

Wenig Salz, wenig Rauch und viel frische Luft

Hochwertiger Südtiroler Speck ist kein Zufallsprodukt, sondern das Ergebnis gewissenhafter Arbeit und jahrhundertlanger Erfahrung. Wir sind der Frage nachgegangen, wie wird der Südtiroler Speck hergestellt und was sind die Gründe für die hervorragende Qualität.

► Von Stephan Quinkertz

Der Südtiroler Speck blickt auf eine uralte Tradition zurück. Für die langen Wintertage haltbar gemachtes Schweinefleisch war er von unschätzbarem Wert auf den Bauernhöfen. Der Speck war damals der wichtigste Lebensmittelvorrat. Im Laufe der Zeit wurde die Herstellung immer ausgeklügelter - vom Einsalzen über das Würzen bis hin zur Räucherung. Je nach persönlichem Fleiß und Vermögen des Bauern und je nach Fütterung und Haltung der Schweine fiel das Endprodukt unterschiedlich aus in Geschmack, Qualität und Haltbarkeit.

Die steigende Nachfrage, der wachsende Wettbewerb im Bereich der Lebensmittelherzeugung sowie die gestiegenen Qualitätsansprüche der Verbraucher machten eine genaue Begriffsbestimmung für den Südtiroler Speck unabdingbar, um sich vor Trittbrettfahrern zu schützen. So wurde 1978 die „Südtiroler Schutzmarke“ eingeführt - die erste gesetzliche Definition des Südtiroler Specks und der Qualitätsanforderungen. 1992 wurde bei der Europäischen Union dann die Schutzbezeichnung „Südtiroler Speck g.g.A.“ (geschützte geographische Angabe) beantragt, welche 1996 dann anerkannt wurde. Di-

ese Qualität wird dann durch ein dichtes Netz von strengen Kontrollen gewährleistet, denen sich alle g.g.A.-Hersteller unterziehen müssen.

Wir durften einen der Kontrolleure, Hr. Lukas Spada, bei einem Kontrollgang bei der Speckfirma Pfitscher in Burgstall bei Meran begleiten. Da haben wir natürlich einen kompletten Einblick in die komplette Speckproduktion gewonnen, von der Anlieferung der Schlegel bis hin zur Auslieferung des Endprodukts. Nach der Begrüßung von Hr. Pfitscher ging es gleich zum „Empfang“ der Schweine-Schlegel, die je-►