

## Gailtaler Speck g.g.A.: Zerlegung und Beizung

Die Herstellung des Traditionsproduktes des Gailtals, das weit über die Grenzen Kärntens hinaus bekannt und beliebt ist, folgt einem aufwendigen Prozedere. Die daraus resultierende, konstant hohe Qualität verschaffte diesem Leckerbissen im Jahr 2002 eine besondere Auszeichnung: Das von der EU verliehene Qualitätszeichen „Geschützte geografische Angabe (g.g.A.)“.

Ausschließlich Land-, Edel-, Duroc- und Schwäbisch-Hällische Sattelschweine, die in der geografisch geschützten Region geboren und gemästet werden, sind für die Erzeugung des Gailtaler Specks g.g.A. zugelassen. Gerade diese Region schafft außerordentlich gute Bedingungen, weist sie doch konstante Temperatur- und Luftfeuchtigkeitsverhältnisse sowie überdurchschnittlich hohe Sonnenscheindauern auf.

Nach abgeschlossener Aufzucht der Tiere auf nur **einem** registrierten Betrieb startet der weitere Verarbeitungsprozess.



## Schlachtung und Zerlegung

Die Schlachtung darf nur im zum jeweiligen Mastbetrieb nächstgelegenen Schlachthof erfolgen, dessen ordnungsgemäße Ausstattung den gesetzlichen Hygiene-, Veterinär- und Tierschutzbestimmungen entspricht.

Die Schweinehälften werden vom speckproduzierenden Betrieb zerlegt, entbeint, zugeputzt sowie sogleich mit den definierten Durchzieh-Plomben versehen. Nur verplombte Fleishteile dürfen für die Speckproduktion „Gailtaler Speck g.g.A.“

verwendet werden. Die rote Plombe kennzeichnet die Verarbeitung durch einen Fleischereibetrieb der Region, während eine grüne Plombe versichert, dass sämtliche Schritte von der Aufzucht bis zum fertigen Produkt auf einem einzigen Betrieb erfolgten.



## Beizung

Ausnahmslos nicht gepresstes und ungespritztes Rohmaterial wird verwendet und bei Temperaturen bis maximal 10°C im Trockenpökelfverfahren eingebeizt.

Die Beizmischung besteht traditionell aus Koch-, Pökel- oder Meersalz zusammen mit Pfeffer, Knoblauch und Wacholder. Zwar dürfen wenige, genau definierte Gewürze hinzugefügt werden, die traditionelle Beizung ist jedoch der Standard.

Das Einbeizen muss in Pökelfwannen oder auf Tischen aus Kunststoff bzw. Edelstahl erfolgen.

Durch das Salz wird dem Fleisch Wasser entzogen und eine Bildung und Entwicklung schädlicher Mikroorganismen wird gehemmt. Erst nach der Beendigung des Beizvorganges wird überschüssiges Salz entfernt.



### Weitere Schritte

Das ungespritzte und ungespresste Beizgut wird kalt über Buchenholzspänen mit Wacholderbeeren geselcht und danach zur Reifung aufgehängt.

Nachdem alle Schritte vorschriftsgemäß ausgeführt wurden, hat sich das daraus entstandene Veredelungsprodukt den Namen „Gailtaler Speck g.g.A.“ redlich verdient.

Das Stück Kärntner Handwerkskunst ist ein Augenschmaus: Goldgelber Außenfarbe, schneeweißes Fett und kräftig rotes Muskelfleisch.

Auch geschmacklich hält der Gailtaler Speck g.g.A., was er verspricht: Das Fett zergeht förmlich auf der Zunge, das Fleisch ist mürbe und zart und der mildsalzige Geschmack wird durch leichte Rauch- sowie Gewürznoten aus dem Beiz- und Selchvorgang unterstützt.

Gailtaler Speck g.g.A. ist direkt bei den registrierten Betrieben, am wöchentlichen Bauernmarkt in Hermagor sowie online in Form von Seiten-, Schinken-, Karree-, Bauch- oder Schulterspeck 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](mailto:verein@gailtalterspeck.at)

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

