



Südtiroler Speck Consortium
Consorzio Tutela Speck Alto Adige

Eine Geschmacksreise mit dem Südtiroler Speck g.g.A. in Richtung Qualität und Natürlichkeit

Der Südtiroler Speck g.g.A. (geschützte geografische Angabe) ist ein Rohschinken von unverwechselbarem Geschmack, leicht geräuchert und an der frischen Luft getrocknet und gereift. Seinen besonderen Charakter verdankt er der engen Verbindung zu seinem Ursprungsland Südtirol, einem kleinem Land zwischen den Kulturen des Mittelmeerraumes und der nordischen Länder. Das reizvolle Klima in den alpinen Tälern mit viel Sonne und frischer Luft spielt eine wichtige Rolle in der Speckherstellung. Die lange Tradition, die besten Zutaten und die Natürlichkeit des Produktes sowie seine kontrollierte Qualität machen aus dem Südtiroler Speck g.g.A. eine typische, einzigartige und unnachahmliche Spezialität.

Die Wurzeln des Geschmacks

Der Südtiroler Speck g.g.A. verdankt seinen besonderen Charakter der engen Verbindung zu seinem Ursprungsland Südtirol. Hier spielt das reizvolle Klima in den alpinen Tälern, mit viel Sonne und frischer Luft, eine wichtige Rolle in der Speckherstellung. Der Speck entstand ursprünglich aus der Verbindung der beiden Methoden zur Konservierung von Fleisch: das Trocknen an der frischen Luft, weit verbreitet im Mittelmeerraum, und das Räuchern, typisch für die Länder im Norden Europas. So gilt Südtirol, als Land zwischen den zwei Kulturen, als Ursprungsland für dieses typische, in Produktion und Geschmack unverwechselbare Produkt, welches nach der traditionellen Regel „wenig Salz, wenig Rauch und viel Luft“ hergestellt wird.

Der Speck hat eine lange Tradition. Bereits um 1200 kommt der Begriff „Speck“ in verschiedenen Dokumenten vor. Entstanden ist er aus der Notwendigkeit, das Fleisch, der zur Weihnachtszeit geschlachteten Schweine, zu konservieren. In der traditionellen Südtiroler Küche galt der Speck als das Nahrungsmittel der Bauern und als eine wichtige Protein- und Kraftquelle für die Arbeit auf dem Feld. Mit der Zeit etablierte sich der Speck zu einer wichtigen Speise für Banketts und Feste, und auch heute noch ist der Speck, serviert mit Brot und Wein, die beliebteste Südtiroler Marend.



Südtiroler Speck Consortium
Consorzio Tutela Speck Alto Adige

Der lange Weg zur kontrollierten Spezialität

Ein typisches Qualitätsprodukt wie der Südtiroler Speck g.g.A. entsteht nur durch die Verwendung der besten Zutaten, besonderer Sorgfalt während der Herstellung und dem handwerklichen Können der Hersteller.

Einer der wichtigsten Faktoren für die Herstellung von Speck höchster Qualität ist der Rohstoff: für den Südtiroler Speck g.g.A. werden nur magere, vollfleischige Schlegel von Schweinen aus artgerechter Haltung, ausschließlich aus anerkannten und kontrollierten Betrieben der Europäischen Union, verwendet. Die Schlegel werden nach traditioneller Methode zugeschnitten und werden so zu den typischen Hammen. Anschließend folgt das Salzen und Würzen der Schlegel mit einer speziellen Gewürzmischung aus Salz, Pfeffer, Lorbeer, Wacholder und Rosmarin. Diese Gewürzmischung ist ein Familiengeheimnis des jeweiligen Herstellers und gibt jeder Hamme einen ganz persönlichen Geschmack.

Die Hammen werden dann abwechselnd in Rauch aus harzarmen Holz geräuchert und in der frischen Luft der Berge getrocknet. Die Reifezeit dauert ca. 22 Wochen. In dieser Zeit hängen die Hammen in gut durchlüfteten Räumen mit frischer Bergluft und es bildet sich eine natürliche, aromabildende Schimmelschicht, welche nicht nur ein zu starkes Austrocknen des Specks verhindert, sondern ihm auch den charakteristischen und unverwechselbaren Geschmack nach Pilzen und Nüssen gibt.

Das Gütesiegel

Nicht jeder in Südtirol hergestellte Speck erhält das Gütesiegel „Südtiroler Speck g.g.A.“. Diese Auszeichnung erhält nur der Speck, welcher alle strengen Qualitätskontrollen besteht, die durch das Südtiroler Speck Consortium und das unabhängige Kontrollinstitut INEQ (Istituto Nord Est Qualità) durchgeführt werden.

Kontrolliert werden die Qualität des ausgewählten Fleisches, die Pökellung, die Räucherung mit harzarmen Holz, die Reifezeit von mindestens 22 Wochen, die Konsistenz, das Verhältnis zwischen fetten und magerem Fleischanteil, der Salzgehalt, das Aroma und natürlich der einzigartige und ausgewogene Geschmack. Erst nach allen bestandenen Kontrollen erhält der Speck ein Brandzeichen und den grünen Trägersteck mit dem Logo des Südtiroler Speck g.g.A.



Südtiroler Speck Consortium
Consorzio Tutela Speck Alto Adige

Der Speck in der Küche zwischen Tradition und Modernität

Der Südtiroler Speck g.g.A. ist ein wertvolles Nahrungsmittel mit vielfältigen Eigenschaften. Er enthält viel Proteine, lässt sich ausgezeichnet konservieren, er kann allein oder in Kombination mit anderen Zutaten genossen werden – in traditionellen Gerichten, aber auch in Speisen der modernen Küche.

Der Südtiroler Speck kann auf die unterschiedlichsten Arten aufgeschnitten werden: mit oder ohne Kruste, per Hand in Schnitten oder mit der Maschine, elegant und delikater in hauchdünne Scheiben, Würfel oder Stifte. All diese Methoden führen zu einem unterschiedlichen Geschmacks- und Kauerlebnis.

Der Speck sollte stets gegen die Faser und auch per Hand immer möglichst dünn geschnitten werden. Je größer die Produktoberfläche im Kontakt mit Sauerstoff, desto stärker die Aromaentwicklung – ähnlich wie bei Rotwein und allen anderen Nahrungsmitteln.

Außerdem „zergeht“ der Speck dünn geschnitten besser auf der Zunge. In leichten, modernen und/oder mediterranen Rezepten ist die hauchdünn mit Maschine geschnittene Variante ohne Gewürzkruste ideal. Wenn der Speck von Hand am Schneidebrett geschnitten wird, sollten die ersten äußeren, tendenziell härteren Scheiben gegen die Faser von den Stücken abgeschnitten werden. Traditionell wird der Südtiroler Speck mit Gewürzkruste in Würfel oder dünne Scheiben geschnitten, zusammen mit einem guten Glas Südtiroler Wein und Schüttelbrot (typisches knuspriges Roggenbrot aus Südtirol) genossen

Viele leckere Speckrezepte gibt es auf www.speck.it.

Nährwert des Südtiroler Specks:

100 Südtiroler Speck enthält unter anderem

- 300 Kcal
- 30,7g Eiweiß
- 1,2g Kohlenhydrate
- 19,1 Fett
- davon 6,6g ungesättigte Fettsäure
- og Ballaststoffe

(Quelle: INRAN – Istituto Nazionale di ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione, 2011)



Südtiroler Speck Consortium
Consorzio Tutela Speck Alto Adige

Konservierung

An einem kühlen, dunklen Ort (etwa 5°C) oder im Kühlschrank hält sich vakuumverpackter Speck mehrere Monate. Zur vollen Entfaltung des Aromas sollte dieser immer einige Stunden vor dem Verzehr aus der Verpackung genommen werden.

Unverpackten Speck kann man in einem Stofftuch oder zwischen zwei tiefen Tellern mehrere Wochen lang aufbewahren. Je kühler und feuchter, desto weicher bleibt er; je trockener und wärmer, desto härter wird der Speck. Der Schimmel, der sich gegebenenfalls auf der Oberfläche bilden könnte, kann man einfach abwischen oder die erste Scheibe abschneiden.

Er beeinträchtigt die Qualität des Produktes nicht.

Vor stark riechenden Nachbarn (z.B. Käse) sollte man den Speck fernhalten.

Tradition, Genuss und Unterhaltung: das Speckfest Villnöss

Der Südtiroler Speck g.g.A. ist eine Südtiroler Spezialität, welche auch auf den internationalen Märkten immer mehr Anhänger findet. Zu Ehren dieses Produktes findet jedes Jahr in St. Magdalena/Villnöss ein Fest statt, welches zahlreiche Touristen aus dem In- und Ausland anlockt.

Das „Südtiroler Speckfest“ findet jährlich am ersten Oktoberwochenende am Fuße der Geislergruppe mit einem atemberaubenden Blick auf die Südtiroler Landschaft statt. Mit Spannung erwartet wird immer die traditionelle „Specküberraschung“ von Hans Mantinger, auch „Gletscherhons“ genannt – dem Meister im Speck Aufschneiden.

Das Speckfest hat es sich zum Ziel gemacht, dieses typische Qualitätsprodukt und auch die Sitten und Gebräuche dieser Gegend einem breiten Publikum vorzustellen. Neben den kulinarischen Köstlichkeiten bietet das Speckfest auch Volksmusik, einen Bauernmarkt mit regionalen Spezialitäten und knusprigem Brot frisch aus dem Backofen.

Weitere Informationen erhalten Sie auf der Seite www.speckfest.it.



Südtiroler Speck Consortium
Consorzio Tutela Speck Alto Adige

Für weitere Informationen:

Südtiroler Speck Consortium

Lauben 71

I - 39100 Bozen

Tel. +39 0471 300381

E-mail: info@speck.it

www.speck.it