

## Gailtaler Speck g.g.A. – Kulinarische Wurzeln

Der Gailtaler Speck g.g.A. ist ein traditionsreiches Produkt aus dem Kärntner Gailtal, das weit über die Grenzen Österreichs für seine herausragende Qualität bekannt ist. Seine Geschichte reicht viele Jahrhunderte zurück, ist eng verbunden mit den damaligen Lebensbedingungen und erzählt vom traditionellen Handwerk der Speckerzeugung sowie der Tradition.

Die Menschen im Gailtal begannen bereits vor einigen Jahrhunderten mit der Produktion des beliebten Gailtaler Specks g.g.A.. Belege für einfache Viehzucht im Gailtal stammen aus der Keltenzeit, die Speckherstellung im Gailtal ist seit dem 9. Jahrhundert nachweisbar.

Seit dem Spätmittelalter gilt der Speck als wesentlicher Bestandteil des Speiseplans. Einst war es eine Notwendigkeit, das Fleisch durch Konservierung mit Salz über lange Zeit haltbar zu machen, um ganzjährig mit Fleisch und Fett versorgt zu sein. Ein detailliertes Wissen über die klimatischen Verhältnisse des Gailtals, die geeigneten Schweine-Rassen und die Futtermittel sowie bedächtig angesammelte Erfahrung im Bereich der Räucherung und Reifung war unumgänglich, um qualitativ hochwertigen Fleisch-Vorrat zu erzeugen.



Das Wissen wurde von Generation zu Generation weitergegeben und über die Jahrhunderte wurden Rezepturen und Verfahren verfeinert. Noch heute werden die überlieferten Vorschriften angewandt:

- Zur Produktion zugelassen sind ausschließlich Land-, Edel-, Duroc- sowie Schwäbisch-Hällische Sattelschweine, da nur diese Rassen einen vergleichsweise höheren Fettanteil gewährleisten. Weiters müssen diese Tiere im Gailtal aufwachsen, dort gemästet und weiterverarbeitet werden.
- Futtermittel müssen frei von künstlichen Zusatzmitteln sein.

- Die Trockenpökellung des ungespritzten und ungepressten Fleisches mit Salz, Pfeffer und Knoblauch hat in Pökelwannen oder auf Tischen aus Kunststoff bzw. Edelstahl zu erfolgen.
- Das Beizgut wird kalt über Buchenholzspänen unter Zugabe von Wacholderbeeren geräuchert.
- Nach dem Selchvorgang wird das Produkt zur Reifung aufgehängt und muss je nach Specksorte mehrere Wochen reifen.

Nach all diesen Schritten, die unter Einhaltung strengster Vorschriften ausgeführt wurden, hat sich dieses Schmankerl den Namen „Gailtaler Speck g.g.A.“, das 2002 das EU-Qualitätszeichen „Geschützte geografische Angabe“ erhielt, zu Recht verdient.



Das Ergebnis ist keine Notwendigkeit mehr, sondern ein qualitativ stets gleichbleibend hochwertiges Geschmackserlebnis. Der mildsalzige Geschmack wird durch feine Gewürznoten, die durch die Beizung mit Pfeffer und Knoblauch entstanden, und ein sanftes Rauch- sowie Wacholderaroma unterstützt.



Auch optisch ist der echte Gailtaler Speck g.g.A. leicht zu erkennen: Neben der goldgelben Außenfarbe, dem schneeweißen Fett und der intensiv roten Fleischfarbe ist jedes Stück zudem mit einer Durchziehplombe versehen, die Hinweise auf die Erzeuger gibt.

Eine grüne Plombe weist darauf hin, dass sämtliche Schritte von der Aufzucht der Tiere bis hin zum fertigen Erzeugnis in einem einzigen landwirtschaftlichen Betrieb ausgeführt wurden, eine rote Plombe bedeutet, dass die Produktion durch einen Fleischereibetrieb der Region erfolgte.

Gailtaler Speck g.g.A. gibt es in Form von Seiten-, Schinken-, Karree-, Bauch- oder Schulterspeck, ein Erwerb ist sowohl direkt beim Speckbauern bzw. bei der Speckbäuerin, in Fleischereibetrieben, am Bauernmarkt in Hermagor sowie auch online möglich.

### 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](mailto:verein@gailtalterspeck.at)

Web: [www.gailtalterspeck.at](http://www.gailtalterspeck.at)

