

Was bedeutet g.g.A. beim Gailtaler Speck?

Die Abkürzung **g.g.A.** steht für „**geschützte geografische Angabe**“ – ein EU-Qualitätssiegel, das für geprüfte Herkunft, traditionelle Herstellung und garantiert echten Regionalgenuss steht. Beim **Gailtaler Speck g.g.A.** bedeutet das: Wo Gailtal draufsteht, ist auch Gailtal drin – vom Futter der Tiere bis zum letzten Reifetag des Specks.

Der Gailtaler Speck g.g.A. ist ein echtes Stück Regionalidentität aus dem Kärntner Gailtal. Nur Speck, der im Gailtal produziert wird, darf diesen Namen tragen. Das Gailtal liegt höher als viele andere Regionen Kärntens und verfügt über ein besonderes Klima. Überdurchschnittlich viele Sonnenstunden sowie ausgeglichene Temperatur- und Luftfeuchtigkeitsverhältnisse schaffen ideale Bedingungen für die Herstellung und Reifung des Gailtaler Specks g.g.A.



Die Bezeichnung g.g.A. garantiert, dass der Gailtaler Speck eng mit seiner Herkunftsregion verbunden ist. Die Schweine, aus deren Fleisch der Speck hergestellt wird, stammen aus dem Gailtal, werden dort aufgezogen, gefüttert, geschlachtet und verarbeitet. Sie leben deutlich länger als herkömmliche Schlachtschweine und werden mit hochwertigen Futtermitteln unter bewusst langsamem Wachstum gemästet. Ebenso werden die Schlachtwege möglichst kurz gehalten, um Stress für die Tiere zu vermeiden. Tierwohl und Regionalität gehen beim Gailtaler Speck g.g.A. Hand in Hand.

Die Qualitätsrohpökelware „**Gailtaler Speck g.g.A.**“ ist in mehreren Teilstücken erhältlich: als Seiten-, Bauch-, Schulter-, Schinken- und Karree-Speck. Grundlage ist hochwertiges Schweinefleisch aus dem Gailtal, das weder gespritzt noch gepresst wird. In sorgfältiger Handarbeit wird es mit Meersalz, Pfeffer, Knoblauch und einer je nach Speckbäuerin oder Speckbauern variierenden Gewürzmischung eingebettzt. Anschließend wird der Speck schonend mit Buchenholzspänen und Wacholderzweigen kaltgeselcht – bei einer maximalen Selchtemperatur von 24 Grad und mit mehrfachen Selchpausen, in denen Frischluft zugeführt wird. Eine Reifezeit von mindestens vier Monaten verleiht dem Gailtaler Speck g.g.A. schließlich seine typische Textur und sein unverwechselbares Aroma.

In **Aussehen und Konsistenz** zeigt sich der **Gailtaler Speck g.g.A.** von seiner besten Seite: Außen präsentiert er sich goldgelb, das Fleisch ist saftig rot, das Fett schneeweiss. Der Speck ist fest in der Konsistenz und dennoch zart im Biss; das Fett zergeht förmlich auf der Zunge. Geschmacklich begeistert der Gailtaler Speck g.g.A. mit einem mildsalzigen Grundton, begleitet von fein abgestimmten Gewürznoten. Je nach Rezeptur der Produzent:innen finden sich Aromen von Pfeffer, Kümmel, Knoblauch, Wacholder, Rosmarin, Ingwer, Meersalz und Paprika wieder – immer im Einklang mit der traditionellen Geschmacksrichtung des Gailtals.



Ein wichtiges Echtheits- und Qualitätszeichen ist die **Verplombung** des Gailtaler Specks g.g.A. Sie gibt auf den ersten Blick Auskunft über die Herkunft der Produktion: Eine **grüne Plombe** kennzeichnet Gailtaler Speck g.g.A. aus landwirtschaftlichen

Betrieben, eine **rote Plombe** steht für die Herstellung in einem Fleischereibetrieb. Damit können Konsument:innen sicher sein, ein Original in den Händen zu halten, das den strengen Vorgaben der geschützten geografischen Angabe entspricht.

Erhältlich ist der Gailtaler Speck g.g.A. im Direktverkauf ab Hof bei den Speckproduzent:innen, am wöchentlichen Bauernmarkt in Hermagor sowie im Onlineshop unter gailtalerspeck.at. Ein eigenes Rezeptheft mit zahlreichen Gerichten zum Nachkochen zeigt die kulinarische Vielfalt des Gailtaler Specks g.g.A. Für die jüngsten Genießer:innen steht zudem ein Malblatt mit Geschichte zum Download bereit. So wird der Gailtaler Speck g.g.A. als geschützte geografische Angabe nicht nur zum Qualitätsprodukt, sondern auch zum Botschafter seiner Heimatregion – genussvoll, ehrlich und echt Gailtal.

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

