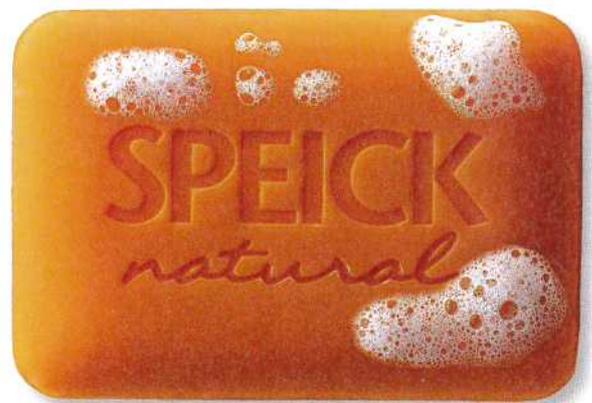


Speick – der wilde Berg-Baldrian mit besonderer Wirkung

IMMER DER NASE NACH RECHERCHIERTE
SUSANNE DRIESSLE

Wenn ich mit dem Vieh auf der Alm bin, dann schau ich nebenher immer wieder, wo der Speick heuer besonders schön wächst“, sagt Hans-Peter Huber. Er ist einer der wenigen Bergbauern, die in den Kärntner Nockbergen Speick stechen dürfen. Gerade mal fünf bis 15 Zentimeter hoch wird die Baldrianpflanze und trägt unauffällige, meist blassgelbe Blüten. Zwischen all den anderen Alpenpflanzen, die im noch jungen UNESCO-Biosphärenpark wachsen, drängelt er sich nicht gerade in den Vordergrund.

Dabei ist der Speick oder Speik (*Valeriana celtica*) eine botanische Rarität und auch heilkundlich eine Besonderheit: Vor allem die Sub-Gattung „*norica*“, die nur hier oben in den Nockbergen auf über 1 800 Metern Meereshöhe gedeiht, hat ausgleichende Eigenschaften. Ihr Extrakt beruhigt das zentrale Nervensystem, regt aber gleichzeitig das vegetative Nervensystem an. Speick-Öl entspannt, ohne



So kennt man sie, die klassische
Speick-Seife mit dem würzigen Duft

müde zu machen, könnte man sagen. Das wussten bereits die Kelten und nutzten Speick-Öl zu medizinischen Zwecken.

Kaiser Marc Aurel wurde mit Speick geheilt, und die ägyptische Königin Kleopatra verwendete das Öl für Bäder und zur Massage. Über Venedig wurde der Speick in ferne Länder verschifft, und die steirische Gemeinde Judenburg hatte ein Handelsmonopol auf das begehrte Öl inne. Im einheimischen Brauchtum wurde (und wird) der Speick gerne in die sogenannten Weihebuschen gebunden, die zu Mariä Himmelfahrt oder beim Almbtrieb Glück bringen sollen. Und auch zum Räuchern findet die intensiv nach Baldrian duftende Pflanze Verwendung – vor allem in den Raunächten zwischen den Jahren. Doch wie kommt nun der Speick in die Seife, die bei manchem von uns Kindheits-erinnerungen wachruft und gleichzeitig ein modernes Kosmetikprodukt ist?

Anthroposophie auf der Alm

Die Idee, eine Seife herzustellen, die mehr kann als nur Schmutz zu entfernen, hatte der Stuttgarter Unternehmersohn Walter Rau. Nachdem die elterlichen Vereinigten Seifenfabriken verkauft worden waren, wollte er etwas Neues beginnen. Als Anthroposoph dachte er ganzheitlich und entwickelte also ein Produkt zur Körperpflege und Gesunderhaltung. So gründete er 1928, mitten in der

Bitte umblättern



Speick-Bauer Hans-Peter
Huber gräbt die Wurzelteile
der Pflänzchen ganz vorsichtig
mit bloßen Händen aus

Fotos: SPEICK Naturkosmetik

A close-up photograph of a plant stem, likely Speick, showing several small, yellow and pink flowers and buds. The flowers are arranged in a cluster along the stem. The background is a soft, out-of-focus green.

Auf den ersten Blick
unscheinbar, sind die
Speick-Blüten bei
genauerem Hinsehen
kleine Kunstwerke.
Das wertvolle Öl
sitzt vor allem in den
Wurzeln

Viele kennen die orangefarbene Seife noch aus Omas
Badezimmer. Doch dass Speick eine Pflanze ist, die nur in den
Nockbergen im Süden Österreichs wächst, wissen die wenigsten.
Mit bloßen Händen wird ihre wertvolle Wurzel ausgegraben,
die seit fast 90 Jahren zu Naturkosmetik verarbeitet wird

Der Pfannsee liegt auf der
Kärntner Nockalm zu Füßen des
2 254 Meter hohen Pfannocks



INFO → WANDERN

● **WO DER SPEICK WÄCHST:** Im Biosphärengebiet Nockberge kann man bis in den November hinein wandern. In elf Speick-Hütten (Kontakt s. unten) gibt's für müde Füße ein erfrischendes Speick-Bad. Wer mehr über den Baldrian der Nockberge erfahren möchte, geht mit dem Biosphären-Ranger auf Tour – inklusive Fußbad und frischem Fisch auf der Hütte (bis 30. September). Im Römerbad in Bad Kleinkirchheim werden spezielle Speick-Anwendungen angeboten. Infos über www.badkleinkirchheim.at, Telefon: 00 43/(0) 42 40/82 12.



Speick-Fuß-
bäder gibt's
gratis auf den
Hütten

Weltwirtschaftskrise, das Feinseifenwerk Walter Rau, dessen Herz die neue Speick-Seife bildete. Ein nicht gerade günstiger Zeitpunkt, möchte man meinen, denn wenig später wurden unter den Nationalsozialisten sowohl die Anthroposophie als auch die Nutzung des Speicks verboten. Die Nazis stellten die Pflanze unter Naturschutz, verboten also ihre wirtschaftliche Nutzung, und sie geriet in Vergessenheit. Nicht so bei Walter Rau, der nicht nur seine Seife, sondern die komplette Firma aus einer ganzheitlichen Weltsicht heraus stetig weiterentwickelte: Revolutionär waren für damalige Zeiten etwa die betriebliche Kinderbetreuung oder Naherholungsangebote für die Mitarbeiter. Zudem pflegte er den Kontakt zu seinen „Speick-Bauern“, die die wertvolle Grundzutat für die orangefarbenen Seifen ernteten. Wie damals so stechen auch heute noch Almbauern in den Kärntner Nockbergen den Speick, wie eben Hans-Peter Huber, der im Jahr 2007 den Hof auf 1 630 Metern Meereshöhe vom Vater übernommen hat. Hier lebt er mit Frau, Töchtern und Mutter. Das Jahr über kümmert er sich mit der ganzen Familie um seine Milchwirtschaft, und seine Frau stellt ein weithin bekanntes Bauernhofeis her. „Die Fläche, auf der ich Speick steche, liegt auf einer Höhe zwischen 1 900 und 2 100 Metern. Die ersten fünf Kilometer dorthin kann man noch fahren, die letzte halbe Stunde geht man dann zu Fuß.“

Ausgraben mit bloßen Händen

Geerntet wird traditionell zwischen Mariä Himmelfahrt (15. August) und Mariä Geburt (8. September). Was hat es mit diesen Daten auf sich? „Ja, das ist halt die Zeit, in der wir in der Landwirtschaft eine Pause haben“, erklärt Huber. „Was es mit Religion zu tun hat, weiß ich ehrlich gesagt nicht – ich bin nicht so der Kirchgänger. Aber meist ist das zwischen dem ersten und dem zweiten Schnitt bei der

Heuernte, und drum kann man da Speick stechen gehen.“ Speick stechen dürfen die Kärntner Bergbauern nur mit einer Sondergenehmigung des Landes, denn im Biosphärenpark steht die Pflanze unter Schutz. Durch die „kontrolliert biologische Wildsammlung“ bleibt gewährleistet, dass nur Menschen, die sich mit dem Baldriangewächs und seinen Eigenheiten auskennen, Speick stechen. Denn es wird zwar die ganze Pflanze mit der Wurzel geerntet, doch es müssen immer einzelne Wurzelteile in der Erde bleiben. „Ich ernte den Speick nicht mehr wie früher mit dem ‚Speick-Kramperl‘, dem typischen Werkzeug, sondern mit den bloßen Händen“, beschreibt Hans-Peter Huber seine Arbeit. „Am besten geht das, wenn es geregnet hat und der Boden feucht und weich ist. Dann spüre ich genau, wie viel ich herausziehen darf.“

Vermehrung durch Ernte

In einer Studie der Universität Wien hat sich gezeigt, dass die kontrollierte Ernte das Wachstum des Speicks sogar anregt. „Aus sieben bis zehn Wurzelteilen, die beim Speickstechen im Boden bleiben, wachsen nach ein bis zwei Jahren

„Mir macht der Geruch beim Ernten nichts aus – aber Stadt-leut’ stört’s vielleicht schon ...“

etwa fünf neue Pflanzen“, hat auch Hans-Peter Huber über die Jahre beobachtet. Den gleichen Effekt löst übrigens das Vieh aus, wenn es mit den Hufen auf die Pflanzen tritt: Der einzelne Speick wird in kleinere Stücke zerteilt, und aus den meisten Teilen wachsen neue Pflanzen. Wie viel Speick ein Bauer in einer Saison erntet, ist übrigens Berufsgeheimnis. Verraten wird nur, dass die Arbeit ziemlich mühsam ist. „Man arbeitet mal im Sitzen, mal im Knien, immer

abwechselnd“, erzählt unser Speick-Bauer. Dass man bei der Ernte meist allein ist, stört den jungen Kärntner nicht: „Das ist richtig anstrengend, da will man eh nicht reden.“ Und was ist mit dem Geruch? So angenehm die fertigen Produkte auch duften, so intensiv soll der Geruch der frisch geernteten Pflanze sein. Früher habe man deshalb Diebe oder Ehebrecher zum „Speicksitzen“ in die Hütten auf den Hochalmen gesperrt, wo die Ernte gelagert wurde. Noch Wochen später soll man die Übeltäter dann am strengen Duft erkannt haben. „Mir macht der Geruch beim Ernten nichts aus“, verrät Hans-Peter Huber und grinst. „Das riecht halt wie Schweißfüße ... Aber Stadt-leut’ stört das wahrscheinlich schon. Ich dusch halt danach und wechsel die Kleidung, das hilft schon. Und meine Frau hat sich noch nie beschwert.“ ■

INFO Biosphärenpark Nockberge, Ebene Reichenau 117, A-9565 Ebene Reichenau, Telefon: 00 43/(0) 42 75/6 65, www.biosphaerenparknockberge.at, www.nockberge.at. Infos zum Bauernhofeis von Speick-Bauer Hans-Peter Huber: www.nockberge-eis.at, Telefon: 00 43/(0) 6 64/4 21 21 72. Die Naturkosmetik-Produkte von Speick (BDIH-zertifiziert) sind unter www.speickshop.de und im Handel erhältlich. Welches Geschäft in Ihrer Nähe liegt, erfahren Sie unter Telefon: 07 11/1 61 31 86. Unter www.speick.de finden Sie mehr über den Speick und das Familienunternehmen.



Walter Rau (hier mit seiner Frau Lola) gründete vor 87 Jahren das Unternehmen

Fotos: Bad Kleinkirchheim / Johannes Puch, Bad Kleinkirchheim / Michael Gruber, SPEICK Naturkosmetik (2)

Für mich gibt es keine bessere Seife als die **echte Speick-Seife Walter Rau**, sagt Luis Trenker.

Um das Jahr 1970 entstand dieses Plakat, auf dem der legendäre Bergsteiger, Schauspieler, Schriftsteller und Regisseur für die Seife aus Alpenheilpflanzen wirbt