

## Von der Region für die Region – Gailtaler Speck g.g.A. als Kulturgut

Der Gailtaler Speck g.g.A. ist mehr als nur eine bekannte und beliebte Spezialität – er ist jahrhundertealte gelebte Kultur.

Seit 2002 ist der Gailtaler Speck als „**geschützte geografische Angabe**“ (g.g.A.) in der Europäischen Union anerkannt. Damit steht er in einer kleinen, exklusiven Reihe mit den großen kulinarischen Kulturgütern Europas – eine Auszeichnung für seine hohe Qualität, Herkunft und traditionelle Herstellung.

Im Gailtal ist die Speckherstellung heutzutage nicht bloß Mittel zur Haltbarmachung – Gailtaler Speck g.g.A. ist der Stolz der Region. Sein unverwechselbarer Charakter formt sich nur im definierten geografischen Gebiet und die Herstellung umfasst sämtliche Aspekte:

- Ausschließlich geeignete Schweinerassen – darunter Land-, Edel-, Duroc- und Schwäbisch-Hällische Sattelschweine –, deren Aufzucht bei registrierten Betrieben im Gailtal stattfand, liefern das Fleisch zur Weiterverarbeitung.
- Gebeizt wird das ungesperrte und ungespritzte Fleisch mit einer traditionellen Mischung aus Salz, Pfeffer und Knoblauch.
- Um dem Produkt weitere Geschmacksnoten hinzuzufügen, erfolgt eine Kalträucherung über Buchenholzspänen unter Beigabe von Wacholderbeeren.
- Nach monatelanger Reifung und abschließender Endkontrolle hat sich der Speck die Bezeichnung „Gailtaler Speck g.g.A.“ redlich verdient.

Gerade das Gailtal bietet optimale Bedingungen für die Herstellung des hochwertigen Veredelungsproduktes, da hier konstante Temperatur- und Luftfeuchteverhältnisse herrschen und überdurchschnittlich hohe Sonnenscheindauern verzeichnet werden.

All diese Schritte formen den unverkennbaren Geschmack und sein Erscheinungsbild: Der mürbe, bissfeste Speck hat eine goldgelbe Außenfarbe, das Muskelfleisch strahlt intensiv rot und der Fettanteil ist schneeweiß. Das charakteristisch mildsalzige Aroma wird unterstützt durch feine Noten von Pfeffer, Knoblauch, Wacholder und Rauch.

Der Schutz als g.g.A.-Produkt bedeutet auch, dass die gesamte Herstellung streng kontrolliert wird. Einheitliche Standards sichern nicht nur die hohe Qualität, sondern auch Herkunft, Echtheit und vor allem Vertrauen. Die Konsument:innen können sicher sein: Wo Gailtaler Speck g.g.A. draufsteht, ist auch Gailtaler Speck g.g.A. drin.

**Doch über alle Fakten hinaus bleibt eines spürbar:** Gailtaler Speck g.g.A. ist Teil der regionalen Identität. Ob als Seiten-, Schinken-, Karree-, Bauch- oder Schulterspeck - auf Almen,

bei Familienfeiern, traditionellen Jausen und Festen ist er einfach nicht wegzudenken. In seiner Ruhezeit reift nicht nur Geschmack – er trägt ein Stück Gailtal in sich.



\* Eine grüne Plombe garantiert, dass alle Schritte von der Aufzucht bis zum fertigen Produkt auf einem einzigen landwirtschaftlichen Betrieb erfolgten, durch eine rote Plombe ist die Produktion durch einen Fleischereibetrieb der Region zu erkennen.

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

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

