

Zeit für eine echte Jause: Gailtaler Speck g.g.A. verbindet Menschen

Eine Jause ist weit mehr als eine kleine Mahlzeit zwischen Frühstück und Abendessen. Im Gailtal ist sie Teil der regionalen Lebenskultur. Sie bringt Familien, Freundinnen und Freunde, Arbeitskolleginnen und Arbeitskollegen sowie Gäste an einen Tisch und schafft Raum für Gespräche, Begegnungen und gemeinsamen Genuss.

Ein fester Bestandteil dieser Tradition ist der Gailtaler Speck g.g.A. Mit seinem mildsalzigen Geschmack, seiner roten Fleischfarbe und dem charakteristischen schneeweißen Fett gehört er seit Generationen auf viele Gailtaler Jausenbretter.

Einfach genießen

Für eine gute Jause braucht es nicht viele Zutaten. Ein Stück Gailtaler Speck g.g.A., kräftiges Bauernbrot, regionaler Käse und etwas frisches Gemüse reichen oft bereits aus.

Gerade diese Einfachheit macht ihren besonderen Reiz aus. Die Lebensmittel stehen im Mittelpunkt und dürfen ihren natürlichen Geschmack zeigen. Der Speck wird dabei am besten dünn aufgeschnitten und nicht zu kalt serviert. So können sich seine feinen Aromen von Rauch, Fleisch, Pfeffer, Knoblauch und Wacholder optimal entfalten.

Eine solche Jause benötigt keine aufwendige Zubereitung. Entscheidend sind die Qualität der Zutaten und die Zeit, die man sich für den gemeinsamen Genuss nimmt.

Ein Lebensmittel mit Geschichte

Die traditionelle Speckherstellung hatte ursprünglich einen praktischen Hintergrund. Fleisch musste so verarbeitet werden, dass es lange haltbar blieb und der Bevölkerung über das ganze Jahr hinweg zur Verfügung stand.

Aus dieser Notwendigkeit entwickelte sich im Gailtal ein besonderes Handwerk. Das Wissen über das Salzen, Würzen, Räuchern und Reifen wurde innerhalb der Familien und Betriebe über Generationen weitergegeben.

Was früher ein wichtiger Vorrat für Bäuerinnen und Bauern, Waldarbeiterinnen und Waldarbeiter sowie Familien war, ist heute eine weit über Kärnten hinaus bekannte Spezialität. Dennoch ist der Gailtaler Speck g.g.A. eng mit seiner ursprünglichen Aufgabe verbunden geblieben: Menschen mit einem wertvollen regionalen Lebensmittel zu versorgen.

Genuss beim Wandern, Arbeiten und Feiern

Die Gailtaler Jause hat viele Gesichter. Sie schmeckt nach einer Wanderung auf einer Alm ebenso wie während einer Arbeitspause, bei einem Ausflug oder bei einem gemütlichen Treffen zu Hause.

Auch bei Festen und Veranstaltungen darf der Gailtaler Speck g.g.A. nicht fehlen. Aufgeschnitten auf einem großen Holzbrett wird die Jause schnell zum Mittelpunkt des Tisches. Alle greifen zu, reichen das Brot weiter und kommen miteinander ins Gespräch.

Damit steht der Gailtaler Speck nicht nur für Geschmack, sondern auch für Gemeinschaft und Gastfreundschaft.

Herkunft schafft Vertrauen

Wer Gailtaler Speck g.g.A. kauft, entscheidet sich für ein Produkt mit nachvollziehbarer Herkunft. Die geschützte geografische Angabe legt fest, in welcher Region und nach welchen Vorgaben die Spezialität hergestellt werden darf.

Die Erzeugung ist eng mit den landwirtschaftlichen Betrieben und Fleischereien des Gailtals verbunden. Dadurch bleiben Arbeitsplätze, handwerkliches Wissen und ein Teil der regionalen Wertschöpfung in der Region.

Die Herkunft ist somit nicht nur eine Ortsangabe. Sie ist ein wesentlicher Bestandteil der Qualität und des Vertrauens, das Konsumentinnen und Konsumenten mit dem Produkt verbinden.

Die Jause als bewusste Auszeit

In einer Zeit, in der Mahlzeiten oft schnell und nebenbei eingenommen werden, gewinnt die traditionelle Jause eine neue Bedeutung. Sie lädt dazu ein, kurz innezuhalten, das Essen bewusst wahrzunehmen und Zeit mit anderen Menschen zu verbringen.

Der Gailtaler Speck g.g.A. passt genau zu diesem Gedanken. Seine Herstellung braucht Erfahrung, Sorgfalt und vor allem Zeit. Auch beim Genuss lohnt es sich, nicht zu hetzen.

Eine echte Gailtaler Jause ist deshalb mehr als Speck und Brot. Sie ist ein Stück regionaler Lebensart – bodenständig, ehrlich und gesellig. Sie erinnert daran, dass die besten Genussmomente oft dort entstehen, wo gute Lebensmittel und gute Gesellschaft zusammenkommen.

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

Kontakt: Gailtaler Speck g. g. A.

E-Mail: verein@gailtalterspeck.at

Web: www.gailtalterspeck.at

