

Gailtaler Speck g.g.A.: Durch Reifung zum Geschmack

Damit das Gailtaler Traditionsprodukt das EU-geschützte Siegel „g.g.A.“ – die geschützte geografische Angabe – tragen darf, müssen bei der Herstellung des Gailtaler Specks g.g.A. strenge Vorgaben eingehalten werden.

Verarbeitet werden dürfen nur zur Speckproduktion zugelassene Tiere, wie zum Beispiel Land-, Edel-, Duroc- oder Schwäbisch-Hällische Sattelschweine, die im Gailtal – auf einem registrierten Betrieb – aufgezogen und gemästet wurden. Dieses geografisch genau definierte Gebiet bietet mit seinen ausgeglichenen Temperaturen, optimalen Luftfeuchtwerten und der hohen Sonnenscheindauer die besten Voraussetzungen für qualitativ hochwertigen Genuss.

Nach der Aufzucht, Schlachtung, sofortigen Verplombung nach der Zerlegung sowie dem Beizen mit Salz, Pfeffer und Knoblauch folgt die langsame Kalträucherung der ungespresten und ungespritzten Fleischteile über Buchenholzspänen und Wacholderbeeren. Anschließend beginnt die wichtigste Phase: die natürliche Reifung.

Dazu wird der geselchte Gailtaler Speck g.g.A. in gut belüfteten Reiferäumen aufgehängt, die folgende Bedingungen erfüllen müssen:

- eine konstante Temperatur zwischen 8 °C und 16 °C
- eine relative Luftfeuchtigkeit zwischen 60 % und 80 %

Die Produzent:innen kontrollieren regelmäßig den Reifeprozess, um eine Schimmelbildung zu verhindern.

Gailtaler Speck g.g.A. erreicht seine perfekte Reife, wenn der Trocknungsverlust zwischen 30 % und 40 % des ursprünglichen Frischgewichts liegt – als Vergleich dient Speck mit einem Fettanteil von etwa 25 %.

Je nach Teilstück unterscheiden sich Fettgehalt und Dicke – deshalb gelten folgende Mindestreifezeiten:

- Bauchspeck: mindestens 4 Wochen
- Karreespeck: mindestens 8 Wochen
- Karreebauch: mindestens 6 Wochen
- Schulterspeck: mindestens 4 Wochen
- Schinkenspeck (Schlängel): mindestens 12 Wochen
- Ganze Speckseite: mindestens 12 Wochen

Nach einer sorgfältigen Endkontrolle erhält der Speck endlich die wohlverdiente Bezeichnung „Gailtaler Speck g.g.A.“. Charakteristisch ist seine mürbe Konsistenz, der mildsalziger

Geschmack, die feinen Aromen von Pfeffer, Knoblauch und Wacholder, die goldgelbe Außenfarbe, die rote Fleischfarbe sowie das zartschmelzende, schneeweiße Fett.

Echter Gailtaler Speck g.g.A. ist an einer grünen oder roten Plombe zu erkennen:

- Grüne Plombe: Alle Produktionsschritte – von der Aufzucht bis zum fertigen Produkt – wurden auf einem einzigen landwirtschaftlichen Betrieb im Gailtal durchgeführt.
- Rote Plombe: Die Erzeugung erfolgte durch einen regionalen Fleischereibetrieb.

Erhältlich ist der Gailtaler Speck g.g.A. als 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



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

