

Wenn die Tage kühler werden: Gailtaler Speck g.g.A. in der Herbstküche

Der Herbst ist die Zeit kräftiger Farben, reifer Feldfrüchte und wärmender Gerichte. Kürbis, Erdäpfel, Kraut, Pilze und Wurzelgemüse bestimmen nun vielerorts den Speiseplan. Der Gailtaler Speck g.g.A. ist dabei ein vielseitiger Begleiter, der traditionellen wie modernen Herbstgerichten eine besondere geschmackliche Tiefe verleiht.

Würze aus der Region

Schon kleine Mengen Speck können den Charakter eines Gerichts entscheidend verändern. Beim langsamen Anbraten entfalten sich die Aromen von Fleisch, Rauch und Gewürzen. Gleichzeitig gibt der Speck einen Teil seines Geschmacks an die übrigen Zutaten ab.

Besonders der Gailtaler Bauchspeck g.g.A. eignet sich aufgrund seiner ausgewogenen Fleisch- und Fettschichten hervorragend zum Kochen. Fein geschnitten oder klein gewürfelt, kann er als Grundlage für Suppen, Eintöpfe, Pfannengerichte und herzhafte Füllungen verwendet werden.

Auch andere Teilstücke lassen sich vielseitig einsetzen. Fleischigere Varianten eignen sich beispielsweise zum Verfeinern von Salaten oder zum Umwickeln saisonaler Zutaten. Kräftigere Speckstücke wiederum ergänzen Erdäpfelgerichte, Hülsenfrüchte oder geschmortes Gemüse.

Traditionell und zeitgemäß

Zu den klassischen Kombinationen zählen Speck und Kraut, Speck und Erdäpfel oder Speck und Ei. Diese Gerichte sind bodenständig, sättigend und eng mit der bäuerlichen Küche verbunden. Gleichzeitig bietet der Gailtaler Speck g.g.A. zahlreiche Möglichkeiten für moderne Rezeptideen.

So kann er mit geröstetem Kürbis, Pilzen oder buntem Herbstgemüse kombiniert werden. In feinen Streifen verleiht er einem Salat eine würzige Note. Knusprig angebraten sorgt er auf einer cremigen Suppe für einen geschmacklichen Kontrast. Auch in Knödeln, Aufläufen oder herzhaften Teigen kommt sein Aroma gut zur Geltung.

Entscheidend ist eine ausgewogene Dosierung. Der Gailtaler Speck g.g.A. soll andere Zutaten nicht überdecken, sondern deren Geschmack ergänzen und miteinander verbinden.

Bewusst mit Salz umgehen

Da Speck bereits durch seine Herstellung eine angenehme Salznote besitzt, sollte beim Kochen zunächst sparsam zusätzlich gesalzen werden. Oft reicht die natürliche Würze des Specks bereits aus, um einem Gericht den gewünschten Geschmack zu geben.

Am besten wird das Essen erst nach dem Hinzufügen des Specks und gegen Ende der Zubereitung abgeschmeckt. So bleiben die einzelnen Aromen ausgewogen und die Qualität der verwendeten Zutaten erkennbar.

Regionalität auf dem Teller

Die Kombination von Gailtaler Speck g.g.A. mit saisonalen Lebensmitteln aus der Region steht für eine Küche, die Herkunft, Geschmack und verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln verbindet. Kurze Wege und nachvollziehbare Herkunft gewinnen für viele Konsumentinnen und Konsumenten zunehmend an Bedeutung.

Gerade in der Herbstküche zeigt der Gailtaler Speck g.g.A. seine Vielseitigkeit. Er passt zu einfachen Alltagsgerichten ebenso wie zu besonderen Menüs. Damit verbindet er traditionelle Gailtaler Esskultur mit modernen kulinarischen Ideen – herzhaft, authentisch und voller regionalem Charakter.

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

