

## Gailtaler Speck g.g.A.: Reifung

Die Herstellung des Gailtaler Specks g.g.A. muss sämtlichen, genau festgelegten Vorschriften folgen, um sich das EU-geschützte Gütesiegel „g.g.A.“ zu verdienen.

Nur Land-, Edel-, Duroc- und Schwäbisch-Hällische Sattelschweine, die im geografisch definierten Gebiet von registrierten Hersteller:innen auf ein und demselben Betrieb aufgezogen und gemästet wurden, dürfen für die Verarbeitung herangezogen werden.

Dieses geografisch definierte Gebiet, das Gailtal, bietet optimale Bedingungen für die Herstellung des qualitativ hochwertigen Endproduktes, da hier vorwiegend konstante Temperatur- und Luftfeuchteverhältnisse herrschen und überdurchschnittlich hohe Sonnenscheindauern verzeichnet werden.



Nach einer vorschriftsgemäßen Aufzucht, Schlachtung, Verplombung und anschließender Beizung mit Salz, Pfeffer und Knoblauch sowie einer Kalträucherung über Buchenholzspänen mit Wacholderbeeren folgt die **Reifung**:

Der Speck wird in einem gut belüfteten Reiferaum aufgehängt, welcher folgende Kriterien zu erfüllen hat:

- Konstante Temperaturen zwischen 8°C bis 16°C
- Konstante, relative Luftfeuchtigkeit von 60% bis 80%

Die Produzent:innen müssen durch regelmäßige, strenge Kontrollen sicherstellen, dass es nicht zu einer Schimmelbildung kommt.

Ein idealer Reifegrad ist erreicht, wenn der Trocknungsverlust 30% bis 40% des Frischgewichtes beträgt – als Beispiel wird hier Speck mit einem Fettanteil von 25% herangezogen.

Da sich die Teilstücke sowohl im Fettgehalt als auch in der Dicke unterscheiden, sind folgende Reifezeiten jedenfalls einzuhalten:

- Bauchspeck: mindestens 4 Wochen
- Karreespeck: mindestens 8 Wochen
- Karreebauch: mindestens 6 Wochen
- Schulterspeck: mindestens 4 Wochen
- Schlägel- oder Schinkenspeck: mindestens 12 Wochen
- Ganze Speckseite: mindestens 12 Wochen



Nach einer abschließenden Endkontrolle kann der Speck als echter „Gailtaler Speck g.g.A.“ bezeichnet werden: Ein mildsalziger Leckerbissen mit subtilen Gewürznoten aus Pfeffer, Knoblauch und Wacholder – zart im Biss. Die goldgelbe Außenfarbe verlockt zum Genießen und das schmackhafte Spiel aus kräftig rotem Muskelfleisch und schneeweißem Fett zergeht auf der Zunge.

Gailtaler Speck g.g.A., markiert mit einer roten oder grünen Plombe\*, ist direkt bei den registrierten Betrieben, am wöchentlichen Bauernmarkt in Hermagor sowie online in Form von Seiten-, Schinken-, Karree-, Bauch- oder Schulterspeck erhältlich.

\* Eine grüne Plombe garantiert, dass alle Schritte von der Aufzucht bis zum fertigen Produkt auf einem einzigen landwirtschaftlichen Betrieb erfolgten, durch eine rote Plombe ist die Produktion durch einen Fleischereibetrieb der Region zu erkennen.

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

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

