

Festlicher Genuss aus dem Gailtal: Gailtaler Speck g.g.A. zu Weihnachten und zum Jahreswechsel

Wenn Familie und Freunde während der Weihnachtszeit zusammenkommen, spielen gemeinsame Mahlzeiten eine besondere Rolle. Gerade an den Feiertagen wächst die Wertschätzung für Lebensmittel, die mit ihrer Herkunft, ihrer Qualität und ihrer Geschichte überzeugen. Der Gailtaler Speck g.g.A. bringt all das auf den Tisch und verbindet festlichen Genuss mit regionaler Tradition.

Ein unkomplizierter Auftakt

Als Vorspeise oder kleiner Willkommensgruß lässt sich Gailtaler Speck g.g.A. besonders vielseitig servieren. Hauchdünn aufgeschnitten und mit frischem Brot, Käse, eingelegtem Gemüse oder Kren kombiniert, entsteht ohne großen Aufwand eine hochwertige Platte.

Auch kleine Brote, knusprige Crostini oder herzhafte Häppchen lassen sich mit Speck verfeinern. Dabei ist Zurückhaltung oft die beste Wahl. Wenige, sorgfältig ausgewählte Zutaten geben dem charakteristischen Geschmack genügend Raum.

Damit sich die Aromen gut entfalten können, sollte der Speck nicht direkt aus dem Kühlschrank serviert werden. Bei angenehmer Raumtemperatur werden Konsistenz und Geschmack harmonischer wahrgenommen.

Festliche Gerichte mit regionalem Charakter

Auch in warmen Speisen sorgt der Gailtaler Speck g.g.A. für eine besondere Note. Er passt zu Erdäpfeln, Kraut, Pilzen, Hülsenfrüchten, Eiern und zahlreichen Gemüsesorten. Klein geschnitten und langsam angebraten, bildet er eine aromatische Grundlage für Füllungen, Suppen und Beilagen.

In der modernen Festtagsküche kann Speck gezielt als würziger Akzent eingesetzt werden. Er ergänzt beispielsweise cremige Suppen, winterliche Salate oder geröstetes Gemüse. Durch seinen ausgeprägten Eigengeschmack genügen meist kleine Mengen.

So entstehen Gerichte, die festlich wirken und dennoch bodenständig bleiben. Gleichzeitig wird die Verbindung zur Region sichtbar und schmeckbar.

Die Jause als geselliger Mittelpunkt

Nicht jedes Treffen während der Feiertage braucht ein großes Menü. Eine reichhaltige Jause lässt sich gut vorbereiten und bietet den Gästen die Möglichkeit, nach persönlichem Geschmack auszuwählen.

Verschiedene Stücke des Gailtaler Specks g.g.A., regionaler Käse, Bauernbrot, Aufstriche und Gemüse ergeben gemeinsam eine abwechslungsreiche Platte. In der Mitte des Tisches angerichtet, lädt sie zum Zugreifen, Teilen und Verweilen ein.

Gerade an langen Winterabenden entsteht daraus jene besondere Form der Geselligkeit, für die die Gailtaler Jausenkultur steht: Man sitzt zusammen, unterhält sich und genießt ohne Eile.

Wertschätzung, die man schenken kann

Regionale Lebensmittel sind auch eine persönliche Geschenkidee. Ein ausgewähltes Stück Gailtaler Speck g.g.A. vermittelt Verbundenheit mit der Region und Wertschätzung für traditionelles Handwerk.

Als Bestandteil eines Genusskorbes kann der Speck mit weiteren regionalen Produkten kombiniert werden. Dadurch entsteht ein Geschenk, das nicht nur gut schmeckt, sondern auch eine Geschichte erzählt: von seiner Herkunft, den Menschen hinter dem Produkt und der kulinarischen Kultur des Gailtals.

Gemeinsam genießen

Ob als feine Vorspeise, als Zutat eines festlichen Gerichts, als Mittelpunkt einer gemütlichen Jause oder als Geschenk: Gailtaler Speck g.g.A. passt zu vielen Gelegenheiten rund um Weihnachten und den Jahreswechsel.

Er erinnert daran, dass besondere Genussmomente nicht unbedingt kompliziert sein müssen. Entscheidend sind hochwertige Lebensmittel, ausreichend Zeit und Menschen, mit denen man sie teilen kann. So wird der Gailtaler Speck g.g.A. auch während der Feiertage zu einem ehrlichen Stück Gailtaler Lebensart.

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

