

Kurz und bündig: Das ist der Gailtaler Speck g.g.A.

Die Kunst der Herstellung des Gailtaler Specks g.g.A. basiert auf einem jahrhundertealten Wissen, das von Generation zu Generation weitergegeben und verfeinert wurde und den Gailtaler Speck g.g.A. zu einem EU-geschützten, hoch geschätzten und heißbegehrten kulinarischen Meisterwerk macht.

Die Region

Das Gailtal in Kärnten verfügt über ideale Bedingungen zur Speckproduktion: überdurchschnittlich hohe Sonnenscheindauern und konstante Temperatur- sowie Luftfeuchtigkeitsverhältnisse. Die definierte Region setzt sich aus folgenden Gemeinden zusammen: Hohenthurn, Nötsch im Gailtal, Feistritz an der Gail, St. Stefan im Gailtal, Gitschtal, Hermagor, Kirchbach, Dellach und Kötschach-Mauthen.



Tiere & Mast

Nur Tiere, die eine im Vergleich zu anderen Rassen höhere Fettmenge entwickeln können, sind für die Züchtung zugelassen. Hierzu zählen ausschließlich Land-, Edel-, Duroc- und Schwäbisch-Hällische Sattelschweine.

Die Mast erfolgt sehr langsam, eine tägliche Gewichtszunahme von 750 Gramm darf keinesfalls überschritten werden. Versorgt werden die Tiere mit nährstoffreichen, regionalen Futtermitteln, die keine künstlichen Zusatzstoffe enthalten.

Pökellung

Nach der Schlachtung und Zerlegung werden die ungepressten und ungespritzten Fleischstücke mit Durchziehplomben gekennzeichnet und anschließend bei Temperaturen bis maximal 10°C im Trockenpökelfverfahren eingebeizt. Die Würzmischung besteht traditionell aus Koch-, Pök- oder Meersalz zusammen mit Pfeffer und Knoblauch.

Räucherung

Gailtaler Speck g.g.A. wird kalt geräuchert, wobei die Kern-Temperatur von 24°C nicht überschritten werden darf. Als Heizmaterial dienen Buchenholzspäne, die mit Wacholderbeeren versehen werden.

Reifung

Nach der Räucherung wird der Speck aufgehängt, um in der frischen Gailtaler Luft zu trocknen. Die Trocknung erfolgt langsam, damit die Optik gewahrt bleibt und kein Trockenrand entsteht. Der Zustand des Produktes wird regelmäßig sorgfältig kontrolliert und erst wenn dieses mindestens 30% Wasser verloren hat, wird daraus der echte Gailtaler Speck g.g.A. – schnittfest und mit vollem Geschmack.

Die Reifung beträgt mehrere Wochen, als Beispiel dient der Gailtaler Schinkenspeck g.g.A., dessen Reifezeit mindestens 3 Monate beträgt.

Aussehen, Geschmack & Konsistenz

Der Gailtaler Speck g.g.A. präsentiert sich mit goldgelber Außenhaut, schneeweißem Fett und einer intensiv roten Fleischfarbe.

Die Konsistenz ist mürbe und zart im Biss, das Fett zergeht auf der Zunge und der mildsalzige Geschmack wird unterstützt durch feine Gewürznoten von Pfeffer und Knoblauch sowie leichte, durch die Räucherung entstandene Rauch- und Wacholderaromen.



Erkennungsmerkmale

Eine rote oder grüne Durchziehplombe muss die offene Ware kennzeichnen, wobei Rot die Verarbeitung durch einen Fleischereibetrieb der Region anzeigt und Grün darauf verweist, dass Mast, Zerlegung und die weitere Verarbeitung am selben landwirtschaftlichen Betrieb stattfinden.

Verpackte Ware ist durch ein Etikett identifizierbar.

Erwerb

Gailtaler Speck g.g.A. 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@gailtalspeck.at

Web: www.gailtalspeck.at

