

## **Gailtaler Speck g.g.A. – Der Umwelt zuliebe**

Die Herstellung von Gailtaler Speck g.g.A. erfolgt nach traditionellen Methoden, die für gleichbleibend herausragende Qualität sorgen und nebenbei auch positive Auswirkungen auf die Umwelt haben. So sorgt der Verzehr dieses Veredelungsprodukts für doppelte Freude.

### **Regionalität für kurze Transportwege**

Gailtaler Speck g.g.A. wird ausschließlich in der EU-geschützten, genau definierten Region hergestellt. Die Tiere stammen von heimischen Bauernhöfen und werden mit lokalen Futtermitteln gemästet. Dadurch verkürzen sich Transportwege, was sich wiederum positiv auf die CO<sub>2</sub>-Bilanz auswirkt.

### **Artgerechte Tierhaltung und nachhaltige Landwirtschaft**

Eine artgerechte, gewissenhafte Tierhaltung ist essenziell für den hochwertigen Gailtaler Speck g.g.A. Ausschließlich zugelassene Tiere – darunter Land-, Edel-, Duroc- und Schwäbisch-Hällische Sattelschweine – werden in den landwirtschaftlichen Betrieben gezüchtet und langsam gemästet. Die Tiere genießen eine stressfreie Aufzucht, haben ausreichend Platz und werden mit besten, nachhaltigen Futtermitteln ohne künstliche Zusatzstoffe versorgt. Durch nachhaltige Landwirtschaft wird der Einsatz von chemischen Düngemitteln reduziert und genügend Platz sowie Auslauf für die Tiere – im Gegensatz zur Massentierhaltung – verhindert den Einsatz von Antibiotika. Der Gailtaler Speck g.g.A. bleibt somit qualitativ hochwertig und gesund.



### **Traditionelle Beizung und bewährte Reifung**

Statt chemischer Konservierungsstoffe kommen bei der Beizung traditionelle Mischungen aus Koch-, Pökel- oder Meersalz zusammen mit Pfeffer und Knoblauch zum Einsatz und die Reifung erfolgt nach jahrhundertealtem Wissen in der frischen Gailtaler Luft. Die konstanten Temperatur- und Luftfeuchtigkeitsverhältnisse sowie die überdurchschnittlich hohen Sonnenscheindauern ermöglichen eine monatelange Reifung ohne übermäßigen Energieverbrauch durch industrielle Trocknung oder Kühlung.

### **Achtsames Räuchern mit Buchenholz**

Der ungespreste und ungespritzte Gailtaler Speck g.g.A. wird über heimischem Buchenholz und Wacholderbeeren geselcht, womit die Umweltbelastung – im Gegensatz zu Räuchermethoden mit Flüssigrauch oder künstlichen Raucharomen – minimal bleibt. Eine sparsame Verwendung von den Buchenholzspänen sorgt für eine effiziente Nutzung der vorhandenen, natürlichen Ressourcen.

### **Maximaler Gewinn, minimaler Verlust**

Während in der Massenproduktion oft nur bestimmte Teilstücke genutzt werden, verwerten registrierte Metzgereien der geschützten geografischen Region das gesamte Tier, wodurch weniger Abfall entsteht. So wird der Lebensmittelverschwendung vorgebeugt und gleichzeitig Gailtaler Speck g.g.A. für jeden Geschmack produziert: Seiten-, Schinken-, Karree-, Bauch- oder Schulterspeck zur genussvollen Verwendung in unterschiedlichsten Speisen.

Durch die Produktion des Gailtaler Specks g.g.A. wird nicht nur die Umwelt geschont, sondern auch ein einzigartiges Produkt geschaffen, das für Qualität und Tradition steht: Goldgelbe Außenfarbe, schneeweißes Fett und intensiv rotes Muskelfleisch machen Appetit auf mehr und der mildsalzige Geschmack mit sanften Rauch- und Wachholdernoten sowie den subtilen Gewürzaromen von Pfeffer und Knoblauch sorgt für den authentischen Genuss dieses mürben Veredelungsproduktes, dessen Fett auf der Zunge zergeht.

### **Nur echt mit der Plombe**

Gekennzeichnet wird das Original mit einer roten oder grünen Plombe, wobei Grün darauf verweist, dass Mast, Zerlegung und die weitere Verarbeitung am selben landwirtschaftlichen Betrieb stattfinden und Rot die Verarbeitung durch einen Fleischereibetrieb der Region anzeigt.

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

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

