

Gailtaler Speck g.g.A. und verantwortungsvolle Regionalität

Qualität aus der Region mit klarer Herkunft und gewachsenen Strukturen

Der Gailtaler Speck g.g.A. ist ein Produkt, das in besonderer Weise für die enge Verbindung zwischen Landwirtschaft, Verarbeitung und regionaler Identität steht. Seine Herstellung ist fest im Gailtal verankert und basiert auf Strukturen, die sich über viele Generationen hinweg entwickelt haben. Diese gewachsenen Abläufe sind nicht nur Ausdruck traditioneller Produktionsweisen, sondern bilden auch die Grundlage für ein Produkt, dessen Herkunft klar nachvollziehbar und dessen Qualität langfristig gesichert ist.

Im Mittelpunkt steht die Zusammenarbeit zwischen landwirtschaftlichen Betrieben und verarbeitenden Unternehmen innerhalb der Region. Diese enge Abstimmung ermöglicht es, einzelne Produktionsschritte gezielt aufeinander abzustimmen und so ein durchgehend hohes Qualitätsniveau sicherzustellen.


Ein wesentliches Merkmal dieser Form der Produktion ist die umfassende Nutzung der verfügbaren Rohstoffe. Unterschiedliche Teilstücke werden gezielt verarbeitet und tragen jeweils zu unterschiedlichen Ausprägungen des Gailtaler Specks g.g.A. bei. Dieses Prinzip entspricht einer traditionellen Herangehensweise, bei der das Tier als Ganzes betrachtet wird und jede Partie ihren eigenen Stellenwert hat. Dadurch entsteht eine Vielfalt an Produkten, die sich in Struktur und Geschmack unterscheiden, jedoch stets den typischen Charakter des Gailtaler Specks g.g.A. bewahren.

Die geschützte geografische Angabe sorgt zusätzlich für Klarheit und Verlässlichkeit. Sie definiert nicht nur die Herkunft, sondern legt auch fest, unter welchen Bedingungen die Herstellung zu erfolgen hat. Die Einhaltung dieser Vorgaben wird regelmäßig überprüft und stellt sicher, dass der Gailtaler Speck g.g.A. seinen Qualitätsanspruch dauerhaft erfüllt.

Darüber hinaus spielt das Wissen der Produzent:innen eine zentrale Rolle. Viele Betriebe greifen auf Erfahrungen zurück, die über Generationen weitergegeben wurden. Dieses Wissen betrifft nicht nur die Verarbeitung selbst, sondern auch das Verständnis für Rohstoffe, Reifeprozesse und regionale Gegebenheiten. Es ist ein entscheidender Faktor dafür, dass sich der Gailtaler Speck g.g.A. durch eine gleichbleibend hohe Qualität auszeichnet.

Der Gailtaler Speck g.g.A. ist somit weit mehr als ein regionales Lebensmittel. Er ist Ausdruck eines funktionierenden Zusammenspiels aus regionaler Produktion, handwerklicher Verarbeitung und klar definierter Herkunft. Die Kombination dieser Elemente schafft ein Produkt, das bewusst erzeugt wird und dessen Qualität für Konsument:innen nachvollziehbar bleibt.

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

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

WIR leben Land
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: Gailtaler Speck g. g. A.

E-Mail: verein@gailtalspeck.at

Web: www.gailtalspeck.at

