



Südtiroler Speck Konsortium: Auf dem Weg zu 30-Jahre Südtiroler Speck g.g.A. – Rückblick auf ein erfol- greiches Jahr 2025 mit Herausforde- rungen

**Positive Bilanz für die Initiativen in Südtirol: großer Pu-
blikumserfolg beim Südtiroler Speckfest in Bruneck und
beim Specktag in Naturns, über 500 Teilnehmer bei der
Veranstaltung „SpeckSafari“.**

Bozen, 21. Februar 2026

Das Jahr 2025 war für das Südtiroler Speck Konsortium ein Jahr der strategischen Konso-
lidierung in einer herausfordernden Marktsituation. 2026 feiert Südtiroler Speck g.g.A. 30-
jähriges Jubiläum: Seit 1996 trägt er das EU-Siegel der „geschützten geografischen An-
gabe“ (g.g.A.). Es gewährleistet, dass die gesamte Herstellung – vom Schlegel bis zum fer-
tigen Produkt – nach traditioneller Methode in Südtirol erfolgt und den klar definierten,
regelmäßig kontrollierten Produktionsstandards.

Mit 26 Mitgliedsbetrieben und mit über 1.300 Beschäftigten stellt das Südtiroler Speck
Konsortium eine bedeutende wirtschaftliche Realität dar. 2025 wurden insgesamt
2.551.323 Hammen Südtiroler Speck g.g.A. zertifiziert, das sind 39,2% der Gesamtpro-
duktion. Mit einer Exportquote von 32,7% in über 30 Länder zählt Südtiroler Speck g.g.A.
weiterhin zu den meistexportierten Wurstwaren Italiens.

Marketingaktivitäten in Südtirol

Im Laufe des Jahres hat das Südtiroler Speck Konsortium eine Reihe von erfolgreichen
lokalen Veranstaltungen durchgeführt. Das Südtiroler Speckfest in Bruneck Ende Sep-
tember zog rund 10.000 Besucher an. Sehr gut besucht war auch die zweite Ausgabe des
Specktages in Naturns im Mai. Die in Zusammenarbeit mit dem Verkehrsamt Bozen bzw.
der Kurverwaltung Meran durchgeführten SpeckSafari-Touren in Bozen und Meran
zählten insgesamt 515 Teilnehmer, während die Veranstaltung „Speck & Wine Emotion“
sportliche Aktivitäten und exklusive Verkostungen am Kronplatz miteinander verbanden.
Abgerundet wurden die Publikumsveranstaltungen mit dem erfolgreichen „SpeckAperi-
tivo“ im Frühling und Winter mit innovativen Rezepten den Südtiroler Speck auf au-
sgewählten Almen der Skiregion Gitschberg Jochtal sowie in verschiedenen au-
sgewählten Lokalen in Bozen, Meran, Brixen und Bruneck in Szene setzte. Hervorzuheben

ist die Zusammenarbeit mit anderen Südtiroler Qualitätsprodukten mit einer europäischen Ursprungsbezeichnung im Zuge der Olympischen und Paralympischen Winterspielen Milano Cortina 2026, die ein weltweites Schaufenster bietet, um die Qualitätsprodukte zu präsentieren.

Im Bildungsbereich organisierte die Speck Akademie Kochkurse für Kinder und Produktionsbesichtigungen bei den Produzenten. Die Workshops mit angehenden Fachkräften in den Hotelfachschulen in Zusammenarbeit mit Südtiroler Genussbotschaftern und Produzenten wurden fortgesetzt. So nahmen an einem zweitägigen Seminar an der Landeshotelfachschule Kaiserhof in Meran über 90 Schülerinnen und Schülern teil.

„Wir arbeiten seit Jahren mit Weitblick und Verantwortung daran, die Qualität, den Schutz der Marke und die Präsenz auf den Märkten weiter zu stärken“, erklärt Paul Recla, Präsident des Südtiroler Speck Konsortiums. „Das 30-jährige g.g.A.-Jubiläum ist für uns Anlass, auf die Entwicklung eines ganz besonderen Südtiroler Qualitätsproduktes Rückschau zu halten, das zum kulinarischen Erbe unseres Landes zählt, und gleichzeitig die Weichen für eine erfolgreiche Zukunft zu stellen.“

CONTATTO DI RIFERIMENTO STUDIO MONIKA CARBONARI

Giuseppe Rossetto
Matilde Inzoli Govoni
Ettore Pupo
T +39 049 775020

giuseppe.rossetto@studiomonikarbonari.it
matilde.inzoli@studiomonikarbonari.it
ettore.pupo@studiomonikarbonari.it

Paul Zandanel
PR Prodotti di Qualità dell'Alto Adige
IDM Südtirol - Alto Adige
paul.zandanel@idm-suedtirol.com
www.speck.it

Martin Knoll
Consorzio Speck Alto Adige

press@speck.it

ALTRI LINK



Alto Adige: www.facebook.com/suedtirol.officialIT #Suedtirol #AltoAdige
Prodotti di qualità: www.facebook.com/suedtirol.prodotti
#speckaltoadige #speckaltoadigeigp



Alto Adige: www.instagram.com/suedtirol.official #Suedtirol #AltoAdige #speckaltoadige
#speckaltoadigeigp
Speck Alto Adige IGP: www.instagram.com/speckaltoadige/
#speckaltoadige #speckaltoadigeigp



www.tiktok.com/@suedtirol.official #Suedtirol #AltoAdige



Alto Adige: www.youtube.com/@suedtirol.official
Prodotti di qualità: www.youtube.com/channel/UC9Z1Zmh3XnQzqogpN6v7KZO