

Das Auge isst mit – die unverwechselbare Farbe des Gailtaler Specks g.g.A.

Echten Gailtaler Speck g.g.A. erkennt man bereits auf den ersten Blick: Das Stück Gailtaler Traditionshandwerk ist unverwechselbar und sein Aussehen zeugt von jahrhundertelangem Wissen und Erfahrung.

Goldbraune Oberfläche durch traditionelle Räucherung und Reifung

Die charakteristische Außenfarbe entsteht während des Räuchervorgangs. Das nicht gepresste und ungespritzte Fleisch wird über Buchenholzspänen unter Zugabe von Wacholderbeeren kalt geräuchert. Ob in traditionellen oder in modernen, automatisierten Räucherkammern – durch gezielte Selchpausen wird während des Selchprozesses sichergestellt, dass sich kein Kondensat bildet und dadurch das Selchgut nicht mit Harzen kontaminiert wird.

Das Gailtaler Klima mit seinen ausgeglichenen Temperatur- und Luftfeuchtigkeitsverhältnissen trägt bei der monatelangen Reifung dazu bei, dass die Oberfläche weder ausbleicht noch verhärtet.

Schneeweißes Fett durch Tierauswahl und qualitativ hochwertige Mast

Das schneeweiße Fett ist ein typisches Kennzeichen des Gailtaler Specks g.g.A. und entsteht durch die langsame Mast mit regionalem Futter. Die Schweine, die im Gailtal aufgezogen werden – darunter insbesondere Land-, Edel-, Duroc sowie Schwäbisch-Hällische Sattelschweine – haben im Vergleich zu gewöhnlichen Schlachtschweinen ein wesentlich längeres Leben. Diese langsame Mast ermöglicht eine gleichmäßige Fettverteilung und eine dichtere Fettstruktur. Das Fett zergeht auf der Zunge, während durch schnelle Mast hingegen das Fett wesentlich schneller ranzig wird.

Tiefrotes Muskelfleisch durch Zusammenspiel der Herstellungsschritte

Das intensiv rote Muskelfleisch entsteht durch ein Zusammenspiel mehrerer natürlicher Faktoren. Zum einen durch das Einbeizen hochwertigen Fleisches im Trockenpökelungverfahren, zum anderen durch die schonende Kalträucherung sowie die langsame Reifung im Gailtaler Klima.

Doch nicht nur das Aussehen macht den originalen Gailtaler Speck g.g.A. unverwechselbar: Durch die traditionelle Gewürzmischung aus Salz, Knoblauch und Pfeffer schmeckt das Traditionssprodukt mildsalzig mit feinen Gewürz- und leichten Rauchnoten. Die Konsistenz ist zart und mürbe im Biss.

Durch rote bzw. grüne Plomben wird Herkunft und Qualität sichergestellt – Grün garantiert, dass Mast, Zerlegung und weitere Verarbeitung am selben landwirtschaftlichen Betrieb erfolgen; Rot kennzeichnet die Verarbeitung durch einen registrierten Fleischereibetrieb.

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



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.
Obmann Johannes Smole
E-Mail: verein@gailtalerspeck.at
Web: www.gailtalerspeck.at

