

Vier Stücke, vier Charaktere: Die Vielfalt des Gailtaler Specks g.g.A.

Wer vom Gailtaler Speck g.g.A. spricht, meint nicht nur eine einzige Specksorte. Hinter der geschützten Spezialität aus dem Gailtal stehen vier unterschiedliche Teilstücke, die jeweils ihren eigenen Charakter besitzen: Seitenspeck, Bauchspeck, Karreespeck und Schulterspeck.

Was alle vier verbindet, sind die Herkunft aus dem Gailtal, die traditionelle Verarbeitung und die strengen Vorgaben der geschützten geografischen Angabe. Dennoch unterscheiden sie sich in ihrem Verhältnis von Fleisch und Fett, in ihrer Konsistenz und in den bevorzugten Verwendungsmöglichkeiten.

Der Seitenspeck – der traditionelle Klassiker

Der Gailtaler Seitenspeck g.g.A. gilt als der Klassiker unter den vier Varianten. Über viele Generationen war er ein wichtiger Bestandteil der bäuerlichen Vorratshaltung und der Gailtaler Jausenkultur.

Seine charakteristische Verbindung aus kräftig rotem Fleisch und schneeweißem Fett sorgt für ein ausgewogenes Geschmackserlebnis. Dünn aufgeschnitten entfaltet er sein mildsalziges Aroma besonders gut. Traditionell wird er auf einem Holzbrett mit Bauernbrot, Käse, Kren und regionalem Gemüse serviert.

Der Bauchspeck – saftig und vielseitig

Der Gailtaler Bauchspeck g.g.A. zeichnet sich durch seine deutlich sichtbaren Fleisch- und Fettschichten aus. Diese Struktur macht ihn besonders saftig und aromatisch.

Er eignet sich nicht nur für die klassische Jause, sondern auch hervorragend zum Kochen. Klein geschnitten verfeinert er Knödel, Krautfleckerl, Eierspeisen, Suppen oder herzhafte Pfannengerichte. Beim Erhitzen gibt das Fett seinen Geschmack langsam an die übrigen Zutaten ab.

Damit verbindet der Bauchspeck traditionelle Gailtaler Küche mit vielen modernen Rezeptideen.

Der Karreespeck – fein und fleischig

Der Gailtaler Karreespeck g.g.A. besitzt einen besonders hohen Fleischanteil. Seine feine Struktur und sein vergleichsweise geringer Fettanteil machen ihn bei Genießerinnen und Genießern beliebt, die einen magereren Speck bevorzugen.

Hauchdünn geschnitten kommt sein feinwürziger Geschmack besonders gut zur Geltung. Er eignet sich als Vorspeise, für belegte Brote, Salate und kalte Platten. Auch in der modernen Gastronomie lässt sich der Karreespeck vielseitig einsetzen.

Der Schulterspeck – kräftig und charaktervoll

Der Gailtaler Schulterspeck g.g.A. besitzt einen kräftigen, ausgeprägten Geschmack. Die natürliche Struktur des Schulterstückes sorgt für einen herzhaften Biss und ein intensives Aroma.

Er ist ein idealer Begleiter für eine traditionelle Brettljause und eignet sich ebenso zum Verfeinern warmer Gerichte. Besonders gut harmoniert er mit Erdäpfeln, Eiern, Hülsenfrüchten oder kräftigem Bauernbrot.

Vielfalt mit geschützter Herkunft

So unterschiedlich die vier Specksorten auch sind, ihre gemeinsame Grundlage bleibt unverwechselbar: Der Gailtaler Speck g.g.A. wird nach genau festgelegten Vorgaben im Gailtal erzeugt und verarbeitet.

Salz, Pfeffer, Knoblauch und Wacholder prägen seine typische Würzung. Die traditionelle Räucherung, die langsame Reifung und die Erfahrung der Produzentinnen und Produzenten geben jedem Stück seinen individuellen Geschmack.

Die vier Teilstücke zeigen, wie vielfältig ein einziges regionales Qualitätsprodukt sein kann. Ob mager oder durchzogen, fein oder kräftig, kalt aufgeschnitten oder in einem warmen Gericht verarbeitet: Für beinahe jeden Genussmoment gibt es den passenden Gailtaler Speck g.g.A.

Gerade diese Vielfalt macht ihn zu einem besonderen Botschafter des Gailtals – und zu einer Spezialität, die von Genießerinnen und Genießern immer wieder neu entdeckt werden kann.

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

Kontakt: Gailtaler Speck g. g. A.

E-Mail: verein@gailtalterspeck.at

Web: www.gailtalterspeck.at



