

## Speik - Kleine Pflanze mit großer Duftnote

Wer den Duft des Speiks in den Nockbergen als Energiespender für Körper und Geist erleben möchte, ist in der Region Bad Kleinkirchheim genau richtig: Entspannte Almspaziergänge, aussichtsreiche Gipfeltouren, attraktive Weitwander- sowie spannende Lehr- und mystische Erlebniswege - ob alleine oder in Begleitung eines erfahrenen Biosphärenpark Rangers, sorgen für einige persönliche Sonnenschein-Momente.

### **Unscheinbare Pflanze - ungewöhnliche Geschichte**

Ein fast vergessenes Gewächs mit besonderen Fähigkeiten: Im Biosphärenpark Nockberge wird der Speik so wie vor Jahrhunderten noch geerntet und als Elixier für Wanderer angewendet. Wenn man eine getrocknete Speikpflanze näher betrachtet, dann kann man sich nur schwer vorstellen, dass dieses schwächliche grüne Gewächs mit seiner zierlichen gelben Blüte einst ein begehrtestes und kostbares Gut war. Schon vor 2500 Jahren schätzte man im Orient den Speik wegen seines intensiven und aromatischen Geruchs und der besonderen Fähigkeiten in der Kosmetik. In Nordafrika und in Europa badeten die Menschen mit Speik und parfümierten sich damit, Bräute wurden vor der Hochzeit sogar mit Speik eingerieben.

### **Der Speik ist geschützt**

Vor 70 Jahren wurde der Speik unter Naturschutz gestellt. Heute darf er nur noch in den Nockbergen geerntet werden. Lediglich zwei Bergbauern, Familie Huber und Familie Steiner, teilen sich die Konzession. Für die Bergbauernfamilien auf rund 1600 m Höhe in den Nockbergen ist der Speik nur ein kleiner Nebenverdienst. Die Arbeit ist allerdings mühsam. Von Mitte August bis Mitte September ist Erntezeit. Dann geht es hinauf in Höhen zwischen 1900 und 2300 m, wo die kleine Pflanze wächst. Mit einer speziellen Kralle wird der Speik samt seiner Wurzel aus dem Boden gezogen. Dazu braucht man ein geübtes Auge, denn für den Laien ist der Speik im Boden kaum erkennbar. Mehr als ein Kilo Speik ist an einem Arbeitstag nicht zu schaffen.

### **Die Ernte des Speiks**

Was geerntet wird, kommt dann in den alten Troackasten neben dem Bauernhaus und wird zum Trocknen auf spezielle Holzbalken gelegt und regelmäßig gewendet. Der intensive Geruch des Speiks verleiht dem Troackasten eine ganz spezielle Duftnote. Drei Wochen dauert es dann, bis der Speik fertig für die Verarbeitung ist und von den Mitarbeitern der Firma Speick aus Deutschland abgeholt wird. Die Erntemenge ist auf maximal 25 Kilo pro Saison limitiert und wird von der Biosphärenpark-Verwaltung kontrolliert. Einerseits eine geringe Menge, aber für die Seifen und Öle braucht es nur sehr wenig von der intensiv duftenden Pflanze. Dem Speik-Bestand schadet die Ernte nicht. Im Gegenteil. Maßvoll geerntet hat das für den Fortbestand der Pflanze sogar eine positive Wirkung, wie eine wissenschaftliche Untersuchung der Universität für Bodenkultur in Wien ergab. Und dazu kommt der Speik nach der Verarbeitung wieder in seine Heimat zurück. Als wohltuendes Speiköl wird

er auf elf Almhütten in den Nockbergen für Fußbäder angeboten und verwöhnt so geschundene Wandererbeine.

Zeichen: 3.034 inkl. Leerzeichen



Ein Biosphärenparkranger erklärt bei der Speikwanderung Wissenswertes über die Alpine Baldrianart © Franz Gerdl

**Information und Buchungskontakt:**

Bad Kleinkirchheim Region Marketing GmbH

Dorfstraße 30

9546 Bad Kleinkirchheim, Österreich

Tel.: +43 / (0)4240 8212

[info@badkleinkirchheim.at](mailto:info@badkleinkirchheim.at) | [www.badkleinkirchheim.at](http://www.badkleinkirchheim.at)