

So schmeckt der Gailtaler Speck g.g.A.

Der Gailtaler Speck g.g.A. ist ein echter Allrounder und mittlerweile nicht mehr wegzudenken. Das Qualitätsprodukt wurde nachweislich bereits im 9. Jahrhundert von den Bewohner:innen des Gailtals hergestellt und das umfangreiche Wissen über ebenjene Herstellung wurde von Generation zu Generation weitergegeben und verfeinert.

Früher noch als Notwendigkeit zur Haltbarmachung des kostbaren Fleisches betrachtet, genießt der Gailtaler Speck g.g.A. heute ein enormes Ansehen und große Beliebtheit bei Speckliebhaber:innen. Nicht als Notwendigkeit, sondern heißbegehrt präsentiert sich der EU-geschützte Leckerbissen in Form von Schinken-, Bauch-, Schulter-, Seiten- oder Karree-Speck und bietet viele Möglichkeiten des Genusses.

Gailtaler Schinkenspeck g.g.A.



Reifezeit mindestens 12 Wochen

Der Gailtaler Schinkenspeck g.g.A. aus dem Schlößel überzeugt mit magerem Fleisch, feiner Marmorierung und zartem Biss. Durch seine zarte Textur ist er ideal für kalte Platten oder auf knusprigem Bauernbrot.

Gailtaler Bauchspeck g.g.A.



Reifezeit mindestens 4 Wochen

Der Gailtaler Bauchspeck g.g.A. stammt vom Schweinebauch, zwischen Brustkorb und Flanke, und zeigt sich stark durchwachsen mit hohem Fettanteil, jedoch saftig und kräftig im Geschmack. Das zarte Fett verleiht Eintöpfen und Schmorgerichten eine besonders cremige Konsistenz und ein intensives Aroma. Sehr beliebt ist auch die Verwendung für knusprige Speckwürfel oder als Umhüllung für Fleisch und Gemüse.

Gailtaler Schulterspeck g.g.A.



Reifezeit mindestens 4 Wochen

Der Gailtaler Schulterspeck g.g.A. aus der Schulterpartie zwischen Nacken und Vorderbein ist gut durchwachsen mit mittlerem Fettanteil, etwas fester als Bauchspeck, aber dennoch saftig und kräftig im Geschmack. Ideal sowohl für rustikale Gerichte wie Eintöpfe als auch als herzhafter Brotbelag.

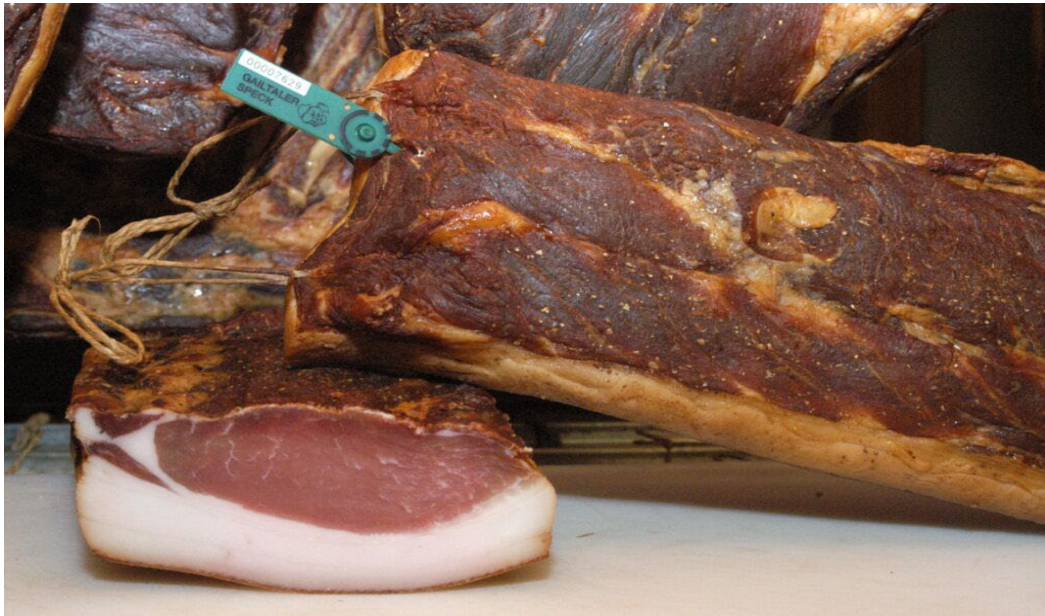
Gailtaler Seitenspeck g.g.A.



Reifezeit mindestens 12 Wochen

Der Gailtaler Seitenspeck g.g.A. ist etwas ganz Besonderes, denn hier trifft saftiger Bauchspeck auf zartes Karree. Dieser Teil ist ein Alleskönner, da der stark durchwachsene Bauch mit hohem Fettanteil perfekt mit dem zarten Fleisch des Karrees harmoniert. Bei Bedarf lassen sich die beiden gut trennen und separat verwenden. Zum einen in deftigen und zum anderen in leichten Gerichten.

Gailtaler Karreespeck g.g.A.



Reifezeit mindestens 8 Wochen

Der Gailtaler Karreespeck g.g.A. vom Kotelettstrang (Rücken) ist der fettärmste Vertreter der weiten Speck-Palette. Eine schmale Fettschicht schmiegt sich an das sonst sehr magere Fleisch, das sich ideal für leichte Gerichte wie Salate eignet oder fein geschnitten auf würzigem Bauernbrot geschmacklich ausgezeichnet zur Geltung kommt.

Eines haben die verschiedenen Sorten alle gemeinsam: Das Farbspiel aus intensiv rotem Fleisch, schneeweißem Fett und der goldgelben Außenfarbe verspricht höchsten Genuss – und der mildsalzige Geschmack, gepaart mit feinen Noten von Pfeffer, Knoblauch und Wacholder sowie einem leichten Raucharoma lässt keine Wünsche offen. Das Fett zergeht förmlich auf der Zunge und das Muskelfleisch ist zart und mürbe im Biss.

Möglich ist dieses Geschmackserlebnis nur durch die traditionellen Rezepturen und Herstellungsmethoden. Nur hochwertiges Fleisch von Land-, Edel-, Duroc- und Schwäbisch-Hällischen Sattelschweinen, die im Gailtal aufgewachsen und mit zusatzfreien Futtermitteln sorgsam gemästet wurden, wird verwendet. Die ungepressten und ungespritzten Teilstücke werden mit Durchziehplomben versehen, mit einer Mischung aus Salz, Pfeffer und Knoblauch eingebeizt und über Buchenholzspänen unter Zugabe von Wacholderbeeren kalt geräuchert.

Die Reifung, die einige Wochen andauert, wird durch das einzigartige Gailtaler Klima begünstigt: überdurchschnittlich hohe Sonnenscheindauer und gemäßigte Temperatur- sowie Luftfeuchtigkeitsverhältnisse bieten optimale Bedingungen.

Für die konstant hohe Qualität und die Herkunft des Gailtaler Specks g.g.A. stehen die **grünen bzw. roten Verplombungen**: die grüne Plombe zeigt, dass alle 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 lässt die Produktion durch einen Fleischereibetrieb der Region erkennen.

Gailtaler Speck g.g.A. ist direkt beim Speckbauern bzw. der Speckbäuerin, in Fleischereibetrieben der Region, am Bauernmarkt in Hermagor 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

