

Gailtalerspeck g.g.A. von A bis Z – vom Ursprung bis zur Jause

Gailtalerspeck g.g.A. steht für gelebte Regionalität, bäuerliches Handwerk und unverwechselbaren Geschmack. Das Gailtal in Kärnten ist nicht nur eine Urlaubsregion, sondern auch die Herkunft eines Specks, der Tradition, Landschaft und Menschen verbindet. Das folgende A–Z-Verzeichnis bietet einen kompakten Überblick – vom Ursprung der Rohstoffe über die Verarbeitung bis hin zur genussfertigen Jause.



Foto: © Verein Gailtalerspeck g.g.A.

A-Z: Gailtalerspeck g.g.A. vom Ursprung bis zur Jause

A wie Aroma

Das typische Aroma des Gailtalerspeck g.g.A. entsteht durch hochwertige Rohstoffe, regionale Gewürze, traditionelle Räucherung und ausreichend Reifezeit. So entwickelt sich ein feinwürziger Geschmack, der als „Typisch Gailtal“ gilt.

B wie Bäuer:innen

Gailtalerspeck g.g.A. basiert auf der Arbeit engagierter Landwirt:innen, die ihre Tiere mit Verantwortung halten und füttern. Sie sind die erste und wichtigste Qualitätsstufe in der Wertschöpfungskette.

C wie Charakterspeck

Gailtalerspeck g.g.A. ist ein Produkt mit Charakter: klar definiertes Herkunftsgebiet, kontrollierte Herstellung und eine sensorische Identität, die ihn von anderen Specksorten unterscheidet.

D wie Dry-Aging / Reifung

Die Reifung des Specks erfolgt über einen längeren Zeitraum in dafür geeigneten Reiferäumen. Diese „Dry-Aging“-Phase verleiht dem Speck seine feste, aber zarte Konsistenz und den typischen Geschmack.

E wie Echtheit

Nur Speck, der im Gailtal nach den festgelegten Richtlinien produziert und veredelt wird, darf sich Gailtalerspeck g.g.A. nennen. Die geschützte geografische Angabe (g.g.A.) steht für Authentizität und Herkunftssicherheit.

F wie Familienbetriebe

Viele Produzent:innen sind Familienbetriebe, in denen Wissen und Handwerk über Generationen weitergegeben werden. So bleibt traditionelle Speckproduktion lebendig und zukunftsfähig.

G wie Gailtal

Das Gailtal in Kärnten ist Ursprungs- und Kernregion des Gailtalerspeck g.g.A. Klima, Landschaft und bäuerliche Kultur prägen das Produkt ebenso wie die Menschen, die hier leben und arbeiten.

H wie Handwerk

Vom Pökeln über das Räuchern bis zur Reifung: Zahlreiche Arbeitsschritte erfolgen in sorgfältiger Handarbeit. Dieses Handwerk ist ein wichtiger Teil der regionalen Identität.

I wie Information für Gäste

In Hofläden, bei Führungen und Verkostungen erhalten Urlauber:innen Informationen über Tierhaltung, Verarbeitung und Qualitätskriterien. So wird aus einem Produkt eine Geschichte, die weitererzählt wird.

J wie Jause

Gailtalerspeck g.g.A. ist fester Bestandteil der klassischen Jause im Gailtal – ob auf der Alm, im Buschenschank oder zu Hause. Aufgeschnitten mit dunklem Brot, regionalem Käse und einem Getränk wird er zum Mittelpunkt der Brettljause.

K wie Kulinarik & Kultur

Speck ist im Gailtal nicht nur Lebensmittel, sondern Teil der Alltagskultur. Feste,

Begegnungen und traditionelle Gerichte sind eng mit dem Gailtalerspeck g.g.A. verbunden.

L wie Landschaft

Die bäuerlich geprägte Kulturlandschaft des Gailtals bildet den Rahmen für die Erzeugung des Specks. Wer Gailtalerspeck g.g.A. genießt, bekommt indirekt auch ein Stück Landschaft und Lebensweise vermittelt.

M wie Mitbringsel

Als regionales Qualitätsprodukt ist Gailtalerspeck g.g.A. ein ideales Mitbringsel aus dem Urlaub. Er transportiert Erinnerungen an Genussmomente, Begegnungen und den Aufenthalt im Gailtal.

N wie Nachhaltigkeit

Kurze Wege, regionale Futtermittel und die enge Verbindung von Tierhaltung, Verarbeitung und Vermarktung tragen zu einer möglichst ressourcenschonenden Produktion bei. Viele Betriebe arbeiten nach nachhaltigen Grundsätzen.

O wie Originalrezepturen

Die Würzung und Verarbeitung orientieren sich an überlieferten Rezepturen, die in den Betrieben gepflegt und behutsam weiterentwickelt werden. Jeder: Prodzent:in gibt dem Speck dennoch eine individuelle Note.

P wie Pökeln

Beim Pökeln wird das Fleisch mit Salz und Gewürzen eingerieben und über eine bestimmte Zeit gelagert. Dieser Schritt ist entscheidend für Haltbarkeit, Geschmack und Farbe des Gailtalerspeck g.g.A.

Q wie Qualitätssicherung

Kontrollen und Dokumentation entlang der gesamten Produktionskette gewährleisten, dass die Vorgaben für Gailtalerspeck g.g.A. eingehalten werden. So können Konsument:innen auf konstant hohe Qualität vertrauen.

R wie Räuchern

Das Räuchern über ausgewählten Hölzern ist ein traditioneller Schritt in der Herstellung. Es sorgt für die typische Farbe und das charakteristische Raucharoma des Gailtalerspeck g.g.A.

S wie Schutzstatus (g.g.A.)

Die EU-weit anerkannte Bezeichnung „geschützte geografische Angabe“ stellt sicher, dass der Name Gailtalerspeck nur für Produkte verwendet werden darf, die wirklich aus dem Gailtal stammen und nach definierten Kriterien hergestellt werden.

T wie Tierwohl

Eine verantwortungsvolle Tierhaltung bildet die Grundlage für hochwertige Rohstoffe. Viele Betriebe legen Wert auf ausreichend Platz, geeignete Fütterung und stressarme Bedingungen.

U wie Urlaub & Genuss

Für viele Gäs ist Gailtalerspeck g.g.A. ein kulinarischer Höhepunkt im Urlaub. Verkostungen, Hofbesuche und Gespräche mit Produzent:innen machen den Genuss erlebbar.

V wie Veredelung

Aus rohem Fleisch wird durch Pökeln, Räuchern und Reifung ein veredeltes Produkt mit hoher Wertschöpfung in der Region. Diese Veredelung verbindet traditionelles Know-how mit modernen Qualitätsstandards.

W wie Wertschöpfung in der Region

Vom Futterproduzent über Landwirt:innen und Verarbeiter:innen bis hin zu Gastronomie und Handel: Gailtalerspeck g.g.A. schafft Einkommen und Arbeitsplätze im Gailtal.

X wie X-mal ausgezeichnet

Gailtalerspeck g.g.A. wird regelmäßig bei Wettbewerben und Prämierungen bewertet. Auszeichnungen unterstreichen die hohe Qualität und stärken das Image des Produkts.

Y wie „Yes, please!“ – Gästestimme

Ob auf Messen, Märkten oder im Urlaub: Die positive Resonanz von Besucher:innen ist ein wichtiger Indikator für den Erfolg des Gailtalerspeck g.g.A. – von der ersten Verkostung bis zum wiederkehrenden Kauf.

Z wie Zukunft

Gailtalerspeck g.g.A. verbindet Tradition und Innovation. Durch engagierte Produzent:innen, klare Qualitätskriterien und eine starke regionale Verankerung hat das Produkt beste Chancen, auch in Zukunft ein Aushängeschild des Gailtals zu bleiben – von der Ursprungsidee bis zur Jause auf dem Teller.

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

