

Gailtaler Speck g.g.A.: Kalt geräuchert – heiß begehrt

Gailtaler Speck g.g.A. ist Traditionsprodukt höchster Güte, dessen Herstellung nach jahrhundertlang überliefertem Wissen erfolgt, welches von Generation zu Generation weitergegeben wurde.

Die umfangreichen Kenntnisse über Tierrassen, Mast, Beizung, Räucherung und Reifung wurzeln nachweislich im 9. Jahrhundert, als moderne Technik – wie beispielsweise Kühlgeräte – noch nicht existierte.

Was früher noch als Notwendigkeit zur Konservierung galt, wird heute als geschmackliches Highlight betrachtet: Die Kalträucherung.



Gailtaler Speck g.g.A. wird traditionell über Buchenholzspänen und Wacholderbeeren kalt geräuchert, wobei eine Kerntemperatur von 24°C nicht überschritten werden darf.

Durch dieses Verfahren wird das Fleisch der zur Speckproduktion zugelassenen Tiere – wie z.B. Land-, Edel-, Duroc- oder Schwäbisch-Hällischen Sattelschweine – schonend zubereitet. Dadurch bleiben viele Nährstoffe erhalten, da die ungespritzten und ungespritzten Fleischteile nicht gegart, sondern langsam entwässert werden.

Exakter Zeitpunkt der Frischluftzufuhr, Anzahl und genaue Länge der einzelnen Selchintervalle werden von der Erfahrung und erlernten Praxis der jeweiligen Speckproduzent:innen bestimmt und sind maßgeblich für die feinen Rauch- und Wacholdernoten des Gailtaler Specks g.g.A..

Vor der Räucherung werden die Fleischteile der langsam und zusatzstofffrei gemästeten Tiere direkt nach der Schlachtung und Zerlegung mit Durchziehplomben gekennzeichnet und mit einer traditionellen Mischung aus Koch-, Pökel- oder Meersalz zusammen mit Pfeffer und Knoblauch im Trockenpökelfverfahren sorgfältig gebeizt.

Nach der Räucherung wird der Speck aufgehängt, um in der frischen Gailtaler Luft monatelang zu trocknen und zu reifen. Das Klima des geografisch genau definierten Gebiets eignet sich hervorragend für die Speckproduktion, da konstante Temperatur- und Luftfeuchtigkeitsverhältnisse sowie überdurchschnittlich hohe Sonnenscheindauern vorherrschen.

Das Ergebnis des langen Herstellungsprozesses ist eine goldgelbe Außenfarbe, intensiv rotes Muskelfleisch und schneeweißes Fett, das auf der Zunge zergeht, dazu eine mürbe, bissfeste Konsistenz, mildsalziger Geschmack mit Aromen von Pfeffer und Knoblauch sowie feinen Rauch- und Wacholdernoten.

Gekennzeichnet wird das Original durch rote oder grüne Plomben, wobei Rot die Verarbeitung durch einen Fleischereibetrieb der Region anzeigt und Grün darauf verweist, dass Mast, Zerlegung und die weitere Verarbeitung am selben landwirtschaftlichen Betrieb stattfinden.



Gailtaler Speck g.g.A. gibt es in Form von Seiten-, Schinken-, Karree-, Bauch- oder Schulterspeck.

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:

Verein Gailtaler Speck g. g. A.
E-Mail: verein@gailtalterspeck.at
Web: www.gailtalterspeck.at

