

Tradition und moderne Technik vereint

Im Kärntner Gailtal wird ein handwerkliches Erbe gepflegt, das Gourmets weit über die Grenzen Österreichs hinaus bekannt ist. Der Gailtaler Speck g.g.A. ist nicht nur eine regionale Spezialität – er ist das Ergebnis jahrhundertealter Tradition. Die Herstellung erfolgt nach dem überlieferten Wissen und wird mittlerweile zum Teil von moderner Technik unterstützt.

Während der Gailtaler Speck g.g.A. auf überlieferten Rezepturen und Erfahrungswerten basiert, wird die Herstellung zum Teil durch moderne, klimatisierte Räucherkammern unterstützt, die ein dem von Menschenhand gesteuerten Herstellungsprozess vergleichbares Ergebnis liefern.

Aus den Land-, Edel-, Duroc- und Schwäbisch-Hällischen Sattelschweinen, die ausschließlich in der geografisch definierten Region aufwuchsen und mit Futtermitteln, die frei von künstlichen Zusätzen sind, langsam gemästet wurden, wird das ausgezeichnete Fleisch gewonnen, das für die Spezialität essentiell ist.



Ungepresst und ungespritzt wird das Fleisch mit altbewährten Gewürzmischungen aus Salz, Pfeffer und Knoblauch eingebeizt, in traditionellen sowie auch in modernen Räucherkammern über Buchenholzspänen mit Wacholderbeeren kalt geselcht und danach umfassend gereift. Das Gailtaler Klima bietet durch die überdurchschnittlich hohe Sonnenscheindauer sowie ausgeglichene Luft- und Temperaturverhältnisse für die Reifung optimale Bedingungen.

Das Ergebnis dieses langwierigen Verfahrens ist ein Veredelungsprodukt, das sowohl geschmacklich als auch optisch vollends überzeugt: Außen goldgelb und innen schneeweißes, auf der Zunge zergehendes Fett, das sich harmonisch mit der intensiven roten Fleischfarbe abwechselt, macht Lust auf mehr. Mildsalzig im Geschmack, mürbe in der Konsistenz, mit Gewürznoten aus Pfeffer, Knoblauch und Wacholder sowie einer sanften Rauchnote genießt man den Gailtaler Speck g.g.A. mit jedem Bissen.

Für Qualität und Herkunft des Gailtaler Specks g.g.A. bürgen die **grünen bzw. roten Verplombungen**: eine grüne Plombe verspricht, dass sämtliche Schritte von der Aufzucht der Tiere bis hin zum fertigen Produkt in einem landwirtschaftlichen Betrieb eines Speckbauern bzw. einer Speckbäuerin durchgeführt werden, eine rote Plombe kennzeichnet die Produktion durch einen Fleischereibetrieb der Region.

Gailtaler Speck g.g.A. ist in Form von Seiten-, Schinken-, Karree-, Bauch- oder Schulterspeck direkt beim Speckbauern bzw. der Speckbäuerin, in Fleischereibetrieben der Region, am Hermagorer Bauernmarkt sowie auch online erhältlich.

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

 **WIR leben Land**
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



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

Web: www.gailtalterspeck.at

