

Gailtaler Speck g.g.A.: Aus gutem Grund

Die jahrhundertealte Tradition des Gailtaler Specks g.g.A. ist in jedem Bissen spürbar. Das Wissen, welches von Generation zu Generation weitergegeben und verfeinert wurde, zeigt sich in den handwerklichen Methoden, die eine konstant hohe Produktqualität gewährleisten. Unverwechselbar und einzigartig ist er weit über die Grenzen des Gailtals hinaus bekannt und hoch begehrt.

Warum Gailtaler Speck g.g.A.?

Verantwortung gegenüber der Natur und Nachhaltigkeit

Der Gailtaler Speck g.g.A. und sämtliche Produzent:innen hinter diesem Produkt stehen für eine umweltbewusste und nachhaltige Produktion innerhalb des Gailtals.

- **Artgerechte Tierhaltung:** Die Land-, Edel-, Duroc- und Schwäbisch-Hällische Sattelschweine werden unter besten Bedingungen gehalten und mit hochwertigem, regionalem Futter langsam gemästet.
- **Regionale Wertschöpfung:** Von den Schweinezüchter:innen über die Speckherstellung bis hin zum Verkauf bleibt die gesamte Produktion in der Region und stärkt somit die lokale Wirtschaft und hält die traditionellen Handwerksbetriebe aufrecht.
- **Kurze Transportwege:** Zucht, Schlachtung und Verarbeitung erfolgen innerhalb der geografisch geschützten Region. So wird eine gute CO₂-Bilanz durch Minimierung der Emissionen geschaffen und eine stete Frische garantiert.

Tradition, die man schmeckt

Das handwerkliche Wissen über die Speckherstellung fließt in den unverkennbaren Geschmack mit ein. Die Beizung des ungesperrten und ungespritzten Fleisches mit Salz, Pfeffer und Knoblauch, die Kalträucherung über Buchenholzspänen und Wacholderbeeren sowie die wochenlange Reifung im Gailtaler Klima* verleihen dem Gailtaler Speck g.g.A. seine besonderen, einzigartigen Aromen und eine mürbe Konsistenz mit zartem Biss.



Die Menschen hinter dem Produkt

Der Gailtaler Speck g.g.A. ist mehr als nur ein wohlschmeckendes Qualitätsprodukt. Er wird von engagierten Bauern und Bäuerinnen sowie Produzent:innen der Region hergestellt, die mit Hingabe und Gewissenhaftigkeit arbeiten. Jeder Betrieb bringt seine eigene Geschichte ein und mit jedem Kauf unterstützt man die Menschen, die fest hinter dem Produkt stehen.

Ein Stück Kultur

Gailtaler Speck g.g.A. ist ein Kulturgut, das überall Anklang findet. Nicht nur auf Festen, sondern auch auf dem Küchentisch wird er gefeiert und präsentiert sich als ein Symbol von Gastfreundschaft und Heimat.

Unterschied zu anderen Erzeugnissen

Im Gegensatz zu industriellen Massenproduktionen setzen die Produzent:innen des Gailtaler Specks g.g.A. auf Qualität statt Quantität. Jedes einzelne Stück Fleisch erhält nach der Schlachtung eine Durchziehplombe und ist rückverfolgbar, womit eine besondere Qualität garantiert wird, die der industriellen Fertigung weit überlegen ist.

Eine grüne Plombe zeigt, dass Mast, Zerlegung und die weitere Verarbeitung am selben landwirtschaftlichen Betrieb stattfindet, die rote Plombe kennzeichnet die Verarbeitung durch einen Fleischereibetrieb der Region.

Gailtaler Speck g.g.A. als Botschafter für Kärnten

Der Gailtaler Speck g.g.A. ist – neben lediglich 5 weiteren österreichischen Speisen – dazu berechtigt, das EU-Gütesiegel „geschützte geografische Angabe“ tragen zu dürfen. Diese Auszeichnung bringt die Einzigartigkeit dieses Veredelungsprodukts zum Ausdruck und verleiht der Region und ganz Kärnten einen länderübergreifenden Wiedererkennungswert.

* Das Gailtaler Klima besticht durch überdurchschnittlich hohe Sonnenscheindauer sowie ausgeglichene Temperatur- und Luftfeuchtigkeitsverhältnisse.

Das Schmankerl mit seiner goldgelben Außenfarbe und dem harmonischen Farbenspiel aus schneeweißem, auf der Zunge zergehendem Fett und intensiv rotem Fleisch ist in Form von Seiten-, Schinken-, Karree-, Bauch- oder Schulterspeck direkt bei den registrierten Betrieben, am wöchentlichen Bauernmarkt in Hermagor sowie online erhältlich.

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.

Kontakt:

Gailtaler Speck g. g. A.

E-Mail: verein@gailtalterspeck.at

Web: www.gailtalterspeck.at

