

Menschen hinter dem Geschmack: Wer den Gailtaler Speck g.g.A. besonders macht

Hinter jedem Stück Gailtaler Speck g.g.A. stehen Menschen, die ihr Handwerk verstehen und Verantwortung für die Qualität ihrer Produkte übernehmen. Bäuerliche Betriebe und Fleischereien aus dem Gailtal und dem Gitschtal sorgen gemeinsam dafür, dass eine traditionsreiche regionale Spezialität auch für kommende Generationen erhalten bleibt.

Erfahrung, die weitergegeben wird

Die Herstellung von Speck ist weit mehr als die genaue Befolgung eines Rezeptes. Sie verlangt Erfahrung, Aufmerksamkeit und ein ausgeprägtes Gespür für das Produkt. Wie wird das Fleisch richtig vorbereitet? Wie intensiv soll es gewürzt werden? Wann ist der richtige Zeitpunkt für die Räucherung und wann hat der Speck seine optimale Reife erreicht?

Viele dieser Kenntnisse wurden über Generationen hinweg innerhalb von Familien und Betrieben weitergegeben. Gleichzeitig entwickeln die Produzentinnen und Produzenten ihr Handwerk laufend weiter und verbinden traditionelle Arbeitsweisen mit heutigen Anforderungen an Hygiene, Dokumentation und Qualitätssicherung.

Jeder Arbeitsschritt zählt

Die Qualität des Gailtaler Specks g.g.A. entsteht nicht in einem einzigen Moment. Sie entwickelt sich Schritt für Schritt. Von der Tierhaltung über die Verarbeitung bis zur Räucherung und Reifung müssen zahlreiche Vorgaben eingehalten werden.

Bereits im Rohzustand wird der Speck gekennzeichnet. Dadurch bleibt seine Herkunft nachvollziehbar. Die Plombe begleitet das Produkt und macht später sichtbar, ob es aus einem bäuerlichen Betrieb oder aus einem Fleischereibetrieb stammt.

Die grüne Plombe kennzeichnet Gailtaler Speck g.g.A. aus bäuerlichen Betrieben, die rote Plombe jenen aus Fleischereibetrieben. Beide stehen für ein Original, dessen Herstellung kontrolliert wird und das die festgelegten Anforderungen erfüllen muss.

Verantwortung für eine regionale Spezialität

Wer Gailtaler Speck g.g.A. produziert, stellt nicht nur ein Lebensmittel her. Die Betriebe tragen auch dazu bei, handwerkliches Wissen, Arbeitsplätze und Wertschöpfung in der Region zu erhalten.

Die Produktion ist eng mit dem Gailtal verbunden. Dadurch entsteht eine Beziehung zwischen Lebensmittel, Landschaft und Menschen, die bei anonym hergestellten Produkten häufig nicht mehr erkennbar ist. Konsumentinnen und Konsumenten erhalten die Möglichkeit, nachzuvollziehen, woher ihr Speck kommt und wer hinter seiner Herstellung steht.

Diese Nähe schafft Vertrauen. Sie macht deutlich, dass regionale Qualität nicht nur durch einen Namen, sondern vor allem durch die tägliche Arbeit engagierter Menschen entsteht.

Vielfalt innerhalb gemeinsamer Regeln

Obwohl für den Gailtaler Speck g.g.A. klare Vorgaben gelten, trägt jedes Stück auch die Handschrift seines Herstellungsbetriebes. Erfahrung, Gewürzabstimmung, Räucherung und Reifung beeinflussen die feinen geschmacklichen Unterschiede.

Gerade diese Verbindung aus verbindlichen Qualitätsregeln und handwerklicher Individualität macht die Spezialität besonders. Die gemeinsame Herkunft sorgt für Wiedererkennbarkeit, während die Arbeit der einzelnen Produzentinnen und Produzenten für geschmackliche Vielfalt steht.

Ein Produkt mit Gesicht

Der Gailtaler Speck g.g.A. erzählt deshalb nicht nur von traditioneller Herstellung. Er erzählt auch von Höfen, Fleischereien, Familien und Menschen, die Verantwortung übernehmen. Ihre tägliche Arbeit sorgt dafür, dass aus regionalen Rohstoffen eine geschützte Spezialität mit unverwechselbarem Charakter entsteht.

Wer sich für Gailtaler Speck g.g.A. entscheidet, unterstützt damit auch jene Betriebe, die das Wissen rund um seine Herstellung bewahren und die kulinarische Identität des Gailtals lebendig halten.

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@gailtalspeck.at

Web: www.gailtalspeck.at

