

Europa, wo Qualität zu Hause ist

Authentischer Geschmack mit garantierter Herkunft:
Südtirol DOC Wein, Südtiroler Apfel g.g.A.,
Südtiroler Speck g.g.A., Stilsfer g.U. Käse.



Genießen im Winter: Alpenküche 2.0

Gefüllte Hühnerbrust im Mantel aus Südtiroler Speck g.g.A.

Bozen/Italien, XY. Dezember 2020 – Wenn es draußen kalt ist, steigt der Appetit auf herzhaftere Gerichte. Besonders beliebt sind dann die Rezepte aus den Alpenregionen, die Erinnerungen an den letzten Winterurlaub wecken. Auch wenn sich der in diesem Jahr eher daheim abspielen dürfte: Auf die lieb gewonnenen Spezialitäten mit europäischem Gütesiegel muss niemand verzichten. Der traditionsreiche Südtiroler Speck g.g.A. beispielsweise ist auch bei uns im gut sortierten Handel und online erhältlich – und mit nur wenigen Handgriffen wird daraus ein modernes Ofengericht auf Feinschmeckerniveau. Willkommen zur Alpenküche 2.0!

Südtiroler Speck g.g.A. ist das kulinarische Aushängeschild der Region und tief verwurzelt in der lokalen Tradition. Er wird aus der mageren Keule des Schweins nach einer von Generation zu Generation weitergegebenen Methode hergestellt. Wenig Salz, wenig Rauch und viel frische Luft lautet das Credo der Herstellung. Für das besondere Aroma sorgen die frische Alpenluft in der nördlichsten Provinz Italiens mit rund 300 Sonnentagen im Jahr und eine spezielle Gewürzkruste, die neben Salz und Pfeffer Gewürze wie Wacholder, Lorbeer oder Kümmel enthält. Dies alles macht den Südtiroler Speck so einzigartig, dass die Europäische Union ihn seit 1996 mit dem EU-Qualitätssiegel g.g.A. (geschützte geografische Angabe) auszeichnet. Das Siegel garantiert die Qualität des Produktes und die Einhaltung strenger Richtlinien hinsichtlich Zutaten und Verarbeitung. Und diese Qualität schmeckt man! Sowohl in klassischen Gerichten als auch bei modernen Interpretationen der Alpenküche – so wie im folgenden Rezept:

Gefüllte Hühnerbrust im Mantel aus Südtiroler Speck g.g.A.

Schwierigkeitsgrad: mittel – Zubereitung: 50 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Stück Hühnerbrust
- 150 g frischer Streichkäse
- 50 g geriebener Parmesan
- 1 EL Dijon-Senf
- Fein gehackter Schnittlauch
- 20 Scheiben Südtiroler Speck g.g.A.
- Eine Handvoll Rosmarinzwige

Zubereitung:

1. Die Bruststücke seitlich einschneiden, damit eine Tasche entsteht.
2. In einer Schüssel den frischen Streichkäse, den geriebenen Parmesan, den Senf und etwas Schnittlauch vermengen. Die vier angeschnittenen Bruststücke mit der Masse füllen.
3. Jeweils fünf Scheiben Südtiroler Speck g.g.A. längs nebeneinander auf ein Schneidebrett geben, eine gefüllte Hühnerbrust in die Mitte legen, mit den Speckscheiben umwickeln und so die Füllung gut versiegeln.



© Südtiroler Speckkonsortium



Südtirol Wein 
Vini Alto Adige

Konsortium Südtirol Wein
Crispistraße 15
I-39100 Bozen
Tel. +39 0471 978528
info@suedtirolwein.com
www.suedtirolwein.com



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



Südtiroler Apfelkonsortium
Jakobistraße 1/A
I-39018 Terlan
Tel. +39 0471 054 066
info@suedtirolerapfel.com
www.suedtirolerapfel.com



Konsortium Stilsfer Käse
Innsbrucker Str. 43
I-39100 Bozen
Tel. +39 0471 451 111
www.stilsfer.it

www.qualitaeteuropa.eu



Europa, wo Qualität zu Hause ist

Authentischer Geschmack mit garantierter Herkunft:

Südtirol DOC Wein, Südtiroler Apfel g.g.A.,
Südtiroler Speck g.g.A., Stilsfer g.U. Käse.



- Die Bruststücke in eine Auflaufform geben, die Rosmarinzweige darauf verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 200°C Ober- und Unterhitze oder 180°C Umluft etwa 25-30 Minuten lang garen.

Mit etwas gemischtem Salat servieren.

Die Herstellung von Südtiroler Speck g.g.A.: traditionelles Verfahren – kontrollierte Qualität

Die Herstellung von Südtiroler Speck g.g.A. erfolgt seit jeher auf traditionelle Art und Weise: Drei Wochen wird die Hamme gepökelt, dann abwechselnd geräuchert und luftgetrocknet. Beim Räuchern wird die Rauchttemperatur streng überwacht. Sie darf 20 Grad nicht übersteigen, denn nur bei kühleren Temperaturen kann der Rauch sein feines Aroma optimal an das Fleisch abgeben. Dieses Abwechseln von Räuchern, meist über Buchenholz und Trocknen an der Luft verleiht dem Endprodukt seinen charakteristischen milden Geschmack. Abgerundet wird das Aroma in der letzten Herstellungsphase: 22 Wochen reift die Hamme bei kühler Temperatur und in gut gelüfteten Räumen. Dort verliert sie an Gewicht, das Fleisch konzentriert sich zur dichten, festen Struktur.

Bei der Herstellung halten sich die Produzenten an strenge Richtlinien hinsichtlich der Region, der Zutaten und der Verarbeitung. Diese Richtlinien sind Teil der EU-konformen Produktspezifikationen. Ihre Einhaltung ist Voraussetzung für die Zuerkennung des g.g.A.-Siegels durch die EU und wird von einem unabhängigen Kontrollgremium streng überwacht: von der Auswahl des Fleisches, über das Räuchern des Schinkens bis hin zum fertigen Südtiroler Speck g.g.A. Neben Reifezeit, dem Verhältnis von Mager- und Fettanteil und dem Salzgehalt, nehmen die Kontrolleure auch Aussehen, Konsistenz, Aroma und Geschmack unter die Lupe. Tatsächlich ist der Südtiroler Speck g.g.A. eines der meist geprüften Qualitätsprodukte Italiens: Rund ein Drittel der Hammen werden regelmäßig von unabhängigen Kontrolleuren inspiziert. Und nur der beste Speck bekommt das historische Brandsiegel.

Weitere Rezepte sowie Informationen zum Südtiroler Speck g.g.A., den übrigen Südtiroler Qualitätsprodukten und den europäischen Gütesiegeln sind unter www.qualitaeteuropa.eu abrufbar.

Pressekontakt:

Sopexa S.A. Deutschland

Maren Henke

Telefon: +49 (0)173 7200736

E-Mail: maren.henke@sopexa.com



MIT MITTELN DER
EUROPÄISCHEN UNION
FINANZIERTE KAMPAGNE.



Europa, wo Qualität zu Hause ist

Authentischer Geschmack mit garantierter Herkunft:
Südtirol DOC Wein, Südtiroler Apfel g.g.A.,
Südtiroler Speck g.g.A., Stilsfer g.U. Käse.



Über die Kampagne „Europa, wo Qualität zu Hause ist“

Zusammen mit dem Südtiroler Apfelkonsortium, dem Konsortium Stilsfer Käse sowie dem Konsortium Südtirol Wein hat das Südtiroler Speck Konsortium 2018 die Kampagne „Europa, wo Qualität zu Hause ist“ ins Leben gerufen. Mit dem Ziel, die Garantie für die Herkunft und die Qualität der Südtiroler Lebensmittel zu kommunizieren. Das von der Europäischen Union kofinanzierte Programm bietet Informationsmaßnahmen in vier Ländern: in Italien selbst sowie in den Exportmärkten Deutschland, den Niederlanden und Schweden. Dabei nutzt es die vier Südtiroler Qualitätsprodukte als herausragende Beispiele für europäische Lebensmittelqualität.

Über die Südtiroler Qualitätsprodukte Käse, Speck, Apfel und Wein

Der Stilsfer g.U. Käse ist seit 2007 von der EU als einziger Käse Südtirols mit geschützter Ursprungsbezeichnung anerkannt. Das spricht für traditionelle Qualität und den historischen Bezug zum Ursprungsgebiet: Die Herstellung des „Stilsfer“ lässt sich bis ins Jahr 1914 zurückverfolgen. Es handelt sich um einen für die Region typischen Käse, der mindestens 60 Tage gereift ist. Hierfür wird frische Kuhmilch von Südtiroler Bergbauern-höfen, die größtenteils oberhalb von 1.000 Metern Höhe liegen, verarbeitet. Derzeit wird der Stilsfer von Mila Bergmilch Südtirol im Werk Bruneck und von der Sennerei Burgeis produziert.

Der Südtiroler Apfel g.g.A. ist seit 2005 von der EU als geschützte geografische Angabe anerkannt. Mit 300 Sonnentagen im Jahr, viel Regen im Frühling, einem in der Regel milden Sommer und Herbst bietet die Region ideale Bedingungen für den Apfelanbau auf bis zu 1.000 m Höhe. Dieses einzigartige Klima, gepaart mit einem kontrollierten, naturnahen und ökologischen Anbau, verleiht dem Südtiroler Apfel seine typische saftige und knackige Qualität. Aktuell tragen 13 Sorten das g.g.A.-Siegel: Braeburn, Elstar, Fuji, Gala, Golden Delicious, Granny Smith, Idared, Morgenduft, Jonagold, Pinova, Red Delicious, Topaz, Winesap.

Der Südtiroler Speck g.g.A. trägt seit 1996 die geschützte geografische Angabe. Die sorgfältige Auswahl des Schweinefleisches sowie klare Leitlinien und Kontrollen bei der Produktion machen den Südtiroler Speck unverwechselbar. Der Leitsatz der Hersteller „Wenig Salz, wenig Rauch und viel frische Luft“ ist Teil der gelebten Handwerkstradition, die von Generation zu Generation weitergegeben wird. Typisch für den Südtiroler Speck sind sein würziger und leicht rauchiger Geschmack – nur der beste Speck bekommt das historische Brandsiegel.

Die DOC-Herkunftsbezeichnung für Südtiroler Weine existiert seit 1971. Heute sind mehr als 98 Prozent der gesamten Rebfläche Südtirols DOC-klassifiziert. Alle Weine aus dem DOC-Gebiet unterliegen strengen Qualitätskontrollen – beispielsweise mit einer Begrenzung des Höchststertrags, Mindestwerten für Alkohol- und Säuregehalt und vieles mehr. Dank seiner geografischen Lage und dem milden, alpin-kontinentalen Klima stellt Südtirol auf 5.400 Hektar Rebfläche ein überaus facettenreiches Weinanbaugesbiet dar. Hier wachsen 20 verschiedene Rebsorten – etwa 60 Prozent davon sind weiß, 40 Prozent davon sind rot.



MIT MITTELN DER
EUROPÄISCHEN UNION
FINANZIERTE KAMPAGNE.

Südtirol Wein
Vini Alto Adige

