dellach, Kirchbach, Gitschtal, Hermagor, Sankt Stefan im Gailtal, Nötsch im Gailtal, Feistritz an der Gail und Hohenthurn. Eine überdurchschnittlich hohe Sonnenscheindauer und ausgeglichene Temperatur- sowie Luftfeuchtigkeitsverhältnisse bieten den Gailtaler:innen optimale Bedingungen für eine gelungene „Gailtaler Speck g.g.A.“-Herstellung.

Herstellung

Das qualitativ hochwertige, von Gailtaler Schweinen gewonnene Schweinefleisch wird weder gespritzt noch gepresst. Von Hand eingebeizt mit Meersalz, Pfeffer, Knoblauch und einer Gewürzmischung abhängig von dem jeweiligen Speckbauern bzw. der jeweiligen Speckbäuerin, wird das Fleisch kaltgeselcht mit Buchenholzspänen und Wacholderzweigen bei einer maximalen Selchtemperatur von 24 Grad unter Einhaltung mehrfacher Selchpausen für die Zufuhr von Frischluft. Der Gailtaler Speck g.g.A. unterliegt einer Reifezeit von 4 Monaten und wird in Handarbeit nach jahrhundertealtem, weitergegebenem traditionellen Erfahrungswissen hergestellt.

Tierwohl

Die Schweine stammen aus dem Gailtal: Dort werden sie aufgezogen, gefüttert, geschlachteter und verarbeitet.

Die Tiere leben dreimal länger als gewöhnliche Schlachtschweine und werden mit hochwertigen Futtermitteln unter der Bedingung und Beachtung eines gewollt langsamen Wachstums gemästet. Die Schlachtwege werden so kurz wie möglich gehalten, um Stress für die Tiere zu vermeiden.

Konsistenz

Der Gailtaler Speck g.g.A. ist fest in der Konsistenz und zart im Biss. Sein schneeweißes Fett zergeht auf der Zunge.

Aussehen

Der Gailtaler Speck g.g.A. zeigt sich außen goldgelb, seine Fleischfarbe ist saftig rot und sein Fett schneeweiß.

Gailtaler Speck g. g. A.

Albert Jank

Geschmack

Der Gailtaler Speck g.g.A. begeistert mit seinem mildsalzigen Geschmack sowie Gewürznoten aus Pfeffer, Kümmel, Knoblauch, Wacholder, Rosmarin, Ingwer, Meersalz und Paprika.

Verplombung

Das Qualitäts- und Echtheitsmerkmal ist die grüne und rote Verplombung des Gailtaler Specks g.g.A.: Die grüne Plombe kennzeichnet den Gailtaler Speck g.g.A. aus landwirtschaftlichen Betrieben, die rote Verplombung die Produktion durch einen Fleischereibetrieb.

Erhältlich:

Der Gailtaler Speck g.g.A. ist erhältlich über den Direkt-Hofverkauf bei den 14 Speck-Prozent:innen, auf dem wöchentlichen Bauernmarkt in Hermagor und über den Onlineshop:

<https://gailtalterspeck.at/>.

Besonderes

Der Gailtaler Speck g.g.A zeigt seine Vielfältigkeit in dem Rezeptheft mit vielen Gerichten zum Nachkochen. Hier geht es zum Download: <https://gailtalterspeck.at/>

Für bunte Momente mit den Kleinen gibt es ein Malblatt mit Geschichte zum Download.

Kontakt:

Gailtaler Speck g. g. A.

Obmann Albert Jank

E-Mail: info@gailtalterspeck.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.

