

Vom ersten Schnitt bis zum vollen Aroma: Gailtaler Speck g.g.A. richtig genießen

Guter Speck beginnt mit hochwertigen Zutaten, handwerklicher Erfahrung und ausreichend Zeit zum Reifen. Doch auch beim Servieren lässt sich einiges dafür tun, damit der Gailtaler Speck g.g.A. sein charakteristisches Aroma bestmöglich entfalten kann. Die richtige Temperatur, ein scharfes Messer und ein wenig Geduld machen aus jedem Stück ein besonderes Genusserlebnis.

Nicht zu kalt servieren

Direkt aus dem Kühlschrank ist das Fett des Specks noch fest und die feinen Aromen treten weniger deutlich hervor. Deshalb empfiehlt es sich, den Gailtaler Speck g.g.A. bereits einige Zeit vor dem Servieren aus der Kühlung zu nehmen. Bei angenehmer Raumtemperatur wird seine Konsistenz geschmeidiger und die geschmacklichen Nuancen können sich besser entfalten.

Dabei zeigen sich jene Eigenschaften, die den Gailtaler Speck g.g.A. auszeichnen: sein mildsalziger Geschmack, die ausgewogene Würzung und das feine Raucharoma. Salz, Pfeffer, Knoblauch und Wacholder bilden gemeinsam mit der traditionellen Räucherung und Reifung ein harmonisches Geschmacksbild.

Dünn geschnitten entfaltet sich der Geschmack

Wie dick oder dünn Speck aufgeschnitten wird, beeinflusst das Geschmackserlebnis wesentlich. Hauchdünne Scheiben wirken besonders zart und lassen die Verbindung von Fleisch und Fett deutlich zur Geltung kommen. Etwas kräftigere Stücke sorgen hingegen für einen herzhaften Biss und eignen sich besonders gut für eine traditionelle Jause.

Zum Schneiden sollte ein langes, gut geschärftes Messer verwendet werden. So entstehen saubere Scheiben, ohne dass die Struktur des Specks unnötig zusammengedrückt wird. Geschnitten wird immer nur jene Menge, die tatsächlich serviert werden soll. Dadurch bleiben das restliche Stück und sein Aroma bestmöglich erhalten.

Einfache Begleiter, ehrlicher Genuss

Gailtaler Speck g.g.A. benötigt keine aufwendige Inszenierung. Frisches Bauernbrot, regionaler Käse, Kren, Essiggurken oder saisonales Gemüse sind ideale Begleiter. Sie ergänzen den Geschmack, ohne ihn zu überdecken.

Auf einem Holzbrett angerichtet, wird der Speck zum Mittelpunkt einer klassischen Gailtaler Jause. Dabei können unterschiedliche Stücke miteinander kombiniert werden. Je nach Teilstück reicht das Geschmackserlebnis von fein und fleischig bis saftig, würzig und kräftig.

Auch die Getränkebegleitung darf unkompliziert bleiben. Wasser, Apfelsaft, Most, Bier oder ein passender Wein harmonisieren mit dem würzigen Charakter der regionalen Spezialität.

Genuss braucht Aufmerksamkeit

Gailtaler Speck g.g.A. ist ein Lebensmittel, das über einen längeren Zeitraum und mit viel Erfahrung hergestellt wird. Diese Sorgfalt verdient auch beim Essen entsprechende Aufmerksamkeit. Wer sich Zeit nimmt, entdeckt im Zusammenspiel von Fleisch, Fett, Gewürzen, Rauch und Reifung immer wieder neue geschmackliche Feinheiten.

Richtig temperiert, sorgfältig aufgeschnitten und mit wenigen hochwertigen Zutaten serviert, zeigt der Gailtaler Speck g.g.A., wie besonders ein ehrliches regionales Lebensmittel sein kann. Oft braucht es nicht mehr als ein gutes Stück Speck, frisches Brot und Menschen, mit denen man diesen Genuss teilt.

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@gailtalspeck.at

Web: www.gailtalspeck.at

