

## Zwei Farben, ein Versprechen – die Plomben des Gailtaler Specks g.g.A.

Gailtaler Speck g.g.A. ist mehr als nur eine regionale Spezialität, er steht für jahrhundertelange Tradition, Sorgfalt und Herkunft. Seit 2002 trägt er das europäische Qualitätssiegel „g.g.A.“ und damit das Versprechen, dass jeder Schritt seiner Herstellung im Gailtal stattfindet.

### Echtheit auf den ersten Blick

Jedes Stück Gailtaler Speck g.g.A. trägt eine Kontrollplombe, die Herkunft und Herstellungsform garantiert. Jede Durchziehplombe trägt eine fortlaufende, achtstellige Nummer, die in einem Plombenregister erfasst wird und dem produzierenden Betrieb zugeordnet werden kann. Zulässig sind nur einmalig verwendbare Sicherheitsplomben, die neben der Nummer auch das Bild eines lachenden Schweinekopfes sowie die Aufschrift „Gailtaler Speck“ enthalten müssen.

Eine grüne Plombe kennzeichnet eine bäuerliche Direktvermarktung. Landwirtschaftliche Betriebe stellen Gailtaler Speck g.g.A. selbst her, indem alle Produktionsschritte auf ihrem Hof erfolgen. Der spätere Verkauf erfolgt direkt ab Hof oder auf Märkten.

Eine rote Plombe kennzeichnet Gailtaler Speck g.g.A. aus gewerblicher Produktion. Der Speck wird in zugelassenen Gailtaler Verarbeitungsbetrieben hergestellt, die das Fleisch von registrierten, landwirtschaftlichen Mastbetrieben beziehen und weiterverarbeiten.



Beide Plomben stehen für dieselbe Qualität, dieselben Vorschriften und denselben Ursprung.

## **Produktionsbedingungen im Überblick**

### *Die Region*

Das Gailtal wartet mit überdurchschnittlich hohen Sonnenscheindauern und konstanten Temperatur- sowie Luftfeuchtigkeitsverhältnissen auf und bietet ideale Voraussetzungen für die Speckproduktion. Die definierte Region beinhaltet folgende Gemeinden: Hohenthurn, Nötsch im Gailtal, Feistritz an der Gail, St. Stefan im Gailtal, Gitschtal, Hermagor, Kirchbach, Dellach und Kötschach-Mauthen.

### *Tiere & Mast*

Nur bestimmte Tiere sind zugelassen, hierzu zählen beispielsweise Land-, Edel-, Duroc- und Schwäbisch-Hällische Sattelschweine.

Die Mast erfolgt sehr langsam und mit nährstoffreichen, regionalen Futtermitteln, die keine künstlichen Zusatzstoffe enthalten.

### *Zerlegung und Beizung*

Nach der Schlachtung und Zerlegung werden die ungepressten und ungespritzten Fleischstücke mit den erwähnten Durchziehplomben gekennzeichnet und im Trockenpökelfverfahren mit einer traditionellen Würzmischung aus Salz, Pfeffer und Knoblauch eingebeizt.

### *Räucherung*

Gailtaler Speck g.g.A. wird kalt über Buchenholzspänen unter Zugabe von Wacholderbeeren geräuchert.

### *Reifung*

Die Trocknung erfolgt langsam und dauert mehrere Wochen bis Monate. Die Reifung beträgt mehrere Wochen – der Gailtaler Karreespeck g.g.A. beispielsweise reift mindestens 2 Monate.

### *Aussehen, Geschmack & Konsistenz*


Optisch ist der Gailtaler Speck g.g.A. einfach zu erkennen: goldgelbe Außenhaut, schneeweißes Fett und eine intensiv rote Fleischfarbe.

Geschmacklich hebt er sich durch seine mürbe Konsistenz, den zarten Biss, das auf der Zunge zergehende Fett und den mildsalzigen Geschmack mit Gewürznoten von Pfeffer, Knoblauch, Wacholder sowie feinen Raucharomen von seiner Konkurrenz deutlich ab.

## Erwerb

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,  
Klima- und Umweltschutz,  
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](mailto:verein@gailtalterspeck.at)

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

