

Südtiroler Speck g.g.A.

Geschützte geografische Angabe seit 1996



Der Südtiroler Speck g.g.A. trägt seit 1996 die geschützte geografische Angabe. Die sorgfältige Auswahl des Rohstoffs – bestes mageres Schweinefleisch – sowie klare Leitlinien und Kontrollen bei der Produktion machen den Südtiroler Speck unverwechselbar.

Beim Südtiroler Speck g.g.A. handelt es sich um einen entbeinten, speziell zugeschnittenen, trocken gepökelten und leicht geräucherten Rohschinken. Er ist milder als die nordischen Räucherschinken, aber kräftiger als die mediterranen Schinken und zeichnet sich durch seinen würzigen, leicht rauchigen Geschmack aus. Der Speck verdankt seine Einzigartigkeit dem besonderen Klima der Südtiroler Bergtäler und der traditionellen Herstellungsmethode. Der Leitsatz der Hersteller „Wenig Salz, wenig Rauch und viel frische Luft“ ist Teil der gelebten Handwerkstradition, die von Generation zu Generation weitergegeben wird. Nur wenn der Speck allen Richtlinien entspricht und sämtliche Kontrollen bestanden hat, darf er nach seiner Herkunft Südtirol benannt werden und das historische Brandsiegel erhalten. Für die Einhaltung der Qualitätskriterien setzt sich das Südtiroler Speck Konsortium ein.

WENIG SALZ, WENIG RAUCH UND VIEL FRISCHE LUFT

Gute Rohstoffe sind Grundvoraussetzung für ein Qualitätsprodukt. Daher werden für die Herstellung von Südtiroler Speck nur magere, vollfleischige Schlegel von Schweinen aus artgerechter Haltung von anerkannten, kontrollierten Betrieben verwendet.

Um das Schweinefleisch haltbar zu machen, bedienen sich die Hersteller einer Mischung aus Lufttrocknung und leichter Räucherung. Es wird

- > typisch gewürzt: Die Speckhammen werden meist von Hand mit Salz, Pfeffer, Lorbeer, Wacholder und Rosmarin eingerieben und drei Wochen lang in kühlen Räumen gepökelt. Die genaue Zusammensetzung der Gewürzmischung hängt vom Hersteller ab. Der Salzgehalt im Endprodukt darf jedoch nicht mehr als 5 Prozent betragen.
- > typisch geräuchert: Nach dem Pökeln werden die Hammen fünf Tage lang abwechselnd dem leichten Rauch aus harzarmem Holz und der frischen Luft der Südtiroler Bergtäler ausgesetzt. Die Temperatur des Rauches darf milde 20 °C nicht übersteigen. Nur dann erhält der Speck sein einzigartig fein-würziges Aroma.
- > typisch gereift: Die Hammen haben durchschnittlich 22 Wochen lang Zeit, zur Spezialität zu reifen. Sie hängen in besonderen Räumen, die ständig auf Feuchtigkeit und Temperatur kontrolliert und von der reinen, kühlen Luft der Südtiroler Bergtäler durchströmt werden. Während der Reifung verliert der Speck etwa ein Drittel seines ursprünglichen Gewichts und erhält seine typische feste Struktur.



GEBIET, PRODUKTIONSMENGE & EXPORT

Der Südtiroler Speck g.g.A. wird in Südtirol hergestellt. Dort werden jährlich rund 2,4 Millionen Hammen produziert. Das Gewicht pro Hamme beträgt etwa 4,5 Kilogramm.

Die Hauptmärkte für den Südtiroler Speck sind Italien, Deutschland und Österreich. Darüber hinaus gewinnen auch weitere Länder wie Belgien, Frankreich, die Niederlande, Schweden und die Schweiz an Bedeutung. Außerhalb Europas steigt der Absatz in den USA, in Kanada und in anderen Märkten, wo sich hochwertige, traditionelle europäische Spezialitäten zunehmender Beliebtheit erfreuen.

HERSTELLUNG & VERMARKTUNG

Der Südtiroler Speck g.g.A. wird von 30 Produzenten hergestellt, die vom Südtiroler Speck Konsortium anerkannt sind. Sie verpflichten sich vertraglich, die strengen Leitlinien zur Herstellung dieses Qualitätsprodukts einzuhalten, ihre Produktionsstätten entsprechend anzupassen und unabhängigen Kontrolleuren jederzeit Zutritt zu gewähren.

NÄHRWERTANGABEN

Dank seines Nährwerts und hohen Anteils an hochwertigen Eiweißen stellt Südtiroler Speck die ideale Alternative zu frischem Fleisch, Fisch oder Eiern dar.

Nährstoffe je 100 g:

Eiweiß.....	30,7 g
Kohlenhydrate.....	1,2 g
Fett.....	19,1 g
Davon gesättigte Fettsäuren.....	6,6 g
Energiewert.....	300 kcal/1.254 kJ

SPECK IN DER KÜCHE

Südtiroler Speck hält sich vakuumverpackt bei einer Temperatur von etwa 5 °C an einem kühlen, dunklen Ort oder im Kühlschrank mehrere Monate lang. Damit er sein volles Aroma entfaltet, sollte er einige Stunden vor dem Verzehr aus der Verpackung genommen werden. Ein Tipp zum Schneiden: Stets am Rand der Hamme beginnen, da dieser schneller austrocknet, und gegen die Faser schneiden – so tritt die zarte Struktur des Specks im Mund besonders gut hervor. Südtiroler Speck schmeckt mit oder ohne Kruste, fein mit der Maschine oder grob mit der Hand geschnitten, in Scheiben, Stiften oder Würfeln. Dabei sorgt er immer wieder für ein anderes Geschmackserlebnis.

Kontakt:

Südtiroler Speck Konsortium
Lauben 71
I-39100 Bozen
Tel. +39 0471 300 381
info@speck.it
www.speck.it

