



Fotos: Bad Kleinkirchheim Tourismus

Harmonie in den Nockies

DIE NOCKBERGE IN KÄRNTEN SIND RUND UND SANFT. AUF IHNEN WÄCHST EIN KRAUT, DEM MAGISCHE KRÄFTE NACHGESAGT WERDEN - DER SPEICK.

Der Tag war heiß und schwül. Jetzt schiebt sich von Süden her eine rabenschwarze Gewitterfront über Bad Kleinkirchheim. Der Donner rollt durchs Tal, kurz darauf öffnet der Himmel seine Schleusen, nichts geht mehr. Wie schön, dass ich im Ruheraum des Harmony-Hotels Kirchheimer Hof von einem Logenplatz aus das Schauspiel der Natur in äußerst komfortabler Lage verfolgen kann. Davor hatte ich in der Speick-Sauna geschwitzt. Und diese unscheinbare Pflanze ist der eigentliche Grund, weswegen ich ins Gebiet der Kärntner Nockberge gefahren bin.

Der Speick, auch Alpenbaldrian genannt, soll magische Kräfte haben. Schon in der Antike wurde sein Öl mit Gold aufgewogen, sagt man. Entkrampfend und harmonisierend soll seine Wirkung sein. Maria Magdalena soll Jesus die Füße mit Speicköl gesalbt haben.

Und heute? Heute reist der Teuffel persönlich in die Nockberge, um den Speick zu kaufen. Wikhart Teuffel ist der Chef der Traditionsfirma Walter Rau Speickwerk. Seit 1928 produzieren die Schwaben eine kleine kosmetische Seife mit Zusätzen dieser wertvollen Pflanze. In den letzten Jahrzehnten hat die Firma als eher altbackene Marke überlebt. Neuerdings probt Speick den Aufbruch mit neuen Produkten, unterstützt durch die Sehnsucht der Käufer nach natürlichen, reinen Zutaten auch bei der Körperpflege.

Dass das System Speick funktioniert, hat viel mit der eingangs erwähnten Harmonie zu tun. Dummerweise wächst das Kraut nur oberhalb von 1800 Metern und auch noch mitten im Nationalpark Nockberge. Seit vielen Jahren pflegen die Schwaben den Kontakt in die Region, seit einigen Jahren besonders intensiv. In Zusammenarbeit mit der Wissenschaft haben sie eine zertifizierte Erntemethode

entwickelt, die den Fortbestand des Krauts sicherstellt. Mit dem Siegel „kontrolliert biologische Wildblumensammlung“ (kbw) dürfen sich seitdem die Speickprodukte schmücken. Zwei Bauernfamilien, die Lafners und die Hubers, ernten den Speick auf den Höhen der Nockberge. 1000 Pflanzen braucht man für ein Kilo getrockneten Speick, das daraus gewonnene Öl ist nur ein Bruchteil davon. Bauer Lafner erklärt die Nachhaltigkeit der Ernte so: „Der Speick braucht vier bis fünf Jahre, bis er ausgewachsen ist. Wenn ich ihn nach zwei oder drei Jahren ernte, ist er viel kleiner und ich brauche dreimal so lange, bis ich ein Kilo beisammen habe.“

Grün bis zum Gipfel

Wighart Teuffel kommt jedes Jahr mehrfach in die Region. Wenn die Ernte abgeschlossen ist, setzt er sich mit den Bauern zusammen und verhandelt den Preis. Unaufgeregt und geduldig. Man könnte auch sagen: harmonisch. „Wenn einer hier mit dem Geldkoffer herkäme und dick aufträte, würde er gar nichts bekommen“, glaubt Teuffel. Wie viel Speick er jedes Jahr mitnimmt und wieviel er dafür bezahlt, geht niemanden etwas an. Das ist Teil der Vereinbarung.

Die Nockberge, oder besser die Nockies, wie sie auch liebevoll genannt werden, sind die optimale Kulisse für das harmonische Geschäft. Runde Kuppen, wie Nocken eben, wölben sich hier knapp 2500 Meter in die Höhe. Alles Schrofne und Bedrohliche fehlt. Grün bis zum Gipfel sind sie Heimat für Murmeltiere, Rotwild und Auerhahn. An manchen Hochmooren leben bis zu 150 verschiedene Schmetterlingsarten. Das hat den Nockies das Prädikat „Nationalpark“ eingebracht. Bezeichnend, dass gerade diskutiert wird, ob



Biosphärenreservat nicht genug wäre. Es gibt einige Punkte, die in der Tat für den bescheideneren Schutz sprächen. „Auf der mittleren Höhe brauchen wir die menschliche Kultivierung“, sagt der Nationalparkchef Dietmar Rossmann, „sonst verwaldet das Gebiet und die Biodiversität sinkt.“

Zurück auf dem Kirchheimer Hof steht eine Ganzkörper-Speick-Massage auf dem Programm. Zuerst bearbeitet Astrid Schneeweis meine Haut mit einem Zucker-Öl-Gemisch. Dann folgt die Massage mit Speick-Öl, das harmonisierend in die Poren eindringen soll. Die Gesichtsmassage bei leisen Sphärenklängen verspricht Harmonie pur. Die beruhigende Wirkung hat Astrid Schneeweis schon am gänzlich unverdächtigen Wesen getestet. „Mein Pferd“, sagt sie, „war immer etwas wild. Seit ich ihm eine kleine Prise Speick ins Futter mische, ist es lammfromm.“

Zum Essen komme ich etwas zu spät, aber das ist kein Problem. Der Koch versichert mir glaubhaft, dass er das Kalb wie auch das Lamm persönlich von der Weide kennt, und stellt mit mir ganz harmonisch ein Menü zusammen.

Versteht sich von selbst, dass ich auf der Rückfahrt im Nachtzug so selig geschlummert habe wie nie zuvor.

MICHAEL ADLER

INFORMATIONEN

Nationalpark Nockberge, A-9565 Ebene Reichenau 22,
Tel.: +43 (0)4275 665, www.nationalparknockberge.at
Bad Kleinkirchheim Tourismus, A-9546 Bad Kleinkirchheim,
Tel.: Tel.:+43 (0)4240 8212 www.badkleinkirchheim.at
Harmony Hotels, Kirchheimer Weg 6, A-9546 Bad Kleinkirchheim,
Tel.: +43 (0)4240 8711, www.wellharmony.at
Kärnten ist optimal mit Nachtzug zu erreichen. Zielbahnhöfe Spittal und Villach. Weitere Informationen: www.vertraeglich-reisen.de
Vor Ort hilft ein gutes regionales Busangebot weiter.

Übernachten in den Nockbergen: Das Biohotel Daberer bietet eine hervorragende Küche und ein erholsames Aktiv- und Wellnessprogramm. Mehr Informationen zu diesem und ähnlichen Blaue-Schwalbe-Häusern ab Seite 128.