

## Gailtaler Speck g.g.A.: Räucherung

Die Herstellung des beliebten Klassikers des Gailtals basiert auf der ausschließlichen Verwendung von Land-, Edel-, Duroc- und Schwäbisch-Hällischen Sattelschweinen, die ausnahmslos im geografisch definierten Gebiet aufgezogen und gemästet werden. Eine lückenlose Nachvollziehbarkeit ist dadurch zu gewährleisten, indem alle Schritte von der Aufzucht bis zur Schlachtung auf ein und demselben registrierten Betrieb erfolgen.

Das Gailtal ist durch seine konstanten Temperatur- und Luftfeuchteverhältnisse sowie überdurchschnittlich hohe Sonnenscheindauern für die Herstellung prädestiniert.

Nach der ordnungsgemäßen Aufzucht, Schlachtung und Zerlegung wird das mit roten bzw. grünen Plomben\* versehene, ungespresste und ungespritzte Fleisch traditionell mit Salz, Pfeffer und Knoblauch eingebeizt, bevor es geselcht wird.



### Selchvorgang:

- Gailtaler Speck g.g.A. wird kalt geräuchert, wobei die Temperaturen zwischen 8°C und 24°C liegen.
- Als Heizmaterial dienen Buchenholz- oder Hartholzspäne, die mit Wacholderbeeren versehen werden, um den entstehenden Rauch zu aromatisieren.
- In den nach traditionellen, bäuerlichen Vorbildern errichteten Selchkammern wird für die Rauchentwicklung in Intervallen geheizt.
- Der Räucherungsvorgang wird mehrere Male zur Speck-Abkühlung sowie zur Durchlüftung der Kammern unterbrochen.

- Beim Entfachen und Wiederentfachen des Feuers wird penibel darauf geachtet, das Selchgut nicht mit dem entstehenden Rauch in Berührung zu bringen, um eine Benzo[a]pyren-Bildung zu vermeiden.
- Während des gesamten Vorgangs darf die maximale Kerntemperatur des Specks 24°C nicht übersteigen.
- Ist eine Abkühlung aufgrund höherer Außentemperaturen während den Pausen nicht gewährleistet, muss das Fleisch separat gekühlt werden, ehe es wieder in die Räucherkammer gebracht wird.
- Die Länge der Pausen orientiert sich an der Kerntemperatur der Speckteile.
- Während der Selchpausen wird die Räucherkammer mit Frischluft belüftet. Das fördert die Aromabildung und vermeidet eine Bildung von Kondensat und Harzkontamination.



Der exakte Zeitpunkt für die Frischluftzufuhr sowie die Anzahl und Länge der einzelnen Intervalle werden von den jeweiligen Speckproduzent:innen bestimmt, die sich ihr Wissen durch jahrhundertelange Überlieferungen sowie Erfahrungsweitergabe angeeignet haben. Diese erlernte Praxis bildet die Grundlage des bekannten Aromas des Gailtaler Specks g.g.A.

Nach der anschließenden Reifung ist das Traditionsprodukt verzehrfertig. Die goldgelbe Außenfarbe, das schneeweiße Fett und das kräftig rote Muskelfleisch sind ein typisches Merkmal und der mürbe Speck hat einen zarten Biss und zergeht auf der Zunge. Der mildsalzige, leicht gewürzbetonte Geschmack rundet den Gailtaler Speck g.g.A. ab und macht ihn weit über die Grenzen des Gailtals hinaus beliebt und begehrt.

\* Eine Produktion auf einem einzigen landwirtschaftlichen Betrieb wird durch eine grüne Plombe gekennzeichnet. Wurde die Produktion durch einen Fleischereibetrieb durchgeführt, erhält der Gailtaler Speck g.g.A. eine rote Plombe.

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)

