



PRESSEMITTEILUNG

Typisch Südtirol und fest in der Esskultur des Landes verwurzelt: Südtiroler Speck g.g.A.

Bozen/Italien, 16. April 2024 – Südtirol besitzt eine faszinierende kulturelle Vielfalt, die sich in ihrer Küche widerspiegelt. Kaum ein Produkt ist dabei so sehr in den alpinen Traditionen verwurzelt wie der Südtiroler Speck g.g.A.. Nun widmet sich sogar eine SpeckSafari, eine kulinarische Führung durch Bozen, der Spezialität.

Südtiroler Speck g.g.A. ist nicht nur ein qualitativ herausragendes Lebensmittel, sondern auch ein kulturelles Symbol für die Region. Seine über Jahrhunderte weitergereichte Herstellungsmethode bezeugt die Handwerkskunst Südtiroler Bergbauern – und ergibt einen einzigartigen Geschmack: Diese feine Würze und diese zarte Textur sind ein Genuss für jeden..

Nur 27 vom Südtiroler Speck Konsortium anerkannte Erzeuger dürfen die traditionsreiche Spezialität herstellen. Dafür müssen sie sich vertraglich zur Einhaltung der strengen Produktionskriterien der geschützten Herkunftsbezeichnung verpflichten. Das Gütesiegel g.g.A. der Europäischen Union weist dabei den Weg zum Originalprodukt garantierter Herkunft und Qualität.

Zu einem Südtirol-Besuch gehört der Genuss von Südtiroler Speck g.g.A. zweifellos dazu – ob im Rahmen einer klassischen Südtiroler Marende, in einer dampfenden Speckknödelsuppe oder als Bestandteil von Kreationen der lokalen Avantgarde-Gastronomie.

Für alle Genussmenschen findet in diesem Jahr ab April die SpeckSafari durch Bozen statt. Mit ihr lässt sich die ganze Welt des Südtiroler Specks g.g.A. auf entspannte Weise erkunden. In Kooperation mit dem Südtiroler Speck Konsortium wird sie als genussbetonte Altstadtführung angeboten, die mit einer exklusiven Verkostung des Südtiroler Speck g.g.A. und eines guten Glas Weins in einem trendigen Loakl verbunden ist.

Die SpeckSafari vermittelt den Teilnehmenden aber auch viel Wissen über das Qualitätsprodukt und warum es die geschützte geografische Angabe (g.g.A.) verdient. Schließlich gewährt die Europäische Union diese Auszeichnung nur ausgewählten Produkten, die nach traditioneller Methode in einem bestimmten Gebiet hergestellt werden.

Und die Teilnehmenden erhalten einen Einblick in die reiche Geschichte und die Produktionsschritte der regionalen Spezialität – etwa zur Herkunft und Charakteristik der Schweinekeulen, die für den Schinken verwendet werden, den Prozess des Salzens, die spezielle Gewürzmischung und das Räuchern, Trocknen und Reifen an der Alpenluft.

Purer Genuss für zuhause: Flammkuchen mit Südtiroler Speck g.g.A

Und wer es nicht zur SpeckSafari nach Bozen schafft oder den Geschmack Südtirols nicht nur im Urlaub genießen wil, kann sich den Speck-Genuss nach Hause holen. Sehr zu empfehlen ist es beispielsweise, sich an der alpinen



Südtiroler Speck Konsortium

Lauben 71
I-39100 Bozen
Tel. +39 0471 451 111
info@speck.it
www.speck.it



Consortium Stilsfer Käse

Innsbrucker Straße 43
I-39100 Bozen
Tel. +39 0471 451 111
info@formaggiostelvio.it
www.stelviostilsfer.it

Interpretation eines klassischen Flammkuchens zu versuchen: Die feine Rauchnote des Südtiroler Speck g.g.A. kommt auf fluffigem Dinkelteig an Seite von saurer Sahne und frischem Gemüse bestens zur Geltung.

Vollkorn-Flammkuchen mit Südtiroler Speck g.g.A.

Zutaten für 2 Personen als Hauptmahlzeit

Für den Teig:

- 240g Dinkelvollkornmehl
- 2g Salz
- 4 TL Olivenöl
- 140ml Wasser

Für den Belag:

- 180g Saure Sahne
- 1 Knoblauchzehe, gerieben
- 1/2 TL Salz
- 1/2 große Zwiebel, halbiert
- 15 kleine Cherrytomaten, halbiert
- 6 Champignons, geschnitten
- 1 Lauchzwiebel, geschnitten
- 90g Südtiroler Speck g.g.A., dünn geschnitten
- Ein wenig Schnittlauch



Zubereitung

Mischt alle Teigzutaten und knetet sie zu einem glatten Teig. Lasst ihn ca. 1 Stunde ruhen.

Heizt den Ofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze vor. Teilt den Teig in 2 Stücke und rollt beide dünn auf Backblech-Größe aus.

Verrührt die Saure Sahne mit dem Knoblauch und Salz und bestreicht damit die Teigfladen auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech.

Verteilt die restlichen Belag-Zutaten darauf, backt die Flammkuchen für etwa 10 Minuten und garniert sie dann mit dem dünn geschnittenen Südtiroler Speck g.g.A. und etwas Schnittlauch.

Weitere Rezepte sowie Informationen zum Südtiroler Speck g.g.A und Stilsfer Käse g.U. sowie zu den europäischen Gütesiegeln sind unter www.qualitaeteuropa.eu abrufbar.

Mehr Informationen zur SpeckSafari finden Interessierte unter <https://www.speck.it/suedtiroler-specksafari>.

Originale von den Gipfeln Europas: Südtiroler Speck g.g.A. und Stilsfer Käse g.U.



**Südtiroler Speck
Konsortium**
Lauben 71
I-39100 Bozen
Tel. +39 0471 451 111
info@speck.it
www.speck.it



Consortium Stilsfer Käse
Innsbrucker Straße 43
I-39100 Bozen
Tel. +39 0471 451 111
info@formaggiostelvio.it
www.stelviostilsfer.it



Kofinanziert von der
Europäischen Union

DIE EUROPÄISCHE UNION UNTERSTÜTZT
KAMPAGNEN ZUR FÖRDERUNG DES ABSATZES
LANDWIRTSCHAFTLICHER QUALITÄTSERZEUGNISSE.



Der Südtiroler Speck g.g.A. trägt seit 1996 die geschützte geografische Angabe (g.g.A.). Die sorgfältige Auswahl des Schweinefleisches sowie klare Leitlinien und Kontrollen bei der Produktion machen den Südtiroler Speck g.g.A. unverwechselbar. Typisch für den Südtiroler Speck g.g.A. sind sein würziger und leicht geräucherter Geschmack – nur der beste Speck bekommt das historische Brandsiegel. Von den jährlich 6,3 Millionen Speck-Hammen aus Südtiroler Herstellung dürfen nur rund 40 Prozent das begehrte Gütesiegel tragen. Der beste Beweis dafür, wie streng und wirksam die Qualitätskontrollen sind.

Der Stilsfer Käse g.U. wird aus Milch von 100 Prozent Südtiroler Bergbauernhöfen hergestellt. Er hat 2007 von der EU als einziger Käse Südtirols die geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) erhalten. Diese steht für unverfälschte Qualität, Authentizität und über Generationen überlieferte Rezepturen: Die Herstellung des „Stilsfer“ lässt sich bis ins Jahr 1914 zurückverfolgen. Für ihn wird täglich frische Kuhmilch von 350 Südtiroler Bergbauernhöfen, die zu 97 Prozent oberhalb von 1.000 Metern Höhe liegen, abgeholt und innerhalb kürzester Zeit verarbeitet. Der Stilsfer Käse g.U. ist mindestens 60 Tage gereift.

Pressekontakt:

Sopexa Deutschland

Telefon: +49 211 49 808 05

E-Mail: presse-deutschland@sopexa.com



**Südtiroler Speck
Konsortium**
Lauben 71
I-39100 Bozen
Tel. +39 0471 451 111
info@speck.it
www.speck.it



Consortium Stilsfer Käse
Innsbrucker Straße 43
I-39100 Bozen
Tel. +39 0471 451 111
info@formaggiostelvio.it
www.stelviostilsfer.it