

Rauch ist Brauch: Buchenholz für den Geschmack

Die Räucherung des Gailtaler Specks g.g.A. ist ein wichtiger Vorgang, der nicht fehlen darf, um die Rohware zu dem zu machen, was sie ist: Eine begehrtes, EU-geschütztes Veredelungsprodukt mit jahrhundertelanger Tradition.

Gailtaler Speck g.g.A. wird ausnahmslos über Buchenholzspänen unter Beigabe von Wacholderbeeren kaltgeräuchert.



Warum wird Buchenholz verwendet?

Ausschlaggebend hierfür sind zum einen die regionale Verfügbarkeit und Tradition, zum anderen die gute Rauchentwicklung und der daraus resultierende gleichmäßige, milde Rauch, der ein leichtes, ausgewogenes Raucharoma liefert.

Im Gegensatz zu anderen Holzsorten ist der Harzanteil der Buche äußerst gering. Das hat den Vorteil, dass die Rauchentwicklung nicht zu intensiv ausfällt, das Raucharoma den Speckgeschmack und die Gewürznoten nicht verfälscht und sich keine Harzschicht auf dem Speck bildet.

Bevor die Räucherung beginnen kann, sind noch einige Schritte vorzunehmen:

Ausschließlich genau definierte Tiere – wie beispielsweise Land-, Edel-, Duroc- oder Schwäbisch Hällische Sattelschweine –, die artgerecht im geografisch geschützten Gebiet gehalten und mit regionalem Futter ohne künstliche Zusatzstoffe langsam gemästet wurden, liefern das Fleisch für die Weiterverarbeitung.

Die Fleischteile werden nach der Schlachtung im nächstgelegenen Schlachthof direkt mit Durchziehplomben versehen.

Darauf folgt das Einbeizen der ungespressten und ungespritzten Rohware mit einer traditionellen Gewürzmischung aus Salz, Pfeffer und Knoblauch.

Nach der Kalträucherung über Buchenholz findet die Reifung bei Temperaturen zwischen 8°C und 16°C statt, die je nach Teilstück über 12 Wochen dauern kann.

Das Gailtaler Klima mit seinen ausgewogenen Temperatur- sowie Luftfeuchteverhältnissen und den übermäßig hohen Sonnenscheindauern trägt sowohl bei der Räucherung als auch bei der Reifung optimal zur Speckherstellung bei.

Das fertige Qualitätsprodukt „Gailtaler Speck g.g.A.“ ist mürbe und zart im Biss, der mildsalzige Geschmack sowie die feinen Pfeffer- und Knoblaucharomen werden durch sanfte Rauch- und Wacholdernoten unterstützt und das Fett zergeht auf der Zunge.

Das Original erkennt man an seiner goldgelben Außenfarbe, dem Farbenspiel aus intensiv rotem Muskelfleisch und schneeweißem Fett und überdies an den roten bzw. grünen Plomben.

Rot markiert die Verarbeitung durch einen Fleischereibetrieb der Region und Grün verweist darauf, dass Mast, Zerlegung und die weitere Verarbeitung am selben landwirtschaftlichen Betrieb stattfanden.

Gailtaler Speck g.g.A. ist 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@gailtalspeck.at

Web: www.gailtalspeck.at

