



Gailtaler Speck
Spezifikation

Antrag des
Vereines Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten
zum Eintragungsverfahren nach Art. 5 der
Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 des Rates vom 14. Juli 1992 zum
Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen
für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel



Textband



Verein
Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten
2000

Gailtaler Speck
Spezifikation

Antrag des
Vereines Gailtaler Speck - Naturarena Kärnten
zum Eintragungsverfahren nach Art. 5 der
Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 des Rates vom 14. Juli 1992
zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen
für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

Textband

Verein Gailtaler Speck - Naturarena Kärnten
Bearbeitung:

Dipl.-Ing. Heinz
Blechl
Ingenieurkonsulen
für
Landschaftsplanu
Staatlich befugte
&
beeideter
Ziviltechniker
A-9020 Klagenfurt

Heinz Blechl
Daniela Obiltschn
Christina Pichler
Koban
Robert Piechl

Klagenfurt,
Hermagor
2000

Inhaltsverzeichnis der Spezifikation – Textband

Punkt 1.	Zuständige nationale Behörde	Seite 7
Punkt 2.	Antragstellende Vereinigung	Seite 7
Punkt 3.	Art des Erzeugnisses	Seite 7
Punkt 4.	Beschreibung des Erzeugnisses	Seite 7
Punkt 4.1.	Name des Erzeugnisses	Seite 7
Punkt 4.2.	Produktbeschreibung und Art des Erzeugnisses	Seite 7
Punkt 4.3.	Geografisches Gebiet	Seite 8
Punkt 4.3.1.	Angabe des Erzeugungsgebietes	Seite 8
Punkt 4.3.2.	Angabe des Herkunftsgebietes der Ausgangsprodukte	Seite 9
Punkt 4.4.	Ursprungsnachweis	Seite 9
Punkt 4.4.1.	Geschichtliche Entwicklung	Seite 9
Punkt 4.4.1.1.	Geschichtliche Entwicklung im Altertum	Seite 9
Punkt 4.4.1.2.	Geschichtliche Entwicklung im Mittelalter	Seite 9
Punkt 4.4.1.3.	Geschichtliche Entwicklung in der Neuzeit	Seite 10
Punkt 4.4.1.4.	Geschichtliche Entwicklung im 19. Jahrhundert	Seite 11
Punkt 4.4.1.5.	Geschichtliche Entwicklung im 20. Jahrhundert	Seite 12
Punkt 4.4.2.	Wirtschaftliche Bedeutung des Produkts für die Region	Seite 13
Punkt 4.4.2.1.	Wirtschaftliche Bedeutung in der Vergangenheit	Seite 13
Punkt 4.4.2.2.	Wirtschaftliche Bedeutung in der Gegenwart	Seite 13
Punkt 4.4.2.2.1.	Tourismus	Seite 13
Punkt 4.4.2.2.2.	Veredelung eines Naturproduktes und sektorübergreifende Kooperation	Seite 14
Punkt 4.4.2.2.3.	Kooperation mit der regionalen Spitzengastronomie	Seite 14
Punkt 4.4.2.2.4.	Positionierung der Region	Seite 14
Punkt 4.5.	Gewinnungsverfahren	Seite 15
Punkt 4.5.1.	Erzeugung der Ausgangsprodukte	Seite 15
Punkt 4.5.2.	Verarbeitungsprozeß	Seite 16
Punkt 4.5.3.	Verfahren zur Qualitätssicherung und Qualitätskontrolle	Seite 16
Punkt 4.5.4.	Besondere Kontrollmechanismen	Seite 17
Punkt 4.6.	Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet	Seite 17
Punkt 4.6.1.	Das Klima	Seite 17
Punkt 4.6.2.	*Die Tradition der Speckerzeugung*	Seite 19
Punkt 4.6.3.	Der besondere Ruf des Gailtaler Specks	Seite 19
Punkt 4.6.4.	Die Bedeutung des Gailtaler Specks für die regionale Ernährung	Seite 19
Punkt 4.6.5.	Die Aufrechterhaltung traditioneller Landwirtschaftsformen	Seite 20
Punkt 4.7.	Kontrolleinrichtung	Seite 20
Punkt 4.8.	Etikettierung	Seite 20
Punkt 4.9.	Einzelstaatliche Rechtsvorschriften	Seite 21
	Literatur- und Quellenverzeichnis	Seite 22

Inhaltsverzeichnis der Spezifikation – Materialienband

Anlage A zu Punkt 2. Antragstellende Vereinigung
Sicherheitsdirektion für das Bundesland Kärnten, 1999

Anlage B zu Punkt 2. Antragstellende Vereinigung
Verein Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten, 1999a

Anlage zu Punkt 4.2. Produktbeschreibung und Art des Erzeugnisses
Verein Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten, 1999b

Anlage A zu Punkt 4.3.1. Angabe des Erzeugungsgebietes
Kärntner Landesarchiv, Stabiler Kataster

Anlage B zu Punkt 4.3.1. Angabe des Erzeugungsgebietes
Kärntner Landesarchiv, Stabiler Kataster

Anlage C zu Punkt 4.3.1. Angabe des Erzeugungsgebietes
ZT-Kanzlei Blechl & Piechl, 1999a

Anlage D zu Punkt 4.3.1. Angabe des Erzeugungsgebietes
ZT-Kanzlei Blechl & Piechl, 1999b

Anlage zu Punkt 4.3.2. Angabe des Herkunftsgebietes der Ausgangsprodukte
ZT-Kanzlei Blechl & Piechl, 1999c

Anlage zu Punkt 4.4.1.1. Geschichtliche Entwicklung im Altertum
Dinklage, 1966

Anlage A zu Punkt 4.4.1.2. Geschichtliche Entwicklung im Mittelalter
Dinklage, 1966

Anlage B zu Punkt 4.4.1.2. Geschichtliche Entwicklung im Mittelalter
Egger, 1947

Anlage A zu Punkt 4.4.1.3. Geschichtliche Entwicklung in der Neuzeit
Kärntner Landesarchiv, Dinklage 1948

Anlage B zu Punkt 4.4.1.3. Geschichtliche Entwicklung in der Neuzeit
Kärntner Landesarchiv, Urbar Waydenburg 1523

Anlage C zu Punkt 4.4.1.3. Geschichtliche Entwicklung in der Neuzeit
Kärntner Landesarchiv, Archiv Aichelburg

Anlage D zu Punkt 4.4.1.3. Geschichtliche Entwicklung in der Neuzeit
Dinklage, 1966

Anlage A zu Punkt 4.4.1.4. Geschichtliche Entwicklung im 19. Jahrhundert
Kärntner Landesarchiv, Katastralschätzungselaborat 1832

Anlage B zu Punkt 4.4.1.4. Geschichtliche Entwicklung im 19. Jahrhundert
Kärntner Landesarchiv, Stabiler Kataster

Anlage C zu Punkt 4.4.1.4. Geschichtliche Entwicklung im 19. Jahrhundert
Kärntner Landesarchiv, Dinklage 1948

Anlage A zu Punkt 4.4.1.5. Geschichtliche Entwicklung im 20. Jahrhundert
Picker, 1947

Anlage B zu Punkt 4.4.1.5. Geschichtliche Entwicklung im 20. Jahrhundert
Kärntner Bauer, 1950, Nr. 3

Anlage C zu Punkt 4.4.1.5. Geschichtliche Entwicklung im 20. Jahrhundert
Flatnitzer, 1949

Anlage D zu Punkt 4.4.1.5. Geschichtliche Entwicklung im 20. Jahrhundert
Kärntner Bauer, 1984, Nr. 2

Anlage E zu Punkt 4.4.1.5. Geschichtliche Entwicklung im 20. Jahrhundert
Wassermann, 1998

Anlage zu Punkt 4.4.2.2.2. Veredelung eines Naturproduktes und sektorübergreifende Kooperation
Presseberichte, 1993 bis 1999

Anlage A zu Punkt 4.4.2.2.3. Kooperation mit der regionalen Spitzengastronomie
Sonnleitner, 1999

Anlage A zu Punkt 4.6.1. Das Klima
Tschada, 1962

Anlage B zu Punkt 4.6.1. Das Klima
Steinhauser, 1958

Anlage C zu Punkt 4.6.1. Das Klima
Hydrographisches Zentralbüro, 1999

Anlage A zu Punkt 4.6.1. Das Klima
Aichwalder, 1997

Anlage zu Punkt 4.6.3. Der besondere Ruf des Gailtaler Specks
Presseberichte, 1993 bis 1999

Anlage A zu Punkt 4.6.4. Die Bedeutung des Gailtaler Specks für die regionale Ernährung
Speckfestjournal 1998

Anlage B zu Punkt 4.6.4. Die Bedeutung des Gailtaler Specks für die regionale Ernährung
Lexe, 1997

Anlage zu Punkt 4.9. Einzelstaatliche Rechtsvorschriften
Lebensmitteluntersuchungsanstalt Kärnten, 1999

Literatur- und Quellenverzeichnis

Punkt 1. Zuständige nationale Behörde

Die für den vorliegenden Antrag zuständige nationale Behörde der Republik Österreich ist das Österreichische Patentamt in A-1014 Wien, Kohlmarkt 8-10 (Tel.: +43-1-53424-0), Fax: +43-1-53424-535).

Punkt 2. Antragstellende Vereinigung

Die antragstellende Vereinigung ist der Verein „Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten" c/o Obmann Siegfried Lasser, A–9620 Hermagor, Eggerstraße 14.

Der Nachweis des Bestandes des Vereins sowie die Vereinsstatuten finden sich im Materialienband (vgl. Sicherheitsdirektion für das Bundesland Kärnten, 1999, Anlage A zu Punkt 2 und Verein Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten, 1999a, Anlage B zu Punkt 2).

Mitglieder bzw. Beitrittsberechtigte des Vereines „Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten" sind bäuerliche Betriebe und gewerbliche Unternehmen aus der Karnischen Region. Darüber hinaus sind Vereine, Gemeinden und Interessensvertretungen zur Mitgliedschaft im Verein „Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten" zugelassen. Das Hauptinteresse des Vereines liegt in Produktion, Vermarktung und Absatz von bäuerlich und gewerblich erzeugten Lebensmitteln, insbesondere des „Gailtaler Specks".

Punkt 3. Art des Erzeugnisses

Beim gegenständlichen Erzeugnis, dem „Gailtaler Speck" handelt es sich um Rohpökelware aus Schweinefleisch.

Punkt 4. Beschreibung des Erzeugnisses

Punkt 4.1. Name des Erzeugnisses

Der Name des Erzeugnisses, für das die „geschützte geografische Angabe" vom „Verein Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten" beantragt wird, lautet „Gailtaler Speck".

Punkt 4.2. Produktbeschreibung und Art des Erzeugnisses

„Gailtaler Speck" ist eine Rohpökelware aus Schweinefleisch. In den „Gailtaler Speck – Richtlinien" sind in Abschnitt 3 die Qualitätsmerkmale des „Gailtaler Specks" festgelegt. Er wird durch folgende Merkmale gekennzeichnet (vgl. Verein Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten, 1999b, Anlage zu Punkt 4.2.):

- Ausgangsstoffe: „Gailtaler Speck" wird von Schweinefleisch folgender Schweinerassen hergestellt: Landschwein, Edelschwein, Kreuzungen aus Landschwein und Edelschwein, Duroc-Schwein und Kreuzungen aus anerkannten Kärntner Zuchtprogrammen.
- Bestandteile, Rezeptur und Inhaltsstoffe: Für die Produktion von „Gailtaler Speck" wird Schweine-Frischfleisch mit einem pH-Wert von maximal 5,8 herangezogen. „Gailtaler Speck" wird von folgenden

Fleischstücken erzeugt: ganze Speckseite bzw. im Bedarfsfall ihre Einzelteile: Bauch, Karree, Karreebauch, Schlögel, Schulter. Die Verarbeitung erfolgt in der natürlichen Form der Fleischstücke – sie werden niemals gepreßt. Zur Pökelung wird Kochsalz oder Pökelsalz, Pfeffer, Knoblauch, sowie traditionelle, überlieferte Gewürzmischungen verwendet. Dabei gelangen vorzugsweise die Gewürze Ingwer, Koriander, Kümmel, Lorbeer, Neugewürz, Paprika, Rosmarin, Wacholder, Zucker zum Einsatz. Die Räucherung wird in Form des „Kaltselchens" vorgenommen (Selchtemperatur maximal 22 °C).

- Aussehen: „Gailtaler Speck" hat eine goldgelbe Außenfarbe, das Fett ist weiß, das Muskelfleisch von kräftiger roter Farbe. „Gailtaler Speck" ist frei von äußeren Mängeln und Mängeln im Anschnitt.
- Geschmack: „Gailtaler Speck" weist einen mildsalzigen, gut ausgeprägten Pökel-, Räucher- und Fleischgeschmack auf. „Gailtaler Speck" ist frei von Fehlgeschmack.
- Konsistenz: „Gailtaler Speck" ist fest in der Konsistenz, zart im Biß und zergeht mürb auf der Zunge.
- Besondere Eigenschaften: Die Methode des „Kaltselchens", die vorzugsweise Verarbeitung von Speckseiten im Ganzen sowie die Verarbeitung des Fleisches in ungepreßtem Zustand stellen eine für das Gailtal typische Kombination von Produktmerkmalen dar.

Punkt 4.3. Geografisches Gebiet

Punkt 4.3.1. Angabe des Erzeugungsgebietes

Sowohl aufgrund naturräumlicher Gegebenheiten (vgl. Punkt 4.6.) als auch aufgrund historischer Entwicklungen (vgl. Punkt 4.4.) hat sich im Gailtal eine besondere Kultur der Speckerzeugung herausgebildet. Auf Basis historischer Dokumente und Quellen, die die geschichtliche Entwicklung der Speckproduktion belegen, wird im folgenden eine Gebietsabgrenzung für jene Region erstellt, in der „Gailtaler Speck" erzeugt werden kann.

Am Beispiel einer um 1830 erstellten Aufstellung über die Gestehungskosten von Dienstboten läßt sich die Bedeutung des „Gailtaler Specks" im Speiseplan der Gailtaler Bevölkerung gut nachvollziehen (vgl. Kärntner Landesarchiv, Stabiler Kataster, Anlage A zu Punkt 4.3.1.).

Der Stellenwert, der dem Speck in der Ernährung der Gailtaler Bevölkerung zukam, wird im Vergleich mit anderen Regionen Kärntens aus weiteren historischen Dokumenten deutlich (vgl. Kärntner Landesarchiv, Stabiler Kataster, Anlage B zu Punkt 4.3.1.). Die Gründe dafür liegen in den besonderen naturräumlichen Voraussetzungen des Gailtales, die das Gebiet für die Produktion hochwertiger Rohpökelwaren prädestinieren (vgl. Punkt 4.6.).

Die Gebietsabgrenzung nach Norden und Süden erfolgt durch die im Rahmen der herrschenden Verkehrsauffassung übliche Abgrenzung des Gailtales durch seine nördlich und südlich gelegenen Gebirgszüge, die zu den südlichen Kalkalpen gehörenden Karnischen Alpen im Süden an der Staatsgrenze zu Italien und die Gailtaler Alpen im Norden, an welchen gleichzeitig die Grenzen der politischen Gemeinden des Gailtales verlaufen. Die Gebietsabgrenzung nach Osten und Westen erfolgt aufgrund natürlicher Gegebenheiten, vor allem der klimatischen Verhältnisse, die als Voraussetzungen für die Speckproduktion von entscheidender Bedeutung sind.

Im nun folgenden Abschnitt wird, mit Verweis auf die entsprechenden Anlagen, die Gebietsabgrenzung für die Lage der Produktionsstätten, die zur Produktion von „Gailtaler Speck" g.g.A. berechtigt werden sollen, genauer dargestellt. Die Lage des Gailtales innerhalb Europas auf NUTS 2-Ebene und innerhalb der Republik Österreich wird auf der Darstellung in Anlage C zu Punkt 4.3.1. wiedergegeben (vgl. ZT-Kanzlei Blechl & Piechl, 1999a, Anlage C zu Punkt 4.3.1.). Die Gebietsabgrenzung ergibt sich somit durch eine Zusammenschau der politischen Gemeinden, in denen die Produktionsstätten des „Gailtaler Speck" liegen sowie der topografischen, die klimatischen Verhältnisse prägenden Situation. Betroffen sind davon die politischen Gemeinden Kötschach-Mauthen, Dellach, Kirchbach, Hermagor, Gitschtal, St. Stefan im Gailtal, Nötsch im Gailtal, Feistritz an der Gail und Hohenthurn (vgl. ZT-Kanzlei Blechl & Piechl, 1999b, Anlage D zu Punkt 4.3.1.).

Punkt 4.3.2. Angabe des Herkunftsgebietes der Ausgangsprodukte

Zur Herstellung von „Gailtaler Speck" ist entsprechend den Abschnitten 1.2. und 1.3. der „Gailtaler Speck – Richtlinien" grundsätzlich das Fleisch von Schweinen, die aus dem Gailtal stammen, zu verwenden. Kann der Bedarf an Ferkeln bzw. Mastschweinen aus dem Angebot, das aus dem Gailtal stammt, nicht gedeckt werden, darf auf Schweine aus anderen Regionen Kärntens, die in Anlage A zu Punkt 4.3.2. dargestellt sind, zurückgegriffen werden (vgl. Verein Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten, 1999b, Anlage zu Punkt 4.2. sowie ZT-Kanzlei Blechl & Piechl, 1999c, Anlage zu Punkt 4.3.2.). Dabei kommen gemäß der Abschnitte 1.2. und 1.3. der „Gailtaler Speck – Richtlinien" nur solche Ausgangsprodukte in Frage, die unter Einhaltung der in den „Gailtaler Speck – Richtlinien" festgelegten Erzeugungs-, Qualitäts- und Kontrollstandards bzw. nach gleichzuhaltenden Richtlinien produziert wurden. Geeignete Ausgangsprodukte werden z. B. von Mitgliedsbetrieben der ARGE Kärntner Schweineproduktion erzeugt.

Punkt 4.4. Ursprungsnachweis

Punkt 4.4.1. Geschichtliche Entwicklung

Punkt 4.4.1.1. Geschichtliche Entwicklung im Altertum

Die frühesten Belege für die Bedeutung der Viehzucht im Gailtal stammen aus der Keltenzeit (200 v. Chr. bis 100 n. Chr.). Am häufigsten wurden Rinder und Pferde gehalten, daneben waren aber auch Schweine vorhanden. Zeugnis davon geben Bronzestatuen von Schwein und Pferd, die von der Gurina, einer antiken Bergbausiedlung im Gailtal nordöstlich von Dellach, erhalten sind (vgl. Dinklage, 1966, Anlage zu Punkt 4.4.1.1.).

Punkt 4.4.1.2. Geschichtliche Entwicklung im Mittelalter

Als erster auffindbarer Hinweis auf das Wissen um die Erzeugung von Speck gilt eine Verordnung (Capitulare de villis) Karls des Großen von 812, die auch in Kärnten Anwendung fand. Sie betrifft unter anderem die Einhaltung größter Sauberkeit beim Umgang mit Lebensmitteln. Besonders hervorgehoben wird dabei die Bereitung von Speck, Geselchtem, Würsten und eingesalzenem Fleisch – Speisen, die damit für das Herzogtum Kärnten nachgewiesen sind.

Ein kaiserliches Diplom Ottos des II. von 977, in dem er den salzburgischen Bauern die Eichelmast im ganzen Lavanttal gestattet, läßt auf eine Blütezeit der Schweinezucht im Hochmittelalter schließen. Besonders begehrt waren Schweine, die man bei Mühlen hielt, da sie für gewöhnlich gut gemästet waren. So ist in den Grundbuchsaufzeichnungen vom herzoglichen Amt Greifenburg aus 1267 von Mühlen in Höfling bei St. Daniel die Rede, die besonders zur Schweinehaltung geeignet waren, und die auch Schweineabgaben leisten mußten (vgl. Dinklage, 1966, Anlage A zu Punkt 4.4.1.2.).

Einen sicheren Hinweis dafür, daß der Speck bereits im 15. Jahrhundert ein wesentlicher Bestandteil des Speiseplans im Gailtal war liefert die Übersetzung der Reisetagebücher des Paolo Santonino, des Privatsekretärs der Vikare von Aquileia und Reisebegleiters des Bischofs von Caorle in den Jahren 1485-1487. Die erste seiner drei Reisen führte ihn ins Gailtal und nach Osttirol, die weiteren ins Rosental, nach Villach und in die alte Untersteiermark. Santonino beschreibt ausführlich die Lebensart der Menschen aus dem Gailtal und insbesondere ihre Tischkultur. Während seines Aufenthaltes im Gailtal sind Speck, meist zusammen mit Rüben oder Kraut gereicht, ein fester Bestandteil der aufwendigen Menüfolgen, die ihm und dem Bischof kredenzt werden. Diese Speise findet nicht weniger als sieben Mal Erwähnung und zwar anläßlich der Besuche auf Burg Goldenstein bei Mauthen, in Dölsach/Osttirol, in St. Daniel, in Tröpolach, in Hermagor, in St. Lorenzen, in St. Michael bei Egg und schließlich in Berg im Drautal. Im Verlauf der weiteren Reise und auch während der späteren Reisen wird ihnen dieses Gericht nicht mehr vorgesetzt (vgl. Egger, 1947, Anlage B zu Punkt 4.4.1.2.). Die Tatsache, daß Paolo Santonino in seinen Beschreibungen anderer Reiseziele, Speck als wesentlichen Bestandteil der ihm vorgesetzten Speisen und Gerichte nicht erwähnt, weist darauf hin, daß Speck bereits im Spätmittelalter zu einer typischen Nahrungsgrundlage des Gailtales gehörte.

Punkt 4.4.1.3. Geschichtliche Entwicklung in der Neuzeit

Im ältesten ausgestellten Grundbuch der Herrschaft Aichelburg vom Jahre 1504 heißt es von vielen Steuerpflichtigen, daß sie nebst anderen Naturalien auch zwei Schweinsschultern, die üblicherweise geräuchert waren, jährlich an die Herrschaft abzuliefern hätten. Ähnliche aus den Steuerregistern ersichtliche Abgaben datieren auch aus der Folgezeit (vgl. Kärntner Landesarchiv, Dinklage 1948, Anlage A zu Punkt 4.4.1.3.).

Auch im Urbar des Schloß Waydenburg, das südwestlich von Dellach liegt, aus dem Jahre 1523 scheinen als Abgaben, die dem Schloß zu leisten waren, zwei Schultern auf, die geräuchert und getrocknet abzuliefern waren. Es handelte sich um eine Art Schinkenspeck, der vom Mastschwein gewonnen und zubereitet wurde, wie es im Amt Oberdrauburg und Mauthen vorgeschrieben war. Frischfleisch hatte die Herrschaft reichlich zur Verfügung, da sie Wild aller Art jagen und zubereiten konnte. Man benötigte aber Eßware, die jederzeit zur Verfügung stand, und die daher durch die im Gailtal angewandte Art der Räucherung und Lufttrocknung haltbar gemacht werden mußte (vgl. Kärntner Landesarchiv, Urbar Waydenburg 1523, Anlage B zu Punkt 4.4.1.3.).

Auch aus zahlreichen bäuerlichen Inventarien aus der Zeit um 1700, in denen sämtliche Habseligkeiten, die im Hause anzutreffen waren, akribisch genau aufgelistet wurden, und die eine Steuer-bemessungsgrundlage für die jeweilige Herrschaft darstellten, ist ersichtlich, daß der „Spöck im Kasten" oder „geselchtes Schweinsfleisch" eine geschätzte Dauerware in den bäuerlichen Haushalten im Gailtal waren (vgl. Kärntner Landesarchiv, Archiv Aichelburg, Anlage C zu Punkt 4.4.1.3.). In den Inventarien des Kärntner Unterlandes findet man zur selben Zeit „gehackten Speck", also wohl eine Art Verhackert.

Die Futtergrundlage für die Schweine stand im Wandel der Zeiten immer wieder im Mittelpunkt des Interesses: Im Urbar des bambergischen Amtes Künburg im mittleren Gailtal aus dem Jahre 1586 ist von einem Bannforst rund um das Schloß Künegg nordwestlich des Pressegger Sees die Rede, der größtenteils aus Eichen besteht. In diesen Waldbeständen durfte von den Bauern kein Holz entnommen werden, trugen aber die Eichen reichlich Früchte, so war es den Bauern gestattet, ihre Schweine zur Eichelmast in den Forst zu treiben (vgl. Dinklage, 1966, Anlage D zu Punkt 4.4.1.3.). Und in einem lange währenden Streit mehrerer Gailtaler Nachbarschaften um ihre Weiderechte entschied Georg Friedrich von Aichelburg 1608, daß die vier Nachbarschaften Emmersdorf, Michelhofen, St.Paul und Dragantschach auf der Oisternigalpe und in der Rießen neben ihrem Melkvieh auch drei Rosse und ihre Schweine weiden dürften (vgl. Kärntner Landesarchiv, Dinklage 1948, Anlage A zu Punkt 4.4.1.3.).

Punkt 4.4.1.4. Geschichtliche Entwicklung im 19. Jahrhundert

Aus den Viehbestandszahlen der Katastralgemeindeschätzungen für das Gailtal aus dem Jahre 1832 wird deutlich, daß die Schweinemast nicht in großem Stil, dafür aber gekonnt betrieben wurde, die Rinderhaltung hatte aufgrund der Bodenverhältnisse und der damit verbundenen Dominanz grünlandwirtschaftlicher Flächennutzungen mehr Bedeutung. Innerhalb des Tales bestand ein deutliches Gefälle vom unteren Gailtal, wo vermehrt Futtermittel, insbesondere Mais, angebaut wurde, hin zum oberen Gailtal. Betrachtet man aber Viehbestände aus benachbarten Regionen, z. B. dem Kanaltal, so sind die Schweinebestandeszahlen dort deutlich geringer als im Gailtal.

Im Gailtal waren in den meisten Haushalten zumindest einige Schweine anzutreffen, dabei waren es um 1830 vor allem Schweine der Friulaner Rasse, die schwarz, groß und langgestreckt waren und sich vorzüglich zur Mast eigneten. Sie dienten vor allem der Deckung des Fettbedarfs der Bevölkerung. Der Schweinespeck eignete sich in besonderem Maße zu diesem Zweck, da er durch Räucherung und Lufttrocknung über lange Zeit haltbar gemacht werden konnte, und so eine nahrhafte und wohlschmeckende Energiequelle war, die im Gegensatz zu frischem Fleisch jederzeit verfügbar war (vgl. Kärntner Landesarchiv, Katastralschätzungselaborat 1832, Anlage A zu Punkt 4.4.1.4.).

Auch wurde der Speiseplan wesentlich bereichert. Aus den Aufzeichnungen des Stabilen Katasters sind Vorschriften für die Verköstigung der Dienstboten mit Wochenspeiseplänen bekannt. Vergleicht man die Speisepläne verschiedener Kärntner Regionen, so gestalten sich solche aus dem Gailtal wesentlich abwechslungsreicher als andere (vgl. Kärntner Landesarchiv, Stabiler Kataster, Anlage B zu Punkt 4.4.1.4.). An Werktagen bekam man im Gailtal morgens und abends Speck zu Polenta und süßer oder saurer Milch gereicht, während man sich im Drautal oder auch im Bezirk Ossiach mit Sterz und Milch begnügen mußte. Auch bei den übrigen Mahlzeiten waren im Gailtal entweder Fleisch, Speck oder Schmalz fester Bestandteil. Wenn ganz besonders hart gearbeitet wurde, stand die „Frigga", eine schwere Holzknechtkost aus Polenta, Käse und Speck auf dem Speiseplan.

Bei der Übergabe einer Hube in Vorderberg vom Vater an den Sohn im Jahre 1885, ließ sich der Altbauer schriftlich das Recht zusichern, im Falle schlechter Verköstigung durch den Sohn anstatt der Kost Getreide, 40 Kilogramm Speck und Fleisch oder ein halbes Schwein mit diesem Gewicht sowie 10 Kilogramm Salz jährlich verlangen zu können (vgl. Kärntner Landesarchiv, Dinklage 1948, Anlage C zu Punkt 4.4.1.4.). Dieser Sachverhalt streicht die Bedeutung des Specks als Grundnahrungsmittel für die Gailtaler Bevölkerung heraus.

Punkt 4.4.1.5. Geschichtliche Entwicklung im 20. Jahrhundert

In den Jahren nach dem 1. Weltkrieg wollte man mit Förderprogrammen die vom Krieg in Mitleidenschaft gezogene Landwirtschaft wieder stärken. Im Gailtal war neben Melioration, Dünger- und Saatgutbeschaffung eine sinnvolle Absatzlenkung überzähligen Schlachtviehs ein Ziel, auf das man hinarbeitete. Damals wurden jährlich 2.000 Schweine aus dem Gailtal ausgeführt und dafür viele Tonnen Mais für Futterzwecke eingeführt, da die Hektarerträge im Ackerbau weit unter dem Landesdurchschnitt lagen (vgl. Picker, 1947, Anlage A zu Punkt 4.4.1.5.).

In den Jahren des Zweiten Weltkrieges sank der Schweinebestand infolge fehlender Futtermittel und verstärkter Schlachtungen auf einen Tiefststand, bis 1950 war wieder die Schweinedichte der Vorkriegsjahre erreicht. Bis in die späten vierziger Jahre bestand auch eine Speckablieferungspflicht bei Hausschlachtungen, um die Grundversorgung der Bevölkerung mit Nahrungsmitteln sicherzustellen. Diese wurde erst 1949 durch eine Anordnung des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft und Volksernährung aufgehoben (vgl. Kärntner Bauer, 1950, Nr. 3, Anlage B zu Punkt 4.4.1.5.).

In landwirtschaftlichen Fachbüchern aus dieser Zeit wird der „luftgeselchte" Speck aus Oberkärnten allen anderen Specksorten klar gegenübergestellt. Neben der Beschreibung seines ganz besonderen Herstellungsverfahrens, ist hier ist auch nachzulesen, daß die Zeitdauern, die die einzelnen Verarbeitungsschritte in Anspruch nehmen, ganz wesentlich von den Witterungsbedingungen mitbestimmt werden (vgl. Flatnitzer, 1949, Anlage C zu Punkt 4.4.1.5.).

In einer Ausgabe des Kärntner Bauer von 1984 wird darauf hingewiesen, daß der zu Recht sehr gute Ruf der Oberkärnter Dauerware wohl auf die außergewöhnlichen Produktionsbedingungen, insbesondere die Fütterung der Schweine mit nur geringen Maisanteilen, zurückzuführen ist (vgl. Kärntner Bauer, 1984, Nr. 2, Anlage D zu Punkt 4.4.1.5.).

In den achtziger und neunziger Jahren unseres Jahrhunderts erlebte das Gailtal einen wirtschaftlichen Aufschwung, der vor allem durch den aufkommenden Wintertourismus im Tal begründet war. Unter diesen Rahmenbedingungen konnte sich das Gailtal auch als „kulinarische Region" etablieren (vgl. Punkt 4.4.2.).

Ein uralter Gailtaler Brauch, der auch heute noch in Kreuth bei Kötschach gepflegt wird, ist das „Speckjagern". Die unverheirateten Burschen des Dorfes verschaffen sich durch Musizieren Einlaß in die Häuser, wo ihnen Speck und Brot serviert werden muß. Dabei achtet die Hausfrau darauf, daß nur die schönsten Stücke auf den Tisch kommen, da ihr sonst eine üble Nachrede gewiß ist (vgl. Wassermann, 1998, Anlage E zu Punkt 4.4.1.5.).

Punkt 4.4.2. Wirtschaftliche Bedeutung des Produkts für die Region

Punkt 4.4.2.1. Wirtschaftliche Bedeutung in der Vergangenheit

Die ackerbaulichen Produktionsbedingungen im Talboden des Gailtales waren aufgrund eines hohen Anteils an stark vernäßten, „sauren" Wiesen eher ungünstig. Daher standen Grünlandwirtschaft mit Pferde- und Rinderzucht und vor allem auch die Almwirtschaft seit jeher im Zentrum der Landwirtschaft im Gailtal. Durch den nur geringen Ackerbau und die damit fehlende Futtergrundlage wurde die Schweineproduktion im Gailtal nie in großem Umfang, dafür aber flächendeckend und mit besonders hohen Qualitätsansprüchen betrieben. In fast jedem Haushalt waren mehrere Schweine zu finden, die vor allem der Deckung des Eigenbedarfs an Fleisch und Fett dienten. Da die Konservierung mittels Kühlung oder Gefrieren nicht bekannt war, hatte die Haltbarmachung mittels Pökeln, Räuchern und Trocknung eine ganz wesentliche Bedeutung. Der wichtige Energielieferant Speck stand auf diese Weise jederzeit zur Verfügung.

Daher wurden auch in den Kriegs- bzw. Nachkriegsjahren dieses Jahrhunderts Besuche im Gailtal dazu genützt, die spärliche Versorgung mit Lebensmitteln in den zentralen Lagen Kärntens mit den dort erzeugten landwirtschaftlichen Produkten etwas aufzubessern. Heute wird der „Gailtaler Speck" infolge nicht mehr vorhandener Lebensmittelknappheit zwar nicht mehr zur Aufbesserung des Speiseplans benötigt, dafür ist er aber eine umso geschmachkvollere und gerne entgegengenommene Erinnerung an im Gailtal verbrachte Tage.

Während der sechziger-und siebziger Jahre erlangte der Sommertourismus in der Karnischen Region, wie das Gailtal auch genannt wird, zunehmend an Bedeutung. In seinem Umfeld wurden auch die gastronomischen und kulinarischen Eindrücke, die der Gast bei seinem Aufenthalt gewann, immer wichtiger. In dieser Hinsicht zählen „Gailtaler Speck" ebenso wie „Gailtaler Almkäse g. U." sicherlich zu den „Vorzeigeprodukten" der Region.

Punkt 4.4.2.2. Wirtschaftliche Bedeutung in der Gegenwart

Punkt 4.4.2.2.1. Tourismus

Der Tourismus ist in der Karnischen Region ein sehr wesentlicher Wirtschaftsfaktor, der oftmals auch als Impulsgeber für Entwicklungen in anderen Wirtschaftsbereichen wirkt. Während der Wintertourismus vor allem durch den Schisport am Naßfeld geprägt wird, sind im Sommer extensivere Tourismusformen anzutreffen, so sind z. B. die Almen im Gailtal ein beliebtes Ziel von Bergwanderungen. Bei diesen Aktivitäten spielt das Gesamtambiente aufgrund erhöhter Qualitätsansprüche der Gäste eine zunehmende Rolle. Der Gast möchte sich in einer möglichst intakten und attraktiven Landschaft bewegen und sowohl körperlich als auch geistig erholt vom Urlaub in den Alltag zurückkehren.

Diesem allgemein anzutreffenden Trend zum Qualitätstourismus wird im Gailtal auch mit naturverbundenen, traditionellen und bodenständigen Angeboten der regionalen Gastronomie Rechnung getragen. Der Gast verlangt nach Produkten mit regionaler Identität, nach „Schmankerln" die einen eindeutigen Bezug zur Region aufweisen.

Die Absatzstellen regionaler Produkte auf den Almen und den Bauernhöfen und in kleinen Geschäften im Gailtal stellen eine ganz wesentliche Bereicherung des touristischen Angebotes dar. Der traditionelle Charakter des Herstellungsverfahrens von „Gailtaler Specks" und das Vorhandensein einer weiteren, bereits ursprungsgeschützten Spezialität – nämlich des „Gailtaler Almkäse" – erhöht die Vermarktungschancen beider Produkte.

Punkt 4.4.2.2.2. Veredelung eines Naturproduktes und sektorübergreifende Kooperation

Die Veredelung landwirtschaftlicher Rohprodukte durch den Erzeuger sichert einerseits den Erzeugern höhere Erträge, andererseits entspricht die Transparenz und Nachvollziehbarkeit des Produktionsprozesses den heutigen Konsumentenwünschen. Die Gebietsabgrenzung für die Erzeugung, der spezifizierte Produktionsprozeß und die kontrollierte Güte sichern die Mengenbeschränkung und die hohe Qualität des „Gailtaler Specks". Die Kooperation mit den regionalen Fleischereibetrieben ermöglicht die Erschließung weiterer Kundenkreise, da das Produkt „Gailtaler Speck" auch in den Regalen des Lebensmitteleinzelhandels zu finden ist. Unter diesen Voraussetzungen ist der Absatz des Produktes auch weiterhin gesichert. Zusammen mit dem „Gailtaler Almkäse" hat sich der „Gailtaler Speck" zu einem Impulsgeber für die Vermarktung anderer regionaler Produkte, für touristisch attraktive Veranstaltungen in der Region, wie z. B. das „Speckfest", und für längerfristig nutzbare touristische Infrastruktur, wie z. B das „Speckmuseum", entwickelt (vgl. Presseberichte, 1993 bis 1999, Anlage zu Punkt 4.4.2.2.2.).

Punkt 4.4.2.2.3. Kooperation mit der regionalen Spitzengastronomie

Die Kooperation zwischen den Erzeugern regionaler Qualitätsprodukte mit der Spitzengastronomie stellt zunehmend eine Profilierungsgrundlage für heimische Tourismusbetriebe dar. Auch die international renommierte und mehrfach ausgezeichnete Haubenköchin Sissy Sonnleitener (Landhaus Kellerwand, Kötschach-Mauthen) verwendet bevorzugt „Gailtaler Speck" zur Verfeinerung ihrer Küche, da er, wie sie sagt, „den Gerichten eine besondere Fülle und ein angenehmes Raucharoma verleiht" (vgl. Sonnleitner,1999, Anlage zu Punkt 4.4.2.2.3.). Durch die Sicherung einer hohen und gleichbleibenden Qualität mittels der Bestimmungen in den „Gailtaler Speck – Richtlinien" soll auch ein Ausbau dieser für beide Seiten positiven Kooperation erreicht werden.

Punkt 4.4.2.2.4. Positionierung der Region

Durch die Liberalisierung der Märkte und geänderte rechtliche Bestimmungen wird auf die land-wirtschaftlichen Produkte des Gailtales verstärkt ökonomischer Druck von außen wirksam. Mit der Verpflichtung aller Produzenten von „Gailtaler Speck" g. g. A. zur Einhaltung der vom Verein „Gailtaler Speck — Naturarena Kärnten" erarbeiteten und normierten „Gailtaler Speck – Richtlinien" sind langfristig die Voraussetzungen geschaffen, den „Gailtaler Speck" als Qualitäts- und Markenprodukt zu positionieren und eine günstige Preisentwicklung zu erreichen.

Nachdem das Gailtal als Wirtschaftsstandort erschwerte Standortbedingungen aufweist und die Neuschaffung von Arbeitsplätzen im Produktivsektor im Wege von Betriebsansiedelungen und Neugründungen nur in geringem Umfang stattfindet, ist die Erhaltung von Arbeitsplätzen im Bereich

bestehender bäuerlicher Betriebe und kleingewerblicher Unternehmen ein wichtiges Ziel der Kärntner Regionalpolitik. Durch Kooperationen im Wege von Erzeugergemeinschaften, wie sie der Verein „Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten" ebenso wie der „Verein der Gemeinschaft der Gailtaler Almsennereien" darstellt, durch umfangreiche Maßnahmen der Qualitätssicherung und -kontrolle in der Lebensmittelproduktion werden das regionale Angebot verbessert und Vermarktungsaktivitäten fokussiert. Schwerpunktsetzungen im Bereich Landschaft, Lebensmittel, Kulinarik, Kultur mit touristischen Effekten bilden somit ein wichtigen Beitrag zur Erhaltung und Entwicklung des Gailtales als lebendiger ländlicher Region.

Punkt 4.5. Gewinnungsverfahren

Die in den Punkten 4.5.1. bis 4.5.4. dargestellten und in den „Gailtaler Speck – Richtlinien" im Detail festgehaltenen Bestandteile des Gewinnungsverfahrens sind vom Verein „Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten" unter Hinzuziehung von Experten und den einschlägig befaßten Fachbeamten der staatlichen Lebensmittelaufsicht und des staatlichen Veterinärwesens erarbeitet und beschlossen worden (vgl. Verein Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten, 1999b, Anlage zu Punkt 4.2.).

Die „Gailtaler Speck – Richtlinie" beschränkt sich nicht nur auf den Produktionsprozeß von „Gailtaler Speck" im engeren Sinne, sondern schließt auch Herkunft und Qualität der Ausgangsprodukte mit ein, beinhaltet eine ausführliche Produktbeschreibung, Maßnahmen zur Qualitätssicherung mit implementiertem Kontrollsystem sowie Sanktionsregeln und Kennzeichnungsregeln.

Punkt 4.5.1. Erzeugung der Ausgangsprodukte

Die Tierhalter sind zur Führung eines Bestandesverzeichnisses und zur Kennzeichnung der Tiere, um die Herkunft jeder einzelnen Speckcharge nachvollziehbar zu halten, verpflichtet. Weiters sind die Tierhalter verpflichtet, die Tiere ausschließlich mit hochwertigen Futtermitteln zu versorgen, insbesondere solchen, die einem langsamen Wachstum der Tiere förderlich sind sowie auf den Einsatz von Masthilfsmitteln, Anabolika, Hormonen, chemischen und antibiotischen Leistungsförderern zu verzichten. Weiters sind sie zur Führung eines „Tierhalterprotokolls –Schweineprotokolls" gemäß Anhang 2 der „Gailtaler Speck – Richtlinien" bzw. eines gleichzuhaltenden Protokolls verpflichtet.

Die Speckproduzenten sind verpflichtet, nur solche Schweine zur Speckproduktion vorzusehen und heranzuziehen, die ein Mindestalter von sechs Monaten, ein Mindestschlachtgewicht von 120 Kilogramm und eine maximale durchschnittliche tägliche Lebendgewichtzunahme von 750 Gramm aufweisen, da nur das Fleisch langsam gewachsener Schweine die für die Speckproduktion erforderliche Fleischbeschaffenheit aufweist.

Die Schlachthofbetreiber sind verpflichtet, dafür zu sorgen, daß die Schlachträumlichkeiten und die Schlachtgerätschaft in ordnungsgemäßem und einwandfreiem Zustand sind, sowie dafür, daß die erforderliche Personal- und Betriebshygiene eingehalten wird. Die Schlachthofbetreiber bzw. die Speckproduzenten verpflichten sich zu einer ordnungsgemäßen Lagerung des Schlachtkörpers bis zu seiner weiteren Verarbeitung.

Punkt 4.5.2. Verarbeitungsprozeß

Im folgenden erfolgt die Darstellung des Veredelungsprozesses von Schweinefleisch zu „Gailtaler Speck". Die Speckseite wird in einem Trockenpökelverfahren eingebeizt. Dazu werden dem Fleisch Kochsalz bzw. Pökelsalz, Pfeffer, Knoblauch und eine Reihe weiterer Gewürze und Kräuter nach überlieferten Rezepturen zugesetzt (vgl. Punkt 4.2.). Durch das Einwirken des Salzes wird dem Fleisch Wasser entzogen und die Entwicklung schädlicher Mikroorganismen gehemmt. Das Einbeizen erfolgt vorzugsweise auf traditionellen hölzernen Beiztischen oder in Pökelwannen aus Kunststoff oder Edelstahl bei einer Temperatur von 4-10 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von ca. 70 Prozent. Je nach Stärke des Beizgutes dauert dieser Vorgang ein bis vier Wochen.

Nach Beendigung des Beizvorganges wird überschüssiges Salz abgeklopft und das Beizgut bis zum völligen Abtrocknen aufgehängt. Ist dies erfolgt, so werden die Fleischstücke in einem für die Erzielung einer gleichmäßigen Rauchwirkung ausreichend großen Abstand in die Selchkammer eingehängt. Als Selchmethode wird das Kaltselchen angewendet. Dabei darf eine Temperatur von 22 °C nicht überschritten werden. Als Heizmaterial wird ausschließlich Buchenholz verwendet, zur Erzielung des typischen Raucharomas von „Gailtaler Speck" werden Zweige von Wacholder beigegeben. Der Selchvorgang wird mehrmals unterbrochen. In diesen Selchpausen wird Frischluft zugeführt. So erhält der Speck sein besonderes Aroma. Exakter Zeitpunkt der Frischluftzufuhr und exakte Länge der einzelnen Selchintervalle werden von der Erfahrung und erlernten Praxis des jeweiligen Speckproduzenten bestimmt.

Ist der Selchvorgang abgeschlossen, so wird der Speck in einen gut belüftbaren Reiferaum mit Temperaturen zwischen 8 °C und 16 °C und einer relativenLuftfeuchtigkeit von 60 Prozent bis 80 Prozent verbracht. Der Speck muß je nach verwendeten Teilstücken über mindestens vier bis mindestens zwölf Wochen im Reiferaum zur Reifung verbleiben. Der Trocknungsverlust beträgt bei 25 Prozent Fettanteil 30 bis 40 Prozent des Frischgewichtes.

Punkt 4.5.3. Verfahren zur Qualitätssicherung und Qualitätskontrolle

Die Speckproduzenten verpflichten sich zur Qualitätssicherung und Eigenkontrolle in der Speck-produktion. Dabei gelten im einzelnen folgende Bestimmungen:

- Frischfleisch, das einen pH-Wert über 5,8 aufweist wird nicht zu „Gailtaler Speck" weiterverarbeitet, da dies das Wasserabgabe- und Salzaufnahmevermögen des Fleisches sowie die Haltbarkeit des Endproduktes herabsetzen würde.
- Der Einbeizraum muß sauber, lüftbar und mit Geräten zur Temperatur- und Feuchtemessung ausgestattet sein sowie einwandfreie betriebshygienische Verhältnisse aufweisen.
- Der Selchraum muß sauber, lüftbar und mit Geräten zur Temperaturmessung ausgestattet sein sowie einwandfreie betriebshygienische Verhältnisse aufweisen.
- Das Beizgut muß beim Einhängen in den Selchraum völlig abgetrocknet sein, da es sonst zu einer vermehrten Anlagerung von Rußpartikeln kommt.
- Das Selchgut muß so eingehängt sein, daß eine gleichmäßige Rauchwirkung erzielt wird.
- Das Selchgut darf beim Wiederentfachen des Selchfeuers nicht mit dem ersten entstehenden Rauch in Berührung kommen.

- Der Trocknungs- und Reiferaum muß sauber, lüftbar und mit Geräten zur Temperatur- und Feuchtemessung ausgestattet sein sowie einwandfreie betriebshygienische Verhältnisse aufweisen. Insbesondere sind unerwünschte Schimmelbildungen im Reiferaum zu vermeiden bzw. zu entfernen.

Die Speckproduzenten verpflichten sich darüber hinaus, ein dem „Speckprotokoll" gemäß Anhang 3 der „Gailtaler Speck – Richtlinien" gleichzuhaltendes Produktionsprotokoll zu führen (vgl. Verein Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten, 1999b, Anhang zu Punkt 4.2.).

Punkt 4.5.4. Besondere Kontrollmechanismen

Der Verein „Gailtaler Speck – Karnische Region" hat in § 11 seiner Statuten zur internen Kontrolle der von den einzelnen Produzenten von „Gailtaler Speck" einzuhaltenden Richtlinien die Einrichtung eines Kontrollausschusses festgelegt (vgl. Verein Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten, 1999a, Anlage zu Punkt 2.). Dem Kontrollausschuß obliegt die regelmäßige Überwachung der Einhaltung der vom Verein festgelegten Richtlinien und die Kontrolle jener Mitglieder, die „Gailtaler Speck" produzieren. Dem Kontrollausschuß stehen als Hilfestellung für seine Arbeit ein „Good-Manufacturing-Practice-Schema" (Anhang 1 zur „Gailtaler Speck – Richtlinie") sowie ein Kontrollablaufschema (Anhang 4 zur „Gailtaler Speck – Richtlinie") zur Verfügung (vgl. Verein Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten, 1999b, Anlage zu Punkt 4.2.)

Der Kontrollausschuß hat dem Vorstand des Vereins „Gailtaler Speck – Karnische Region" über die Ergebnisse seiner Kontrolltätigkeit in regelmäßigen Abständen Bericht zu erstatten. Der Vorstand hat die Berichte des Kontrollausschusses entgegenzunehmen und im Falle der Mißachtung der einzuhaltenden Bestimmungen der „Gailtaler Speck – Richtlinien" die vorgesehenen Sanktionsregelungen gegenüber den betroffenen Mitgliedern anzuwenden. Bei Gefahr in Verzug kann der Vorstand diesbezügliche Beschlüsse mit sofortiger Wirkung in Kraft setzen. Die Letztentscheidung über Sanktionen ist der Vollversammlung des Vereines „Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten" vorbehalten.

Zukünftige Produzenten von „Gailtaler Speck" g. g. A., die dem Verein „Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten" nicht angehören, haben den genannten Kontrollanforderungen durch die Anwendung von gleichzuhaltenden Kontrollmechanismen zu entsprechen.

Punkt 4.6. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Punkt 4.6.1. Das Klima

Kärnten gehört dem gemäßigten Klima Mitteleuropas an, das aber durch die jeweils anschließenden Nachbarregionen, durch sein Relief und durch lokale Gegebenheiten vielfach modifiziert wird. Die Gebirge Kärntens streichen West-Ost und bewirken damit die Bildung ausgeprägter Sonn- und Schattseiten, sowie Luv- und Leeseiten, eine Erscheinung die auch für das Gailtal kennzeichnend ist.

Die nördlich gelegenen Zentralalpen insbesondere das Massiv der Hohen Tauern, schirmen ebenso wie die südlich gelegenen Ketten des Karnischen Höhenzuges die Täler und Becken gegenüber heranziehenden Störungen ab und bewirken eine Abschwächung der vorherrschenden Westwetterlagen. Dabei werden die Hauptströmungen entlang der Gebirgsketten gestaut, was zu einer starken

Überregnung der Gipfelregionen und einer Abnahme der Bewölkung von den Randgebirgen hin zu den Beckenregionen führt.

Für die spezifischen Wetterlagen im Gailtal ist die Zyklonstraße Vb bestimmend, das ist der baltische Zweig der von der Biskaya und von Spanien ziehenden Winde. Vom Golf von Genua nach Nordosten ziehende Winde versuchen den Alpenrand in baltischer Richtung zu umströmen, branden an der südlichen Alpenkette und finden über das Fellatal und die Senken des Naßfeldes Zugang in den Kärntner Raum. Die feucht-warmen Luftmassen stoßen mit der hier liegenden Kaltluft zusammen und bewirken im Gailtal – neben dem für ganz Kärnten üblichen Sommermaximum – das in Südkärnten anzutreffende zweite Niederschlagsmaximum im Herbst. Die Niederschlagsintensität ist dabei im Gipfelbereich der Karnischen Alpen hoch, sie klingt aber nach Norden zu sehr rasch ab.

Die Winde, die die Vb-Front auf ihrem Weg aus dem Süden begleiten, erreichen das Gailtal und räumen hier die Kaltluftmassen aus. Damit ist ihre Kraft weitgehend erschöpft, sodaß sie jenseits der dem Gailtal nördlich angelagerten Gebirge keine Wirkung mehr zeigen (vgl. Tschada, 1962, Anlage A zu Punkt 4.6.1.). Durch die abschirmende Leewirkung der südlichen Kalkalpen, insbesondere der Karnischen Alpen ergeben sich für das Gailtal und den Villacher Raum im Vergleich mit anderen Kärntner Gebieten überdurchschnittlich hohe Sonnenscheindauern von mehr als 50 Prozent über das ganze Jahr betrachtet. Besonders begünstigt ist das Gailtal jedoch im Herbst und im Winter, wenn die Nebelbildung in den zentralen Beckenlagen Kärntens die Bestrahlung dort ganz wesentlich einschränkt (vgl. Steinhauser, 1958, Anlage B zu Punkt 4.6.1. und Paschinger, 1976).

Dementsprechend sind auch die Luftfeuchteverhältnisse im Gailtal das ganze Jahr über sehr ausgeglichen, während die Luft in den Beckenlagen im Winter relativ feuchter und im Sommer relativ trockener ist. So beträgt die Schwankungsbreite der mittleren relativen Luftfeuchte über das Jahr gesehen im Gailtal nur die Hälfte des Wertes des Kärntner Zentralraums. Die wesentliche natürliche Voraussetzung des Gailtales für eine gute Speckreifung, die Konstanz der Luftfeuchte ist somit gegeben.

Ebenso sind die Temperaturen im Durchschnitt geringfügig niedriger als etwa im Klagenfurter Becken, dafür verlaufen sie aufgrund der höheren Lage des Gailtales gleichmäßiger, d. h. mit weniger ausgeprägten Temperaturextremen (vgl. Meteorologische Zentralanstalt, 1999).

Die Niederschlagssummen sind im Gailtal hoch, gleichzeitig ist die Anzahl der Tage mit meßbaren Niederschlägen eher gering, wie Vergleiche mit Meßstationen aus den Nachbarregionen zeigen. Das weist auf heftige und ausgiebige Niederschlagsereignisse hin, denen aber bald wieder klares Wetter folgt (vgl. Hydrographisches Zentralbüro, 1999, Anlage C zu Punkt 4.6.1.).

Die West-Ost-Ausrichtung des Tales, die ausgeglichenen Temperatur- und Luftfeuchteverhältnisse, die hohe Sonnenscheindauer und damit geringe Bewölkung bzw. die Nebelfreiheit im Winter und die charakteristischen klärenden Winde aus dem Süden infolge des starken Einflußes der Vb-Wetterfront schaffen im Gailtal optimale Bedingungen für die Speckproduktion, insbesondere für die Speckreifung. Hochwertige Rohpökelwaren können nur in Gegenden mit gleichmäßiger Luftbewegung und mit nur geringen Temperatur- und Luftfeuchteschwankungen hergestellt werden, da es nur hier möglich ist, daß das Produkt gleichmäßig abtrocknet (vgl. Aichwalder, 1997, Anlage D zu Punkt 4.6.1.). Dem langsam und ungestört vor sich gehenden Reifeprozeß verdankt der Speck sein besonderes Aroma und seine

lange Haltbarkeit. Die Voraussetzungen für ein Gelingen der Speckproduktion sind daher im Gailtal in besonders hohem Ausmaß gegeben.

Punkt 4.6.2. Die Tradition der Speckerzeugung

In der Vergangenheit war es vor allem die Notwendigkeit, den Rohstoff Fleisch über lange Zeit haltbar zu machen, die die Herstellung von Speck erforderlich machte. So stand während des ganzen Jahres Fleisch und Fett zur Vervollständigung und Bereicherung des Speiseplans zur Verfügung. In den letzten Jahrzehnten ist es aber die hohe Qualität des Specks, die durch die besonderen Produktions- und Reifebedingungen im Gailtal erzielt werden kann, die ihn zu einer gesuchten kulinarischen Spezialität machen.

Das Einbeizen auf traditionellen hölzernen Beiztischen unter Verwendung überlieferter Rezepturen, das Selchen und die Selchpausen, während derer der Speck mit Frischluft in Berührung kommt, die ihm seinen typischen Geschmack verleiht und die langsame Reifung unter den für das Gailtal typischen klimatischen Verhältnissen sind die weiteren wesentlichen Faktoren, die die Qualität des Specks bestimmen (vgl. Verein Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten, 1999b, Anlage B zu Punkt 2).

Punkt 4.6.3. Der besondere Ruf des Gailtaler Specks

Der „Gailtaler Speck" genießt in den anderen Regionen des Landes Kärntens und auch über die Grenzen Kärntens hinaus einen ausgezeichneten Ruf. Besonders in den Regionen Unterkärntens, wo Speck – wenn überhaupt – auf gänzlich andere Art als im Gailtal hergestellt wird, spricht man mit hoher Wertschätzung vom „Gailtaler Speck" und anerkennt seinen einzigartigen Geschmack. Die Beliebtheit, der sich der „Gailtaler Speck" erfreut, manifestiert sich alljährlich im mittlerweile schon zum siebten Mal veranstalteten „Speckfest" in der Stadt Hermagor, dem zentralen Ort des Gailtales das von mehreren zehntausend Besucher aus dem In- und Ausland zum Anlaß genommen wird, ins Gailtal zu kommen, den „Gailtaler Speck" vor Ort zu verkosten und auch ein Stück mit nach Hause zu nehmen (vgl. Presseberichte, 1993 bis 1999, Anlage zu Punkt 4.6.3.).

Punkt 4.6.4. Die Bedeutung des Gailtaler Specks für die regionale Ernährung

Der „Gailtaler Speck" stellte, wie bereits unter Punkt 4.6.2. erwähnt, durch seine Herstellungsweise, die die Konservierung von Fleisch in Zeiten ermöglichte, in denen technische Kühlmethoden weitgehend unbekannt waren, eine wesentliche Nahrungsgrundlage dar. Auch heute nimmt „Gailtaler Speck" als Bestandteil traditioneller „Brettljausen" , die als vollwertige Mahlzeiten anzusehen sind und bei denen dem „Gailtaler Speck" eine Hauptrolle zukommt, einen bedeutenden Stellenwert in der Ernährung der Einheimischen wie auch der Gäste im Gailtal ein (vgl. Speckfestjournal 1998, Anlage A zu Punkt 4.6.4.).

Eine zweite Komponente der Bedeutung von „Gailtaler Speck" für die Ernährung ist seine Verwendung zur Zubereitung traditioneller Gerichte und auch bei der Neuentwicklung von bodenständiger Küche. Die bereits unter Punkt 4.4.2.2.3. zitierte Spitzengastronomin Sissy Sonnleitener schätzt ebenso wie der Drei-Haubenkoch Walter Trupp und der Koch des Jahres 1997 Harald Fritzer, den „Gailtaler Speck", da er den Gerichten eine ganz besondere Note verleiht (vgl. Lexe, 1997, Anlage B zu Punkt 4.6.4.).

Punkt 4.6.5. Die Aufrechterhaltung traditioneller Landwirtschaftsformen

Bei der Herstellung von „Gailtaler Speck" wird den lokalen Traditionen landwirtschaftlichen Wirtschaftens Rechnung getragen. Diese manifestieren sich in folgenden Punkten: die Verwendung ganzer Speckseiten zur Herstellung von Pökelware, die Pökelung auf traditionellen hölzernen Beiztischen, die Methode des Kaltselchens mit mehreren eingeschobenen Selchpausen und schließlich der individuell verschiedenen Gewürzrezepturen, die nur innerhalb der Familien von Generation zu Generation weitergegeben werden (vgl. Verein Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten, 1999b, Anlage zu Punkt 4.2.).

Punkt 4.7. Kontrolleinrichtung

Als Kontrollorgan im Sinne des Art. 10 der VO (EWG) Nr. 2081/92 ist der Landeshauptmann von Kärnten, Amt der Kärntner Landesregierung, Arnulfplatz 1, A-9020 Klagenfurt und seine mit der Kontrolle beauftragten Organe der Lebensmittelaufsicht zu nennen.

Punkt 4.8. Etikettierung

Die Kennzeichnung der Teilstücke, die zur Vermarktung als „Gailtaler Speck" bestimmt sind, erfolgt mittels einer an den einzelnen Speckseiten bzw. -teilstücken an geeigneter Stelle angebrachten Plakette oder Schleife bzw. gleichzuhaltender Produktkennzeichnungen, auf denen leserlich und unveränderbar Produzent und Kontrollnummer vermerkt sind. Die Kontrollnummer setzt sich zusammen aus der für jeden Erzeugerbetrieb spezifischen Genußtauglichkeitskennzeichnung, aus dem Datum der Schlachtung und aus der Veterinärkontrollnummer, die wiederum für jede Schlachtstätte spezifisch ist. Die Kontrollnummer ist in einem vom Erzeuger zur Vorlage an die Kontrollorgane zu führenden Produktionsprotokoll („Speckprotokoll") festzuhalten, in dem die Einhaltung der Bestimmungen des Gewinnungsverfahrens für jede Speckcharge dokumentiert ist und mit welchem eine Prüfung der Einhaltung der Bestimmungen des Gewinnungsverfahrens durch Kontrollorgane jederzeit vorgenommen werden kann. Der Verein „Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten" hat für die Dokumentation des Gewinnungsverfahrens ein sogenanntes „Speckprotokoll" entwickelt (vgl. Verein Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten, 1999b, Anlage zu Punkt 4.2.). Erzeuger von „Gailtaler Speck" g. g. A. sind angehalten, diese oder eine gleichzuhaltende Handhabung zur Dokumentation des Gewinnungsverfahrens zum Einsatz gelangen zu lassen.

Die Kennzeichnung muß bis zur letzten verkauften Portion der jeweiligen Speckcharge gut ersichtlich sein. Verkaufsfertig verpacktem „Gailtaler Speck" ist ein Etikett mit Anführung der Kontrollnummer beizulegen. Die Verpackung muß mit geeigneten Materialen erfolgen, die die Haltbarkeit und Qualität des Produktes sicherstellen. Die Etikettierung muß den sonstigen gesetzlichen Kennzeichnungsvorschriften entsprechen.

Ein einheitlicher Produktauftritt soll sich in Zukunft aus einer neu zu entwickelnden Wort-Bild-Marke mit der Angabe der Bezeichnung „Gailtaler Speck" und – bei Zuerkennung der „geschützten geografischen Angabe" – der Bezeichnung „g. g. A." zusammensetzen. Dies soll unter Verwendung des von der Europäischen Kommission zur Verfügung gestellten Gemeinschaftszeichens erfolgen.

Punkt 4.9. Einzelstaatliche Rechtsvorschriften

Zu diesem Punkt liegt ein amtliches Untersuchungszeugnis der Lebensmitteluntersuchungsanstalt Kärnten bei, in dem eine positive Stellungnahme zu den Anforderungen des österreichischen Lebensmittelrechtes abgegeben wird (vgl. Lebensmitteluntersuchungsanstalt Kärnten, 1999, Anlage zu Punkt 4.9.).

Literatur- und Quellenverzeichnis

Aichwalder, G. (1997): Hausschlachten. Leopold Stocker Verlag. Graz, Stuttgart.

Bainschab, J. (1999): Die Speck-Touristen stürmten das Gailtal. In: Kleine Zeitung, Ausgabe Kärnten vom 6. Juni 1999. Klagenfurt.

Burgstaller, M. (1993): Gailtaler „Speck-Takel". In: Der Kärntner Bauer, Ausgabe vom 11. Juni 1999. Klagenfurt.

Die Presse (1993): 1. Gailtaler Speckfest in Hermagor - die Frühsommererlebnisse in der Karnischen Region treiben „wilde Blüten". In: Die Presse, Ausgabe vom 4. Juni 1993. Wien.

Dinklage, K. et al. (1966): Geschichte der Kärntner Landwirtschaft. Hrsg.: Kammer für Land- und Forstwirtschaft in Kärnten. Verlag Johannes Heyn. Klagenfurt.

Egger, R. (1947): Die Reisetagebücher des Paolo Santonino. Verlag Ferd. Kleinmayr. Klagenfurt.

Flatnitzer, I. (1949): Das Fleisch und die Fleischdauerwaren. Leopold Stocker Verlag. Graz.

Hydrographisches Zentralbüro (1999): Hydrographisches Jahrbuch von Österreich 1996. Hrsg.: Hydrographisches Zentralbüro im Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft. Wien.

Lexe, P. (1997): Mit Speck fängt man Mäuse. In: Kleine Zeitung, Ausgabe Kärnten vom 2. Juni 1997. Klagenfurt.

Kärntner Landesarchiv: Archiv Aichelburg. Beispiele bäuerlicher Inventare aus dem 17. und 18. Jahrhundert.

Kärntner Landesarchiv: Dinklage, K. (1948): Hofgeschichte Nr. 4, Geschichte des Ferlitsch-Besitzes zu Vorderberg.

Kärntner Landesarchiv: Dinklage, K. (1948): Hofgeschichte Nr. 4, Geschichte der Selanhube.

Kärntner Landesarchiv: Katastralschätzungselaborat (1832) für die Katastralgemeinde Hohenthurn.

Kärntner Landesarchiv: Katastralschätzungselaborat (1832) für die Katastralgemeinde Kirchbach.

Kärntner Landesarchiv: Stabiler Kataster im Villacher Kreis. Gestehungskosten von Dienstboten und Zugtieren für die Gemeinden Hohenthurn, Maglern, Dreulach und Feistritz.

Kärntner Landesarchiv: Stabiler Kataster im Villacher Kreis. Gestehungskosten von Dienstboten und Zugtieren für die Gemeinde Weyern.

Kärntner Landesarchiv: Urbar über das Schloß Waydenburg 1523.

Kleine Zeitung (1999): Speckfest wird ein Fest der Regionen. In: Kleine Zeitung, Ausgabe Kärnten vom 2. Juni 1999. Klagenfurt.

Kleine Zeitung (1999): 25.000 Gäste auf Speck-Safari. In: Kleine Zeitung, Ausgabe Kärnten vom 7. Juni 1999. Klagenfurt.

Krasnik, M. (1984): Wie wird das „Geselchte" besser? In: Der Kärntner Bauer. Ausgabe Nr. 2/1984.

Lasser, D. (1999): Ein Megaevent rund ums Schweinderl. In: Kärntner Tageszeitung vom 6. Juni 1999. Klagenfurt.

Paschinger, H. (1976): Kärnten. Eine geographische Landeskunde. Erster Teil. Allgemeine Darstellung. Verlag des Landesmuseums für Kärnten. Klagenfurt.

Picker, A. (1947): Aus'm schönen Gailtal. In: Der Kärntner Bauer, Ausgabe vom 1. Feber 1947. Klagenfurt.

Rothauer, R. (1998): Speckfest-Rekord: 20.000 Gäste. In: Kleine Zeitung, Ausgabe Kärnten vom 8. Juni 1998. Klagenfurt.

Salcher, L. (1997): Auf der „Speckstraße" zu neuer regionaler Identität. In: Kleine Zeitung, Ausgabe Kärnten vom 13. Feber 1997. Klagenfurt.

Sicherheitsdirektion für das Bundesland Kärnten (1999): Nichtuntersagungsbescheid der Vereinsbehörde vom 7. September 1999. Klagenfurt.

Sonnleitner, S. (1999): Schriftliche Mitteilung vom 22. Oktober 1999 und Rezepte mit „Gailtaler Speck". Kötschach-Mauthen.

Speckablieferung bei Hausschlachtung aufgehoben. In: Der Kärntner Bauer. Heft Nr. 3/1950. Klagenfurt.

Speckfestjournal (1997): Offizielles Speckfestjournal der Stadtgemeinde Hermagor. Hermagor.

Steinhauser, F. et al. (1958): Klimatographie von Österreich. Hrsg.: Österreichische Akademie der Wissenschaften. Springer-Verlag. Wien.

Tschada, F. et al. (1962): Österreichische Wasserwirtschaft. Hrsg.: Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Bundesministerium für Handel und Wiederaufbau, Österreichischer Wasserwirtschaftsverband. Springer-Verlag. Wien.

Verein Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten (1999a): Statut des Vereines Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten. Hermagor.

Verein Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten (1999b): Gailtaler Speck – Richtlinien. Hermagor.

Wassermann, J. (1998): Schriftliche Mitteilung vom 26. Novenber 1998. St. Daniel.

Zentralanstalt für Meteorologie und Geodynamik, Wetterdienststelle Klagenfurt (1999): Meßreihen (1969-1998) über Temperatur, Luftfeuchte und Niederschlag der Stationen Reisach, Kötschach-Mauthen und Klagenfurt. Klagenfurt.

Ziviltechnikerkanzlei Blechl & Piechl (1999): Karte „Herkunft der Ausgangsprodukte für den Gailtaler Speck". Klagenfurt.

Ziviltechnikerkanzlei Blechl & Piechl (1999): Karte „Lage des Gailtales in Europa". Klagenfurt.

Ziviltechnikerkanzlei Blechl & Piechl (1999): Karte „Produktionsgebiet des Gailtaler Speck". Klagenfurt.

Credits

Michaela Burgstaller, Kammer für Land- und Forstwirtschaft in Kärnten, Hermagor
Alfred Dutzler, Amt der Kärntner Landesregierung – Landessanitätsdirektion, Klagenfurt
Dipl.-Ing. Josef Forstinger, Kammer für Land- und Forstwirtschaft in Kärnten, Klagenfurt
Hermann Lackner, Jenig
Sigi Lasser sen., Hermagor
Sigi Lasser jun., Hermagor
Gottfriede Oman, Eggforst
Dipl.-Ing. Dr. Günther Ortner, Amt der Kärntner Landesregierung – Abteilung 10L-Landwirtschaft, Klagenfurt
Fred Pachernig, Austro Control Flugwetterdienst, Klagenfurt
Dipl.-Ing. Thomas Piechl, Schiefling
Sissy Sonnleitner, Kötschach-Mauthen
Dr. Dieter Vogl, Landesveterinärdirektor, Klagenfurt
Dr. Wilhelm Wadl, Kärntner Landesarchiv, Klagenfurt
Johann Wassermann, Volkschuldirektor i. R., St. Daniel
Dr. Peter Wiedner, Lebensmitteluntersuchungsanstalt Kärnten, Klagenfurt