

## **Gailtalspeck g.g.A. – das authentische Mitbringsel aus dem Gailtal**

*Wie Gailtalspeck g.g.A. Urlaubserinnerungen verlängert und Genießer:innen zu Hause begeistert.*

Wer **Urlaub im Gailtal** macht, nimmt mehr mit nach Hause als schöne Fotos und eindrucksvolle Landschaften. Ein besonders beliebtes Mitbringsel ist der Gailtalspeck g.g.A. – ein regionales Spitzenprodukt, das den Geschmack des Gailtals unverwechselbar einfängt und nachhaltig in Erinnerung bleibt.

**Gailtalspeck g.g.A.** ist eine geschützte geografische Angabe und steht damit für Herkunft, Qualität und traditionelle Verarbeitung. Nur Speck, der im Gailtal nach klar definierten Richtlinien erzeugt und veredelt wird, darf diese Bezeichnung tragen. Für Urlauber:innen ist das ein verlässliches Zeichen dafür, dass im Packerl Gailtalspeck wirklich Gailtal drinsteckt – mit all seinem Wissen um bäuerliches Handwerk und regionaltypische Veredelung.




In den Hofläden, Fleischereien und bei regionalen Produzent:innen im Gailtal erhalten Gäste nicht nur ein hochwertiges Lebensmittel, sondern auch Einblicke in die Geschichte und Kultur der Region. Viele Betriebe ermöglichen Führungen, Verkostungen oder persönliche Gespräche mit den Produzent:innen. So erfahren Besucher:innen, wie aus sorgfältig ausgewähltem Fleisch, Natursalz, frischen Kräutern

und viel Zeit ein Speck wird, der für seine zarte Konsistenz und sein charakteristisches Aroma geschätzt wird.

**Als Geschenk oder Mitbringsel** eignet sich **Gailtalspeck g.g.A.** für alle, die Genuss, Regionalität und Transparenz schätzen. Ob als fein aufgeschnittener Speck auf der Jause, als kulinarischer Höhepunkt einer Feier oder als besondere Zutat in der kreativen Küche – Gailtalspeck bringt ein Stück Urlaub direkt auf den Tisch. Gleichzeitig unterstützt der Kauf regionale Landwirt:innen und Verarbeiter:innen, die mit ihrem Wissen und ihrer Arbeit zum Erhalt der Kulturlandschaft im Gailtal beitragen.

Wer seinen Liebsten zu Hause eine besondere Freude machen möchte, liegt mit Gailtalspeck g.g.A. goldrichtig: Er ist nicht nur ein schmackhaftes Souvenir, sondern auch eine Einladung, das Gailtal mit allen Sinnen zu entdecken – vielleicht sogar bei einem nächsten gemeinsamen Urlaub vor Ort.

#### **Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union**

 Bundesministerium  
Land- und Forstwirtschaft,  
Klima- und Umweltschutz,  
Regionen und Wasserwirtschaft

  
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:**

Verein Gailtaler Speck g. g. A.

Obmann Johannes Smole

E-Mail: [verein@gailtalspeck.at](mailto:verein@gailtalspeck.at)

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

