

## Gailtaler Speckfest 2025: Hermagor wird wieder zur Genuss-Hochburg

Von 6. bis 8. Juni 2025 dreht sich in Hermagor alles um den Gailtaler Speck g.g.A. – mit Volksmusik, regionaler Kulinarik und tausenden BesucherInnen aus Österreich und dem Alpen-Adria-Raum.



*Jedes Stück Speck ist ein Unikat - es gibt also auf dem Speckfest viel zu Verkosten. © Genussland Kärnten / Hipp*

## Speck, Musik und Tradition: Das Gailtaler Speckfest lockt wieder nach Hermagor

Wenn in Hermagor der Duft von frisch geschnittenem Speck durch die Straßen zieht, ist klar: Das **Gailtaler Speckfest** steht vor der Tür. Von 6. bis 8. Juni 2025 verwandelt sich die Kärntner Bezirksstadt erneut in eine kulinarische Erlebnismeiße rund um eines der traditionsreichsten Qualitätsprodukte Österreichs – den **Gailtaler Speck** mit geschützter geografischer Angabe

(g.g.A.).



*Geschützte Marke: der einzigartige Gailtaler Speck. © Beigestell*

## **Ein Speck mit Herkunft - und Handschrift**

Der Gailtaler Speck zählt zu den nur fünf österreichischen Lebensmitteln, die die EU mit dem Herkunftssiegel geschützte geografische Angabe ausgezeichnet hat. Seit 2002 steht das Gütesiegel für Regionalität, traditionelle Herstellung und lückenlose Herkunft: Vom Ferkel bis zum Räucherkerl erfolgt jeder Schritt im Gailtal. Und: Jede Bauernfamilie veredelt ihr Produkt nach eigener Rezeptur. Das macht jedes Stück Speck zu einem Unikat - ob Schinkenspeck, Bauchspeck oder Karree.

„Der Geschmack entsteht nicht nur durch die Zutaten, sondern durch Erfahrung, Geduld und das Wissen, das von Generation zu Generation weitergegeben wird“, so **Johannes Smole**, Obmann und Veranstalter.



*Die offizielle Eröffnung findet am Samstag, 7. Juni um 10 Uhr mit dem traditionellen Speckanschnitt statt. Drei Tage lang wird dann in Hermagor zünftig gefeiert. © Genussland Kärnten / Hipp*

## **31. Speckfest mit Volkskultur und Kulinarik**

Die offizielle Eröffnung findet am Samstag, 7. Juni um 10 Uhr mit dem traditionellen Speckanschnitt statt. Drei Tage lang wird Hermagor dann zur Bühne für das gesamte Gailtal:

**Freitag, 6. Juni: Start mit Dämmerchoppen am Gasserplatz (ab 18 Uhr), Speckparty mit „Mölltal Sound“ am Wulfeniaplatz**

**Samstag, 7. Juni: ganztägiger Festbetrieb mit regionaler Kulinarik, Handwerksständen und Auftritten aus dem Alpe-Adria-Raum**

**Sonntag, 8. Juni: Frühschoppen mit den Jungen Gailtalern und gemütlicher Ausklang**

**Musikalische Begleitung liefern u. a. die Trachtenkapelle Weißbriach und die Formation „Showdown“.**

**Kulinarische Vielfalt: Vom Brotzeitklassiker bis zur „Frigga“**

Neben klassischem Speck mit Bauernbrot gibt es auch kreative Kombinationen – etwa mit Melone oder im Rahmen der traditionellen **Gailtaler „Frigga“**: Ein herzhafter Pfannengericht mit Speck, Gailtaler Almkäse g.U. und Kartoffeln. Produzenten aus der Region laden an zahlreichen Ständen zum Verkosten

und Direktkauf.

## **Ein Fest für das Handwerk - und für die Region**

„Das Gailtaler Speckfest ist die größte Volksveranstaltung im Bezirk“, sagt Bürgermeister Leopold Astner. Möglich gemacht wird das Fest durch die Zusammenarbeit zahlreicher Partner: von der **Tourismusregion Nassfeld-Presseegger See** über die **Brauunion Österreich** bis zur **Kärntner Landesversicherung**.

Für Fleischerbetriebe, Direktvermarkter und LandwirtInnen bietet das Speckfest nicht nur eine Plattform für ihre Produkte, sondern auch für persönliche Gespräche, neue Kontakte und Branchennähe.

**Das gesamte Speckfestprogramm zum Herunterladen gibt es hier.**

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**