



Gailtaler Speck-Käsestraße

Durchs Gailtal den Geschmack erforschen!

von Ing. Michaela Burgstaller

Die „Naturarena Kärnten - Gailtal, Lesachtal und Weißensee“ ist eine Region mit hohen Umwelt- und Erholungsqualitäten sowie einer noch intakten Natur- und Kulturlandschaft. Die Region ist vielfältig geprägt von regionstypischen Eigenschaften, von landwirtschaftlichem Charakter, von der Herstellung bäuerlicher Produkte, regionstypischer Küche, traditioneller Handwerkskunst und von echtem Volks- und Brauchtum. Michaela Burgstaller zeigt auf, welche Möglichkeiten in der Regionalentwicklung stecken.



Fotos: RDZ, Burgstaller

Selbst in unserer kleinen Region gibt es viele engagierte Initiativen, die durch die Umsetzung innovativer Projekte die Wertschöpfungsmöglichkeiten sowohl in der Land- und Forstwirtschaft als auch im Tourismus und Gewerbe aufrecht zu erhalten vermögen.

Zur Ausnutzung von Synergien und einer besseren Positionierung jedes Einzelnen in der Region, war es an der Zeit, konkrete Überlegungen und Maßnahmen zu einer gemeinsamen Vorgangsweise der einzelnen Initiativen der Region zu treffen.

Gailtaler Speck-Käsestraße

Mit der Gailtaler Speck-Käsestraße kann dieses Vorhaben umgesetzt werden!

Die Gailtaler Speck-Käsestraße gestattet den Besuchern eine unvergessliche Reise durch die kulinarischen Besonderheiten der Region. Traditionelle Köstlichkeiten begleiten den Gast durch das Tal bis auf die Almen. Vom würzigen, nach Kräutern duftenden Gailtaler Almkäse, dem mürben Gailtaler Speck, den Polentagerichten bis zum Lesachtaler Bauernbrot und den vielen anderen Produkten, die in der Naturarena produziert werden, findet jeder Feinschmecker das Richtige für sich.

Geradezu prädestiniert ist die Region für die Erzeugung von Gailtaler Almkäse und Gailtaler Speck. Beide Produkte können auf eine sehr lange Tradition zurückgreifen. In den Reisebüchern des Santonino (1485) wurden die Pro-

dukte bereits beschrieben: „...viertens hatten wir Almkäse mit einem Stück Speck, von dem unser Bischof für uns alle aß“

Gailtaler Almkäse

Auf den zahlreichen Almen des Gailtals wird auf 14 Almen der „Gailtaler Almkäse“ produziert. Die Almsennereien dienten früher dazu, die frisch gewonnene Almmilch haltbar und lagerfähig zu machen. Diese Tradition ist bis heute erhalten geblieben und speziell in den letzten Jahren weiterentwickelt worden. Der „Gailtaler Almkäse“ ist ein Hartkäse und wird aus Alm-Rohmilch hergestellt. Im „Gailtaler Almprotokoll“ sind die Qualitäts- und Produktionsmerkmale des Gailtaler Almkäses festgelegt: Vom Almauftrieb, über die >

Die Watschiger Alm ist eine der 14 Almen auf der Gailtaler Almkäse hergestellt wird



FORST- U. GÜTERWEGSANIERUNG - FORSTMULCHEN

Josef Schmid 

Einsatzgebiete STF 503:

- > Forst- und Güterwegsanierung
- > Rekultivierung nach Geländekorrekturen und Leitungsbau (Gas, Wasser, Strom, ...)
- > Schipistensanierung
- > Alm- und Weideflächenrekultivierung

Einsatzgebiete Forstmulcher:

- > Schlagabraumbeseitigung
- > Mulchen von verwaldeter Weidefläche
- > Anlegen von Rückegassen
- > Anlage von Wildäckern
- > Beseitigung von Windwurfrestholz und Wurzelstöcken
- > Bauflächenvorbereitung

A-3343 Hollenstein/Ybbs
Wenten 18A
Tel. 07445/488 - Fax /488-4
0664/2210763

www.strassensanierung.at
schmid-josef@utanet.at

Tierhaltung auf der Alm, den Melkvorgang, die Milchreife, das Käsen selbst bis zum Anschnitt des gereiften Laibes wird größter Wert auf die Qualität des Produktes gelegt.

Die 14 Almen haben sich zur Gemeinschaft der Gailtaler Almsennereien zusammenschlossen. Die Gemeinschaft hat sich zum Ziel gesetzt, die traditionelle Gailtaler Alm- und Käsereiwirtschaft fortzu-

führen und weiterzuentwickeln.

Gailtaler Speck

Eine weitere Besonderheit der Region ist der Gailtaler Speck. Charakteristisch für den Gailtaler Speck ist seine kräftige rote Farbe und das schneeweiße Fett. Der Gailtaler Speck weist einen mildsalzigen gut ausgeprägten Pökel-,

Räucher- und Fleischgeschmack auf, der leicht gewürzbetont ist.

Für die Herstellung von Gailtaler Speck werden ausschließlich Mastschweine verwendet, die in der Region gefüttert worden sind. Ein besonderes Markenzeichen des Gailtaler Specks bilden die Speckseiten. Bei der Zerteilung der Schweinehälften werden diese nicht in Stücke zerlegt, sondern Bauch und Karree bilden ein großes Stück. Den einzigartigen Geschmack erhält der „Gailtaler Speck“ durch die Trockenpökung und das Kalträucherverfahren.

Die Einzigartigkeit des Gailtaler Almkäse und des Gailtaler Speck haben dazu beigetragen, dass sich in der Region Kulinarische Feste entwickelt haben:

- Den Saisonauftakt bildet an jedem ersten Wochenende im Juni das „Gailtaler Speckfest“. Für ein Wochenende verwandelt sich die Bezirkshauptstadt Hermagor zur Drehscheibe für Unterhaltung, zahlreichen „Specktakeln“ sowie kulturellen und kulinarischen Genüssen.
- Ende Juli ist es endlich soweit! Mit dem Almkäseanschnitt auf den 14 Mitgliedsalmen darf der erste Gailtaler Almkäse des Jahres verkostet werden.
- Mit dem Lesachtaler Dorf- und Brotfest Ende August findet die kulinarische Reise seine Fortsetzung. In beeindruckender Weise wird ge-



Gailtaler Speck - Gailtaler Speckseite mit Qualitätssicherungsplombe



zeigt, warum das Lesachtaler Bauernbrot so eine Besonderheit ist.

- Das Käsefestival in Kötschach-Mauthen (letztes Wochenende im September) beschließt die Almsaison. Mit den vier traditionellen Säulen Käse, Kulinarium, Kunst und Kultur werden kulturelle und kulinarische Genüsse präsentiert.
- Den Abschluss der Kulinarischen Festereise bildet der wohlschmeckende und vielfältig einsetzbare Mais am Nötscher Polentafest (erster Samstag im Oktober).

Alle diese Aktivitäten tragen dazu bei, dass tausende Gäste in der Region begrüßt werden dürfen. Die Verantwortlichen der Feste haben sich vor einem Jahr ein neues Ziel gesetzt. Zukünftig sollen die Kräfte gebündelt und eine Ganzjahresvermarktung aufgebaut werden. Mit der Vereinigung der Vereine zur ARGE Gailtaler Speck-Käsestraße kann diese Zielsetzung verfolgt werden.

Was ist die Gailtaler Speck-Käsestraße?

Die Gailtaler Speck-Käsestraße ist eine Kooperationsgemeinschaft zwischen Landwirtschaft, Tourismus, Gewerbe, Kultur und Brauchtum. Im Tourismusangebot der Naturarena bildet die Gailtaler Speck-Käsestraße einen wesentlichen Teil - die Straße kann erfahren, erradelt und erwandert werden.



Ein wesentliches Ziel der Gailtaler Speck-Käsestraße ist ein gemeinsames ganzjähriges Auftreten als kulinarische Region. Neben den Festen tragen die Mitglieder der ARGE Speck-Käsestraße zur Vermarktung bei. Bei den Produzenten von „Gailtaler Almkäse“, „Gailtaler Speck“, „Lesachtaler Bauernbrot“ und „Polenta“ sind die Produkte

Brettljause bis hin zur Frigga (deftige Holzknachtspeise) kann die Vielfältigkeit des Kulinariums erkostet werden.

Maskottchen Specki mit den Verantwortlichen der Gailtaler Speck-Käsestraße

Das Geheimnis des Erfolges!

Die Umsetzung der Idee der Gailtaler Speck-Käsestraße wird von den Verantwortlichen der Mitgliedsvereine, den Mitgliedsbetrieben, den Einwohnern und von den Vertretern der Öffentlichkeit über die Regionsgrenzen getragen. Ein Geheimnis in der Umsetzung liegt auch darin, nichts neues zu erfinden, sondern vorhandene Ressourcen und Potentiale zu nützen.

Die Auszeichnung der Gailtaler Speck-Käsestraße mit dem „Top Events 2002 - Kulinarische Feste“ des Landes Kärnten hat gezeigt, dass die Bevölkerung in einer kleinstrukturierten Region mit viel Idealismus und Motivation in der Lage ist, großartiges auf die Beine zu stellen. ■

*Zur Autorin:
Ing. Michaela Burgstaller ist Regionalberaterin bei der Landwirtschaftskammer Hermagor*



übers ganze Jahr durch den Ab-Hof-Verkauf, Buschenschenke und Bauernmarkt erhältlich. Kulinarisch aufbereitet werden die Spezialitäten der Gailtaler Speck-Käsestraße von Partnern der Gastronomiebetriebe. Von einer zünftigen Gailtaler